

VERMENTINO COAST TO COAST

PROVIAMO AD AFFRONTARE INSIEME UN VIAGGIO IDEALE PER APPROFONDIRE LA CONOSCENZA DI UNO DEI POCHI VITIGNI IN ITALIA, FORSE NEL MONDO, TRADIZIONALMENTE LEGATO AI TERRITORI COSTIERI. QUI IL VERMENTINO UNISCE IL MARE ALLA MONTAGNA A PATTO CHE DALLA MONTAGNA SI VEDA IL MARE. IN SOSTANZA DÀ IL MEGLIO DI SÉ IN AMBIENTI MOLTO DIVERSI IN TERMINI DI ALTITUDINE E SUOLI, MA ACCOMUNATI DALLA DECISA PRESENZA DEL SOLE E DELLE BREZZE MARINE DURANTE LA STAGIONE VEGETATIVA.

Il panorama varietale dei vitigni a bacca bianca in Italia è piuttosto generoso al nord ed al sud, mentre il centro Italia presenta una limitata scelta di vitigni rilevanti in quanto a qualità enologica. Di fatto nell'Italia centrale possiamo ridurre a pochi vitigni l'offerta dei vini bianchi più rappresentativi: Verdicchio, la famiglia dei "Trebbiano" e Pecorino sulla costa adriatica; Grechetto, Trebbiano e Malvasie nell'interno; Vermentino e Ansonica sulla costa e sulle isole del Tirreno. In ogni caso il Vermentino tra quelli citati resta il solo vitigno da vini bianchi secchi, e non solo viste le versioni spumante già in commercio, a diffusione internazionale.

Varietà certamente d'origine italiana secondo P. Galet, da comunicazione personale al Prof. M. Fregoni (1), nonostante la sua diffusione limitata alle aree del Centro e della Sardegna, i vini prodotti con Vermentino sono universalmente considerati un abbinamento ideale per i piatti della cucina di mare e non solo.

I vini fermi da Vermentino rappresentano, inoltre, un punto di forza nella Grande Distribuzione italiana, totalizzando per le diverse tipologie commerciali dei volumi di vendita secondi solo a Chianti e Lambrusco, ma con prospettive molto positive dettate da trend di crescita a due cifre. Il fenomeno Prosecco è sicuramente distante, ma rappresenta un traino importante di cui il Vermentino costituisce nella GDO un importante complemento quale bianco fermo.



I VINI PRODOTTI CON VERMENTINO SONO UNIVERSALMENTE CONSIDERATI UN ABBINAMENTO IDEALE PER I PIATTI DELLA CUCINA DI MARE

STORIA E SINONIMI

Il Vermentino Bianco ha molti sinonimi, molti dei quali scomparsi e dimenticati, lungo tutto il bacino del Mar Mediterraneo. Nella Francia del Nord, questo vitigno è chiamato col nome di Ver-

lantin e Rolle, mentre in quella del sud col nome di Malvoisie a gros grains. A cavallo dei Pirenei orientali è ricordato col nome di Malvoisie du Duoro. In Corsica le cose variano a seconda della vicinanza con la Sardegna, infatti nella zona Sud dell'isola è ricordato col classico appellativo di Vermentino, mentre nel nord col nome di Malvasia grossa e Corbesso. In Italia i sinonimi più tradizionali sono Favorita e Pigato (4). Il Vermentino nero è una varietà a sé stante.

QUALCHE DATO SIGNIFICATIVO SUL VITIGNO

Presente in modo limitato anche nella

Francia del Sud, sembra essersi diffuso anticamente a partire dalla Liguria verso la Toscana, la Sardegna e la Corsica.

In Italia sono presenti in totale oltre 5.100 ettari suddivisi approssimativamente nel modo seguente (3) :

- Sardegna oltre 3.200 ettari;
- Toscana oltre 800 ettari, ma in sensibile aumento;
- Liguria oltre 600 ettari includendo tra questi anche quelli del Pigato.
- Piemonte circa 300 ettari, inclusa la Favorita
- Sicilia circa 200 ettari

Nella sola Corsica il Vermentino occupa circa 1.200 ettari.

