

Vermentino nero

Descrizione generale

Il vitigno vermentino nero è una varietà a bacca nera della Toscana nord-occidentale, coltivata nella fascia costiera fra la provincia di Massa-Carrara e la bassa Lunigiana, al confine con la Liguria. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione sperimentale dell'azienda Monna Giovannella della Facoltà di Agraria di Firenze, introdotto dalla zona di Massa, con rilievi integrati in pieno campo su viti di venti-venticinque anni. Le superfici, che nel 1970 superavano i quattrocento ettari, si sono ridotte a meno della metà nel giro di trent'anni, per poi stabilizzarsi grazie al recupero avviato negli anni Ottanta.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta un solo sinonimo, vermentina nera, e precisa che nella zona di Massa Carrara, dove il vitigno è coltivato, non risultano altri nomi accertati. La condivisione del nome con il vermentino bianco è la principale fonte di equivoci: le due varietà non sono la stessa entità e nemmeno una la versione a bacca scura dell'altra. Il vermentino nero va inoltre distinto dal vermentino grigio, semplice mutazione cromatica del vermentino bianco, e non ha rapporti con il rollo ligure.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è in genere espanso, talvolta semi-globoso, con tomento cotonoso, leggere carminature ai margini e colore bianco. Le foglioline apicali si presentano leggermente piegate a gronda, cotonose sulla pagina superiore e vellutate su quella inferiore. Il grappolo è di medie dimensioni, piramidale e mediamente compatto, con buona apertura che favorisce la circolazione dell'aria. L'acino risulta medio o medio-grosso, sferico, con buccia di colore

nero-bluaastro e polpa consistente e incolore. Il tralcio legnoso è di media lunghezza o lungo, abbastanza robusto ed elastico, con midollo color nocciola chiaro.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al vermentino nero un tronco di buona vigoria e una produzione abbondante e abbastanza costante nel clone descritto. La tendenza a raccolti generosi, con acini mediamente grossi e polpa incolore, costituisce il limite principale della varietà, perché porta a vini di colore tenue e di dotazione fenolica contenuta: il contenimento delle rese è quindi la condizione per ottenere concentrazione. Il vitigno predilige i suoli sciolti, sabbiosi o ricchi di galestro della costa apuana, e la buona apertura del grappolo ne migliora la tenuta sanitaria in un ambiente di forte umidità marina.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali collocano il germogliamento fra la prima e la seconda decade di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno, l'invasatura fra la seconda e la terza decade di agosto e la maturazione dell'uva fra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre, con caduta delle foglie fra la fine di novembre e i primi di dicembre. La maturazione è dunque medio-tardiva, come la scheda precedente indicava, e il ciclo si chiude molto tardi. La gestione della chioma nella fase finale incide in modo diretto sulla componente aromatica.

Aspetti genetici

Il nome ha generato l'ipotesi tradizionale di una mutazione a bacca nera del vermentino bianco, sostenuta dalla somiglianza di diversi caratteri ampelografici. I dati molecolari disponibili non confermano una parentela diretta fra le due varietà, ma nessuna ricostruzione genealogica pubblicata ha finora individuato i genitori del vermentino nero né lo ha collocato in una rete

di parentele definita. Allo stato attuale la varietà va quindi considerata autonoma rispetto al vermentino, con l'avvertenza che la questione resta aperta e richiede uno studio dedicato sul materiale conservato nelle collezioni.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino scarico, effetto della polpa incolore e della dotazione fenolica contenuta, e offre un profilo fragrante di piccoli frutti rossi, note floreali e una vena riconoscibile di pepe nero e spezie. Al palato si presenta secco e snello, di medio corpo, con tannino delicato e acidità spiccata che ne fanno un vino di pronta beva e di buona versatilità gastronomica. La leggerezza fenolica lo rende adatto anche alle vinificazioni in rosato, mentre le macerazioni moderate preservano la fragranza aromatica.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione resta concentrata fra le province di Massa-Carrara e Lucca, su superfici molto ridotte. Il vitigno è ammesso nel Candia dei Colli Apuani, nel Colline Lucchesi e nel Colli di Luni, dove figura come varietà complementare, e rientra nelle indicazioni geografiche Toscana e Val di Magra. La produzione ha carattere di nicchia e un valore soprattutto identitario, legato a una viticoltura di confine fra le Alpi Apuane e il mare. Le vinificazioni in purezza, poche ma in crescita, ne stanno definendo il profilo enologico.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Vermentino nero. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.F. (2012). Wine Grapes. Penguin Books, Londra.

[3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Candia dei Colli Apuani”, “Colline Lucchesi” e “Colli di Luni”, testi consolidati vigenti.