

Vernaccia di San Gimignano, testi di Attilio Scienza, Zeffiro Ciuffoletti, Carlo Macchi, Leonardo Romanelli, Carlo Cambi Editore, Poggibonsi 2012

Il recente volume dedicato alla *Vernaccia di San Gimignano* si presenta a una vasta gamma di lettori per la varietà delle sintesi offerte, in italiano e inglese, e corredato da un cospicuo apparato fotografico. Le finalità divulgative che connotano la veste editoriale si presentano tuttavia ricche di contenuti – come sempre dovrebbe accadere – al fine di consentire al lettore una sicura conoscenza delle qualità specifiche di un vino, del suo territorio di provenienza e della sua documentata e rilevante storia. Si tratta dunque di un'opera che non nasconde l'ambizione a proporsi come modello di comunicazione nel complesso settore vitivinicolo toscano: un intento che i lettori potranno trovare di grande interesse.

Scorrendo le pagine, sono gli stessi temi trattati dai vari autori, tutti di chiara fama, a destare attenzione: *Il terroir fa ancora la differenza?* (Attilio Scienza); *Il cuore toscano del paesaggio della Vernaccia* (Zeffiro Ciuffoletti); *Caratteri geologici del Comune di San Gimignano* (Jenny Migliorini, Enrico Capezzuoli); *La piccola Isola bianca* (Carlo Macchi); *Alla ricerca delle tracce molecolari della Vernaccia di San Gimignano* (Elisa Paolucci, Monica Scali, Jacopo Bigliuzzi, Mauro Cresti, Rita Vignani); *La vernaccia tra cucina e tavola* (Leonardo Romanelli); *Descrizione sensoriale dell'aroma del vino Vernaccia di San Gimignano* (Giovanna Fia, Annamaria Recchia, Monica Picchi, Mario Bertuccioli, Erminio Monteleone). Il volume è poi completato da aspetti più specifici come quelli relativi al disciplinare di produzione della *Vernaccia di San Gimignano DOCG* e al suo *Consorzio*, al *Museo della Vernaccia* e alle note per la *degustazione*; o altri, più generali, come il sintetico, ma utile, *glossario del vino*. Né sono da trascurare le notizie relative alla *cronologia* storica della vitivinicoltura sangimignanese, la raccolta di schede relative ai produttori (curate da Alessandra Bruni); e ancora le *ricette* a base di Vernaccia (a cura di Marco Stabile).

La ricchezza storico-culturale, produttiva e qualitativa si presenta dunque come un'inscindibile miscela per avvalorare un vino tipico come la Vernaccia di San Gimignano. Non a caso i ripetuti richiami al paesaggio presenti nel volume, insieme a quelli più specifici relativi alla caratteristiche ambientali, mostrano ormai l'importanza attribuita ai territori di produzione anche su un piano più generale, in cui la storia, appunto, o i richiami culturali e paesaggistici si presentano sempre più legati alla possibile competizione nel mercato del vino.

Sul piano più prettamente storico, va poi rilevato un elemento ben documentato da parte di Zeffiro Ciuffoletti. Se la storia delle vite e del vino si inserisce pienamente in quella «terra di città» che fin dal pieno Medioevo caratterizza la nostra regione, non va tuttavia trascurato il contributo relativo alla qualificazione dei vini derivante dall'opera di importanti fattorie toscane «protagoniste della produzione». Nel caso di San Gimignano sono da ricordare gli esempi di Pietrafitta (Acciaiuoli) o Cusona (Bardi e poi Guicciardini Strozzi). Molto calibrate le considerazioni relative alla difficile storia dei vitigni, che spesso si confondono con le zone di produzione o, come nel caso della vernaccia, con tipi di vini, soprattutto se bianchi, i più apprezzati per colore e gusto già nel Medioevo. Tuttavia, nel caso di San Gimignano, la produzione di

vernaccia appare ben documentata fin dal XIII secolo, e a partire dal XV-XVI secolo la sua fama risulta ormai consolidata e ampiamente riconosciuta.

Alle preziose attestazioni documentarie, a cui il volume dedica il già citato elenco cronologico, possono essere aggiunte le note riportate in alcune lettere di Stefano di Giovanni da San Gimignano indirizzata a Francesco di Marco Datini alla fine del Trecento. Oltre agli acquisti di vernaccia, il mercante di Prato era interessato ad acquisire notizie circa le tecniche di vinificazione adottate, ricevendo precise indicazioni dal suo corrispondente: «alla parte che dite del lecto si vole dare al decto vino, scrivo che facciamo noi: e noi togliamo delle medesime uve o di quelle del trebbiano o di vernacc(i)uola e sì llo scharpelliano senza altrementi rompere, e dialle due gumelle o tre per botticello di 3 some o di più»¹. Si tratta di note che confermano consolidati saperi di cantina, e che avvalorano la tradizione vitivinicola di San Gimignano.

Nel quadro degli interessi relativi alla promozione del settore vitivinicolo nelle varie regioni d'Italia, e in particolare della Toscana, una nota di particolare rilievo merita inoltre di essere segnalata. Nella presentazione al volume relativo alla Toscana curato dall'Accademia dei Georgofili – nell'ambito della collana dedicata alle singole regioni d'Italia dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino –, Antonio Calò e Franco Scaramuzzi mettevano in evidenza alcune considerazioni sulla promozione dei nostri vini nel contesto di mercati ormai globali: l'inevitabile confronto «con mondi diversi», sul piano della produzione e della commercializzazione, rende sempre più importante la necessità di «farci conoscere meglio, a cominciare dalle nostre antiche specificità, se vogliamo far apprezzare ciò che abbiamo imparato a produrre attraverso scelte maturate e convalidate in un lungo arco di secoli»². Anche in quell'opera dedicata all'intera regione, il contributo interdisciplinare – tra storia e cultura, tecniche colturali ed enologiche, e scenari attuali – si era reso necessario per contemplare tutti gli elementi che caratterizzano le particolari produzioni della nostra regione. Il valore di quell'impegno a «farci conoscere meglio» e della necessaria sinergia tra le varie prospettive di conoscenza, scientifiche e storico-culturali, appare ampiamente validato in questo nuovo volume sulla *Vernaccia*.

PAOLO NANNI

¹ G. NIGRO, *Vino fiscalità e vinattieri in Prato nelle carte di Francesco Datini*, in ID. (a cura di), «Lunedì comincerà lo Schiavo nel nome di Dio a vendemiare». *Tracce di vino nelle carte e sui colli pratesi*, Prato 2008, p. 23.

² *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, a cura di P. Nanni, Firenze 2007, p. 7.

Finito di stampare
nel mese di luglio 2013
dalla Tipografia ABC
Sesto Fiorentino - Firenze