E' una varietà molto richiesta come materiale di propagazione, che dal 2000 in poi ha visto continui incrementi della sua superficie nazionale e, secondo alcuni esperti del settore, continuerà a farlo nei prossimi anni.

ASPETTI PEDOLOGICI

Per questo vitigno così intimamente legato ai territori di tradizionale coltivazione è reperibile una discreta quantità di studi relativi alle interazioni della coltura con i vari suoli. La Sardegna e la Corsica, dove la matrice granitica rappresenta la parte più significativa dei suoli vitati con il Vermentino, sono stati finora i territori più studiati.

In particolare, in Sardegna il Vermentino è coltivato sulle seguenti tipologie di suolo:

- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto;
- terreni alluvionali quaternario, profondi e di buona permeabilità;
- terreni calcarei, relativamente ricchi

- in elementi nutritivi;
- terreni trachitici , poco profondi e poveri di fosforo, ma mediamente dotati di potassio;
- terreni basaltici, autoctoni e poco profondi, ma ricchi di microelementi;
- terreni scistosi, profondi e ricchi di potassio e fosforo.

Da uno studio francese condotto in Corsica tra il 2003 ed il 2007 (2) in

L'USO PIÙ DIFFUSO DEL VERMENTINO NEI TERRITORI TRADIZIONALI, SARDEGNA SOPRATTUTTO, È QUELLO IN PUREZZA

merito all'espressione qualitativa del Vermentino coltivato su vari suoli risulta che, a parità di grado zuccherino delle uve, l'acidità del mosto è più elevata ed il pH è più basso nei terreni alluvionali granitici di recente formazione mentre nei suoli propriamente granitici e in quelli originati da antiche alluvioni granitiche risultano meno acidi e con pH più elevato. In questi ultimi casi la colorazione delle bucce appare generalmente più intensa.

Nello stesso studio (2) è stato rilevato che i vini prodotti sui suoli granitici non alluvionali danno vini espressivi ed esuberanti, aromaticamente caratterizzati da frutta esotica, agrumi e frutta bianca con impatto in bocca potente e voluminoso rispetto ai vini prodotti su suoli alluvionali più recenti che sono caratterizzati da note di fiori gialli ed agrumi, generalmente più vivaci ed eleganti.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

La varietà è caratterizzata da una ri-

SPECIALE CANTINE
NOLEGGIO REFRIGERATORI D'ACQUA/GLICOLE da 10 a 1000kWf - PRONTI IN 24h



BRENDA
OLTRE 10 ANNI DI ESPERIENZA Il freddo a noleggio

Specialisti del freddo a noleggio per climatizzazione e raffreddamento di processo. Consulenze pre-installazione e forniture chiavi in mano. Servizio di supervisione e teleassistenza con possibilità di monitoraggio consumi elettrici.

BRENDA RENT Srl
Arzergrande (PD) - ITALY - Via Dell'Industria, 17
tel. +39 049 5800034 fax +39 049 9724623
mobile +39 347 0554982
www.brentarent.it brenda@brentarent.it



DOCG	VERMENTINO DOC	ALTRE DOC (IN ASSEMBLAGGIO)
N. 1	N. 28	N. 56
Vermentino di Gallura	Colli di Luni, Vermentino di Sardegna, Cagliari, Bolgheri Vermentino, Montecarlo Vermentino, Candia dei Colli Apuani, Maremma Vermentino etc. etc.	varie

IL VERMENTINO HA IN ITALIA UNA GROSSA DIFFUSIONE, TANTO DA TROVARLO ISCRITTO IN MOLTE DO

dotta fertilità basale che impedisce di arrivare ad elevate produzioni quando subisce una potatura corta e povera; infatti, nella maggioranza degli areali, il Vermentino, è allevato a Guyot, mentre le varie tipologie di alberello stanno ormai scomparendo anche nella tradizionale e fervente Sardegna.

La varietà deve essere supportata da portainnesti vigorosi, duttili e capaci di supportare la varietà durante gli stress idrici indesiderati. La siccità e la ridotta mancanza di acqua prolungata nel tempo rendono spesso difficile per i tecnici la gestione della sua maturazione.

