UN VIAGGIO NEL VERMENTINO:
DAL NORD AL SUD, ISOLE COMPRESE

La teoria errata dell'origine del Vermentino
Una teoria accreditata lo vede provenire dall'Aragona, in Spagna, da dove poi si sarebbe diffuso attraverso la Corsica e la Francia prima di raggiungere le coste italiane.
Sembra essere una teoria sbagliata semplicemente perché questo vitigno non è presente in questa regione, mentre risulta più attendibile quella formulata dal professore Mario Fregoni grazie a una lastra d'argilla rinvenuta all'anfiteatro dell'antica Luni, risalente al IV secolo d.C. dove vi son raffigurati due uccelli che beccano gli acini di un grappolo. Secondo il professore la forma e la grandezza del grappolo fanno pensare sia vermentino.

L'origine del Vermentino
Gli studi fatti sulle viti aborigene, sia della sottospecie silvestris che della sottospecie sativa, hanno portato ad una classificazione in tre gruppi o "proles". Termine latino che indica la marza o la progenie e che il ricercatore russo Alexander Mikhailovič Negrul (1900-1971) utilizzò come nome per la sua classificazione dei vitigni creando i 3 gruppi ecologico-geografici sulla base di studi sulle varietà russe.
Questi sono :

- la proles pontica (originari dalla Turchia, dall'Armenia e dalla Georgia)
- la proles occidentalis (Italia, Francia, Spagna)
- la proles orientalis (Asia centrale, dalla Persia e dall'Afghanistan)

Secondo il professor Mario Fregoni le dimensioni del grappolo e dell'acino farebbero supporre che il vermentino appartenga alla proles pontica e quindi originario del Medio Oriente, partito dall'Anatolia avrebbe raggiunto le isole del Mar Egeo. Successivamente i Greci l'avrebbero portato a Marsiglia e da qui, i Liguri, l'avrebbero fatto arrivare nelle coste della Liguria e della Francia. Infine, il vermentino avrebbe raggiunto il Piemonte, la Corsica e la Sardegna.
Questa categorizzazione non si basa sulla botanica, ma sulla geografia. È stata utilizzata l'origine o la presenza (presunta) ed a oggi non è più usata poiché troppe varietà sono state trasferite in nuove aree di coltivazione dove si sono diffuse e incrociate ulteriormente.

Nomi del Vermentino
Il nome potrebbe derivare da "vermis" o "verme" e si riferisce ai tralci curvi o alla forma allungata dell 'acino. Esistono alcuni sinonimi, i più importanti

- Francia: Garbesso, Garbessu, Malvasie, Malvoisie du Douro, Rolle, Rollé, Valentin
- Italia: Carica l'Asino, Favorita, Favorita Bianca, Favorita Bianca di Conegliano, Favorita d'Alba, Favorita di Conegliano, Formentino, Pigato, Sapaiola, Vermentino Bianco, Vermentino di Gallura, Furmentin (Valle Bembo nelle Langhe), Vermentino Pigato
- Corsica: Malvasia, Malvasia à Bonifacio, Malvasia Bonifacio, Malvasia de Corse, Malvasia Grossa, Malvoisie à Gros Grains, Malvoisie Corse, Malvoisie de Corse, Verlantin, Varlantin, Vermentinu

Le analisi del DNA hanno stabilito che la Favorita (Piemonte, citata nel 1676), il Pigato (Liguria, citato nel XV secolo) e il Vermentino (Italia, Francia, Corsica) sono identici.

Le caratteristiche del Vermentino
Il vitigno, a maturazione medio-tardiva e ad alta resa, prospera soprattutto in prossimità del mare.

Il grappolo di uva Vermentino si presenta di dimensioni medie o leggermente grandi, con una conformazione che può variare da cilindrica a piramidale e una disposizione degli acini piuttosto rada. Le uve stesse tendono ad avere dimensioni medio-grandi, con una forma leggermente allungata e assumono tonalità che vanno dal giallo-ambrato al giallo-verdastro, a seconda dell'intensità dell'esposizione solare.
Le foglie del Vermentino, di dimensioni medio-grandi, si presentano con un tipico disegno pentagonale e sono quinquelobate, ossia divise in cinque lobi distinti, conferendo alla pianta un aspetto unico e riconoscibile.
La varietà è moderatamente resistente all'oidio, ma relativamente suscettibile alla peronospora e alla tignola dell'uva e sensibile alle gelate precoci.

