



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,



stellati e no, sommelier e tanto altro. Insomma un panel di degustazione formato da chi il vino lo beve, ma in primo luogo lo dovrà anche vendere. Detto del vitigno e del contest a esso dedicato, bisogna parlare dell'unicità del luogo, sintetizzata con grande chiarezza dal direttore del Consorzio Luca Pollini: «La Maremma è una zona poco antropizzata, composta da zone con caratteristiche pedoclimatiche spesso molto diverse che influenzano notevolmente il profilo dei vini ottenuti, così da rendere l'offerta enologica di questa denominazione ricca e variegata». In totale, il Vermentino in Maremma occupa un'area che si estende per oltre 830 ettari, caratterizzati da una variabilità, in senso positivo, ambientale davvero ampia. Si tratta di zone tra loro molto differenti, a partire dai suoli. Si va dalle Colline Metallifere nell'area a nord di Grosseto alla zona del Tufo delle aree vulcaniche di Pitigliano, Sorano e Sovana, senza dimenticare l'area del Monte Amiata e quella collinare compresa tra l'Ombrone e il Fiora, in cui si trovano oltre la metà degli ettari della

denominazione dedicati al Vermentino. Infine, il mare e il vento. Il primo influenza i quasi 120 chilometri di costa e di vigneti che lo lambiscono. Il secondo invece garantisce quella ventilazione che limita alcune fitopatie della vite, permettendo così al produttore di potersi dedicare in maniera, verrebbe da dire più naturale, a una viticoltura bio.

Se come detto il luogo incide sul vino, chi decide, ovvero il produttore, ha in qualche modo trovato un equilibrio con i propri colleghi, rispetto non tanto ai materiali utilizzati in vinificazione, quanto piuttosto rispetto alla consapevolezza di lasciare per periodi medio lunghi i vini a contatto con le cosiddette fecce fini. La maggiore complessità che ne deriva ha convinto anche i giudici, come dimostra la Top 10 del Vermentino Grand Prix 2021, dominata dalle etichette di annata 2019. Forse anche per questo il Consorzio ha deciso di alzare l'asticella della qualità del Vermentino maremmano introducendo, a brevissimo, la qualifica di Vermentino Superiore. «Per questa

menzione è prevista l'immissione sul mercato un anno più tardi, oltre che una resa a ettaro delle uve inferiore a quella della tipologia normale», spiega il direttore del Consorzio. Questa nuova categoria permetterà al Vermentino maremmano di godere innanzitutto di una differente forma espressiva, che a sua volta rappresenterà una possibilità espressiva per questo vitigno, specie in fase di abbinamento. Il Vermentino Maremma Toscana Superiore probabilmente riuscirà a percorrere con sicurezza sentieri gastronomici che fino a oggi gli erano, se non proprio inaccessibili, quanto meno non proprio agevoli e quindi poco soddisfacenti dal punto di vista gustativo. Il Vermentino Maremma Toscana Superiore sarà perciò più capace di affrontare ingredienti e preparazioni più intense e strutturate come la carne, specie quella bianca, ma anche alcune specialità di cucine internazionali. Di sicuro grazie a questa nuova prospettiva il Vermentino maremmano sarà ancora più «grande» riuscendo addirittura a far impallidire altri territori del bianco a oggi più blasonati. 🍷

Sotto, i vigneti con vista mare del Vermentino maremmano che occupa un'area di oltre 830 ettari in zone tra loro molto differenti, a partire dai suoli. A fianco, in alto, espressioni in bottiglia del bianco toscano: in ordine alfabetico, Agricola Del Nudo Bio 2019, Azienda Guido F. Fendi Chicca 2019, Belguardo Codice V 2019, Castelprile Preluis 2019, Colle Petruccio Norcias 2019, I Cavallini Diaccio 2019, Monterò Bio 2019, Tenuta Dodici Vermentino 2019, Terre dell'Etruria Maremmato 2020, Val Delle Rose Litorale 2019; sotto, Francesco Mazzei, presidente Consorzio tutela vini della Maremma Toscana (consorziovinimaremma.it).