È una varietà che richiede molta attenzione da parte dell'uomo, generosa e versatile al punto da poter dare origine a vini diversi in funzione del carico produttivo e dell'areale di coltivazione, ma non risponde positivamente a riduzioni drastiche della vigoria e della quantità di uva prodotta per pianta.

La voce ai produttori ed ai tecnici

È facile constatare una comune profonda passione che lega i produttori di vini a base Vermentino ed i tecnici che curano i vigneti ed i vini di questa cultivar, motivo che ci ha spinto a riportare direttamente dalla loro viva voce alcune interessanti testimonianze in merito alla caratteristiche viticole ed enologiche che sono alla base della coltivazione del Vermentino nei diversi areali.

Abbiamo suddiviso queste testimonianze sulla base delle aree tematiche affrontate durante le interviste.

VERMENTINO E TERRITORIO DI COLTIVAZIONE

Tra le più sincere e convincenti reazioni registrate durante le nostre conversazioni possiamo annoverare senza dubbio quelle relative al tema del legame tra il vitigno ed il territorio. Tutti gli intervistati sembrano escludere categoricamente un potenziale varietale slegato dai tradizionali territori di coltivazione, suggerendo neanche tanto velatamente che i vini da Vermentino sono vini che devono riflettere le caratteristiche di quei territori specifici, escludendo una certa esportabilità della cultivar pur se in presenza di un suo pur peculiare patrimonio organolettico varietale.

Insomma, c'è ampia concordanza sul vincolo geografico, riassunto da noi con il termine "coast-to-coast", che relega in modo definitivo il Vermentino agli areali

IL VERMENTINO È UN RARO CASO VINCENTE DI LEGAME VITIGNO E TERRITORI, DALLE ISOLE ALLA TOSCANA ED ALLA LIGURIA

viticoli prossimi al mare, indipendentemente dal fatto che siano di pianura, di collina o di montagna.

PAOLO GOMEZ, AGRONOMO LIBERO PROFESSIONISTA IN GALLURA

"Il posto migliore per fare un vigneto di Vermentino è quello che ti permette di avere delle forti escursioni termiche, bene vicino al mare ma in montagna. Il Vermentino è molto plastico, capace di produzioni molto diverse ridotte o generose e da prodotti con caratteristiche diverse. I terreni influenzano tanto, dai terreni granitici della Gallura, tendenzialmente acidi, a quelli più calcarei del Campidano, la differenza è evidente, come per l'altezza. Il Vermentino sardo esprime il terroir di partenza. In Gallura i graniti condizionano la dimensione del grappolo e danno maggiore sapidità.

Nelle valli interne gli aromi sono diversi!"

ANTONELLA MANCINI, CANTINA PEDRES, OLBIA (OLBIA-TEMPIO)

"I vini Vermentino sono caratterizzati più dal territorio che dal vitigno. In Gallura, dai terreni granitici, otteniamo mineralità e sapidità delle uve e dei vini. La Gallura è caratterizzata anche dall'altitudine che permette di avere vigneti senza impianto di irrigazione per le escursioni termiche fra giorno e notte, mentre altre zone della Sardegna danno prodotti molto differenti. Paradossalmente i vigneti piantati più in basso hanno bisogno dell'impianto di irrigazione."

CLAUDIA BACIO, ENOLOGO INTERNO DI CAPICHERA, ARZACHENA (SASSARI)

"La Sardegna permette di ottenere vini di colorazione diversa, dai colori più scuri, ma tradizionali della Gallura granitica, fino a quelli più carichi del centro sud dell'Isola, dove la maggiore pesantezza dei terreni calcarei permette già in partenza di ottenere vini con una colorazione più accentuata."

CLONE ITALIANO	ACIDITA' *****	VINI *****	CLONE FRANCESE	ACIDITA' *****	VINI *****
I-CAP VS 12	***	***	FR 639	**	***
I-VCR 1	****	****	FR 640	***	***
I-CAP VS 3	***	***	FR 766	***	****
I-CVT 78	***	****	FR 795	****	****
I-CVT 84	***	***	FR 856	***	****
I-CAP VS 1	***	***	FR 876	***	****
I-VCR 12	***	****	FR 912	***	***
I-CVT 133	**	***	FR 913	***	***
I-CVT 134	***	***	FR 914	***	***
I-SIRENA 1	***	***	FR 915	***	***
I-MAREM 1	***	***	FR 963	***	***
I-MAREM 3	***	****	FR 964	***	***
I-SILENO 1	****	***	FR 1081	***	****
I-SILENO 3	***	***	FR 1082	****	****
I-CVT 10	***	****			
I-CRA VIC LOR 5	***	****			
I-VR CDO 2	****	***			
I-VR CDO 5	***	****			
I-VITIS 15	***	****			
I-AMPELOS BC 8	***	****			