Il Vermentino in Piemonte
Il cuore della diffusione del vermentino, qui chiamato anche Favorita, è circoscritto in una terra, fatta di colline, della regione Piemonte. La zona in questione è il Roero, ovvero quell'area alla sinistra orografica del fiume Tanaro, per intenderci sull'altro lato troviamo le Langhe (dove spesso viene chiamato Furmentin)
Le prime prove ufficiali della sua coltivazione e vinificazione sono piemontesi: viene infatti citato come Fermentino, nel 1658, a Montaldeo, in provincia di Alessandria e nel 1676 compare, come vino Favorita, nei registri di cantina dei Conti del Roero, prodotto con uve omonime provenienti da Vezza d'Alba e Guarene.

Il Vermentino in Liguria
Il Vermentino è utilizzato come vitigno principale in molte delle DOC liguri:
- DOC Colli di Luni Vermentino (min. 90%)
- DOC Colline di Levanto Vermentino (min. 85%)

oppure come vitigno secondario, e qui lo troviamo ad esempio nella
- DOC Colli di Luni bianco (min. 35%), nella
- DOC Colline di Levanto bianco (min 40%).

Può inoltre essere utilizzato come vitigno complementare in tutte le DOC e le IGT regionali.
Tra le denominazione che contengono la maggiore quantità di utilizzo di Vermentino all'interno della DOC (si parla di un minimo del 95%) abbiamo la Riviera del Ponente.
La Riviera Ligure di Ponente DOC si estende dal confine francese sino al limite del Comune di Genova. La DOC presenta caratteristiche estremamente diversificate, con areali distinti per substrati, suoli, morfologia e microclima. La temperatura media è di 14° e la piovosità media di 630 mm annui.
I vigneti, nella maggior parte dei casi terrazzati e situati nella bassa e media collina, si insinuano anche all'interno di valli interne, in direzione delle Alpi liguri, che costituiscono un riparo dai venti da nord.

Vermentino di ponente ligure 2024
Maixei
I vini Maixei nascono dalla passione e dall'impegno di 30 viticoltori riuniti in una Cooperativa che dal 1978 si occupa di valorizzare e far crescere un lavoro che si alimenta di una passione autentica per la terra. Viticoltura eroica.
Vinificazione: le uve, raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pressate in modo estremamente soffice in modo da non rovinare la buccia. Parte dell'uva, prima della classica vinificazione in bianco, viene messa a macerare con neve carbonica per qualche ora per accentuare il carattere e la tipicità.
La fermentazione avviene a temperatura controllata (16-18°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. La fermentazione malolattica viene impedita per preservare

la freschezza del prodotto. Dopo un breve affinamento in acciaio il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.
Zone di origine: le vigne dei nostri soci che coprono le zone più vocate della Val Nervia, Verbone e Impero, caratterizzate da terreni prevalentemente argillo-sabbiosi ricchi di scheletro, con poco calcare e pH tra il subalcalino e l'acido.
Sistemi Colturali: il Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC viene allevato con il tradizionale sistema ad alberello o con sistema a controspalliera con potatura Guyot. Tutte le operazioni colturali vengono effettuate a mano per le condizioni imposte dalla morfologia del territorio

Il Vermentino in Toscana
Nella regione Toscana il 60% del vermentino è coltivato nella zona di Massa e lo ritroviamo nella denominazione di Candia dei Colli Apuani. Qui il suolo è caratterizzato da arenaria compatta , da scisti galestrini e da calcari scistosi e marnosi (gli alberesi). Segue la provincia di Lucca con il 20% (Montecarlo bianco) e la provincia di Grosseto con il 15% (vermentino della Maremma, terreno vulcanico), in provincia di Livorno troviamo il Bolgheri bianco.
Oggi si comincia a una notare una maggiore uniformità, soprattutto tra i vini più semplici, che mettono insieme l'impronta mediterranea con un frutto più maturo rispetto alla Liguria, ma senza il residuo zuccherino di alcune versioni sarde.

