







L'UOVO DEL VERMENTINO

La ricerca delle origini è un bisogno tutto umano che conduce in un lungo viaggio a ritroso nel tempo, per capire dove tutto possa avere avuto inizio. L'uomo è spinto all'esplorazione delle proprie radici, siano esse culturali o biologiche. Questo è sempre stato un aiuto per comprendere meglio le ragioni dell'esistenza, del posto che si occupa nel mondo, con una presa di coscienza sia individuale che collettiva. Fino dalle origini della specie umana, questa ricerca ha investito ogni cosa. Forse è proprio questo stesso moto interiore di natura ancestrale a spingere i ricercatori alla scoperta delle origini dei vitigni. Eppure, nonostante gli studi condotti siano stati molti e approfonditi, il Vermentino rimane uno dei pochi vitigni dei quali non si conoscono le origini.

Ciò che possiamo sostenere è che abbia trovato la sua patria di elezione in una precisa zona tutta racchiusa in quello che amiamo definire, per la sua forma, come **L'uovo del Vermentino**. Di certo è un vitigno che ama il mare e lo ricerca per manifestarsi nelle sue migliori espressioni. Come il mare, immutabile, cambia a seconda della luce del sole che lo colpisce, così anche il Vermentino offre riflessi di sé diversi a seconda dei territori in cui viene coltivato, rimanendo però sempre riconoscibile.

Come tutti i vitigni antichi presenta una grande variabilità morfologica e diversità di nomi: soltanto l'utilizzo della comparazione genetica ci ha permesso di eliminarne alcuni e di verificare che per gli altri si tratta di veri e propri sinonimi, come nel caso di *Pigato* e *Favorita*, che non presentano nessuna differenza dal punto di vista del DNA.

LE ZONE DEL VERMENTINO

1. **Colline di Levante DOC Vermentino**
(minimo 85%)
2. **Golfo Tigullio-Portofino DOC Vermentino**
(minimo 85%)
3. **Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato**
Riviera Ligure di Ponente DOC Vermentino
(minimo 95%)
4. **Langhe DOC Favorita**
(minimo 85%)
5. **Colli di Luni DOC Vermentino**
(minimo 90%)
6. **Val Polcevera DOC**
(minimo 85%)
7. **Maremma Toscana DOC**
(minimo 85%)
8. **Montecarlo DOC**
(minimo 85%)
9. **Montecucco DOC**
(minimo 85%)
10. **Monteregio di Massa Marittima DOC**
(minimo 85%)
11. **Montescudaio DOC**
(minimo 85%)
12. **Parrina DOC**
(minimo 85%)
13. **Bolgheri DOC**
(minimo 85%)
14. **Candia dei colli Apuani DOC Bianco**
(minimo 70%)
Candia dei colli Apuani DOC Vermentino
(minimo 85%)
15. **Capalbio DOC**
(minimo 85%)
16. **Colline Lucchesi DOC**
(minimo 85%)
17. **Elba DOC**
(minimo 85%)
18. **Val d'Arbia DOC**
(minimo 85%)
19. **San Torpè DOC**
(minimo 85%)
20. **Terratico di Bibbona DOC**
(minimo 85%)
21. **Val di Cornia DOC**
(minimo 85%)
22. **Alghero DOC Vermentino Frizzante**
(minimo 85%)
23. **Cagliari DOC**
(minimo 85%)
24. **Vermentino di Sardegna DOC**
(minimo 85%)
25. **Vermentino di Gallura DDCG**
(minimo 95%)
26. **Patrimonio AOC**
(100%)
27. **Vin de Corse AOC**
(minimo 75%)
28. **Ajaccio AOC**
(minimo 80%)
29. **Calvi AOC**
(minimo 75%)
30. **Bellet AOC** (minimo 80-90%)



4 Alba

6
3 Genova

2

1

La Spezia

5

30

14

Viareggio
Pisa

19

20

Livorno

11

16

Lucca

Firenze

8

Siena

18

9

26

Bastia

29

Isola D'Elba

17

Piombino

7

Grosseto

10

12

15

27

28

25

Olbia

22

Sassari

24

23

Cagliari

DALLE VERNACCE AL VERMENTINO

Che le Cinque Terre e la piana di Luni fossero areali di grande tradizione vitivinicola fin dal tempo dei romani è dato acquisito da tempo. Basterebbe ricordare che Plinio Il Vecchio nella sua monumentale enciclopedia cita i vini di Luni come di particolare pregio: **“ha la palma quello di Luni, tra quelli della Liguria il vino di Genova”** (*Naturalis Historia*, 77 d.C.).

