© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Vermentino

Scalabrelli G., D'Onofrio C., 2013. Vermentino. In: Italian Vitis Database. www.vitisdb.it ISSN 2282-0062010

release 30/10/2014, **ultimo aggiorn.** 31/01/2020 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/11685

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
Agris Sardegna Servizio RFOOVE

Informazioni botaniche

nome Vermentino
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_4
genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Carlone R.	1964	Vermentino		Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 258
nome ufficiale VERMENTINO B.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (2)
sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Favorita Pigato
sinonimi accertati (4)
sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Carbesso Malvoisie à gros grain Rolle Carica l'asino B.(codice registro 53)
denominazioni errate (4)
denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
Vernaccia Malvasia du Douro Agostenga Canaiolo bianco

Accessione principale

accessione principale Vermentino (clone Marem 1)
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Accessioni standardizzate (5)

- Favorita 61 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Pigato 121 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Vermentino - Agris Sardegna Servizio RFOOVE
- Vermentino (clone Marem 1) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Vermentino (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Tutte le accessioni (5)

- Favorita 61 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Pigato 121 - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
- Vermentino - Agris Sardegna Servizio RFOOVE
- Vermentino (clone Marem 1) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Vermentino (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa

Cloni omologati (16)

I - CAP VS 12 I - VCR 1 I - CAP VS 3 I - CVT 78 I - CVT 84 I - CAP VS 1 I - VCR 12 I - CVT 133 I - CVT 134 I - Sirena 1 I - Marem 1
I - Marem 3 I - Sileno 1 I - Sileno 3 I - CVT 10 I - CRA VIC LOR5

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	151	233	237	249	249	179	181	200	204	249	259	242	250	239	247	251	257

Vi sono altri loci consultabili online

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Non vi è certezza sull’origine di questo vitigno, per il quale sono state formulate numerose ipotesi tra cui quella che provenga dalla Spagna per diffondersi poi lungo le regioni costiere del Mediterraneo e su alcune isole. Certo è che l’uso di indicare i vini con il nome della zona di provenienza ha comportato la difficoltà di stabilire la corrispondenza tra le zone di produzione e le prime segnalazioni del nome utilizzato per indicare il vitigno con il quale si producevano determinati vini. Il Vermentino offre da questo punto di vista molto materiale su cui discutere (Calò e Costacurta, 2007), essendo stato indicato come “Vernaccia di corniglia” (Gallesio, 1839). Il vino di Vermentino godeva ottima reputazione già nel XIX secolo come afferma lo stesso Gallesio: “Il Vermentino è il vitigno prediletto del Genovesato, e quello che gode la riputazione la più estesa fra le varietà che si coltivano da Ventimiglia a Sarzana. La sua fecondità, la precocità e la dolcezza della sua uva, e le qualità del vino che produce formano un insieme di pregi difficili a trovarsi riuniti in un altro vitigno”.

La prima citazione del Vermentino (come Fermentino) sarebbe del 1658 e sarebbe relativa a Montaldeo, in provincia di Alessandria (Robinson et al., 2012). In Francia, la prima citazione del Vermentino sembra essere quella de “L’Agriculture” (Petit-Lafitte, 1841), dove si attesta l’introduzione del Vermentino direttamente dalla Corsica. In Sardegna la prima citazione sembra essere quella dell’Angius (1840), che lo localizza nell’isola de La Maddalena.

Molteplici sono i termini con cui si presume che fosse indicato il Vermentino, i quali potevano variare da una zona all’altra, ovvero “Piccabon” nelle Cinque terre, “Rolle” a Nizza, “Verlantin” ad Antibe, “Malvoise à gros grain” nel Midi della Francia, “Malvasia gross” e “Carbesso” in Corsica. Solo in seguito fu evidenziato che il vitigno era coltivato in Piemonte (Alba, Mondovì e Cuneo), con il nome di “Favorita” (Molon 1906) e in provincia di Savona con il nome di “Pigato” (Carlone, 1965). Il Vermentino, Favorita e il Pigato, sono stati iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite come vitigni diversi e soltanto successivamente su base ampelografia è stata chiarito che si tratta di biotipi appartenenti alla stessa varietà-popolazione (Schneider e Mannini, 1990). Le successive analisi mediante i marcatori molecolari hanno dato conferma dell’appartenenza allo stesso vitigno.