Vermentino Elba 2024
Chiesina di Lacona
Una storia appassionante quella di Filippo Alampi. La viticoltura elbana è antichissima e varietà come Trebbiano (in loco Procanico), Sangiovese, Ansonica, Aleatico e Vermentino, trovano un areale di coltivazione perfetto. I terreni, circa 21 ettari, erano stati acquistati nel 1947 dal bisnonno materno, Carlo Fiocchi, ma soltanto nel 1976 il padre di Filippo, agronomo, decise di dare un taglio marcatamente viticolo. Infine nel 2019 Filippo ha preso le redini di questa piccola realtà dell'Arcipelago Toscano determinato a valorizzare, con la vinificazione, le caratteristiche aziendali. La Chiesina di Lacona deve il nome ad una pieve romanica del XII secolo. Ettari vitati: 9
Vinificazione: l'uva, selezionata in pianta, viene diraspata e fatta macerare in pressa per breve tempo; dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene decantato a freddo in vasche di acciaio; Il mosto fiore viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata tra i 16 ed i 18°C ed in barriques. Fermentazione malolattica non svolta. Il 10% delle uve circa viene fermentato in contatto con le bucce.
Affinamento: il vino viene affinato parte in vasche di acciaio, sur lies (sulle proprie fecce fini), parte in barriques di rovere francese a lunga stagionatura, piegate a vapore, tostatura leggera.
Allevamento: Guyot
Geologia Del Terreno: terreni argillosi sabbiosi ricchi di scheletro, originati da disfacimento di roccia per erosione e trasporto fluviale.
Vendemmia: seconda decade di settembre

Il Vermentino in Sardegna
Le differenze tra il Vermentino di Sardegna e il Vermentino di Gallura
Terreno: Il suolo granitico e le condizioni climatiche specifiche del Gallura conferiscono al vino una mineralità e una complessità uniche, mentre il Vermentino di Sardegna, più variegato nella sua espressione, tende a riflettere una gamma più ampia di caratteristiche.
Complessità e Struttura: Il Vermentino di Gallura è generalmente più strutturato e complesso, con una maggiore potenzialità di invecchiamento, rispetto al più accessibile e immediato Vermentino di Sardegna.

Profili Aromatici e Gustativi: Mentre entrambi condividono la freschezza e le note di agrumi e frutta a polpa bianca, il Vermentino di Gallura spesso esibisce una maggiore intensità di aromi e una marcata mineralità, riflettendo l'influenza del suo specifico ambiente di coltivazione.
Il Vermentino di Gallura, unico vino sardo ad avere ottenuto la denominazione DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), si distingue per il suo profilo aromatico particolarmente ricco e la sua struttura.
Si estende quasi interamente nella vecchia provincia di OlbiaTempio , con un'appendice territoriale in provincia di Sassari. La zona più a ridosso del mare è caratterizzata da rocce di granito levigate e modellate dal vento e dall'acqua, ed una fitta e caratteristica macchia mediterranea. La parte più interna è invece caratterizzata da boschi di querce, sughere e olivastri.
Il sottosuolo è principalmente di origine granitica ricoperto da spessori variabili di sabbia a grani grossi, mescolata in qualche occasione con argilla e strati sottili di microelementi utili a rendere resistente la vegetazione. Pertanto questi suoli sabbiosi e quindi ricchi di scheletro sono tendenzialmente più indicati per la viticoltura e danno luogo a vini profumati, gradevoli e di buon tenore alcolico. Il che, unito a fattori climatici e ambientali unici, sole e vento costante, fa della Gallura una delle zone italiane più vocate alla viticoltura, in particolare alla coltivazione del Vermentino che si trova sia nei terreni sul livello del mare fino alle pendici montane fino a 500 metri s.l.m.
Il clima è temperato caldo, caratterizzato da inverni miti.
Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunnale e invernale, durante il periodo di dormienza della vite, con deboli piogge nel periodo primaverile durante la ripresa vegetativa e comunque inferiori ai 700 mm annui.
Una costante ventosità caratterizza la zona della Gallura, questo dà origine ad uve integre dal punto di vista sanitario soprattutto nelle zone vicine al mare in quanto il vento in queste zone è particolarmente salmastro.
Vermentino di Gallura Superiore docg: questa tipologia solitamente affina per minimo 9 mesi dalla vendemmia sui lieviti, in qualche caso in botti o barrique di legno.
2500 ettari vitati a vermentino docg, 40 cantine produttrici, 80 etichette in commercio, 5.950.000 bottiglie l'anno

