

VERMENTINO

MARINELLA BOZZOLA

**F.I.S.A.R.
DELEGAZIONE VERSILIA**

Il Vermentino è presente in tutto il territorio che si affaccia sull'Alto Tirreno e sul Mediterraneo francese.

Lo troviamo quindi in Provenza, in Liguria, in Sardegna, in Corsica ed in Toscana. Secondo alcuni studiosi, cloni modificati di questo vitigno si trovano anche in regioni che non si affacciano sul mare, quali il Piemonte (Favorita) e l'Austria (Veltliner). Ciò è dovuto alla grande variabilità ed adattabilità varietale.

Da un punto di vista ampelografico ha foglie, grappolo ed acini medio-grandi.

La pianta è piuttosto produttiva, quindi necessita di un attento controllo e diradamento, se si vuole ottenere un prodotto di alta qualità.

È molto resistente alle malattie, tranne forse all'oidio, e sopporta bene anche il salmastro, questo fa sì che sia il vitigno più adatto alle zone costiere.

Matura abbastanza tardivamente. I suoi rami sono bruno rossastri, gli acini leggermente ellittici e si colorano di sfumature rosate alla piena maturazione

I sentori tipici del Vermentino ricordano i fiori di biancospino, la pera e la mela mature, l'anasas e la mandorla verde.

Il vino è normalmente giallo pallido, secco, fruttato ed abbastanza grasso.

Il terreno su cui vegeta meglio deve essere pietroso, arido e molto soleggiato.

Tutte le zone in cui è coltivato il Vermentino hanno come caratteristica comune la luce fortemente intensa e la pietra (Galet) oppure zone minerarie..

Il vitigno sembra essere originario della Spagna o del Portogallo, dove peraltro è ormai scomparso.

Dalla Spagna è stato portato in Corsica nel 1390, durante la dominazione Aragonese, da qui è passato in Liguria (quando i Genovesi dominarono la Corsica) e poi in Toscana.

Dalla Corsica il Vermentino è passato anche nel Sud della Francia.

La sua presenza in Sardegna risale invece soltanto all'800.

Sinonimi del Vermentino

Questo vitigno è conosciuto sotto vari sinonimi: Carbeso o Carbes, Picabon, Malvasia grossa (nella valle del Douro e a Madera), Malvoisie à gros grains o Malvoisie d'Espagne (nel Roussillon e Languedoc), Rolle (in Provenza), Vermentino Reale (in Lunigiana).

FRANCIA

Nel Midi francese (Languedoc e Roussillon) il Vermentino è coltivato anche come uva da tavola e per la produzione di uva passa, così come in altre regioni mediterranee. È considerato una varietà a maturazione tardiva: 2 settimane circa dopo la maturazione dello Chasselas.

Dal 1988 fa parte dell'uvaggio autorizzato (fino al 50%) nella Appellation Cotes du Roussillon.

Nell'Appellation Bellet (vicino a Nizza) compare il vitigno Rolle, che alcuni studiosi considerano Vermentino, altri invece sostengono che sia un vitigno a sé stante. Di sicuro le caratteristiche del Rolle e del Vermentino sono molto simili.

Ma è in Corsica che questo vitigno dà il meglio di sé ed è molto diffuso. Arrivato nell'Ile de Beauté dalla Spagna al seguito degli Aragonesi nel XIV secolo, si è poi diffuso in Liguria e sulle coste francesi.

È il vitigno a bacca bianca più diffuso sull'isola, con cui si producono vini freschi, fruttati ed aromatici, sia in versione secca che dolce. Nella zona di Bonifacio è sovente chiamato Malvoisie.

Tra Corsica e Francia meridionale sono coltivati a Vermentino circa 1300 ettari.

LIGURIA

In Liguria ed in Lunigiana il Vermentino è presente dalla fine del XIV secolo, ma ha avuto il suo massimo sviluppo tra il XV ed il XVIII secolo.

L'orografia della regione e le condizioni pedoclimatiche costituiscono un habitat ideale per questo vitigno che ama la luce intensa, il caldo e l'aridità del terreno.

Da un punto di vista ampelografico discende sicuramente dalla malvasia o da un suo clone. La sua adattabilità ha mutato le originarie caratteristiche della Malvasia, nel vitigno che oggi conosciamo: ha perso molta aromaticità, ma ha acquisito maggiore acidità e quindi oggi possiamo avere un vino più fresco e sapido.

In Liguria non si parla di vermentini ma di quattro "Vermentino", che appartengono alle rispettive D.O.C. (Riviera Ligure di Ponente, Colli di Luni, Golfo del Tigullio, Valpolcevera).

Naturalmente questo vitigno compare anche in uvaggio nelle D.O.C. Cinque Terre e Colline di Levante.