Questa fama sembrerebbe essere confermata da alcune iscrizioni poste sui coperchi di antiche anfore ritrovate a Pompei che riportano la dicitura “Lunense vetus” e la specifica del fondo di provenienza “Cornelia”, con riferimento all’antico nome con cui era conosciuta Corniglia. (n.d.r. una delle Cinque Terre). Per poter però cercare di ricostruire a che punto della storia fa la sua apparizione il Vermentino, dobbiamo necessariamente partire da tempi relativamente più recenti e dalla storia di un’altra famiglia di vitigni: le Vernacce. Sulle origini del nome Vernaccia ci sono diverse ipotesi: quella più comunemente diffusa è che il nome *Vernaccia* derivi dal latino *Vernaculus* che significa *del luogo*. Un’altra ipotesi è che derivi invece dal latino *Ibernaceum* che indicherebbe la sua *maturazione tardiva*. Un’ultima ipotesi è che indichi il luogo di provenienza del vino, nel caso specifico potrebbe indicare il vino prodotto a Vernazza. La validità di ciascuna di queste ipotesi non esclude le altre.

A testimonianza della fama raggiunta da questo vino già nel corso del XIV secolo nella seconda novella del Decameron di Boccaccio troviamo una citazione che attira la nostra attenzione: **Allora in una tovagliola bianchissima gli portò due fette di pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Coniglia**. Così come verrà poi citata anche da Franco Sacchetti nelle sue Trecentonovelle.

Nello Statuto della Gabella delle Vicarie lucchesi del 1372 si parla invece di vini vernacce, ovvero provenienti da Vernazza.

Nel 1400 troviamo negli scritti di Giacomo Bracelli, cancelliere della Repubblica di Genova e suo storiografo, un accenno alle Cinque Terre e sottolineando che ivi si producono **i vina vernacia noncupata, rocesi et amabilia**, cioè vini vernaccia non zuccherati, rocesi e amabili.



“ha la palma quello di Luni, tra quelli della Liguria il vino di Genova”

(Naturalis Historia, 77 d.C.)



Per chiarire questo passaggio di importanza fondamentale per la ricostruzione della nostra storia dobbiamo aspettare un secolo e più per poter leggere le annotazioni di Sante Lancerio, bottigliere del Papa Paolo III dove viene tratteggiato in maniera chiara e inequivocabile il vino delle Cinque Terre: **“Vino Razzese: viene dalla Riviera di Genova et il meglio è di una terra detta Monterosso, (una delle Cinque Terre. N.d.r.) et è vino assai buono. Et è stimato assai in Roma fra li Genovesi, come fra li Venetiano la Malvagia. (...) di colore dorato, amabile e non dolce.”**

Alla fine del 1500 ci viene in aiuto Andrea Bacci che ricorda il vino ligure di Levante, le squisite vernacce e il razzese delle Cinque Terre.

Illuminante infine la descrizione di un agronomo fiorentino, Giovan Vittorio Soderini, dello stesso periodo del Bacci e del Lancerio, che racconta i metodi in uso al suo tempo per produrre l'Amabile e il Razzese, sottolineando che “quelli che nella riviera della Spezia fanno il razzese e l'amabile, fanno l'uno e l'altro vitigno medesimo.”

Dobbiamo aspettare un altro secolo per trovare una prima citazione del Vermentino (come Fermentino) risalente al 1658 relativa a Montaldeo, in provincia di Alessandria e nel 1676 compare come Favorita nei registri della cantina Conti di Roero.