Vermentino di Gallura Superiore Lupus in Fabula 2024
Tenute Olbios
Ólbios significa terra felice, prospera, ricca. É il nome che gli antichi Greci diedero alla terra che Daniela Pinna con passione e dedizione cura.La cantina sorge nel nord-est della Sardegna, ad Olbia, nella sub-regione della Gallura, territorio particolarmente vocato alla produzione del Vermentino che, in questa terra, riesce a esprimere al meglio le sue caratteristiche figlie del granito, del mare e del vento. Ettari vitati: 50
Allevamento: spalliera
Geologia Del Terreno: prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso.
Vendemmia: prima decade di Settembre, manuale in piccole cassette.
Vinificazione: dopo una soffice pressatura sottovuoto delle uve il mosto viene raffreddato repentinamente e chiarificato tramite decantazione a freddo. In seguito inizia la lenta fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio.
Maturazione E Affinamento: il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per almeno 8 mesi in acciaio.

Il Vermentino nel resto dell'Italia
Presente e autorizzato anche in Abruzzo, Lazio, Marche, Puglia, Sicilia, Umbria

Il Vermentino in Francia
Coltivato principalmente nel sud della Francia (Rolle) e in Corsica (Vermentinu)
La Corsica può vantare circa 5.700 ettari vitati dislocati soprattutto nelle zone costiere, ma anche in quelle più interne, dove si coltiva la vite anche ad altitudini superiori ai 600 metri d'altezza. Il Vermentino occupa sicuramente un posto di rilievo nella produzione, grazie a una superficie vitata di 1.400 ettari. L'importante vitigno bianco che troviamo in tutto il Mediterraneo qui viene spesso chiamato Malvoisie de Corse, ma nulla ha a che vedere con le nostre Malvasie.
AOC Patrimonio principale denominazione, seguono le Aoc Calvi nel Nord Ovest e caratterizzata da suoli granitici, e Sartène a Sud Ovest nota per suoli granitici e sabbiosi. Ma il Vermentino è coltivato anche nelle Aoc Figari, Porto Vecchio e Cap Corse, a testimoniare la diffusione capillare di questo vitigno "marinaro".
In Francia viene prodotto in Provenza e in Languedoc-Roussillon.

Le Bois du Cerf Blanc 2024
Domaine Vico
La terra di Napoleone Bonaparte ospita, dal 1901, la cantina Vico. L'azienda è sita nel cuore dell'isola, in un'area climatica e geologica complessa, ricca di scisti e basalti che garantiscono grande mineralità e freschezza ai vini. Nel 1986 la cantina venne acquistata dalla famiglia Acquaviva-Venturi. Manu Venturi con energia e determinazione guida oggi l'azienda in una logica volta a sviluppare la tutela ambientale e paesaggistica dell'isola. Ettari vitati: 29
Vigneto Di Provenienza: 45 hls/Ha. Esposizione: Sud, Sud-Est.
Geologia Del Terreno: terreno di scisto blu.
Vendemmia: raccolta manuale
Vinificazione: pressatura pneumatica diretta, contatto con la pelle. Temperatura controllata. Fermentazione con lievito autoctono in vasca d'acciaio.
Maturazione E Affinamento: 6 mesi di maturazione sulle bucce in cemento.

Il Vermentino nel mondo
Presente in Portogallo (con il nome Codega)
Presente in Spagna (conosciuto anche come Malvoise de Corse)
Presente a Malta
Presente nella valle della Bekaa in Libano
Presente in Australia, la superficie interessata dal Vermentino è pari a circa 120 ettari. Ed è presente nell'Australia Meridionale, a Victoria, nella Hunter Valley, nella King Valley, nella Barossa Valley.
Presente in California copre all'incirca 100 ettari.
Presente anche in altri stati degli U.S.A.,come Sierra Nevada, Texas, Carolina del Nord e Virginia.
Presente in Cile (Valle del Maule)
Presente in Nuova Zelanda
Presente in Sud Africa (Voor Paardeberg nel Western Cape)
Ayama Wines, un'iniziativa friulana: Attilio Dalle Piazze e Michela Sfiligoi, originari del Friuli, hanno importato in Sud Africa un clone di Vermentino sardo. La scelta è caduta sul Vermentino perché il clima del Sud Africa, con le sue giornate calde e notti fresche, e il terreno granitico, sono molto simili a quelli della Gallura, dove il vitigno prospera. L'introduzione del vitigno non è stata semplice, richiedendo anni tra autorizzazioni e adattamenti del programma specifico.