

Il Vermentino in crescita

DI LUCIANO SCARZELLO

Terra d'origine sarebbe la Spagna e il Vermentino pare sia arrivato in Sardegna attraverso le migrazioni nella parte nord dell'isola di popolazioni che si erano spostate dalla Corsica. Oggi questo vino (diffuso in parte anche in Liguria) è diventato uno dei fiori all'occhiello dell'enologia sarda per il suo bel colore giallo paglierino che con l'età presenta anche riflessi verdognoli, gusto e profumo gradevoli. Un vino tipicamente italiano, dunque, di cui esiste la doc per il Vermentino della Sardegna e la docg riservata a quello prodotto in Gallura divenuta a far parte della neonata provincia di Olbia. Il Vermentino docg entra in commercio all'inizio dell'anno successivo alla vendemmia e così pure quello «superiore» per il quale si attende in genere fino alla primavera, giusto il tempo per verificarne bene le caratteristiche. Oggi di Vermentino docg se ne producono tra i 7 e 8 milioni di bottiglie ma, come è stato annunciato nel corso della Sagra annuale svoltasi a Monti a inizio agosto presso la sede della Cooperativa che raccoglie circa 350 conferitori (la più grande realtà della zona), nei prossimi anni diventeranno produttivi alcune altre centinaia di ettari di vigneto dai quali avranno origine almeno 2 milioni di bottiglie in più. Ci si sta muovendo anche per la modifica dei disciplinari di produzione. «La resa in mosto del docg è del 70% mentre la doc del 65% per cui», spiega il presidente della Cooperativa, Pietro Sanna, «diventa un problema, quando si presenta, declassare il Vermentino da docg a doc. L'unica soluzione», continua, «sarebbe quella di unificare al 70% la resa. E su questa si dovrà pronunciare il Comitato vitivinicolo nazionale. Altra richiesta è il riconoscimento della doc per il Vermentino spumante prodotto con metodo Charmat anche se non sarebbe da escludere anche quello champenois.