

VERMENTINO



NOTIZIE STORICHE, DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA E SINONIMI

Vitigno iscritto nel Registro nazionale delle varietà italiane di vite coi sinonimi di Carbesso, Favorita e Verlantin (D.M. 25/5/1970) e incluso nell'Elenco delle varietà raccomandate della Liguria, della Toscana marittima e della Sardegna. Non inserito tra le varietà della Sardegna descritte nel Bollettino ampelografico del 1877, Cettolini (1897) riporta che *“a Tempio coltivasi una vite che chiamano Vermentino, che si suppone oriunda della Corsica”*. Cara (1909), ne conferma la coltivazione in Gallura e suppone la sinonimia con la Coscosedda di Sorso. Carlone (1964), nel lavoro condotto dalla Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni da uve e da vino coltivati in Italia, descrive la varietà coltivata in un vigneto sperimentale ubicato a Torino e riporta che *“difficilmente l'uva è vinificata da sola... ed in provincia di Genova è usata come uva da mensa...”*.

Il vitigno viene poi citato nelle liste OIV (1966) e da Galet (2000), mentre nuove descrizioni del vitigno e dei vini sono pubblicate da Vodret (1993), Deidda (1964) e da Calò *et al.* (2001).

Negli anni '60 il Vermentino risultava coltivato in Italia su 1.366 ettari di cui 589 in Sardegna, 480 in Toscana e 300 in Liguria.

Negli ultimi cinquanta anni, in modo progressivo è proseguita la crescita delle superfici e delle produzioni in ogni regione viticola dell'Isola: da vitigno minore che incidava intorno all'1% del patrimonio ampelografico regionale, oggi grazie anche al riconoscimento di una D.O.C.G. Gallura, è diventato il principale vitigno bianco, con una presenza nel patrimonio ampelografico del 12% , essendo diffuso su 3.295 ettari, dei quali 1.099 in provincia di Sassari e 1.317 in provincia di Olbia Tempio (Nieddu, 2000).

È coltivato nelle collezioni nazionali francesi dell'INRA di Montpellier e italiane del CRA di Conegliano Veneto e in quelle regionali della Sardegna gestite dal DESA dell'Università di Sassari (Oristano) e dall'Agenzia Regionale AGRIS (Villasor).

Di seguito si riporta la caratterizzazione genetica per 12 loci SSR effettuata sulle piante presenti nella collezione di Oristano.

VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VVMD31	VVMD32
131-149	232-236	249-249	177-179	210-218	249-255
VVMD36	VRZAG21	VRZAG25	VRZAG62	VRZAG64	VRZAG79
252-268	199-203	226-226	200-204	136-136	249-259

Da questa analisi emerge un profilo genetico peculiare distinto da tutte le altre varietà dell'Isola, con una sola similitudine genetica con un'accessione locale chiamata Bianca antica.

Per quanto riguarda il Vermentino ed i suoi sinonimi è stato condotto un lavoro

volto all'accertamento dell'identità genetica tra questo vitigno, la Favorita ed il Pigato. Sono stati utilizzati l'isoelettrofocalizzazione per gli enzimi ADH, EST, ACP, POD E PGM, l'elettroforesi su piastra d'amido per gli isoenzimi GPI e PGM, e l'analisi del DNA eseguita con 8 primer RAPD e 4 loci micro satelliti, In tutte le sperimentazioni non sono state evidenziate differenze tra i profili delle tre cultivar (Cargnello *et al.*, 1991; Botta *et al.* 1995; Akkak e Botta, 1998). Nell'ambito del citato progetto sui vitigni della Sardegna, condotto dal Convisar, è stato avviato il risequenziamento del genoma del vitigno per cui a breve si potrà disporre di più precise informazioni sul suo profilo genetico.

In Italia sono presenti 13 cloni di Vermentino e sinonimi dei quali tre (CAPVS 1, CAPVS 3 e CAPVS 12) selezionati in Sardegna dall'Università di Sassari. Nell'ultimo decennio sono stati selezionati nell'Isola numerosi altri biotipi con valide caratteristiche agronomiche e tecnologiche e stato sanitario superiore alla media della popolazione, su cui è in corso il risanamento.

LA DESCRIZIONE MORFOLOGICA

IL GERMOGLIO

Il germoglio si presenta mediamente tomentoso, di color verde giallastro con la faccia dorsale degli internodi striati di rosso. La sua forma è aperta all'estremità e la prima foglia presenta una forte tomentosità tra le nervature della pagina inferiore, che si riduce leggermente nelle foglie successive.

LA FOGLIA

La sua forma è pentagonale e pentalobata con profilo piegato a metà. Il seno peziolare è conformato ad U, aperto, generalmente non delimitato dalla nervatura, con un bordo privo di denti.

