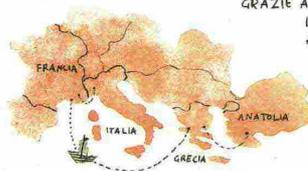


Tutti i profumi della macchia mediterranea in un bianco mutevole e dalle grandi potenzialità. Che si beve fresco a pochi mesi dalla vendemmia. Ma può anche essere stappato anni dopo, quando restituisce i sapori intensi della frutta tropicale matura

VERMENTINO



1. SULLE ORIGINI DEL VERMENTINO CI SONO DUE IPOTESI. LA PRIMA: VIENE DALL'ANATOLIA E HA RAGGIUNTO LA FRANCIA GRAZIE AI GRECI E L'ITALIA GRAZIE AI LIGURI. LA SECONDA: ARRIVA DALLA SPAGNA, APPRODA IN CORSICA, POI IN LIGURIA, SARDEGNA E TOSCANA



2. COMPARE IN 55 DOC ITALIANE E NELLA DOCG VERMENTINO DI GALLURA

3. IL CONTE GIORGIO GALLESIO, AGRONOMO DELL'800, LO DEFINÌ «VITIGNO PREDILETTO, CON UN INSIEME DI PREGI DIFFICILI A TROVARSI IN ALTRI VITIGNI»



4. SONO IN TOTALE 832 GLI ETTARI DI VERMENTINO IN MAREMMA. IN ITALIA GLI ETTARI COLTIVATI A VERMENTINO SONO CIRCA 7000

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicità Sala



«È un vitigno che sente il mare». Questo è il mantra di ogni sommelier italiano quando si stappa un Vermentino. Vero: ama il Mare nostrum, soprattutto le coste del Tirreno. Ma dopo secoli di prosperità tra Sardegna, Liguria e Toscana, è il momento di oltrepassare i confini dell'ovvio e di leggere il futuro di questo bianco mutevole. La fama del Vermentino come bianco fresco ed estivo, da bere pochi mesi dopo la vendemmia, è meritata. Purtroppo, però, ancora un tantino riduttiva. Quello che i vignaioli e gli appassionati stanno testando e scoprendo è il suo potenziale di vita protratta. Può presentarsi come un sorso di freschezza che sa di pompelmo e macchia mediterranea, ma anche con profumi e gusti di frutta tropicale matura grazie agli anni trascorsi in bottiglia. La ricerca della longevità è sempre più marcata. Lo si è visto nell'ultima edizione del Vermentino Gran Prix, organizzato dal Consorzio Maremma. Tra i dieci vini premiati (67 campioni, metà dell'annata corrente, 2020, metà della precedente), 9 sono del 2019 (Nudo bio di Del Nudo, Chicca di Guido F. Fendi, Codice V di Belguardo, Prelus bio di Castelprile, Norcias di Colle Petruccio, Diaccio di Cavallini, Monterò bio di Monterò, Vermentino

di Tenuta Dodici, Litorale di Val delle Rose). È la conferma di quanto avvenuto nel Gran Prix dell'anno scorso. «I più votati da sommelier e ristoratori — fa notare Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Maremma — sono i Vermentino 100 per cento e quelli dell'annata precedente con affinamenti più prolungati. L'unico 2020 in classifica è stato il Marmato di Terre dell'Etruria». Il Consorzio ha interpretato la tendenza aprendo le porte a una nuova categoria, il Vermentino Superiore, con un anno di affinamento in più. E già ci sono cantine maremmane, come La Biagiola, che presentano il loro vino a cinque anni dalla vendemmia. La Doc Maremma, terra di rossi, negli ultimi 15 anni ha moltiplicato per 6 gli ettari di Vermentino (da 138 a 832) fino a farne il vino più imbottigliato. Il Vermentino corre veloce anche nelle altre zone d'Italia (6.000 ettari in totale), Sardegna e Liguria in testa. Incerta la base di partenza (Spagna per alcuni, anche se lì il Vermentino non c'è; Medio Oriente con decollo dall'Anatolia e transito in Grecia per altri, come Mario Fregoni dell'Università Cattolica di Piacenza). È certo invece il prossimo traguardo: aumentare la resistenza di scalata al futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA