

Gourmet

Il Vermentino e le "creuze de mä" di De Andrè

Un solo nome e tanti "passaporti" per questo vitigno che prospera in Liguria, Toscana, Sardegna e Corsica.

Italia e Francia, eterne rivali in vigna e in cantina, si uniscono sotto l'egida dell'Unione Europea per promuovere il terroir del vino bianco per eccellenza del Mediterraneo: il Vermentino. Colline costiere e aree rurali, località di mare e di terra dalla Liguria alla Toscana, dalla Sardegna alla Corsica, accomunate dall'arte di vinificare questo nettare, mettono da parte ripicche e dispetti per sviluppare insieme un sistema enogastronomico e turistico integrato, scambiare esperienze e armonizzare politiche agroalimentari, studiare i suoli, gli itinerari tematici e gli eventi espositivi multimediali. Insomma, un'azione di marketing territoriale in piena comunione d'intenti. Il progetto, annunciato al Vinitaly 2009, rientra nella cooperazione transfrontaliera Italia-Francia-Marittima e comprende i comuni di Castelnuovo Magra (La Spezia), Castagneto Carducci (Livorno), S. Anna Arresi (Carbonia-Iglesias), le province "portuali" di La Spezia, Livorno e la Camera dell'Agricoltura della Regione Corsica.

PONENTE LIGURE ESCLUSO

Dalle colline interne alle terrazze vitate a strapiombo sul mar Ligure, il profumo del "ribollir dei tini" si spande nell'aria. Non tutti, però, sono contenti. Dal progetto (che prevede forti finanziamenti comunitari) è stato escluso a sorpresa il Ponente ligure. Massimo Lupi, contitolare dell'omonima azienda di Pieve di Teco, non sa darsi una ragione: *"Non è possibile che la provincia d'Imperia non sia rappresentata - sibila - comunque noi produttori ci siamo fatti sentire, abbiamo contattato l'assessore regionale all'agricoltura Giancarlo Cassini e se necessario coinvolgeremo tutti gli altri enti rivieraschi per tutelare la*

storia e la tradizione del Vermentino di Ponente".

L'esclusione sarà forse soltanto momentanea o almeno così si spera. *"L'obiettivo - aggiunge Mauro Feola, enologo di Diano Marina - è fare tutto il possibile, politici e aziende vinicole, per entrare nella squadra italo-francese del Terroir del Vermentino e naturalmente non nel ruolo delle 'riserve'"*.

PIGATO E TIGULLIO

Il Vermentino è un vino aromatico dai numerosi "passaporti". Il vitigno d'origine spagnola o portoghese (dove è conosciuto con il nome di Codega) fu importato in Italia alla fine del XIV secolo attraverso la Francia, probabilmente dal porto commerciale di Marsiglia come Malvoisie Précoce D'Espagne.

In Liguria è coltivato sulle soleggiate terrazze strette fra le pittoresche "creuze de mä" cantate da Fabrizio de Andrè, dove il vento del mare dà ai grappoli una nota salata e speziata. La zona di produzione va dalla Riviera ligure di Ponente nel tratto da Bussana a Dolceacqua, Perti di Finale e Diano Castello, alle altre zone Doc liguri (Colli di Luni, Golfo del Tigullio e Valpolcevera) ed è presente negli uvaggi delle Cinque Terre.

LA SETE DI CARDUCCI

Il vitigno è coltivato e utilizzato anche in altre regioni per la produzione di numerosi vini. Dalla Liguria, attraverso le "vie del sale", è approdato nel Roero, in Piemonte, con il nome di Favorita.

In Sardegna dà origine tra gli altri al Vermentino di Gallura Docg, all'Alghero Vermentino frizzante Doc e al



duttile Vermentino di Sardegna in versione strutturata e in quella più fresca perfetta come aperitivo. E' coltivato e prodotto anche in Toscana sul litorale livornese a Bolgheri, terra di odi carducciane, il poeta che negava di "avere troppo bevuto" per la semplice ragione che aveva "sempre sete".

In Toscana i più conosciuti vini Doc a base di Vermentino sono il Candia dei Colli Apuani, il Montecarlo ed il Bolgheri bianco.

Sergio Redaelli



VERMENTINO AND THE 'CREUZE DE MA' OF DE ANDRÈ

Vermentino is a fragrant wine from many countries. The original Spanish or Portuguese vine (known as Codega) was imported to Italy at the end of the fourteenth century via France. In Liguria it was cultivated on sunny narrow terraces in the picturesque 'creuze de ma' celebrated in song by Fabrizio de Andrè, where the sea breeze gives the grapes a salty and spicy flavour.

The vine is also grown and used in other regions for the production of many wines. From Liguria, it travelled via the 'salt roads' to Roero, in Piedmont, where it was named Favorita.

LO SPUMANTE S'AFFINA SUL FONDO DEL MARE

6.200 bottiglie di spumante del Tigullio (Bianchetta dei vigneti di Sestri Levante e Riva Trigoso e una percentuale di Vermentino) matureranno in casse d'acciaio per diciotto mesi a 70 metri di profondità a Cala dell'Oro, vicino alla Riserva Marina del Parco di Portofino. Si tratta di 5 mila litri della vendemmia 2008.

