

## **Vermentino**

### Descrizione generale

Il vitigno vermentino è una varietà a bacca bianca diffusa lungo le coste del Mediterraneo occidentale, con i nuclei principali in Sardegna, Liguria e Toscana settentrionale e presenze rilevanti in Corsica e nel sud della Francia. La descrizione ufficiale si basa su un clone osservato sulla collina di Superga, nel comune di Torino, su terreno collinare argilloso-calcareo. Le fonti distinguono due tipi tradizionali, il vermentino serrato e il vermentino sciolto, che differiscono per compattezza del grappolo e dimensione dell'acino. L'origine resta discussa fra area iberica e area italiana, senza che nessuna delle due ipotesi abbia trovato conferma documentaria.

### Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riconosce vermentino, pigato e favorita come sinonimi ufficiali reciproci: le tre voci rimandano l'una all'altra e non costituiscono varietà distinte. La favorita è coltivata in Piemonte, nel Roero e nell'Albese, e non in Sardegna; il pigato appartiene al Ponente ligure. In Francia la varietà corrisponde al rolle. Il rollo ligure è invece vitigno diverso, e il Registro segnala come errato l'uso di chiamarlo vermentino. Anche il vermentino nero è varietà autonoma e non una versione a bacca scura, mentre Vermentino di Gallura è il nome di una denominazione.

### Descrizione ampelografica

La foglia è medio-grande, pentagonale, quinquelobata con seni a bordi sovrapposti, di colore verde cupo, un po' bollosa e quasi glabra, con seno peziolare a U o a lira chiusa e pagina inferiore aracnoidea. Il grappolo risulta medio-grosso, cilindrico-piramidale e talvolta un po' spargolo. L'acino è medio-grosso, sferoide, giallastro, con buccia pruinosa di media consistenza, ombelico

persistente e polpa succosa dal sapore neutro. I vinaccioli sono per lo più due per acino, con becco tozzo e corto: nella favorita lo stesso becco si presenta invece lungo e sottile.

### Necessità colturali

Il Registro descrive un tronco di buona vigoria e la varietà si adatta ai terreni ben drenati, anche poveri e sassosi, delle fasce costiere. La differenza fra i due tipi tradizionali ha ricadute pratiche: nel vermentino serrato la compattezza del grappolo deforma leggermente gli acini e aumenta il rischio sanitario, mentre il tipo sciolto mantiene acini sferoidi e colorazione più ambrata. Nel Savonese molti viticoltori preferiscono il pigato proprio per la maggiore resistenza dell'uva al marciume e alle avversità patologiche. Il nome pigato deriva dalle caratteristiche macchie rugginose degli acini, dal ligure pigà.

### Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano germogliamento nella prima decade di aprile, fioritura nella prima decade di giugno, invaiatura alla fine di agosto e maturazione dell'uva nell'ultima decade di settembre. Il vermentino non è quindi una varietà a maturazione precoce di fine agosto, come si legge di frequente. La raccolta viene però spesso anticipata rispetto alla piena maturazione tecnologica per conservare acidità e freschezza aromatica, scelta che ha contribuito a diffondere l'idea di un ciclo breve. Nelle isole e lungo la costa la ventilazione marina rallenta l'accumulo zuccherino.

### Aspetti genetici

Le analisi ampelografiche di Schneider e Mannini (1990) e quelle molecolari di Botta e collaboratori (1995) hanno dimostrato che vermentino, pigato ligure e favorita piemontese appartengono alla stessa varietà-popolazione, distinta soltanto in biotipi adattati ad ambienti diversi. Le tre entità erano state iscritte

al Registro come vitigni separati e sono state successivamente riconosciute come sinonimi ufficiali reciproci. In Francia la varietà corrisponde al rolle, coltivato in Provenza, in Corsica e in Linguadoca. L'origine si colloca nel Mediterraneo occidentale, mentre il rapporto con il vermentino nero toscano non è stato chiarito.

### Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini e un profilo olfattivo costruito su fiori bianchi, agrumi, frutta a polpa gialla, erbe aromatiche mediterranee e una nota di mandorla in chiusura. Al palato la freschezza è viva, la sapidità marcata e il corpo medio, con persistenza aromatica che aumenta nelle versioni da rese contenute. La macerazione breve sulle bucce accentua la componente amaricante tipica della varietà. Le espressioni sarde tendono a maggiore struttura, quelle liguri a un profilo più teso e agrumato.

### Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Sardegna, Liguria e Toscana settentrionale, con presenze in Piemonte sotto il nome di favorita. Il Vermentino di Gallura, DOP dal 1996 e prima denominazione garantita della Sardegna, costituisce il riferimento qualitativo, affiancato dal Vermentino di Sardegna. In Liguria la varietà sostiene la Riviera Ligure di Ponente e i Colli di Luni, in Toscana il Candia dei Colli Apuani e la tipologia varietale della denominazione regionale. Le superfici sono in crescita costante e la domanda internazionale ha spinto nuovi impianti anche fuori dagli areali storici.

### Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede ampelografiche Vermentino, Pigato, Favorita e Rollo. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Schneider A., Mannini F. (1990). Contributo alla caratterizzazione ampelografica dei vitigni Vermentino, Pigato e Favorita. Rivista di Viticoltura e di Enologia.

- [3] Botta R., Scott N.S., Eynard I., Thomas M.R. (1995). Evaluation of microsatellite sequence-tagged site markers for characterizing *Vitis vinifera* cultivars. *Vitis*, 34 (2), 99-102.
- [4] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). *Wine Grapes*. Penguin Books, Londra.
- [5] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Vermentino di Gallura” e a denominazione di origine controllata “Vermentino di Sardegna”, testi consolidati vigenti.