



L'eleganza della Vernaccia di San Gimignano



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 dicembre 2021

Uno dei vitigni a bacca bianca più interessanti della Toscana.

Il suo territorio di elezione e dal quale prende il nome, **San Gimignano**, è un affascinante piccolo borgo medioevale perfettamente conservato e caratterizzato dalle sue torri: oggi se ne contano solo 13 rispetto alle 72 presenti nel '400.

La **Vernaccia** di San Gimignano è un vitigno, e un vino, conosciuto e apprezzato fin dalla fine del 1200; ebbe numerosi e noti estimatori: da Dante Alighieri a Boccaccio, dai Medici ai Visconti, solo per citarne alcuni.

Dopo un lungo periodo di notorietà e diffusione, nel Settecento inizia il declino quando i consumatori iniziarono ad apprezzare vini con altre caratteristiche e ad abbandonare questo vitigno dai profumi delicati ed eleganti. Negli anni '60 del secolo scorso, quando iniziò l'opera di recupero del vitigno, ne erano rimaste solo poche piante sparse nei vigneti promiscui; queste ultime poche viti furono riprodotte e si ricominciò a impiantare nuovi vigneti.

La Vernaccia di San Gimignano è tutelata da una apposita Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG); il suo disciplinare, molto ristrettivo per preservarne le caratteristiche, stabilisce, tra l'altro, la composizione geologica dei terreni sui quali possono essere coltivate le vigne destinate a produrre questo vino.

I vini prodotti con Vernaccia di San Gimignano sono di un colore giallo paglierino con riflessi che variano tra il verdolino e il dorato a seconda del periodo di maturazione delle uve e dell'eventuale passaggio in legno.

Al naso le migliori espressioni evidenziano note floreali e fruttate tutte giocate sulla finezza e l'eleganza. Le note minerali, che sono lievi nei vini giovani, acquisiscono sentori più scuri di pietra focaia con il passare degli anni.

In bocca sono vini dotati di una buona struttura che si sviluppano in ampiezza e in persistenza sostenuta dall'ottima mineralità. Una buona dose di acidità completa il gusto a tutto vantaggio della piacevolezza della beva.

In termini di abbinamento la Vernaccia di San Gimignano si può abbinare ottimamente alla ribollita, zuppa della tradizione toscana realizzata con fagioli e verdure. Interessante anche la degustazione in accompagnamento a primi piatti con salse bianche, a frittiture di pesce o a formaggi di media stagionatura.

<https://www.zenomag.com/post/la-vernaccia-di-san-gimignano>