



Città del Vino
Associazione Nazionale

LA PREFAZIONE DI MARIO FREGONI

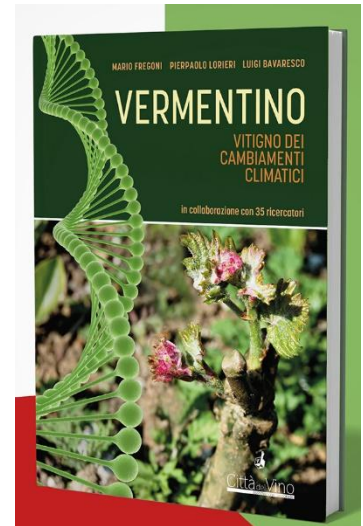
Presidente onorario dell'OIV

**Già Ordinario di Viticoltura all'Università Cattolica S.C. –
Piacenza**

La storia recente della viticoltura ha messo in luce l'espansione mondiale di pochi e conosciutissimi "vitigni internazionali" della *Vitis vinifera*, ritenuti originari dell'Europa occidentale, appartenenti al gruppo che Negrul ha classificato nella "Proles occidentalis", caratterizzati da grappoli ed acini piccoli, di qualità, adattabilità ambientale e tecnologica, relativamente resistenti alle malattie.

L'espansione internazionale di un numero limitato di varietà ha portato all'omogeneità organolettica dei vini, con la collaborazione incauta della invadente tecnologia di cantina. I vitigni internazionali hanno ovviamente sostituito migliaia di varietà autoctone e antiche mediterranee, frutto di selezioni millenarie di tanti viticoltori e pertanto da considerare un patrimonio culturale mondiale dell'umanità. Negrul ha classificato queste varietà nella "Proles pontica", alla quale presumiamo vi faccia parte il Vermentino e i suoi fratelli. Il Vermentino è coltivato in Italia dal 1676, ma questo raro documento scoperto in Piemonte, non esclude che la sua presenza possa essere anteriore, in quanto prima le varietà non erano ben delimitate ampelograficamente e nei vigneti erano tutte mescolate.

Da qualche decennio il Vermentino continua a crescere negli impianti, non solo in Italia, ma anche in altri continenti, in contrapposizione a tante varietà autoctone storiche. Poiché secondo il francese Prof. Galet il Vermentino è un vitigno italiano, possiamo essere fieri di avere conservato questo patrimonio genetico che rappresenta un'alternativa ai vitigni internazionali. Si tratta, infatti, di una varietà generosa, abbastanza tardiva di maturazione, molto plastica sotto il profilo ambientale e tecnologico. I vitigni bianchi internazionali che hanno avuto successo nel mondo sono spesso precoci e pertanto non adatti a conservare l'acidità, il pH basso e gli aromi richiesti per i vini tranquilli ed in particolare per gli spumanti e i frizzanti. Il riscaldamento climatico ha già anticipato di circa un mese la vendemmia e quindi si vanno ricercando vitigni tardivi. Sotto il profilo viticolo il Vermentino non delude come produzione e soprattutto si esprime positivamente dal punto di vista qualitativo anche in climi estremi, settentrionali e meridionali, nei quali "sente il mare", come abbiamo scritto nella prima edizione di questo libro, ma altresì si "adatta ai cambiamenti climatici", come evidenziato nella presente seconda edizione. Infine, quest'opera, frutto della collaborazione di molti autori, per la prima volta presenta nuovi incroci fra il Vermentino bianco ed altre varietà di pregio, fra le quali il Vermentino nero che, pur non essendo geneticamente nemmeno lontano parente del Vermentino bianco, negli anni in Toscana ha sempre confermato buone doti qualitative e assieme al bianco contribuisce a mantenere la variabilità genetica e il prestigio enologico italiano.





Città del Vino
Associazione Nazionale

**VERMENTINO
VITIGNO DEI
CAMBIAMENTI
CLIMATICI**

Formato: cm 17 x cm 23
Pagine 300
Prezzo di copertina € 42,00

Sconto del 30% sul prezzo di copertina (escluse le spese di spedizione) per Associazioni di Enologi e Sommelier, Consorzi vitivinicoli e Comuni Soci Città del Vino.



MARIO FREGONI, PIER PAOLO LORIERI e LUIGI BAVARESCO, coadiuvati da altri 35 coautori, ridisegnano la storia del vitigno Vermentino arricchendola di nuovi studi e ricerche. Un lavoro imponente che approfondisce gli aspetti enologici, la geografia, l'ampelografia e la genetica, la selezione clonale, le attitudini agronomiche, le caratteristiche sensoriali e la valorizzazione commerciale di un vino che sta aumentando la sua popolarità e il gradimento presso i consumatori.

Un'opera che non può mancare nella biblioteca di enologi, viticoltori, ricercatori e appassionati del mondo del vino.

Città del Vino
Associazione Nazionale

PIANO DELL'OPERA

Prefazione
Storia e sinonimi
Origine
Enografia
Ampelografia e genetica
Il Vermentino Nero
Selezione clonale
Il Vermentino nelle Regioni Italiane e nel mondo
Attitudini agronomiche e difesa
Meccanizzazione
Aspetti enologici
Caratteristiche sensoriali
Caratteri sensoriali e abbinamento col cibo
La valorizzazione del vino Vermentino presso i consumatori
Postfazione
Bibliografia
Indice