



WINENEWS.IT – 6 LUGLIO 2020

## Se il Sangiovese è il re di Toscana, l'estate incorona il suo principe: il Vermentino

Cantato da Dante, arrivato (forse) dalla Spagna, è il simbolo enoico del Tirreno. E, con il Consorzio Vini della Maremma, punta alle tavole stellate

Se il Sangiovese è il “re” indiscusso dell'enologia di Toscana, l'estate incorona il suo “principe”. Che sulla Costa Tirrenica - da quella toscana a quella ligure, dalla Sardegna alla Corsica - è senza dubbio il Vermentino, protagonista in spiaggia come sulle grandi tavole, esattamente come, sull'Adriatico, il Verdicchio. Vitigno importante, il Vermentino, cantato già da Dante Alighieri nel XIII Canto dell'Inferno: “surge in vermena e in pianta silvestra”, suggerendo che il nome Vermentino derivi appunto da vermena, ossia “ramoscello giovane, sottile e flessibile”. Ma l'etimologia è incerta, così come le origini che collocano le radici di questo vitigno in Spagna o Francia e da lì - pare - abbia poi preso il largo per Corsica, Sardegna, le coste liguri e la Toscana, appunto, e, con meno successo, Piemonte. Assumendo di volta in volta un nome differente: Rolle in Provenza o Vermentinu in Corsica, Pigato in Liguria, Favorita in Piemonte. Appellativi differenti, ma un'anima condivisa: ama il mare, solare e gioioso, fresco e beverino. A dispetto della natura che lo vede a suo agio in ambienti dove prevale il bel tempo, sorprendentemente il primo produttore mondiale di Vermentino è la Francia. Dove però viene considerato principalmente un'uva da taglio. In Italia, al contrario, il ramoscello si fa albero ed è quasi sempre trattato “in purezza”, costruendo un legame preferenziale con tre regioni: Sardegna, la Liguria o la Toscana.

Dove, guardando il mare, ha trovato nella Maremma la sua terra d'elezione. Lo dicono i numeri: negli ultimi 13 anni si è passati da una quota del 2,2% all'8,5% del vigneto grossetano, e con 809 ettari, il Vermentino è la prima varietà a bacca bianca della provincia, e rappresenta oltre il 50% del Vermentino prodotto nell'intera Toscana. Per una produzione che non guarda certo alla sola quantità, al contrario, punta a diventare bianco di qualità, capace di stare senza alcun timore riverenziale sulle tavole dei grandi ristoranti. A partire proprio da quelle degli stellati Michelin “di casa”, dal Silene di Roberto Rossi a Seggiano al Bracali dei fratelli Luca e Francesco Bracali a Massa Marittima (due stelle Michelin), da Il Pellicano di chef Michelino Gioia a Porto Ercole alla Trattoria Enrico Bartolini, il gourmet della Tenuta La Badiola, azienda del Gruppo Terra Moretti a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, fino al Ristorante Da Caino di Maurizio Menichetti e della chef Valeria Piccini, a Montemerano (due stelle Michelin), che hanno ospitato le degustazioni del primo “Vermentino Grand Prix”, contest che ha riunito una giuria d'eccezione per decretare la “top 10” dei Vermentini Maremma Toscana.

La competizione, organizzata dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana e fortemente voluta dal presidente Francesco Mazzei, che, dall'inizio del suo mandato (agosto 2018), ha creduto nelle potenzialità di questo vitigno, ha messo di fronte 64 Vermentini di diverse aziende della



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

denominazione, perlopiù dell'annata 2019, ma non sono mancate declinazioni più mature, affinate in legno, cemento o anfora, giudicati da un gruppo composto da giornalisti esperti del settore e professionisti, impegnati nei cinque ristoranti stellati della Maremma e nella storica Enoteca Castiglione. Il risultato è una top 10 che rappresenta uno spaccato del meglio della produzione bianchista del territorio della Maremma, in ordine prettamente alfabetico: Agricola Del Nudo Nudo Bio 2019, Belguardo Codice V 2018, Fattoria Mantellassi Scalandrino 2019, La Biagiola Matan 2015, Monterò Monterò Bio 2017, Mustiaio Leardo 2018, Rocca Di Frassinello Rocca Di Frassinello 2019, Terenzi Balbino 2019 E Balbinvs 2018, **Val Delle Rose** Cobalto 2018.

Focus - "Vermentino Grand Prix", le parole del presidente del Consorzio Vini della Maremma Toscana Francesco Mazzei: "il Vermentino si adatta perfettamente al territorio variegato della Maremma"

"Personalmente credo molto nel Vermentino, vitigno straordinario che, se prodotto e vinificato con le best practices, è anche adatto ad un lungo invecchiamento e non ha nulla da invidiare ai rossi", racconta Francesco Mazzei, che continua: "il Vermentino si adatta perfettamente al territorio variegato della Maremma e ad oggi siamo i primi, per la produzione, nella nostra penisola; grande la partecipazione da parte dei produttori che ci ha consentito di proporre ai giurati vini che sono espressioni molto diverse tra di loro, emblemi di un luogo estremamente ampio e variegato, dove la Natura ancora domina, come è la Maremma Toscana. Con il Vermentino Grand Prix abbiamo voluto mettere assieme le eccellenze vinicole con quelle gastronomiche, non a caso fanno parte della giuria tutti gli stellati della zona che, come ristoratori, sono i primi ambasciatori del territorio e dei suoi vini", continua Francesco Mazzei.

"Vi è stato - commenta ancora il presidente del Consorzio Vini della Maremma Toscana - un grande entusiasmo da parte di tutti gli attori in gioco, abituati da sempre a investire sulla qualità, sulla ricerca e sull'originalità anche in tempi di crisi, e sono sicuro che questa sia solo la prima tappa di un percorso comune che ci porterà a raccogliere dei buoni frutti. Un onore essere ospitati e deliziati dalle proposte dello chef più stellato d'Italia, Enrico Bartolini, che è un vero simbolo dell'eccellenza italiana e che crede fortemente nella nostra Maremma". Chef Bartolini che, da amante "della Maremma e dei vini italiani, a patto che siano buoni", ha elogiato il "Vermentino, vino che rappresenta un'identità certa di questo luogo, dove dialoga molto bene con ingredienti e ricette tradizionali".

"È interessante notare - conclude Mazzei - che hanno prevalso i vini 100% Vermentino e, nonostante fossero una minoranza in degustazione, quelli di annate meno recenti o con vinificazioni particolari, a conferma che si tratta di un vino complesso e longevo che merita qualche sforzo in più. C'è da lavorare con un indirizzo definito perché servano le punte di qualità per affermare la nostra denominazione".