



CECCHI

COOK

COOK – GIUGNO 2021

Tutti i profumi della macchia mediterranea in un bianco mutevole e dalle grandi potenzialità. Che si beve fresco a pochi mesi dalla vendemmia. Ma può anche essere stappato anni dopo, quando restituisce i sapori intensi della frutta tropicale matura

VERMENTINO



1. SULLE ORIGINI DEL VERMENTINO CI SONO DUE IPOTESI. LA PRIMA: VIENE DALL'ANATOLIA E HA RAGGIUNTO LA FRANCIA GRAZIE AI GRECI E L'ITALIA GRAZIE AI LIGURI. LA SECONDA: ARRIVA DALLA SPAGNA, APPRODA IN CORSICA, POI IN LIGURIA, SARDEGNA E TOSCANA



2. COMPARE IN 55 DOC ITALIANE E NELLA DOCG VERMENTINO DI GALLURA

3. IL CONTE GIORGIO GALLESIO, AGRONOMO DELL'800, LO DEFINÌ «VITIGNO PREDILETTO, CON UN INSIEME DI PREGI DIFFICILI A TROVARSI IN ALTRI VITIGNI»



4. SONO IN TOTALE 832 GLI ETTARI DI VERMENTINO IN MAREMMA. IN ITALIA GLI ETTARI COLTIVATI A VERMENTINO SONO CIRCA 7000



«È un vitigno che sente il mare». Questo è il mantra di ogni sommelier italiano quando si stappa un Vermentino. Vero: ama il Mare nostrum, soprattutto le coste del Tirreno.

Ma dopo secoli di prosperità tra Sardegna, Liguria e Toscana, è il momento di oltrepassare i confini dell'ovvio e di leggere il futuro di questo bianco mutevole. La fama del Vermentino come bianco fresco ed estivo, da bere pochi mesi dopo la vendemmia, è meritata. Purtroppo, però, ancora un tantino riduttiva. Quello che i vignaioli e gli appassionati stanno testando e scoprendo è il suo potenziale di vita protratta. Può presentarsi come un sorso di freschezza che sa di pompelmo e macchia mediterranea, ma anche con profumi e gusti di frutta tropicale matura grazie agli anni trascorsi in bottiglia. La ricerca della longevità è sempre più marcata. Lo si è visto nell'ultima edizione del Vermentino Gran Prix, organizzato dal Consorzio Maremma. Tra i dieci vini premiati (67 campioni, metà dell'annata corrente, 2020, metà della precedente), 9 sono del 2019 (Nudo bio di Del Nudo, Chicca di Guido F. Fendi, Codice V di Belguardo, Prelus bio di Castelprile, Norcias di Colle Petruscio, Diaccio di Cavallini, Monterò bio di Monterò, Vermentino

di Luciano Ferraro
illustrazione di Felicità Sala

di Tenuta Dodici, Litorale di Val delle Rose). È la conferma di quanto avvenuto nel Gran Prix dell'anno scorso.

«I più votati da sommelier e ristoratori — fa notare Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Maremma — sono i Vermentino 100 per cento e quelli dell'annata precedente con affinamenti più prolungati. L'unico 2020 in classifica è stato il Marmato di Terre dell'Etruria». Il Consorzio ha interpretato la tendenza aprendo le porte a una nuova categoria, il Vermentino Superiore, con un anno di affinamento in più. E già ci sono cantine maremmane, come La Biagiola, che presentano il loro vino a cinque anni dalla vendemmia. La Doc Maremma, terra di rossi, negli ultimi 15 anni ha moltiplicato per 6 gli ettari di Vermentino (da 138 a 832) fino a farne il vino più imbottigliato. Il Vermentino corre veloce anche nelle altre zone d'Italia (6.000 ettari in totale), Sardegna e Liguria in testa. Incerta la base di partenza (Spagna per alcuni, anche se lì il Vermentino non c'è; Medio Oriente con decollo dall'Anatolia e transito in Grecia per altri, come Mario Fregoni dell'Università Cattolica di Piacenza). È certo invece il prossimo traguardo: aumentare la resistenza di scalata al futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA