

Redazione e  
amministrazione:  
Scesa Porta Laino, n. 33  
87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819  
Fax 0981 85700  
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica  
registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06  
Registro Stampa  
(n.188/06 RVG) del 24  
marzo 2006

Direttore responsabile  
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale  
Nicola Perrelli



## La Vernaccia di San Gimignano

di Piero Valdiserra



È una storia altalenante quella della Vernaccia di San Gimignano, il più nobile dei bianchi di Toscana. In epoca medievale già la celebrano Folgòre, Cecco Angiolieri, Dante, Boccaccio e Franco Sacchetti. Nel Rinascimento brilla nei calici di Lorenzo il Magnifico e di Ludovico il Moro, e Giorgio Vasari ne dipinge una straordinaria allegoria in Palazzo Vecchio a Firenze. Nel Seicento impreziosisce i versi di Michelangelo Buonarroti il Giovane e di Francesco Redi. Con l'arrivo del Settecento, il secolo dei lumi, il gusto cambia, e per la Vernaccia di San Gimignano inizia un periodo di lento declino; nel secolo successivo la produzione continua a calare, e all'inizio del Novecento qualche raro possidente ne serba ancora alcuni filari, per curiosità o per gratificare gli amici più attaccati alla tradizione.

La riscossa prende avvio negli anni Trenta del secolo scorso, quando l'uva comincia a essere di nuovo reimpiantata. Nel 1966 la Vernaccia di San Gimignano è il primo vino italiano a ottenere la Denominazione di Origine Controllata, e nel 1972 viene creato il suo Consorzio di tutela. La produzione cresce progressivamente in quantità e in qualità e la rinascita viene finalmente coronata nel 1993, con l'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il massimo riconoscimento assegnato dalla legislazione italiana.

Oggi questo vino può essere ottenuto esclusivamente da uve coltivate nel territorio comunale di San Gimignano, in provincia di Siena, su colline di altitudine generalmente non superiore ai 500 metri e su terreni sabbiosi e argilloso - sabbiosi. I vigneti di provenienza devono essere all'85% almeno dell'omonimo vitigno Vernaccia di San Gimignano, consentendo una presenza massima del 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici. Il bianco che se ne ricava ha caratteristiche peculiari, e può anche essere adatto a un medio invecchiamento. Il suo colore è giallo pallido, lucido e brioso, solare e cristallino; il suo bouquet è soave, intenso e penetrante, con note floreali e di frutta secca, specialmente nei tipi più evoluti. Il suo sapore è secco, vellutato e leggermente amarognolo; il corpo può essere anche importante, dato il buon potenziale estrattivo e alcolico, bilanciato in ogni caso da una giusta acidità.

Vino di razza, aristocratico e ricco, la Vernaccia di San Gimignano esalta molti abbinamenti gastronomici. Trova la sua collocazione naturale nella cucina mediterranea, nella quale

l'olio extravergine d'oliva la fa da padrone. È ottima sui primi piatti con salse bianche, sulle insalate di riso e sulle insalate di pasta. Accompagna la ribollita in tutte le sue varianti toscane. È eccellente sui piatti a base di pesce, preparati in qualsiasi modo: al forno, fritti, alla griglia o al cartoccio, nonché sul pesce crudo. Ideale con frittiture varie e uova, stupisce sulle carni bianche, con e senza salse, e sulle verdure di tutte le stagioni. È infine squisita con formaggi freschi e di media stagionatura, dei quali esalta la sapidità. La sua temperatura ottimale di servizio è di 8 – 10 gradi per la tipologia giovane, e di 12 – 14 gradi per la tipologia riserva, più invecchiata.

Dopo tanti secoli di storia, perlopiù gloriosa, la Vernaccia di San Gimignano – mutuando le parole del poeta – ancora oggi “bacia, lecca, morde e picca e pugne”.