Sarà il Gallesio a trovare nei libri dell'amministrazione della città di Savona l'anello di congiunzione tra il *Piccabuon*, che secondo l'autore della Pomona era una delle uve che andava a comporre il vino “Vernaccia di Corniglia”, e il *Vermentino*, dove trova ancora una volta citata la *Vernaccia* senza che esistesse nel savonese nessuna uva o vino così chiamati.



Il nome di Vernaccia è un nome ignoto tra le uve di quei paesi ed è invece il nome della terra dove abbonda di più il Piccabuon. Bisogna dunque concludere che il Piccabuon dei nostri tempi è la Vernaccia degli antichi.

Gallesio non vuole intendere che quell'uva abbia cambiato nome, ma che al di fuori della sua terra di origine venisse identificata con il suo luogo di origine, Vernazza per l'appunto, come spesso accadeva.

È ipotesi plausibile che esistessero quindi due nomi, uno nella lingua parlata e uno nella lingua scritta.

Ora, nel savonese vi erano ampiamente diffusi due vitigni: il *Roccese* e il *Vermentino*; visto che il primo ha conservato il suo nome non ci resta che attribuire al secondo il legame con la Vernaccia, tanto citata, che altro non sembrerebbe essere che il Piccabon delle Cinque Terre. Il padre della ampelografia moderna italiana, Guglielmo Molon, sembra smentire il legame che il Gallesio crea tra la Vernaccia e il Vermentino, sostenendo che sono due vitigni molto diversi.

Quello che ci sembra di poter osservare a riguardo è che, proprio a seguito dello studio della genesi dei nomi dei vitigni e dall'osservazione del panorama italiano, come accade che due vitigni identici abbiano nomi diversi, può accadere che due vitigni diversi abbiano in effetti lo stesso nome (si pensi alle Malvasie e ai Moscati). In tempi più recenti studiosi del calibro del Professor Mario Fregoni hanno fatto notare che la dimensioni del grappolo e dell'acino farebbero pensare che questo vitigno faccia parte della *proles pontica*, quindi originario del Medio Oriente. Mentre il più grande ampelografo del XX secolo, Pierre Galet, ritiene che il Vermentino sia un vitigno tutto italiano.



...amati dai Papi e cantati dai poeti...

Quello che deduciamo è che al tempo della Repubblica di Genova, ***esistevano dei vini prodotti nelle zone di Luni e delle Cinque Terre famosi per essere di tal pregio da essere amati dai Papi e cantati dai poeti.*** Sappiamo che questi vini erano noti con il nome di Vernacce, ma non sappiamo e non potremo mai sapere con quale vitigno, o meglio, con quali vitigni venissero prodotti. Sappiamo anche che esisteva una pratica per ottenere di quello stesso vino una versione dolce, lasciando i grappoli ad appassire in pianta dopo aver storto il picciolo, e questo non può che farci pensare allo Sciacchetrà. Sappiamo che i vini, fino a tempi relativamente recenti, erano ottenuti da uvaggi non sempre così semplici da delineare e che i vigneti stessi avevano al loro interno più varietà e più biotipi delle stesse varietà. Altra cosa che dovremmo tenere presente è che la storia dei vini non è la storia dei vitigni.

Forse più che dell'uovo di Vermentino dovremmo parlare dell'uovo di Colombo, genovese anch'egli. Infatti dopo aver solcato i mari per cercare il porto da dove sia partito questo vitigno, forse la soluzione è che in fondo è sempre stato qui, nascosto tra i nomi dei luoghi e quelli dei vini.



