

Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana: è il momento del Vermentino

scritto da Claudia Meo | 26 Giugno 2023



La Maremma è un ricco angolo di Toscana con caratteristiche paesaggistiche, morfologiche e pedoclimatiche molto diverse tra loro, che creano le migliori condizioni per l'ottima riuscita di molti vitigni autoctoni e diverse varietà internazionali, con un panorama produttivo, quindi, che oggi ha ormai superato i limiti dello storico binomio Maremma – Sangiovese.

Le 451 aziende associate al Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana producono circa 7 milioni di bottiglie l'anno e lavorano circa 2.600 ettari di un territorio che è qualitativamente in ascesa nel percepito del mercato.

Il Sangiovese occupa attualmente meno della metà del vigneto della provincia di Grosseto, mentre a farsi strada con impulso crescente è il Vermentino, varietà simbolo della costa tirrenica, da Ventimiglia in giù, che solo nella Denominazione Maremma Toscana quota ormai circa 900 ettari vitati, contro un dato del 2006 di circa 140.

Il Vermentino della Maremma si distingue da quello ligure, caratterizzato da eleganza e anima floreale, come pure da quello sardo, che trova dalla mineralità del terreno, sapidità e struttura del tutto uniche; il **Vermentino di Maremma**, frutto di quel tratto di costa tra Follonica e Capalbio, si veste di aromi freschi e piacevoli, sentori di frutta a polpa bianca e gialla, buone acidità e freschezza con una sapidità costante, che stanno **accrescendo in modo continuo la sua popolarità**.

Il Vermentino è uno dei grandi vitigni bianchi che fanno la spina dorsale dell'Italia e qui in Maremma è la tipologia varietale più richiesta della Denominazione. E il mercato sta iniziando a cercare nel Vermentino Toscano, oltre alla piacevole immediatezza, anche i risultati evolutivi di un possibile affinamento.

In questa direzione sta andando l'azione istituzionale del Consorzio, che a maggio ha ottenuto la modifica del Disciplinare di produzione della DOC con l'inserimento della menzione Superiore proprio per la tipologia Vermentino, la cui immissione al consumo è stabilita al 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia. Con rese di massimo 90 quintali, invece di 120, una percentuale di Vermentino minima del 95% e **un affinamento di non meno di 16 mesi**, il Vermentino di Maremma ha le carte in regola per acquisire complessità e struttura, e regalare quei sentori di idrocarburo e di pietra focaia tipici dei bianchi di pregio.

Caratteristiche, queste, che gli conferiscono anche una maggiore versatilità a tavola, favorendo abbinamenti intriganti. Spinto da questa consapevolezza, anche quest'anno

il Consorzio ha organizzato il **Vermentino Grand Prix**, che si è svolto il 17 aprile alla presenza di una commissione presieduta da Luciano Ferraro, e costituita dalle maggiori associazioni della Sommellerie italiana, da AIS a Fisar, da Onav alla Scuola Europea Sommelier Italia, nonché dai maggiori esponenti della ristorazione locale: sono stati selezionati i 10 migliori Vermentini, in degustazione alla cieca, su circa 60 Vermentini, tutti DOC Maremma.

La “top 10” 2023 è composta, in ordine alfabetico per azienda, da: BELGUARDO V 2021, BRUNI PERLAIA 2021, CASTELPRILE BIANCO RISERVA 2021, PODERE CIRENE 2021, SANTA LUCIA BRIGANTE 2022, TENUTA AGOSTINETTO LE TERRAZZE 2021, TENUTA DODICI SOLO 2021, TERENCE BALBINVS 2021, TERRE DELL’ETRURIA MARMATO 2022, VAL DELLE ROSE COBALTO 2020.

Si tratta di una manifestazione che ha tributato al vitigno della Maremma Toscana un grande riconoscimento di pubblico, sia di professionisti che di estimatori e ha contribuito alla promozione dell’immagine del Vermentino e al riconoscimento dell’impegno dei produttori che ogni giorno lavorano per la sua valorizzazione. “Il Vermentino Grand Prix, nell’arco di quattro edizioni, è già diventato un appuntamento importante di promozione per i produttori e per il brand Maremma; anche in questa occasione, abbiamo avuto la conferma che il **Vermentino della Denominazione** abbia una grande personalità, non solo nella versione fresca e di facile beva, ma anche in versioni più importanti con processi di vinificazione complessi e periodi di affinamento più lunghi” spiega **Francesco Mazzei, Presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana**, aggiungendo che “l’obiettivo dell’iniziativa è quello di alzare sempre più l’asticella ed è evidente che abbiamo intrapreso la strada giusta, anche se c’è molto da lavorare”.

Il Vermentino è certamente un protagonista trainante della produzione vitivinicola maremmana, e, come anche **le recenti fiere internazionali hanno evidenziato, l’apprezzamento non**

rimane confinato dentro l'Italia, ma “piace” molto anche ai mercati del Nord Europa, negli USA, nel Canada, con segnali molto interessanti anche da Paesi dell'estremo Oriente come Corea e Giappone.