La "presa di spuma" avverrà a particolari condizioni climatiche: temperatura di 15 gradi, scarsa escursione termica e assenza quasi completa di luce. Il produttore Piero Lugano della Cantina Bisson sperimenta una modalità di maturazione che s'ispira ai ritrovamenti di anfore nei relitti romani sul fondo del mare, capaci di conservare il contenuto a migliaia di anni di distanza. Otto i tagli prodotti, compreso un pezzo unico chiamato "primato", da 26 litri, che nel 2010, anno in cui le bottiglie saranno riportate a galla per la lavorazione finale, sarà messo all'asta.



AL BACIO CON ARAGOSTA E "PANSOTTI"

Specialità sarde, liguri e toscane si sposano con un vino che sta conquistando i mercati

Il futuro è "bianco". Se qualche anno fa il mercato chiedeva soprattutto vini rossi, morbidi e barricati, oggi strizza l'occhio ai bianchi fruttati e profumati. Il Prosecco la fa da padrone, lo Chardonnay è la varietà più prodotta, seguono il Trebbiano toscano, il Pinot Grigio, il Moscato bianco, i Catarratti e le varietà bianche siciliane Grillo e Inzolia. La vera sorpresa è però il Vermentino, un vitigno solare e figlio del Mediterraneo che piace ai mercati e come gran parte dei vini che nel 2008 hanno avuto il maggior tasso di crescita (Traminer trentino, Falanghina del Sannio, Fiano di Avellino) realizza più dell'80% del fatturato al di fuori della regione d'origine.

UVA E' molto versatile, può dare vini da gustare giovani o in grado di reggere la barrique e l'invecchiamento; alcune aziende sperimentano la "vendemmia tardiva". Gli enologi hanno lavorato per creare tipologie di Vermentino vinificato in purezza, particolarmente fruttato: basta anticipare la vendemmia e il mosto ha maggior ricchezza di acidità.

SARDEGNA Il Vermentino è la denominazione d'origine più estesa e ricca di vini: a nord con il Vermentino di Gallura Docg, in tutto il resto della regione con il Vermentino di Sardegna Doc. Fino al 1997 il Vermentino di Gallura aveva consumi locali, oggi grazie all'azione delle tre cantine sociali che hanno costituito un consorzio di esportazione, si è aperto nuovi sbocchi in Italia e all'estero. Zone tradizionalmente vocate alla produzione di rossi (Dorgali, Jerzu, ecc), spinti dalle tendenze di mercato puntano sul Vermentino.

LIGURIA Produce 150 mila ettolitri di vino l'anno e l'uva resiste bene ai venti salmastri delle zone litoranee. I bianchi che si ottengono da questo vitigno sono delicati ed eleganti e prevalgono note di macchia mediterranea, anice e timo. Dal 1970 è l'unico vitigno a frutto bianco raccomandato dalla Cee per le quattro province.

TOSCANA Il Vermentino è il vino bianco preferito da molti produttori di Bolgheri (zona di produzione celebre per il rosso Sassicaia). È di solito vinificato in purezza, ma si trova anche in uvaggio con Sauvignon Blanc e Viognier, insaporito in barrique.

CLIMA L'uva lo richiede temperato caldo, ben soleggiato e ventilato, con terreno tendenzialmente asciutto e vicino al mare. I colori dei luoghi dove nasce il Vermentino sono il giallo del sole, il bianco della pietra e il blu del mare. La Liguria ha quattro Vermentini Doc, Riviera ligure di ponente, Colli di Luni, Golfo del Tigullio e Valpolcevera. Il Savonese ha cantine d'antica fama come l'azienda vinicola Accame (fondata a metà '800) di Pietra Ligure che esportava il Vermentino nell'America Latina.

CORPO E COLORE I vini sono generalmente bianchi secchi delicatamente morbidi, di colore giallo paglierino limpido con riflessi verdognoli, talvolta dorati.

PROFUMO E' fruttato con note di cedro e pesca gialla, albicocca, mela cotogna, mandorla, erbe e fiori di campo e, secondo i casi, finocchio selvatico, salvia, rosmarino e ginestra.

GUSTO In bocca è fresco, sapore sapido (con un'importante presenza di sali minerali) e pieno.

ABBINAMENTI Con antipasti di mare e piatti di pesce e polpo (classico è il Vermentino sardo con l'aragosta), ma anche con i tipici "pansotti" in salsa di noci, lattughe ripiene in brodo, trenette e trofie al pesto della cucina ligure.

GRADAZIONE Dagli 11° ai 13°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Intorno ai 10° C, da servire in calici a stelo alto.

SINONIMI E' altrimenti detto Carbesso (carbess), Formentino, Turmentin, Piccabuono (piccabon). Molti considerano il Pigato ligure una sua varietà, quasi un sinonimo. In Portogallo è conosciuto come Codega, in Francia come Malvoisie Précoce D'Espagne.

SAGRE Gli abitanti del suggestivo borgo di Diano Castello, in provincia d'Imperia, ogni anno a giugno organizzano il Premio Vermentino per la migliore azienda. (S.R.)



IL BUSINESS DEL VINO IN ITALIA

Giro d'affari	8.000 milioni €
Patrimonio della filiera vitivinicola	50 miliardi €
<small>(compreso il valore degli impianti e delle strutture legate alla produzione di vini, liquori, distillati e aceti balsamici)</small>	
Occupati	1,2 milioni
% produzione italiana/mondo	21%
% produzione italiana/Europa	34%
Vendemmia 2008	44,5 milioni di hl
Incremento % sul 2007	5%
Docg	40
Doc	316
Igt	120
Aziende vitivinicole (Istat 2000)	800.000
Aziende imbottigliatrici	30.000
Superficie vitata in produzione	679.090 ettari (Istat 2006)