

Cronisti in classe 2024

QN LA NAZIONE

CONAD
Pagine oltre le cose

Autorità Idrica Toscana

FMPS
Fondazione Montedison Progetti Sistemi

at
autolinee
toscanne

AB
TOSCANA

REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale

Ministero dell'Istruzione, della Ricerca e della Cultura
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

estra

6 Sei
Servizi ecologici integrati Toscana

BCC BANCA CENTRO
TOSCANA UMBRIA

Vernaccia, la 'regina bianca' in mezzo alla terra di 're' rossi

Intervista alla coordinatrice di eventi del Consorzio di San Gimignano nato nel 1972
SCUOLA MEDIA SAN GIMIGNANO

«La regina bianca in mezzo ad una terra di re rossi; un vino asciutto, saporito, persistente, giallo dorato che si accentua con l'invecchiamento e con note complesse e minerali che sviluppano con il tempo il caratteristico sentore di pietra focaia». Così ci presenta Sara Graziani coordinatrice e organizzatrice di eventi del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, e da noi intervistata, la Vernaccia di San Gimignano, facendoci scoprire la grande importanza che essa ha sul nostro territorio. «È un vino asciutto, saporito, persistente, giallo dorato che si accentua con l'invecchiamento e con note complesse e minerali che sviluppano con il tempo il caratteristico sentore di pietra focaia».

Il nome vernaccia deriva probabilmente da 'Vernaculum' ossia 'Locale', ad indicare il prodotto del luogo, o come altre ipotesi quella del poeta seicentesco Marchio Lucidi che farebbero discendere il nome da 'Verno' cioè 'Gelido'. A partire dal XII secolo la Vernaccia diviene un vino molto richiesto e pregiato. Moltissime sono le documentazioni storiche che documentano il suo successo fino al '600. Troviamo le prime testimonianze collocate nel 1200 quando avvenne la prima produzione da parte di un certo Vieri dei Bardi e dei suoi figli. Nel referto ufficiale Le gabelle di San Gimignano viene segnalato nel 1276: una «salma vini de vernaccia ad mulum, soldi 3». È il primo documento conosciuto che riporta il termine Vernaccia. "Vernaccia" è anche l'unico nome specifico di vino riportato nella Divina Commedia. Dante descrive nel



Disegno realizzato da Bianca Deri, Gioele Brucato, Greta Tammaro, Petra Radicchi

canto XXIV del Purgatorio la pena inflitta a Papa Martino IV, il quale doveva scontare i suoi peccati di gola; la pena consisteva nel mangiare continuamente anguille di Bolsena e bere Vernaccia: '...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia...'. È alla corte dei Medici, grandi di Toscana, che si raggiunge un'altissima considerazione di questo vino, tanto che Giorgio Vasari la raffigurò nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio a Firenze nella celebre «Allegoria di Colle e San Gimignano». Nel 1643, Michelangelo Buonarroti scrive i versi: «ma i terrazzani altri sempre fan guerra / con una traditora

lor vernaccia, / che danno a bere a chiunque vi giugne / e bacia, lecca, morde e picca e pugne». Testimonianza questa delle caratteristiche organolettiche della Vernaccia di San Gimignano dei tempi; un po' abboccata (bacia e lecca), un po' astringente (morde), con fresca acidità (picca e pugne). Il Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano nasce nel 1972 e da allora un gruppo di persone riunite ha cercato di restituire e promuovere il valore ad un prodotto antico ed autentico, operando affinché la DOC Vernaccia di San Gimignano (primo vino italiano ad ottenerne il riconoscimento nel 1966), ottenesse nel 1993 il riconoscimento della DOCG.

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Classe 2A: Barchi Margot, Bertini Diego, Borici Ambra, Brucato Gioele, Bucalossi Lorenzo, Carucci Edoardo, Cianetti Bianca, De Oliveira Felizardo Gabriella Walkiria, Deri Bianca, Duarte De Souza Joao Bernardo, Duarte Senesi Mariana, Ferrandi Sofia, Giancaspro Vittoria, Hithi Mattia, Kazony Christian Lucien, Lari Vittorio, Luna Guel Sofia Nicole, Mari Sofia, Marzi Alexandra, Monte Flora, Parricchi Sofia, Pollina Cesare, Radicchi Petra, Rossi Matteo, Taddei Elia, Tammaro Greta, Terrero Pena Mia, Vraniç Mirko

Dirigente Scolastica:

Cecilia Martinelli

Docenti tutor: Monica Docci, Arcangelo Boccia



Faccia a faccia

Sara Grazzini svela i segreti di un vino speciale

Luna Guel Sofia Nicole: Quanti soci conta il Consorzio?

«80»

Cianetti Bianca: Quante bottiglie producete all'anno?

«5 milioni».

Bertini Diego: Perché la Vernaccia è simbolo di San Gimignano?

«Perché è un vino autoctono»

Ferrandi Sofia: Quale uva viene usata?

«L'uva che si chiama proprio Vernaccia»

Parricchi Sofia: Che caratteristica ha l'uva?

«Foglia tribolata, grandezza media»

Barchi Margot: Dove viene maggiormente esportata?

«In Italia per il 48%, all'estero per il 52%»

Duarte Senesi Mariana: Come si può definire il nostro territorio?

«È un territorio interamente collinare collocato tra 200 e 400 m s.l.m. con suoli di origine pliocenica, risalenti a 6,8 - 1,8 milioni di anni, formati dopo il ritiro delle acque; sono costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille grigio-azzurre e ochracee

che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità»

Rossi Matteo: Quanto territorio serve per la nascita della Vernaccia?

«Sono 750 gli ettari destinati alla produzione di Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G»

Marzi Alexandra: Quanto puo' costare una bottiglia?

«Varia dai 12 ai 15 euro se è annata, se è riserva 22, 25 euro»

Mattia Hithi: Dove viene tenuto il vino?

«In botti di legno o di acciaio»

Dietro le quinte della vernaccia