



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

BEREILVINO

BEREILVINO.IT – 7 LUGLIO 2020

Vermentino Grand Prix: la Maremma Toscana riparte da qui con il Consorzio Tutela Vini

Fabio Italiano



Il primo evento sul territorio dopo mesi di lockdown. Così sarà ricordata l'edizione zero del Vermentino Grand Prix, contest che ha riunito una giuria d'eccezione per decretare la "top 10" dei Vermentini Maremma Toscana DOC. Il 4 luglio, nella splendida cornice del Resort L'Andana a Castiglione della Pescaia, è andata in scena la competizione, organizzata dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana e fortemente voluta dal presidente Francesco Mazzei che fin dall'inizio del suo mandato – agosto 2018 – ha creduto nelle potenzialità di questo vitigno.

Sessantaquattro Vermentini di diverse Aziende della denominazione sono stati giudicati da un gruppo composto da giornalisti esperti del settore e professionisti, impegnati nei cinque ristoranti stellati della Maremma e nella storica Enoteca Castiglione: un team di eccellenze – nell'enogastronomia, nell'accoglienza e nel turismo – che ha creduto nel progetto con l'obiettivo di dare un chiaro segnale di ripartenza.

“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 quanto riguarda la produzione, nella nostra



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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.”



I vini proposti hanno infatti presentato una grande varietà sia in base alla zona e ai terroir di provenienza sia in base ai metodi di vinificazione utilizzati. Si va dai vini della fascia costiera fino a quelli nati a ridosso delle colline metallifere e del Monte Amiata. Tutti Maremma Toscana DOC Vermentino, non vi è stato un indirizzo di annata, anche se prevale la 2019, tranne per alcune Aziende che escono con dei Vermentini più maturi, talvolta elaborati in legno, ovetto in cemento, anfora, cocciopesto.

“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 Mazzei che chiude con una riflessione a lungo termine “Vi è stato 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.”

La “top 10” dei Vermentini Maremma Toscana DOC è composta da, in ordine alfabetico per azienda: Agricola Del Nudo Nudo Bio 2019, Belguardo Codice V 2018, Fattoria Mantellassi Scalandrino 2019, La Biagiola Matan 2015, Montero’ Montero’ Bio 2017, Mustiaio Leardo 2018, Rocca Di Frassinello Rocca Di Frassinello 2019, Terenzi Balbino 2019 E Balbinvs 2018, **Val Delle Rose** Cobalto 2018.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

“È interessante notare 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 servono le punte di qualità per affermare la nostra denominazione“, conclude Mazzei.

In giuria erano presenti i giornalisti esperti di settore Andrea Cuomo, Aldo Fiordelli e Valentina Vercelli assieme a Roberto Rossi (titolare Ristorante Da Silene), Luca Bracali (titolare Ristorante Bracali), Michele Forasièpi (F&B Manager Ristorante Il Pellicano), Davide Macaluso (F&B Manager La Trattoria Enrico Bartolini), Maurizio Menichetti (Ristorante Da Caino), Luciano Lenzi (Enoteca Castiglione).

Qualche numero in merito al fenomeno Vermentino Maremma Toscana DOC

Negli ultimi 13 anni si è passati da una quota del 2,2% all'8,5% del vigneto grossetano, i dati sono quadruplicati e il trend è in continua ascesa. L'interesse da parte dei mercati nazionali e internazionali è cresciuto molto negli ultimi anni. Con 809 ettari, il Vermentino si attesta come la prima varietà a bacca bianca della provincia di Grosseto e rappresenta oltre il 50% del Vermentino prodotto nell'intera Toscana. Nel 2019 le bottiglie sono passate a 1.607.000 e la tipologia è così diventata la seconda più imbottigliata della Maremma dopo la tipologia Rosso. La volontà è quindi quella di “cavalcare” questa tendenza che sta diventando uno dei motori trainanti della DOC.

Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC, oggi conta 280 aziende associate, di cui 92 aziende “verticali” – che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini – per un totale di quasi 6 milioni di bottiglie prodotte all'anno. La DOC Maremma Toscana è al 3° posto, per superficie vitata rivendicata, tra le DOP toscane, dietro soltanto al Chianti e al Chianti Classico e vede impegnate nella produzione dei suoi vini tanti viticoltori locali piccoli e medi a fianco dei più blasonati nomi del panorama vitivinicolo nazionale.