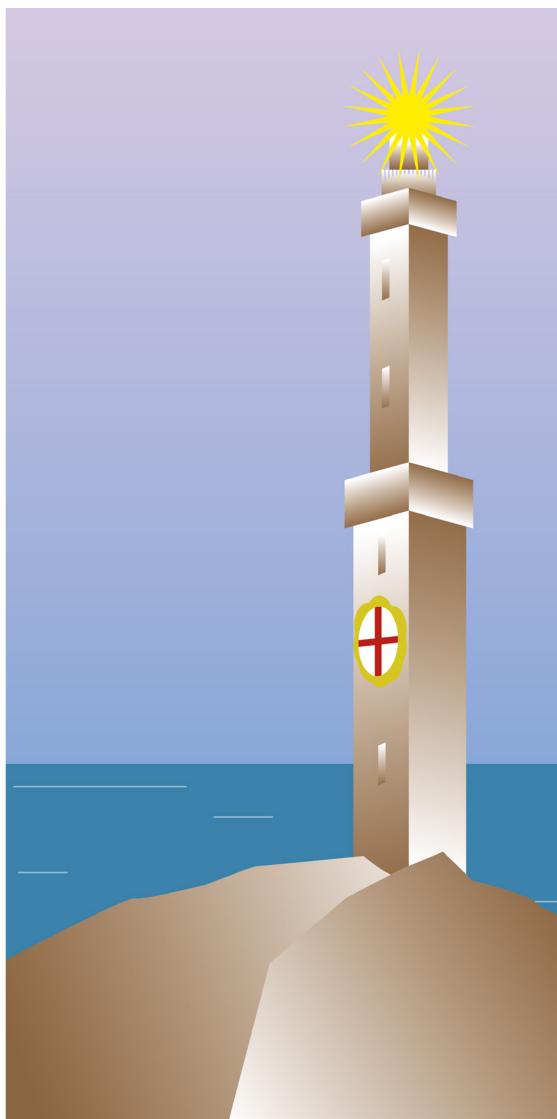
LA SUPERBA E LA SERENISSIMA VERNACCE E MALVASIE

Cosa lega il Mediterraneo, la Liguria, la Toscana, la Corsica, la Sardegna, la Puglia, la Sicilia, la Spagna, la costa Mediterranea della Francia, l'isola di Madeira in Portogallo?

LA REPUBBLICA DI GENOVA

Proviamo a calarci nell'epoca di cui stiamo parlando per cercare di immaginare cosa può essere successo. Siamo nell'epoca delle Repubbliche marinare e Genova e Venezia si contendono i mercati del Mediterraneo. La Repubblica di Genova, nella sua massima espansione, non solo occupa stabilmente la Corsica e il Giudicato di Torres in Sardegna, ma ha influenze commerciali in tutta la Grecia giungendo fino al Mar Nero, occupa temporaneamente l'isola di Candia, ha empori a Gerusalemme, Antiochia, Alessandria, Tunisi, Messina e Palermo, Barcellona, Marsiglia, solo per citare i principali.

Importa ed esporta qualsiasi tipo di merce e certamente non saranno mancati i vini e i vitigni. Dall'altra parte del Mediterraneo, Venezia ha nel frattempo trovato la sua gallina dalle uova d'oro e sta dominando i mercati europei con le Malvasie, vini dolci e aromatici che provengono da Monemvasia e che sembrano piacere molto nel Nord Europa. La richiesta sempre maggiore di questi vini trova la sua naturale risposta nella diffusione di coltivazioni di vitigni che dessero vini con caratteristiche simili, tutti raggruppati sotto il nome di Malvasie e, in alcuni casi, che altri vini venissero chiamati essi stessi Malvasie per essere meglio venduti. Genova non può stare a guardare mentre Venezia si impadronisce dei mercati del vino di Europa. Verosimilmente può essere accaduto qualcosa di molto simile per quanto riguarda le Vernacce che, come abbiamo visto, erano vini prodotti nella zona di Vernazza da tempo immemore.

