

L'ORO DELLE TORRI: LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



Erika e Marco, CoupleInFlorence, oggi ci parlano della Vernaccia di San Gimignano. Conviventi voraci di tradizioni enogastronomiche e cultura toscane accompagnate dall'amore per Firenze, la città in cui viviamo. Una doppia lente in chiave di ricerca e comunicazione sulla Toscana nelle sue multiformi espressioni.

L'oro delle torri: la Vernaccia di San Gimignano

E: Perché abbiamo scelto di parlarvi della Vernaccia di San Gimignano? Ve lo sveliamo subito, è il vino che ci ha unito. Avevo da poco conosciuto Marco e lui da meno di un mese si era laureato sul passaggio del vino toscano dal fiasco alla bottiglia.



Da sangimignanese orgogliosamente proveniente da una famiglia di barrocciai e con il babbo, detto alla toscana, che nel suo negozio vende una delle mie vernacce preferite, giocando in casa, ma senza svelare le mie fonti, gli chiedo se sapeva che uno dei vini più antichi e più pregiati, la cui storia è avvolta ancora da un'aura di mistero, venne inviato in duecento fiaschi dal comune di [San Gimignano](#) per le nozze di [Cosimo I de' Medici](#) con [Eleonora di Toledo](#).

M: Non lo sapevo, non entrammo in competizione su questioni di sapere di più o sapere di meno, ma avendo intuito che questo era un dato che in pochi possono conoscere, era venuta a cena da me munita di una bottiglia di Vernaccia di San Gimignano. Abbiamo passato parte della serata a parlare di questo vino, dal colore dorato, che mi ha sempre affascinato ma che non conoscevo bene come altri vini toscani. Ripercorriamo insieme, sulla scia di quella serata, la storia e le qualità tipicamente sangimignanesi di un vino che nel corso della sua lunga e misteriosa, quanto affascinante, storia ha avuto un forte legame con [Firenze](#), in modo particolare con la Firenze che più ci affascina e ci fa sognare: [quella medicea](#).

Un'aura di mistero che sgorga dalla storia

E: La Vernaccia all'origine è un vino prodotto nelle Cinque Terre, a [Vernazza](#) in particolare, il luogo che ha segnato la genesi del nome e il porto di irradiazione per le esportazioni. Dobbiamo pazientemente attendere il Quattrocento per avere documenti che attestano a [San Gimignano](#) la presenza di vigneti destinati al-

la produzione di Vernaccia.



M: Aggiungiamo una curiosità, non tutti sanno che la storia della Vernaccia di San Gimignano è strettamente legata a Firenze: nel Quattrocento infatti è Pietrafitta, una fattoria di proprietà della famiglia fiorentina degli Acciaiuoli, la culla di produzione della Vernaccia sangimignanese.

E: *“Se vi è alcuno a cui non piaccia | La Vernaccia | Vendemmiata in Pietrafitta | Interdetto | Maledetto | Fugga via dal mio cospetto, | E per pena sempre ingozzi | Vin di Brozzi, | Di Quaracchi, e di Peretola | E per onta, e per ischernò | In eterno| Coronato sia di bietola”* dirà qualche secolo più tardi il medico naturalista Francesco Redi. Ma non solo, [Lorenzo de' Medici](#) ha ricevuto più volte in omaggio dal Comune la Vernaccia, dopo una breve sosta a San Gimignano con la madre [Lucrezia Tornabuoni](#). Un vino quindi che conquista la [dinastia dei Medici](#).

Gli aneddoti sulla passione dei Medici per la Vernaccia sono veramente tanti, pensate che i Medici scelgono la Vernaccia come vino per le nozze di Nannina (sorella di [Lorenzo il Magnifico](#)) con Bernardo Rucellai. Segno quindi che la Vernaccia era presente sulle tavole fiorentine in occasioni mondane e rinomate.



Una tradizione quella della Vernaccia di San Gimignano che resta costante in tutta la discendenza medicea: per volere dei Medici, divenuti granduchi di Toscana, Giorgio Vasari rappresenta in uno dei pannelli del soffitto a cassettoni del Salone dei Cinquecento, nell'*Allegoria di San Gimignano e Colle Val d'Elsa*, un satiro che sta bevendo la Vernaccia disteso in mezzo alla campagna; sullo sfondo è chiaramente riconoscibile San Gimignano, con le sue torri e le sue mura. Un'allegoria quindi che connota San Gimignano di 3 elementi fondamentali: torri, mura e vernaccia.

Dopo i Medici

M: Con l'estinzione della famiglia Medici tra Seicento e Settecento, la Vernaccia perde progressivamente importanza e fascino agli occhi dei fiorentini, divenendo fino alla prima metà del Novecento un vino legato alla piccola produzione, da tenere in casa per offrirlo agli amici, simbolo del ricordo di un tempo antico.

E: Questo fino agli anni Sessanta quando il vecchio vitigno viene pazientemente recuperato dalla tipica coltivazione a promiscuo toscana e la Vernaccia viene reimpiantata.