VERMENTINO B. CLONI ISCRITTI CATALOGO ITALIANO E FRANCESE

AZIENDA AGRICOLA ANTONELLA CORDA, SERDIANA (CAGLIARI)

“Ci sono territori vocati come quelli caratterizzati da terreni sabbiosi, oppure la Gallura con i graniti che la fa da padrone. Le zone costiere sono le migliori, quelle più vocate.”

MARCO SANTARELLI, CANTINA DI SANTADI (CARBONIA-IGLESIAS)

“La Sardegna è una regione calda, ma che accompagna bene la crescita delle varietà. Il nostro Vermentino è minerale, sapido, con una buona acidità; queste caratteristiche contraddistinguono la varietà prodotta nella nostra zona, in senso generale. Il vino deve essere espressione del territorio e portare con sé questa caratteristica legata al lavoro dei viticoltori. Il lavoro dei nostri soci deve essere riconosciuto nel vino che andiamo a produrre, tenendo presente che non abbiamo vigneti classici in ambienti normali, ma coltiviamo anche ambienti molto sabbiosi, in una viticoltura eroica che ci contraddistingue. Noi non vogliamo produrre un vino con troppe diversificazioni, vogliamo definire bene le caratteristiche, le varie zone. I vari vini, poi, vengono uniti per assemblare un prodotto finale che le raccolga tutte insieme e sia l'immagine del territorio. L'importanza del mare, del maestrale, pesa sulla sanità delle uve e permette di ottenere questo prodotto. Il nostro vino è espressione del territorio, della luce che emana e che è giusto trovare nel prodotto finale.”

NICO ROSSI, AZIENDA GUALDO DEL RE, SUVERETO (LIVORNO)

“La costa toscana fa esprimere a questo vitigno un grande potenziale e sono molto contento nell'affermare questo, visto che ne sono stato uno dei principali artefici. Ci sono note che lo caratterizzano dappertutto, la mandorla e la leggera nota amara finale, poi il resto varia in relazione all'ambiente di coltivazione, soprattutto per quanto riguarda gli aromi. Il Vermentino è sicuramente una varietà capace di rappresentare il territorio di provenienza.”

VERMENTINO IN PUREZZA O UVAGGI IN BLEND?

L'uso più diffuso del Vermentino nei

PIGATO/CLONE LIGURIA PONENTE	ACIDITA' *****	VINI *****	FAVORITA/CLONE PIEMONTE ROERO	ACIDITA' *****	VINI *****
I-CVT 55	****	***	I-CVT 14	****	***
I-CVT 121	***	*****	I-CVT 66	****	***
I-VCR 367	***	***	I-CVT 105	****	***
I-VCR 370	****	***	I-VCR 2	***	****

PIGATO E FAVORITA CLONI ISCRITTI AL CATALOGO ITALIANO

territori tradizionali, Sardegna soprattutto, è quello in purezza, tuttavia si vanno diffondendo da qualche anno a questa parte, soprattutto in Toscana, assemblaggi con vitigni complementari quali Viognier, Chardonnay, Trebbiano e Sauvignon blanc. Questi vini ottenuti in blend varietale, se equilibrati e non finalizzati allo snaturamento delle carat-

I VINI DA VERMENTINO SONO VINI CHE DEVONO RIFLETTERE LE CARATTERISTICHE DEI TERRITORI SPECIFICI E TRADIZIONALI DI COLTIVAZIONE, ESCLUDENDO UNA CERTA ESPORTABILITÀ DELLA CULTIVAR

teristiche peculiari del Vermentino, risultano spesso molto piacevoli ed interessanti, ma suscitano perplessità presso i cultori più tradizionali perché ritenuti un omaggio alle tendenze passeggiere del mercato.