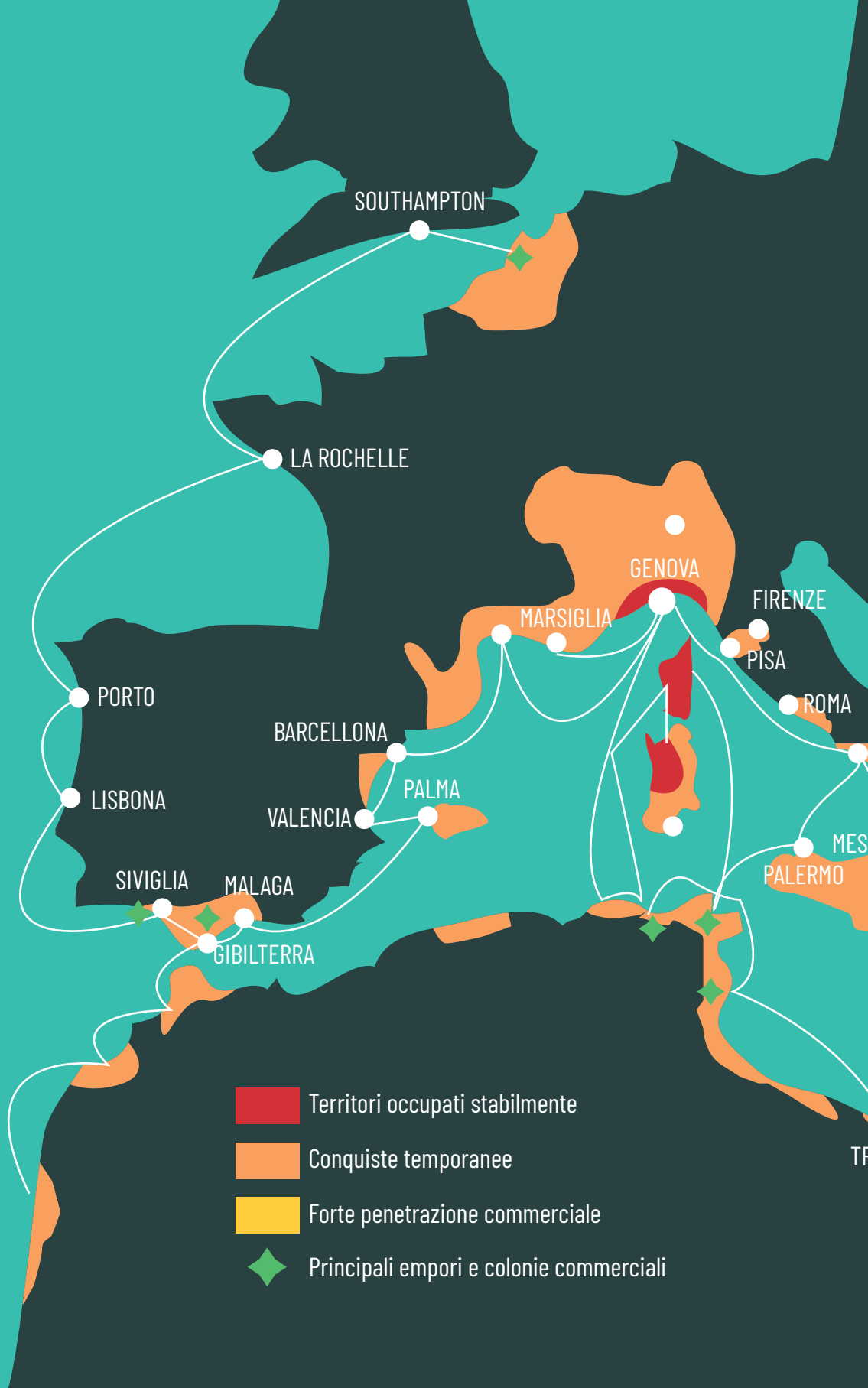


Simbolo della città di Genova, sito sul promontorio di Capo di Faro la Lanterna, con i suoi 77 metri di altezza, è il faro più alto del Mediterraneo.

Visto il via vai di navi in giro per il Mediterraneo, ci sembra quasi impossibile stabilire se il Vermentino sia sempre stato in Liguria oppure no. Neanche il DNA ci è venuto in aiuto, ma si può facilmente dedurre che, vista la fama e la qualità dei vini liguri e il dominio della Repubblica di Genova, il vitigno che dava origine a quelle tanto stimate vernacce delle Cinque Terre - che potevano competere nei mercati Europei con le Malvage veneziane - venne coltivato in molte località del Mediterraneo Nord Occidentale che erano sotto la sua influenza. Tra queste, la Corsica, la Sardegna, ma anche la Francia continentale, la Puglia, la Sicilia, la Toscana, dove comunque la Repubblica di Genova aveva forti penetrazioni commerciali e dove avevano sede i suoi empori.

