

Il Vermentino

Vermentino: il suono è dolce, e di accattivante musicalità. Potrebbe essere il nome di uno gnomo, del fiabesco e simpatico protagonista di una delle tante, indimenticabili storie della nostra infanzia. Invece, si chiama così l'uva dorata, talvolta con riflessi vermigli, che dà origine ad un vino pieno di grazia nel bouquet e nel sapore. Si possono raccogliere i fiori, sull'immaginario prato del suo profumo. Si avvertono inoltre palpabili sentori di frutti freschi, fino ad arrivare, con più che gradevole soddisfazione, a chiudere il caratteristico spettro organolettico, alla gentile ed inestinguibile presenza della mandorla. Un bianco unico: di straordinaria ed inequivocabile identità le sue uve, di conseguenza, determinano il carattere dei prodotti della loro promiscuità, come nel caso del Cinque Terre Bianco, nel quale si uniscono al bosco e all'albarola. La Liguria, la costa della Maremma, in Toscana, la Sardegna. Ma anche la Corsica, la Francia meridionale e la Spagna. Presto, magari, ci sarà anche un Vermentino di Sicilia, dove da tempo sono avviati con risultati lusinghieri speciali campi sperimentali. Il Vermentino danza intorno al mare, sulle campagne e le colline lambite dai sussurri salsati delle brezze sospinte dalle onde. Il mare è il Mediterraneo, il bacino che ha dato vita alla nostra ultramillenaria civiltà, il vino, così, rappresenta il simbolo della nostra storia. I sali marini condiscono e rifiniscono il capolavoro degli specifici microclimi per determinare le infinite sfaccettature del Vermentino, che mai è lo stesso, pur restando, i suoi tratti più significativi, nell'ambito di una chiara dimensione gustativa. La Riviera di Ponente, i Colli di Luni, Bolgheri, la Gallura e Patrimonio: il confronto attento e partecipe è capace di dischiudere sostanziose sensazioni gustative. Il Vermentino è così: elegante sempre, talvolta raffinato; però mai stucchevole. Di vivace duttilità, forse più di quanto si verifichi con tanti altri vitigni a bacca bianca.

Queste sono le risorse che hanno indotto parecchi studiosi a considerarlo una sorta di Sauvignon italiano. Lo sappiamo: il Sauvignon e lo Chardonnay sono definiti "internazionali" per la loro ampia diffusione, resa possibile dalle notevoli capacità di adattamento nelle varie situazioni geografiche. Tuttavia, che cosa ha da invidiare il Vermentino?. La prova del palato è lampante: nessuna nel Tigullio, a Levanto, a Fosdinovo, Sarzana, Castelnuovo Magra, Ortonovo, nel Candia e sulle Isole il Vermentino diventa il segnale indicatore di un ambiente tutelato dalla consapevole presenza dell'uomo che tra le vigne ha inteso mettere le radici profonde dei suoi affetti. I nuraghi in Sardegna, le grotte preistoriche a Toirano, i siti archeologici a Luni e ad Aleria, borghi medievali sugli acclivi: le vicende susseguite nel corso dei secoli sembrano emblematicamente ripetersi in maniera molto simile, sia pure in paesi lontani. Ovunque, accanto alla pieve, al castello, alla dimora signorile, alla residenza di mare, risulta ben visibile la rassicurante coltivazione di una vigna. "E' la Liguria una terra leggiadra.. reca messaggi il vento..". I versi della struggente poesia di Vincenzo Cardarelli si sofferma inoltre sui "pampini rossi". L'arco formato dalle due riviere sembra voler abbracciare idealmente tutto il Mediterraneo del Vermentino per catalizzarne l'attenzione. È in Liguria, per altro, che già nel corso dell'800, in particolare a Savona, i primi comizi agrari sottolineavano l'opportunità di coltivare soprattutto il Vermentino, studiato a lungo da Giorgio Gallesio nella sua "Pomona Italiana". La lungimiranza di allora ha dato frutti importanti, evidentemente. Il vitigno si è diffuso indistintamente da Ventimiglia a Luni, sulle caratteristiche "fasce" o sulle "terrazze" aperte sui suggestivi orizzonti marini. In purezza, nella provincia della Spezia, è stato felicemente concepito da un'intuizione recente. Messa a punto nei primi anni Ottanta e realizzata nel 1989 con la D.o.c Colli di Luni, comprendente anche tre comuni posti in provincia di Massa-

Carrara. In principio, tutto poteva apparire una sorta di appagamento di un hobby. I produttori erano pochissimi e nelle superfici vitate dominava una casuale mescolanza di varietà le più disparate. In vent'anni, la rivoluzione tuttora ininterrotta ha provocato sensibili cambiamenti. Il numero delle aziende, già abbastanza elevato, è destinato a crescere ancora in coincidenza con il recupero di terreni incolti e con la loro trasformazione sulle stesse alture circostanti il centro cittadino della Spezia. Vent'anni, quattro lustri: una vita. Un periodo veramente intenso, per l'aspetto socioeconomico e significativo per le prospettive per la comunità. Il Vermentino, infatti, è diventato l'oggetto dell'attenzione di numerosi giovani per trovare un'adeguata fonte di reddito contando sul proprio entusiasmo. Di pari passo, questo ha fatto comprendere la necessità della salvaguardia dell'integrità dell'ambiente e del paesaggio, che nella vigna e nell'ulivo hanno gli emblemi di spicco anche ai fini turistici. I fermenti del vino hanno favorito lo sviluppo di una nuova coscienza critica tra i produttori, infatti, l'amicizia si dipana su un filo di non dichiarata e sottile contesa dei benefici effetti. I giudizi spingono a migliorarsi continuamente, a non adagiarsi sull'orgoglio più che giustificato per gli apprezzamenti degli esperti e del mercato. Il confronto dialettico è di ottimo auspicio per il futuro. Il presente invece, conta su persone e moduli collaudati. Da Levante fino ad arrivare all'anfiteatro romano di Luni, passando per la magia delle Cinque Terre. Pensiamo alla Villa del Chioso del Conte Nino Picedi Benedettini, nobile pioniere enoico a Baccano, dove ogni anno si tiene la Festa dei vini arcolani; all'Enoteca pubblica di Castelnuovo Magra; a Cà Lunae di Paolo Bosoni e alla sua raccolta di attrezzi agricoli ordinati in un apposito spazio espositivo; all'importante rassegna "Liguria da bere" che si svolge nel cuore della città della Spezia, l'ultimo week end di giugno. È il mondo del Vermentino questo: di un vino che dispensa profumi e sapori sublimando le storie e gli umori di una terra antica. Profumi di poesia. Sapori di sentimenti sinceri. Un vino unico, che manifesta lo spirito schietto della gente intelligente che lo produce.

Salvatore Marchese