M: In pochi anni, nel 1966, la Vernaccia di San Gimignano torna sulla scena nazionale: è il primo vino ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata. La Vernaccia viene così sottoposta ad un disciplinare di produzione che prevede l'impiego di uve provenienti esclusivamente da vigneti posti all'interno del Comune di San Gimignano.

La produzione e la tutela

E: Il disciplinare regola il processo di vinificazione delle uve e quello di affinamento del vino, prevedendo per la produzione che l'85% di uva impiegata provenga dal vitigno Vernaccia di San Gimignano; il restante 15% può invece essere attinto da altri vitigni a bacca bianca, ma non aromatici, mentre è vietato l'utilizzo di Traminer, Moscato Bianco, Muller Turgav, Malvasia (di Candia e Istriana).

M: Per la tutela e la valorizzazione della denominazione, oltre che per la ricerca e lo sviluppo della qualità dei prodotti, nel 1972, per iniziativa di un piccolo gruppo di produttori, nasce il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano, poi divenuto Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano. Infine, nel 1993 la vernaccia riceve il riconoscimento della DOCG.



Le nostre vernacce preferite

E: Come si fa a scrivere quando di fronte a te hai due delle Vernacce di San Gimignano immancabili tra le riserve della nostra casa? Proprio così, da quando abbiamo preso la nostra casina a Firenze, non siamo mai a corto di vernaccia. È il nostro asso nella manica quando invitiamo amici e colleghi a cena.

Tutti ne sentono parlare, ma in pochi la conoscono veramente e tutti, ma proprio tutti, restano affascinati dal colore, un dorato tenue che acquista progressivamente intensità con l'invecchiamento, ma soprattutto dal sapore.

M: È un nostro biglietto da visita in cucina ormai. Ottima come aperitivo, la vernaccia ha un sapore, un gusto talmente delicato e particolare che può essere abbinata con qualsiasi pietanza della cucina toscana, dalle ricette più povere a quelle più moderne che fondono i sapori di una volta ai moderni abbinamenti.



Le Fornaci

E: lo azzardai subito se ti ricordi alla prima cena: da buon fiorentino doc volevi far colpo con una [bistecca](#) e ti presi in contropiede proponendoti una cena a casa mia a base di coniglio alla vernaccia, un piatto tipico della mia zona che mia nonna mi aveva insegnato a cucinare da piccola. Per quella occasione avevo scelto la vernaccia dell'azienda agricola Le Fornaci, un'azienda che conosco fin da quando sono piccola e in cui andavo spesso con i miei genitori. Si tratta di un'azienda appena fuori le mura di [San Gimignano](#), raggiungibile con una piacevole passeggiata.

Da bambina mi ricordo che tra i vitigni della vernaccia, un nome di un vino che impariamo a conoscere fin da piccoli dalle mie parti, potevo vedere scorrazzare leprotti e volpacchiotti. L'azienda Le fornaci è stata ricavata da un antico podere del Settecento, meta di villeggiatura di notabili fiorentini ed appartenente alla famiglia Magnorfi Rossi da più di due secoli. Un'azienda in cui la storia e la tradizione familiare unite al calore dell'accoglienza tipicamente toscana sono il valore aggiunto alla vernaccia che produce e che è possibile degustare su appuntamento.



M: Ciò che mi affascina delle aziende che mi porti a visitare ogni volta che veniamo a San Gimignano, da fiorentino come dici tu, è la tradizione che ancora oggi di generazione in generazione viene tramandata al loro interno, piccoli paradisi di tradizione uniti all'innovazione e alla scelta del biologico e del biodinamico nella campagna di San Gimignano.

Fattoria San Donato

E: Un'azienda che a San Gimignano ha fatto del biologico il mezzo per raggiungere la qualità della vernaccia che produce è la Fattoria San Donato. Un'azienda moderna, da cui si può ammirare una delle più belle viste delle mura di San Gimignano dalla piscina immersa nel verde, che ha fatto della coltivazione bio dei vigneti il suo fiore all'occhiello. Si tratta di una scelta che ha permesso di migliorare la qualità della vernaccia e di esaltarne le caratteristiche tipiche, oltre a garantire la certificazione biologica Bioagricert.

M: Un'azienda in cui ti senti a casa e in cui mi sono sentito in famiglia anche io fin da subito grazie a Umberto Fenzi, l'uomo di casa che vive in questo piccolo borgo dall'atmosfera autentica circondato da donne: la moglie Federica, le tre figlie (Angelica, Benedetta e Fiamma) e la suocera Marisella.



E e M: In questo piccolo scambio di battute a quattro mani abbiamo ripercorso insieme alla nostra storia personale anche alcune curiosità sulla Vernaccia di San Gimignano che rappresenta l'eccellenza di questo piccolo borgo toscano famoso in tutto il mondo, che già in passato era riuscito a conquistare il gusto dei Medici.

La nostra bottiglia di vernaccia è finita, ma i nostri viaggi alla scoperta di curiosità toscane che intrecciano la loro storia con quella di Firenze sono appena iniziati...

⇒Vuoi raccontarci la tua storia Imprenditoriale? Scrivici⇐

Scopri come diventare "Ambasciatore di TuscanyPeople" ed essere premiato.



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