Diffusione & variabilità

La superficie totale impiantata a Vermentino in Italia interessa circa 6.000 ettari *(UIV 2017)*. La regione dove è maggiormente coltivato è la Sardegna con circa 4500 ettari (UIV e Laore 2017), seguita da Toscana con 653 ha e Liguria 554 ha (UIV 2017).
La tabella sottostante riporta l'andamento dell'ampiezza di coltivazione del Vermentino in Italia dal 1970 al 2017

Italia	Sup (ha)*	Sup (ha)
1970	4.000	
1982	3.600	
1990	4.000	
2000	3.900	2.299
2010	2.297	2.927
2017		6.000

* *I dati comprendono Vermentino, Pigato e Favorita*

Per quanto riguarda la Toscana la superficie coltivata è aumentata di un quinto rispetto ai 544 ha riportati da Fregoni et.al 2007, ma è diminuita in provincia di Massa Carrara, con l'abbandono dei vigneti marginali e di quelli in forte pendenza, mentre è aumentata lungo il litorale (prov. di Livorno e Grosseto), anche a seguito del progetto di valorizzazione messo a punto su questo vitigno (Scalabrelli, 1997; Scalabrelli e Di Collato, 1999, Scalabrelli et al., 2002; Nunziatini et al., 2010).
In Sardegna la superficie impiantata a Vermentino è aumentata di un terzo fra i 3.300 ha del 2009 (Convisar 2011) e gli attuali 4500 ha.
Il Vermentino è anche diffuso nel sud della Francia (poco più di 6000 ettari), localizzati in Provenza, Corsica, dove è la varietà bianca più importante, e in Languedoc-Roussillon. Il Vermentino si trova a Malta ed è presente nella valle della Bekaa in Libano. In California, lo stato USA dove è maggiormente coltivato, il Vermentino interessa una superficie complessiva di circa 90 ettari (California Department of Food and Agriculture). Ma questo vitigno è presente anche in altri stati degli U.S.A., come Sierra Nevada, Texas, Carolina del Nord e Virginia. In Australia, la superficie interessata dal Vermentino è pari a circa 120 ettari (wineaustralia.com). Ed è presente nell'Australia Meridionale, a Victoria, nella Hunter Valley, nella King Valley, nella Barossa Valley.
I Cloni omologati in Italia sono 16, la maggior parte dei quali sono stati ottenuti di recente dalla selezione di popolazioni presenti in Sardegna, Toscana, Liguria e Piemonte. Una decina di cloni sono stati omologati anche in Francia a seguito della selezione clonale operata in Corsica (INRA, 2007).

Caratteristiche agronomiche

Il Vermentino in Toscana ha una media precocità di germogliamento, valutabile nell'ordine di 5-7 giorni prima del Trebbiano toscano, che si colloca nell'ultima decade di marzo nella zona costiera, mentre un ritardo di circa 7-10 giorni si verifica nelle zone più interne.
La maturazione è più precoce (da uno a due settimane) rispetto al Trebbiano toscano, verificandosi nelle zone litoranee della toscana nella prima decade di settembre e due o tre settimane dopo nelle zone più interne.
Il vitigno ha una vigoria media, sufficiente fertilità basale delle gemme che permettono di adottare una potatura a speroni. Il peso medio del grappolo è molto variabile in funzione del biotipo e del clone. Le forme di allevamento adottate variano nelle diverse aree di coltivazione in funzione delle condizioni eco-pedologiche. Si va dall'alberello delle zone più siccitose (Corsica e Sardegna) al Guyot, che è indubbiamente il più diffuso e il cordone speronato, che sono utilizzati un po' in tutte le zone di coltivazione. Infine il tendone viene adottato nelle zone irrigue della Sardegna, mentre il cordone alto è adottato in alcune aree della Sardegna e della Toscana, mentre la pergola bassa è tipica delle Cinque Terre.
I portinnesti adottati variano in funzione degli ambienti e dei risultati ottenuti a seguito di specifiche sperimentazioni. Ad esempio in Corsica è molto utilizzato il 110R, che ha dato buoni risultati anche nella costa della Toscana (Ferroni et al., 2010), mentre nella maggior parte degli ambienti prevale l'utilizzo del 1103P. In Liguria l'utilizzo dell'SO4, ha fornito buoni risultati grazie al mantenimento di un buon livello di acidità titolabile, che in questo vitigno è molto importante da mantenere essendo talvolta soggetto a un calo eccessivo.
Il Vermentino predilige luoghi ben soleggiati, e terreni poco fertili. Presenta buona tolleranza al clima asciutto e ai venti salmastri, teme i terreni fertili e i luoghi umidi dove risulta più facilmente attaccato dalla Botrite. È sensibile alla tignola e alla peronospora, specialmente in condizioni di maggiore densità della chioma; è mediamente tollerante all'oidio.