ANTONELLA MANCINI, CANTINA PEDRES, OLBIA (OLBIA-TEMPIO)

“Del Vermentino i consumatori apprezzano mineralità, sapidità, eleganza e semplicità, non è invece apprezzata una eccessiva complessità perché non è un vitigno aromatico, ma ha delle note particolari che lo rendono molto personale ed escludono la necessità di usare vitigni complementari.”

NICO ROSSI, AZIENDA GUALDO DEL RE, SUVERETO (LIVORNO):

“Il Vermentino è un bel cavallo da sfruttare sulla nostra costa per la richiesta commerciale, ma chi crede in questa

varietà deve fare esprimere al Vermentino tutto il suo potenziale, anche fermandosi a quello che è capace di ottenere dal vitigno in purezza.”

AZIENDA AGRICOLA ANTONELLA CORDA, SERDIANA (CAGLIARI)

“Noi vinifichiamo in purezza perché è un modo per non rendersi uguale agli altri, ma anche perché il Vermentino ce lo permette e questo rende il consumatore consapevole di ciò che beve.”

CLAUDIA BACIO, ENOLOGO INTERNO DI CAPICHERA, ARZACHENA (SASSARI)

“E' bellissimo lavorare col Vermentino, partendo però sempre da un vitigno in purezza. Bisogna assecondare la materia prima.”

MARCO SANTARELLI, CANTINA DI SANTADI (CARBONIA-IGLESIAS)

“Il nostro Vermentino è in purezza ed è minerale, sapido, con una buona acidità; queste sono le caratteristiche che contraddistinguono la varietà prodotta nella nostra zona. Il nostro Vermentino in senso generale deve essere espressione di un tradizione, anche se ritengo giusto continuare a provare e sperimentare.”

LA MATURAZIONE DELLE UVE

Una discreta attenzione si è data in questi ultimi anni ai recenti trend cromatici per i vini bianchi, tanto che tra esperti e consumatori di tendenza si parla con malcelato entusiasmo anche di vini “orange” per rappresentare un certo tipo di intensità cromatica figlia di surmaturazioni delle uve e di prolungate macerazioni sulle bucce, non di rado accompagnate dall'uso di contenitori di terracotta in vinificazione. Al di là delle



tendenze di consumo e delle sacrosante sperimentazioni che ciascuno deve essere libero di intraprendere, è lecito chiedersi se questo vitigno tragga o meno dei vantaggi da prolungate maturazioni in pianta, soprattutto tenendo presente la sua delicata struttura acidica.

**ANTONELLA MANCINI,
CANTINA PEDRES, OLBIA
(OLBIA-TEMPIO)**

“L'eccessivo amaro di alcuni vini, che il Vermentino naturalmente non esprime, spesso è causato dalle correzioni dell'acidità in fase di vinificazione, rese necessarie a seguito di raccolte esasperatamente tardive che portano a mosti con acidità troppo basse.”

**AZIENDA AGRICOLA
ANTONELLA CORDA,
SERDIANA (CAGLIARI)**

“Tendiamo ad avere vini con il colore naturale tradizionale del Vermentino, non cerchiamo elevate concentrazioni o nuove espressioni per seguire le mode. Cerchiamo semplicemente di esaltare la freschezza naturale del vino.”

**NICO ROSSI, AZIENDA
GUALDO DEL RE, SUVERETO
(LIVORNO):**

“Il viticoltore è come un pittore che presenta il suo quadro, o piace oppure è scartato. A me non piace fare vini da Vermentino carichi, preferisco una via più tradizionale sul colore.”

AGRONOMIA

Nel corso delle interviste sono state analizzate le più attuali linee tecniche seguite, approfondendo alcuni temi relativi alle caratteristiche varietali che contraddistinguono il Vermentino: portainnesti e siccità sono state le parole chiave per affrontare la tematica della coltivazione di questo vitigno.

**ANTONELLA MANCINI,
CANTINA PEDRES, OLBIA
(OLBIA-TEMPIO)**

L'altitudine della Gallura, con la sua escursione giorno/notte, è talmente favorevole che permette di coltivare questa varietà anche senza irrigazioni di soccorso.

