



Elevazione in bottiglia

di Marco Tonelli

IL BIANCO DI MAREMMA DIVENTA SUPERIORE

Il Vermentino toscano alza l'asticella della qualità aprendosi a nuovi scenari espressivi soprattutto in fase di abbinamento

Considerando soltanto il nome fa pensare a qualcosa di piccolo. Il Vermentino, in realtà, ha un grappolo medio, non troppo grande, ma rientra sicuramente nel novero dei grandi (questa volta si parla di valore e non di dimensioni) vitigni bianchi del Mediterraneo. Dalla Provenza, là si chiama Rolle, ai confini con il Lazio, non abbandona la costa, fatta eccezione per le isole di Sardegna e Corsica. In Maremma poi i bianchi a base Vermentino crescono sempre di più, in qualità certo, ma anche in quantità. Proprio nel 2020, gli imbottigliamenti dei vini basati su questo vitigno hanno superato, all'interno della Doc Maremma Toscana, quelli della tipologia Rosso, da sempre la più rilevante della denominazione. Il merito di questo risultato va certamente alla qualità del vitigno, ma ancor più a quella del luogo. Le peculiarità del-

la vite vengono ben descritte dal presidente del Consorzio tutela vini della Maremma Toscana Francesco Mazzei: «Si tratta di un vitigno particolarmente versatile, adatto alla produzione di vini sia freschi sia invecchiati, questo fa sì che si possa avere una produzione in continua crescita qualitativa e di grande

appeal per il consumatore». Il Vermentino maremmano piace parecchio al pubblico, ma piace anche agli operatori, come ha messo in luce il Vermentino Grand Prix 2021, giunto quest'anno alla seconda edizione. In griglia di partenza 67 etichette assaggiate da un parterre di operatori composto da ristoratori,



Accanto, il fascino autentico dei vigneti di Vermentino di Gallura in Sardegna (@Giuseppe Ortu)
In basso, una vigna di Vermentino a picco sul mare sulla costa della Maremma grossetana



 ilgusto@gedi.it
www.ilgusto.it

Su ilgusto.it le storie del cibo, del vino e dei viaggi dell'enogastronomia. Tra i protagonisti le donne e gli uomini che stanno cambiando il sapore dell'enogastronomia italiana portandola nel futuro con tradizione, innovazione e sostenibilità



Travolto dal successo il vitigno è diventato un'icona dell'Italia nel bicchiere. La qualità si trova dalla Liguria alla Toscana, alla Sardegna