

Il Vermentino traina la Doc Maremma Toscana. Ecco la top ten del Grand Prix 2021

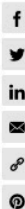
di Giuseppe Calabrese



Da poco è stata inserita anche la categoria Vermentino Superiore. Mazzei: "Si può posizionare tra i grandi bianchi del mondo"

19 GIUGNO 2021

🕒 2 MINUTI DI LETTURA



Un vero e proprio gran premio. Ma, soprattutto, l'idea di fare sistema per promuovere un territorio. Insomma, ancora una volta la Toscana punta sul vino (e sul cibo) per allargare i suoi confini turistici ed economici. E in Maremma a trainare il trend c'è il Vermentino, che nel 2020 è stata la tipologia più imbottigliata della Doc Maremma Toscana. "Sono sempre più convinto che il Vermentino Maremma Toscana Doc abbia le carte in regola non solo per posizionarsi tra i grandi vini bianchi del mondo, ma anche per competere con i grandi vini rossi della Toscana, diventando una delle maggiori chiavi di volta della nostra Denominazione", racconta Francesco Mazzei, presidente del Consorzio che da anni punta molto su questa tipologia. "Si tratta di un vitigno particolarmente versatile, adatto alla produzione di vini sia freschi sia invecchiati. Questo, unito a un territorio ancora incontaminato e molto variegato, che va dalla fascia costiera fino alle Colline Metallifere e al Monte Amiata, e alle capacità dei singoli vitivinicoltori di esaltare in cantina le uve delle diverse zone, fa sì che si possa avere una produzione in continua crescita qualitativa e di grande appeal per il consumatore, come ci dimostra questa seconda edizione del Vermentino Gran Prix".



Già, il contest. 67 i vini proposti, anche molto diversi tra loro in base all'area di produzione e ai metodi di vinificazione. "Poco più della metà dei vini presentati provengono dalla vendemmia 2020 e, come l'anno scorso, non mancano aziende che propongono Vermentini più maturi, talvolta affinati in legno, in cemento, anfora, cocciopesto e tra le varie etichette Vermentini in purezza oppure in blend con altri vitigni a bacca bianca, fino a un massimo del 15% come previsto dal disciplinare di produzione - spiega il direttore del Consorzio Luca Pollini - Tra l'altro, proprio recentemente, l'assemblea del Consorzio ha approvato l'inserimento nel disciplinare di produzione della categoria Vermentino Superiore per dare una casa a quei vini più importanti per struttura, complessità e longevità che nascono da selezioni e processi di vinificazione particolari, e non a caso per questa menzione è prevista l'immissione al consumo un anno più tardi".



Ma vediamo la top ten (in giuria ristoratori stellati e tecnici del settore), rigorosamente in ordine alfabetico, per azienda: Agricola del Nudo, Nudo bio 2019; Azienda Guido F. Fendi, Chicca 2019; Belguardo, Codice V 2019; Castelprile, Prelius bio 2019; Colle Petruccio, Norcias 2019; I Cavallini, Diaccio 2019; Monterò, Monterò bio 2019; Tenuta Dodici, Vermentino 2019; Terre dell'Etruria, Marmato 2020; Val delle Rose, Litorale 2019. "Si conferma la tendenza della scorsa edizione: hanno prevalso i vini 100% Vermentino e quelli dell'annata precedente con affinamenti più prolungati, anche se erano in minoranza. Gli sforzi che i produttori stanno facendo su questo vitigno vengono quindi apprezzati e dobbiamo continuare a lavorare con un indirizzo definito in modo da far affermare la nostra Denominazione grazie alla qualità sempre più alta", conclude Mazzei.