vinetur

La Vernaccia de San Gimignano cumple 60 años y reivindica su sitio entre los grandes blancos italianos

El festival Regina Ribelle reúne historia, nuevas añadas y un mensaje común para reforzar su proyección exterior

martes 2 de junio de 2026



La Vernaccia di San Gimignano cumple 60 años como denominación de origen y suma 750 años de citas y referencias en textos, poemas y documentos. El aniversario se ha puesto sobre la mesa en el Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest, celebrado en San Gimignano, donde el Consorzio ha reunido a productores, sumilleres, periodistas y prescriptores para repasar la historia del vino blanco más conocido de esta zona de la Toscana y para presentar las nuevas añadas.

El encuentro ha servido para poner orden en una historia larga y continua. La Vernaccia aparece ya en testimonios del siglo XIII y su presencia en la vida económica de San Gimignano está documentada desde hace siglos. La denominación obtuvo la Doc en 1966, el Consorzio nació en 1972, la Docg llegó en 1993 y después se incorporaron la Doc San Gimignano Rosso en 1996 y Vin Santo y Rosato en 2012. El relato del festival ha girado alrededor de esa secuencia de fechas, pero también de una idea clara: este vino ha mantenido su lugar en el mercado sin perder su vínculo con el territorio.

San Gimignano cuenta con 13.880 hectáreas de superficie municipal, de las que 5.600 son superficie agrícola utilizada. Dentro de la denominación hay unos 2.000 hectáreas de viñedo, situadas entre los 70 y los 500 metros de altitud, sobre suelos de origen pliocénico, con arenas, arcillas arenosas y terrenos de textura media. De esa superficie, 750 hectáreas están inscritas para Vernaccia Docg; otras 450 se destinan a San Gimignano Doc para rosado, tinto y Vin Santo; y unas 800 hectáreas figuran en Chianti Docg, Chianti Colli Senesi Docg y Toscana Igt.

La producción potencial alcanza los 4.838.400 litros, aunque las cifras reales han variado por efecto del clima y por decisiones ligadas a la calidad. En 2025 se registraron 3.851.717 litros, un 5,58% menos que el año anterior. Las empresas que declararon vino a denominación fueron 147, de las que 81 forman parte del Consorzio. Ese mismo año salieron al mercado 4.207.057 botellas de Vernaccia di San Gimignano, frente a las 3.489.725 de 2024, las 4.610.439 de 2023 y las 4.630.332 de 2022.

La vendimia de 2025 estuvo marcada por un clima irregular. Hubo granizo en la primera decena de julio en varias zonas del municipio y lluvias repartidas entre abril y mayo, además de nuevas precipitaciones a finales de agosto y a comienzos de septiembre, justo cuando avanzaba la recogida. Las temperaturas fueron suaves en

primavera, junio trajo calor intenso con máximas cercanas a los 40 grados y julio resultó más fresco que la media, lo que ayudó a conservar acidez y pH en mejores condiciones que en 2024. La cosecha fue escalonada para seleccionar racimos maduros y sanos.

Las uvas presentadas este año dieron vinos con buena frescura, grado alcohólico más bajo que en campañas anteriores y perfiles aromáticos limpios. En la cata organizada durante el festival participaron 25 bodegas con 58 vinos, entre ellos 16 reservas. Entre las muestras probadas figuraron referencias como Abbazia Monte Oliveto Vernaccia di San Gimignano 2025, Cappellasantandrea Clara Stella 2025, Cesani 2025, Collemucioli Madreterra 2025 o Tenuta Guardastelle Consesta 2025, junto con blancos de 2024 y reservas recientes como La Lastra Riserva 2024, La Roccaia Faeta Riserva 2024 o Pietraserena Cretula Riserva 2024.

La añada de 2024 tuvo otro recorrido climático. El invierno fue suave, la primavera fresca retrasó algo el ciclo vegetativo y desde julio llegó un periodo muy caluroso con picos de hasta 41 grados durante varios días seguidos. A partir del temporal del 20 de agosto comenzó una fase inestable que llevó lluvias hasta septiembre y alargó la vendimia más allá de lo habitual. Entre el 20 de agosto y el 2 de octubre cayeron 330 milímetros frente a una media histórica cercana a los 100 milímetros para ese tramo del año. Hubo casos de peronospora, oidio, tignola y botritis, aunque con menor impacto que en otras campañas recientes.

La cosecha de 2023 fue más complicada todavía desde el punto de vista agronómico. Las lluvias primaverales pusieron presión sobre los viñedos desde el inicio y después llegaron olas de calor persistentes por encima de los 40 grados. En algunas parcelas hubo pérdidas completas; en otras la producción quedó reducida al 20-30%. La vendimia empezó a comienzos de septiembre con variedades blancas aromáticas y terminó entre finales de septiembre y principios de octubre con la Vernaccia y el Sangiovese.

En paralelo a los datos técnicos, el festival ha repasado las menciones históricas del vino. Dante Alighieri lo cita en la Divina Comedia; Boccaccio lo incorpora al Decamerón; Cecco Angiolieri lo menciona en sus versos; Sante Lancerio pidió decenas de fiascos al

municipio; Francesco Redi lo ensalzó en sus escritos; Michelangelo Buonarroti il Giovane dejó una descripción sensorial temprana; Giorgio Vasari lo incluyó en una obra del Palazzo Vecchio; Walter Benjamin escribió sobre San Gimignano; Mario Soldati lo situó como un vino singular dentro del paisaje italiano.

También hubo espacio para las opiniones actuales sobre su perfil comercial y su lugar en el mercado. El periodista Stefano Tesi habló de una identidad que ayuda al vino a moverse en un mercado muy competitivo; el restaurador Andrea Gori subrayó la salinidad como eje del estilo; el sumiller Luigi Salvo habló de un vino antiguo y moderno al mismo tiempo; la educadora canadiense Andrea Eby puso el foco en su textura y sentido del lugar; Blake Gray señaló que puede estar bien colocado para aprovechar el interés por los blancos; Michal Setka habló de una calidad al alza ligada al origen; Per Karlsson comparó su forma con las torres medievales; Carlo Macchi apuntó a una mayor capacidad para evolucionar en botella; Matthew Horkey remarcó su precio accesible para el consumidor actual; Fosca Tortorelli insistió en que no necesita demostrarse sino contarse; Vincent Arrhenius apeló a la constancia como valor; Leonardo Romanelli habló del cambio que muestra durante la cata.

El director general del Consorzio cerró esa parte con una idea compartida por varios participantes: la Vernaccia tiene historia suficiente para sostenerse sola, pero necesita trabajo común entre bodegas para reforzar su comunicación y su presencia fuera de Italia. El objetivo pasa por ligar mejor territorio, estilo e imagen comercial mientras crece el interés por los vinos blancos entre los consumidores.

En las copas servidas durante Regina Ribelle aparecieron vinos jóvenes con notas florales, cítricas y salinas, junto con reservas más amplias y estructuradas. Las descripciones recogidas por los catadores hablaron de flores blancas, melón, mandarina, cedro, almendra fresca, piedra focaia o hierbas aromáticas según cada bodega y cada añada. Esa diversidad confirma que la denominación trabaja ya no solo sobre un blanco ligado a la mesa local, sino sobre un vino que busca sitio propio entre los blancos italianos con capacidad para evolucionar