Utilizzazione tecnologica

È un vitigno che in relazione al grado di maturazione si presta alla produzione di diverse tipologie di vino: vini freschi e fruttati, vini strutturati di media o alta gradazione e infine vini da vendemmia tardiva. Tale diversificazione è legata alla zona di produzione, all'età del vigneto, alla forma di allevamento adottata, al carico produttivo e al grado di maturazione delle uve.
La vinificazione avviene solitamente con breve macerazione pellicolare (talvolta con tecnica di macerazione pre-fermentativa a freddo), seguita da fermentazione in acciaio e meno frequentemente in fusti di rovere. Recentemente si sta cercando di adottare tecnologie di vinificazione riducendo al massimo il contatto con l'aria, in modo da evitare ossidazioni e perdita di aromi. I vini di maggiore spessore gustativo beneficiano della tecnica di affinamento su fecce nobili con relativa agitazione e messa in sospensione delle stesse (batonnage).
I vini di Vermentino presentano un profilo sensoriale che può essere così riassunto: colore giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi verdi, aroma fruttato (frutta matura, frutta esotica) con sentori di agrumi (arancia, pompelmo e limone), speziato mediterraneo (salvia, timo) e floreale (acacia), gusto pieno ed equilibrato, talvolta con lieve gusto amarognolo. I vini sono sempre caratterizzati da buon equilibrio, finezza e piacevolezza, anche se la gradazione alcolica è andata aumentando in questi ultimi anni. Con l'invecchiamento si evolve il quadro sensoriale con la comparsa di note di frutti più secchi o di fiori appassiti o di minerale. I vini trovano facile abbinamento con piatti a base di pesce.
Il vitigno è utilizzato per la produzione di vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nelle regioni Abruzzo, Lazio, Liguria, Marche, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana e Umbria. Più di 50 tipi di vino bianco sono prodotti in Italia con Vermentino che si riferiscono a 22 denominazioni, delle quali 11 sono situate in Toscana, 6 in Liguria e 2 in Sardegna (di cui una, il Vermentino di Gallura, è DOCG), a cui seguono Piemonte e Umbria con una denominazione.

Nelle tabelle sottostanti, le produzione dei vini da Vermentino in Toscana e Sardegna

Toscana	DOC/DOCG (.000 hl)	Altri vini (.000 hl)	Totale (.000 hl)
1982			
1990			565
2000	135	313	448
2008			544

Sardegna	DOC/DOCG (.000 hl)	Totale (.000 hl)
2009	Vermentino di Sardegna	93
2017		124
2009	Vermentino di Gallura	40
2017		46

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	5	media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3 / 7	bassa / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2 / 3	verde e rosso / rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 2	verde / giallo	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2	solo al punto peziolare	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3	deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5 / 7	media / elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 4	entrambi i lati rettilinei / un lato concavo, un lato convesso	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	5	medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	

221	Acino: larghezza	5	medio
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / ellissoidale largo
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1 / 1	molle / molle
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Vermentino (clone Marem 1)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Vermentino (clone Marem 1)

Bibliografia (11)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Calò A., Costacurta A.	2007	Dei Vitigni Italici. Ovvero delle loro storie, caratteri e valorizzazione		Matteo editore.
Carlone R.	1964	Vermentino		Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Ferroni G., Scalabrelli G., D'Onofrio C., Di Collalto G.	2010	Comportamento produttivo del Vermentino su dieci portainnesti.		Simposio "Il Vermentino, un vitigno mediterraneo: peculiarità viticole ed enologiche", Alberese 26-27 maggio 2010, Abstract pg.47.
Fregoni M., Fregoni C., Lorieri P., Marenghi M.	2007	Il Vermentino, un vitigno che sente il mare.		Bandecchi & Vivaldi Editore.
Gallesio G.	1839	Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi.		Capurro N., Pisa, 1817-1839
Molon G.	1906	Ampelografia.		vol. II - Hoepli, Milano.
Nunziatini V., Fabbri F., Scalabrelli G., Di Collalto G.	2010	Un progetto di ricerca per la valorizzazione del Vermentino in provincia di Grosseto		Simposio "Il Vermentino, un vitigno mediterraneo: peculiarità viticole ed enologiche", Alberese 26-27 maggio 2010, Abstract pg.48
Scalabrelli G.	1997	Attività di ricerca del Dipartimento C.D.S.L. dell'Università di Pisa sul vitigno "Vermentino".		Il Vermentino "Studi e ricerche su un vitigno di interesse internazionale" A.R.S.I.A. pp. 26 - 47.
Scalabrelli G., Di Collalto G.	1999	Selezione clonale del Vermentino: risultati conseguiti in Maremma Toscana nel quinquennio 1995-1999		In " Rinnovamento e Valorizzazione della viticoltura della provincia di Grosseto". Provincia di Grosseto. ARSIA. Regione Toscana: 31-36.
Scalabrelli G., Ferroni, F., D'Onofrio C., Borgo M., Porro D., Stefanini M.	2002	Clonal selection of 'Vermentino' grapevine variety in the tuscan coastal area	Acta Horticulturae	VII th Int. Conf. On Grape Genetics and Breeding. Kecskemét, Hungary. Acta Hort. 603 (2): 641-649.
Schneider A., Mannini F.	1990	Indagini comparativa su "Vermentino", "Pigato" e "Favorita" in Piemonte e Liguria.		Informatore Agrario, 8: 103-108.