**AZIENDA AGRICOLA
ANTONELLA CORDA,
SERDIANA (CAGLIARI)**

Coltiviamo il Vermentino a Guyot con una densità di 4500 piante per ettaro. Utilizziamo preferibilmente portainnesti quali il 1103 P e il 110 R, mentre il 140 Ru e il Rupestris Du Lot sono ormai in disuso, visto che le combinazioni d'innesto sono introvabili sul mercato vivaistico, costringendo così l'agricoltore a ricorrere a barbatelle franche da innestare in campo complicando la realizzazione iniziale del vigneto.

**NICO ROSSI, AZIENDA
GUALDO DEL RE, SUVERETO
(LIVORNO)**

In azienda abbiamo solo selezioni clonali italiane e siamo passati dal Cordone speronato al Guyot, non tanto per aumentare la produzione che in realtà è diminuita, bensì per esaltare questa varietà.

**MARCO SANTARELLI,
CANTINA DI SANTADI
(CARBONIA-IGLESIAS)**

Coltiviamo il Vermentino anche su terreni molto sabbiosi, in una viticoltura eroica che ci contraddistingue.

**CLAUDIA BACIO, ENOLOGO
INTERNO DI CAPICHERA,
ARZACHENA (SASSARI)**

Il Vermentino è un vitigno straordinario, versatile che si può coltivare in modi diversi, pur rispettando il territorio.

**PAOLO GOMEZ, AGRONOMO
LIBERO PROFESSIONISTA IN
GALLURA**

Coltivo il Vermentino a Guyot, utilizzando preferibilmente portainnesti quali il 1103 P e il 110 R, entrambi buoni, ma il secondo è meno influenzabile dalle precipitazioni tardive che possono essere controproducenti per la maturazione di questa varietà. Questa varietà non deve essere sottoposta a stress, anzi dobbiamo cercare di anticipare lo stato di stress idrico, irrigando poco prima del suo insorgere, perché la pianta si bloccherebbe, perdendo le foglie, e necessiterebbe di interventi idrici copiosi ma non proponibili in Gallura per la mancanza di acqua.

CONCLUSIONI

Quello del Vermentino è un panorama produttivo complesso ed appassionato, profondamente radicato nei territori tradizionali di coltivazione. Sono rari i casi di vitigni di successo che abbiano una dimensione internazionale, ma allo stesso tempo geograficamente così determinata. Molto si è fatto per raggiungere gli attuali livelli qualitativi che sono decisamente soddisfacenti e, per una volta tanto, non solo rivolti al miglioramento delle tecniche enologiche ma anche all'affinamento delle tecniche colturali.

Il Vermentino è un vitigno che è riuscito a coniugare l'enologia con l'agronomia ed entrambi questi aspetti tecnici con la valorizzazione dei territori viticoli anche da un punto di vista del marketing, come testimoniato dal successo commerciale dei vini.

Da considerare determinante è anche il sincero legame dei viticoltori col loro territorio che attraverso questa varietà riescono ad esprimere in modo molto convincente; i risultati sono tali da fare passare in secondo piano altri uvaggi con vitigni internazionali sicuramente più semplici da decifrare e legati ad un mondo sempre più culturalmente compresso e propenso alla semplificazione.

Un raro caso vincente di legame vitigno e territori, dalle Isole alla Toscana ed alla Liguria, insomma un successo coast-to-coast.

RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo il collega Dott. Paolo Orzalesi per l'aiuto datoci nel contattare alcuni dei produttori intervistati e tutte le persone che hanno dato un contributo per questo articolo.

BIBLIOGRAFIA

- (1) *Autori vari. Il Vermentino. Studi e ricerche su un vitigno di interesse internazionale. ARSIA Regione Toscana, 1997.*
- (2) *N. Uscidda, L. Bourde. Terroirs de Balagne. Focus sur le Vermentin. World Wine Regions: their conservation, grape varieties and wine tipicity. VIII International Terroir Congress. 2010.*
- (3) *G. Tempesta, M. Fiorilo. De Vulpe et Uva, le radici di una cultura. Capitolo Patrimonio varietale - Italia. www.devulpeetuva.com*
- (4) *Registro nazionale delle Varietà di vite: Vermentino B.*