A seconda delle zone di produzione i Vermentino variano significativamente sia per profumi varietali, più o meno intensi, che per struttura.

Le due zone più importanti da un punto di vista storico sono il Savonese (Pietra Ligure) e lo Spezzino (Colli di Luni).

Il Vermentino di Pietra Ligure nell'800 era esportato fino in America Latina e vinse una medaglia d'argento all'Esposizione Mondiale di Parigi nel 1878.

Questo vino si presenta molto armonico con profumi fruttato-floreali.

Il Vermentino dei Colli di Luni, in particolare il Cru di Sarticola, ha sentori floreali molto ampi e persistenti, uniti a profumi mediterranei di erbe officinali e ad una leggera ombra di salmastro.

Alcuni studiosi considerano il Vermentino affine al Pigato, non solo per l'origine varietale, ma anche per alcune caratteristiche di maturazione. Gli acini hanno buccia giallo-verdastra che, se ben esposta al sole, tende all'ambrato e sulla sua superficie si formano delle macchie caratteristiche color ruggine: queste macchie sono chiamate "Piggie" o "Pigge" come appunto per il Pigato.

SARDEGNA

Come già detto il Vermentino compare in Sardegna solo nell'800; i primi impianti si sviluppano in Gallura , e qui ancora oggi esprime il meglio delle sue qualità, nonostante che la terra sia arida, poco coltivabile e costantemente battuta dal vento di Maestrale.

Il Vermentino di Gallura è D.O.C.G. ed è prodotto nella provincia di Sassari (Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigadas, calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto s. Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiti, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teresa di Gallura, Teiti, tempio Pausania, trinità d'Agulto, Viddalba) e nel territorio dei comuni di Budoni e San Teodoro in provincia di Nuoro.

Il vino è colore giallo oro con riflessi verdognoli, profumi quasi di orto, con leggeri accenni al peperone. Alla fine si riscontrano note agrumate con un gusto notevolmente lungo per un vino bianco.

L'uva viene spesso vendemmiata precocemente per conservare un buon grado di acidità.

Esiste poi un Vermentino D.O.C. di Sardegna, prodotto in quasi tutta l'isola.

Il suo colore è meno intenso ed anche i profumi sono più lievi e meno aromatici.

t

TOSCANA

La coltivazione del Vermentino in Toscana riguarda soprattutto le province di Massa-Carrara, Lucca, Livorno, e Grosseto.

Sicuramente il Vermentino è un vino di “mare” ed in particolare il vino del Tirreno, ma anche un vino che si produce in zone dove la terra è magra, metallifera, pietrosa. I colori del Vermentino, non come vino, ma come scenario possono essere il giallo del sole, il blu del mare, il color biscotto della terra riarsa.

Nella provincia di Massa – Carrara troviamo la D.O.C. Colli di Luni, condivisa con la provincia di La Spezia e di cui abbiamo già parlato. Qui il Vermentino mostra ampi sentori floreali e di erbe officinali, ed una certa sapidità data dal terreno ma anche dall’influenza del vento salmastroso.

In provincia di Lucca, in particolare a Montecarlo, il vitigno è meno ricco di aromi e meno elegante; qui è normalmente usato in uvaggio con altri vitigni a bacca bianca, quali Trebbiano e vitigni di origine francese.

Nelle province di Livorno e Grosseto ritroviamo il vitigno in zone con influssi marini e terra pietrosa (le sassicaie). La geologia del terreno darà quindi al vino notevole sapidità e ritroveremo tutti gli aromi marini che sono la caratteristica di questo vino legato strettamente al Mediterraneo ed alla sua flora.

ELENCO DI TUTTO LE D.O.C. E D.O.C.G. DOVE È CONSENTITO L'UTILIZZO DEL VERMENTINO

LIGURIA

Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà - in uvaggio

Colli di Luni – da solo o in uvaggio

Colline di Levante – in uvaggio

Golfo del Tigullio – da solo o in uvaggio

Riviera ligure di Ponente – in purezza

Val Picèvera – da solo o in uvaggio

TOSCANA

Bianco dell'Empolese – in uvaggio

Bianco della Valdinievole – in uvaggio

Bolgheri – da solo o in uvaggio

Candia dei Colli Apuani – in uvaggio

Capalbio – da solo o in uvaggio

Colline Lucchesi – da solo o in uvaggio

Montecarlo – in uvaggio

Monteregio di Massa Marittima – da solo o in uvaggio

Montescudaio – in uvaggio

Val di Cornia – in uvaggio

LAZIO

Marino – in uvaggio

SARDEGNA

Alghero – da solo o in uvaggio

Nuragus di Cagliari – in uvaggio

Vermentino di gallura DOCG – in purezza

Vermentino di Sardegna – in purezza