La pagina superiore non presenta pigmentazione antocianica lungo le nervature, né depressioni e bollosità del lembo. I denti sono lunghi e stretti a lati convessi. La pagina superiore è leggermente tomentosa, quella inferiore è mediamente setolosa sulle nervature principali e all'interno delle aree da loro delimitate. La foglia è di medie dimensioni, con distanze tra i seni medio-corte e ampi angoli formati tra le nervature principali.

Nervatura N1 lunghezza (mm)	Nervatura N2 lunghezza (mm)	Nervatura N3 lunghezza (mm)	Nervatura N4 lunghezza (mm)	Nervatura N5 lunghezza (mm)
135,2	113,7	85,1	48,5	29,7
Seno peziolare seno superiore (mm)	Seno peziolare seno inferiore (mm)	Angolo (α) N1-N (gradi)	Angolo (β) N2-N3 (gradi)	Angolo (γ) N3-N4 (gradi)
54,4	52	55,4	53,2	56,5

IL GRAPPOLO E L'ACINO

Il grappolo presenta dimensioni grandi o medio grandi (400 grammi), con forma cilindrica o tronco conica, mediamente spargolo, con uno o due ben visibili. L'acino è anch'esso di grandi dimensioni (4 grammi) di forma ellittica (cm 2 x 1,77) con buccia spessa, mediamente pruinosa, di colore verde-giallo. La polpa è incolore, consistente, di sapore semi aromatico.

LE GEMME, LA FERTILITÀ, LA VIGORIA

Nel tralcio distribuzione dei viticci è discontinua e le perule della maggior parte delle gemme presentano una leggera pigmentazione antocianina.

La fertilità potenziale media è 1,5; quella reale 1,3. La fertilità osservata nei diversi nodi del tralcio ha espresso sempre valori elevati e sino al quarto nodo superiori a 1,5. La produttività osservata ad Oristano è risultata medio-elevata

(3,5 kg /ceppo), dovuta sia al peso, sia al numero medio di grappoli (13). Il vitigno è lievemente assurgente, vigoroso, con germogli lunghi (cm 232) formati da 22 foglie e 12 femminelle. La produttività è media (3,52 kg /ceppo). L'area delle foglie principali (224 cm²) indica un lembo di medio-grandi dimensioni.

LA FENOLOGIA

L'epoca di manifestazione delle principali fasi fenologiche è media, con inizio del germogliamento nella prima decade di aprile. L'inizio della fioritura e dell'invaiaitura si manifestano rispettivamente nella seconda decade di maggio e nella terza decade di luglio. La maturazione dei frutti si osserva in epoca media durante la terza decade di settembre.

LA MATURAZIONE DELLE UVE E LE ATTITUDINI ENOLOGICHE

Il vitigno è utilizzato prevalentemente per la vinificazione in purezza che consente di produrre il vino D.O.C.G. Vermentino di Gallura (D.P.R. 11/9/1996) e nell'intera Isola il vino D.O.C. Vermentino di Sardegna (D.P.R. 23/2/1988).

Il Vermentino di Gallura, ottenibile solo in un territorio definito di questa regione geografica con produzioni massime di 100 q/ha, può presentare una tipologia superiore con rese massime di 90 q/ha.

Il Vermentino di Sardegna può utilizzare le tipologie amabile e spumante con rese in uva ammissibili sino ai 200q/ha.

Il vitigno, rispetto alle altre varietà comparate nella collezione di Oristano, ha mostrato a fine settembre valori medi nel pH (3,8), nel contenuto in solidi totali solubili (20 °Brix) e nell'acidità totale (4,5 g/L di acido tartarico).

Su valori medi, ma relativamente elevati per le varietà a bacca bianca della Sardegna, il contenuto di polifenoli estraibili dalle bucce (550-630 mg/Kg catechina) e dai semi (380-530 mg/Kg catechina).

Nell'ambito del progetto Convisar il lavoro di selezione massale sul Vermentino ha riguardato 3.492 ceppi reperiti nei vigneti della Gallura e del Campidano che ha portato alla selezione di 659 individui. Successivamente alle valutazioni agronomiche e agli esami diagnostici per la presenza di quattro specie virali tra le più diffuse nella vite (GFLV, GVA, GLRaV-2 e GLRaV-3) sono state individuate solo 148 piante esenti con caratteristiche superiori alla media della popolazione e 57 accessioni sono state propagate e sono in corso di comparazione in vigneti sperimentali.

Le sperimentazioni agronomiche ed enologiche condotte sul vitigno hanno riguardato l'individuazione del carico produttivo ottimale nei territori d'indagine, la coltivazione franca di piede a Badesi, la definizione delle tecniche di inerbimento, irrigazione e concimazione, lo studio di maturazione delle uve in diversi ambienti di coltivazione, al fine di valutare le caratteristiche dei vini in funzione dell'epoca di raccolta, il confronto di diverse tecniche di appassimento realizzate in campo ed in ambiente controllato e tra tecniche di affinamento in diversi contenitori.