

VERMENTINO DI TOSCANA

di Leonardo Taddei



Dal Tirreno con amore

Una degustazione dei migliori 12 Vermentini toscani dell'annata 2009

From the Tyrrhenian Sea with love. A wine tasting of the 12 best Tuscan Vermentino 2009 wines

Questa degustazione è dedicata a uno dei vitigni più tipici delle coste mediterranee, il Vermentino, di cui la Toscana ha un'area produttiva di tutto rispetto per circa 850 ettari. L'area di Massa e Carrara è la sua culla storica ma si collocano produzioni importanti anche nella zona di Livorno, Lucca e in provincia di Grosseto dove si è registrato il più grosso exploit di crescita negli ultimi anni.

Quando questi sono vinificati in purezza possiamo tentare di suddividerli dal punto di vista organolettico per zona di appartenenza. Zona nord (Massa): qui troviamo, se vinificati in acciaio, i colori più tenui. I profumi sono molto intensi, con chiari ricordi che conducono alle erbe aromatiche, al basilico, agli agrumi del cedro e alla discreta mineralità. In bocca hanno una buona struttura e una spiccata sapidità (quasi marina). La loro vocazione comunque è quella di tendere all'eleganza, non sempre facile da ottenere. Zona centro nord (Lucca): in questo territorio l'influenza del mare è meno evidente ma troviamo ancora una discreta intensità olfattiva che raccoglie il ventaglio erbaceo e vegetale, fino a spingersi a eleganti contributi fruttati di pomacee. Zona centrale (Livorno): il colore si fa più intenso. I profumi, caratteristici del vitigno, si caricano di sensazioni appena più mature. In bocca colpisce l'equilibrio risultato di un contributo alcolico più evidente. Finali gusto-olfattivi più generalmente lunghi. Zona sud (Grosseto): forza è la parola d'ordine che caratterizza la maggior parte dei vini di questa zona. La struttura è già suggerita all'esame visivo e alla spiccata intensità olfattiva. Sensazioni di erbe aromatiche di timo e chiari riferimenti alla macchia mediterranea. Il fruttato con la pesca bianca e gialla sono un tratto distintivo. In bocca entrano caldi e morbidi per sorsi appaganti, anche impegnativi.

This wine tasting is devoted to one of most typical grape varieties of the Mediterranean coast, Vermentino.

In Tuscany, there are about 850 hectares of vineyards which give Vermentino wine.

Its birthplace is the Massa e Carrara area but it is also grown in the Livorno, Lucca and Grosseto area where it has been enjoying a boom growth in the past few years.

100% Vermentino wines can be classified according to their place of origin.

Northern area (Massa): these wines, if aged in steel tanks, feature pale colors but very intense aromas of aromatic herbs, basil, citron and mineral hints.

They show good structure and a full sea salt flavor on the palate. They are meant to achieve elegance, which is not always easily attainable.

Central-northern area (Lucca): the sea's influence is less noticeable in this area but the wine shows an intense and wide range of herbaceous and vegetal aromas which develop into fruity apple notes.

Central area (Livorno): the color is deeper and the grape variety's typical aromas are riper.

Balance on the palate, due to the higher alcohol content, and a longer finish.

Southern area (Grosseto): strength is the distinctive feature of most of the wines from this area.

Both the color and intense aromas suggest structure.

Aromatic herb sensations recalling thyme and Mediterranean scrub followed by fruity aromas of white and yellow peach which is one of the wine's distinguishing features.

Warm, soft, gratifying but also demanding on the palate.

SOMMELIER toscana

PERIODICO DI INFORMAZIONE DELLA ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS TOSCANA | N.12

VERMENTINO DI TOSCANA

degustazione a cura della commissione di assaggio di AIS Toscana



VALENTINA



Azienda Gualdo del Re
Suvereto (Li)
DOC Val di Cornia
Vendemmia 2009 – 13,0%
Vermentino

Oro verdi i riflessi. Appare all'olfatto con un vivace floreale di camomilla, acacia, ginestra, erbe aromatiche del mediterraneo e minerale.

All'ingresso al palato è strutturato e lo dimostra, buona la sapidità mitigata da un piacevole fruttato di ritorno. Finale abbastanza persistente, con bocca giustamente sapida. Risotto ai fiori di zucca e gamberetti.

Green-golden nuances. It opens on the nose with lively floral aromas of chamomile, acacia, Spanish broom, Mediterranean aromatic herbs and mineral notes. A structured attack on the palate, good savouriness balanced by a pleasant fruity aftertaste. Quite enduring and savoury on the finish. Risotto with courgette flowers and shrimps.



VERMENTINO



Tenuta Guado al Tasso
Bolgheri (Li)
DOC Bolgheri
Vendemmia 2009 – 12,5%
Vermentino

Verdolino trasparentissimo. Naso variegato ed espressivo. Inizia con un vegetale di bosso e foglia di pomodoro. La frutta è appena matura con pera Williams, pesca gialla, litchi, sambuco, acacia e un tocco di miele e mineralità. In bocca fa sentire la sua personalità con una attacco fresco, caldo e sapido. Molto persistente a un finale che invita ad un nuovo sorso. Branzino al cartoccio con erbetto mediterraneo.

A crystal clear greenish color. Varied and expressive on the nose. It opens with a vegetal aroma of box and tomato leaf. Ripe fruity notes of Williams pear, yellow peach, litchi, elder, acacia and a hint of honey and mineral scents. It shows personality on the palate with a fresh, warm and savoury attack. A very enduring finish which lures you back for another sip. Sea bass baked in foil with Mediterranean herbs.



GRATTAMACCO



Podere Grattamacco
Castagneto Carducci (Li)
DOC Bolgheri
Vendemmia 2008 – 14,0%
Vermentino

Luminoso e giallo verdolino. Al naso spiccano le erbe aromatiche e la macchia mediterranea, ginestra, acacia, camomilla, mela e picchi minerali. Al palato entra avvolgente con una matrice sapida e contornata da mela matura e pesca. Ottima la corrispondenza naso bocca, finale caldo sapido. Coniglio allo spiedo. Bright yellow-greenish colored. It shows intense aromas of aromatic herbs and Mediterranean scrub, Spanish broom, acacia, chamomile, apple and mineral notes on the nose. Enveloping attack on the palate ending on a savoury note with a hint of ripe apple and peach. Excellent nose-palate correspondence, warm and savoury on the finish. Rabbit on the spit.



LESTRA



Azienda Agr. Maremma
Gavorrano – (Gr)
DOC Montenegro di Massa
Marittima
Vendemmia 2009 – 12,5%
Vermentino 100%

Verdolino luminoso. Al naso si presenta con un bouquet floreale di biancospino, acacia, sambuco, ginestra, poi tocchi erbacei e minerali. Frutta a polpa bianca croccante, pesca bianca, mandarancio. In bocca adeguatamente fresco apre ai gusti del cedro e alla sapidità, chiude con un ammandorlato piacevole e note calde. Linguine con pesce spada e pomodorini.

Bright pale green colored. On the nose, it shows floral aromas of whitethorn, acacia, elder, Spanish broom and grassy and mineral hints followed by notes of crunchy white fruit, white peach and clementine. Fresh on the palate, it displays a citron and salty taste and warm almond notes on the finish. Linguine with swordfish and cherry tomatoes.