In quelle stesse terre, compresa l'isola di Madeira in Portogallo, oggi riscontriamo la presenza del Vermentino e, in ciascuna di quelle stesse terre ha poi assunto un nome diverso. Pochi vitigni da vino hanno un così elevato numero di sinonimi. Ne vogliamo ricordare alcuni: Favorita o Formentin in Piemonte; Pigato, Piccabuon, Pigà, Uva Sapaïola, Rollo, Rossese bianco in Liguria; Malvasia Grossa, Malvasia a gros grain, Malvoisie de Corse, Malvoisie u Duoro, Rolle, Varlentin e altri ancora in Francia.

In tempi recenti, grazie alle analisi genetiche, abbiamo potuto fare chiarezza su quali fossero veri sinonimi e quali fossero errate attribuzioni, ma abbiamo fatto anche altre scoperte interessanti. Per esempio, la genetica ci ha permesso di stabilire che il Vermentino è parente diretto con il Furmint (vitigno impiegato nella produzione del tokaj ungherese) e con diverse Malvasie (studio pubblicato nel 2007 dall'American Journal of enology and Viticulture).



L'ESPANSIONE DI GENOVA



GLI ALTRI LUOGHI DEL VERMENTINO

IN ITALIA

Oltre alle Doc e alle Docg che abbiamo voluto segnalare perché il vitigno è presente in percentuale considerevole, esistono numerosissime altre denominazioni che prevedono nel disciplinare l'utilizzo del Vermentino/Pigato/Favorita, alcune delle quali sono particolarmente famose, come per esempio il Cinque Terre Doc (in tutte le sue sottozone e anche nella tipologia Sciacchetrà) dove il vitigno è presente, in blend con Bosco e Albarola, per un massimo del 40%.

Esse sono: **Alghero Bianco, Bolgheri Bianco, Capalbio Bianco, Colli di Luni Bianco, Colli del Trasimeno Bianco, Colline di Levante Bianco, Colline Lucchesi Bianco, Elba Bianco, Golfo del Tigullio Bianco, Langhe Bianco, Montecarlo Bianco, Montereale di Massa Marittima Bianco, Montescudaio Bianco, Val di Cornia Bianco, Val Polcevera Bianco.**

Inoltre il Vermentino può essere utilizzato nella composizione di numerose IGT (41) il cui territorio ricade nelle province in cui, tale varietà, risulta idonea alla coltivazione:

- **Liguria e Sardegna:** raccomandato in tutte le province
- **Marche:** raccomandato nella provincia di Ascoli Piceno
- **Umbria:** autorizzato nella provincia di Perugia
- **Lazio:** autorizzato nella provincia di Viterbo
- **Abruzzo:** autorizzato nella provincia di Teramo
- **Piemonte:** raccomandato nelle province di
Alessandria, Asti, Cuneo, Torino
- **Puglia:** autorizzato in tutte le province
- **Sicilia:** raccomandato nella provincia di Agrigento

I numeri del Consorzio Doc Maremma di qualche anno fa: ettari in Italia coltivati a Vermentino: 8250, di cui 4850 in Sardegna, 1900 in Toscana, 550 in Liguria, ma anche 564 in Sicilia.





IN FRANCIA

La Francia vanta 6035 ettari coltivati a Vermentino, che entra come vitigno principale nella composizione di quasi tutti i vini bianchi previsti nelle nove AOC corse e nella composizione di numerosi uvaggi con varietà rosse per la creazione di vini rosati, nonché nelle composizioni di alcune AOC.

Lo troviamo diffuso soprattutto nelle zone vitivinicole Languedoc-Roussillon, Provence e Vallée du Rhone con il sinonimo di *Rolle*.

IL RESTO DEL MONDO

Il Vermentino inizia a farsi notare anche in California e in Nuova Zelanda.

VER MEN TI NO



www.propostavini.com