

FRA STORIA E MIXOLOGY



RARO EQUILIBRIO DI SPEZIE, ERBE, VINO
E ALCOL. RITORNA DI MODA IL VERMOUTH
E INFIAMMA DI PASSIONE BARMAN
ED ESPERTI DI MISCELAZIONE

di Giovanni Gherardi

foto Cinzano



foto Vermouth
Martini



Identità territoriale

Note aromatiche

Principe dei vini conciat, ossia addizionati di erbe, frutta e spezie, il vermouth come lo si conosce oggi risale al XVIII secolo. Ufficialmente è nato nel **1786** a Torino, quando Antonio Benedetto **Carpano**, nella sua bottega di fronte a Palazzo Reale, ebbe l'idea di miscelare il vino Moscato di Canelli (Asti) con un infuso alcolico di erbe e spezie delle natie montagne

biellesi. Una formula destinata a riscuotere un grande successo, innanzitutto presso la corte di Casa Savoia e poi in tutta Italia. Il nome deriva dal termine tedesco Wermuth, cioè assenzio. Infatti, tra le materie prime è sempre presente l'Arthemisia absinthium che dona a questo vino liquoroso il suo **bouquet**. Ogni casa, poi, ha la sua **formula**, custodita gelosamente.

Oggi sono diverse le aziende che producono vermouth in Italia, ma un recente **decreto** (22 marzo 2017 n°1826) **distingue** il "Vermouth di Torino" da ogni altro prodotto della categoria, assegnandogli l'indicazione **geografica** protetta (Igp). Infatti, è proprio la qualità dei vini piemontesi e l'abbondanza di fiori ed erbe delle Alpi a fare della regione la terra **madre** dei migliori vermouth italiani. Tre le **tipologie** identificate dal disciplinare in base al grado zuccherino: **extra secco**, **secco** e **dolce**; a queste si aggiunge il Vermouth **Superiore**, con almeno il 50 per cento di vini prodotti in Piemonte.

tendenze

Rosso, bianco...

Fare vermouth è una vera arte; serve **sensibilità**, palato, naso per scegliere i giusti ingredienti. Che sia **bianco** o rosso, si parte sempre da un vino bianco, che può essere il Trebbiano, la Bianchetta Trevigiana, il Catarratto oppure, come vuole la tradizione, il Moscato. La differente colorazione deriva dalle erbe e dalle spezie utilizzate e, per i rossi, anche da un colorante **naturale**, lo zucchero bruciato o caramello. Molto particolari sono i **chinati** - fra questi il leggendario **Punt e Mes** di Carpano - che unisce armoniosamente la dolcezza del vermouth e l'amaro della china.

NEL 1840 TORINO AVEVA ALMENO TRENTA PRODUTTORI DI VERMOUTH

Vermouth Cinzano 1906 - illustratore Hohenstein



La composizione

Tra le **erbe**, l'elemento caratterizzante è sicuramente l'**artemisia**, cui si possono aggiungere melissa, camomilla romana, timo, salvia, anice stellato, noce moscata, zafferano, zenzero, giaggiolo, vaniglia, **genziana**, rabarbaro, menta, **cortecce** di cannella o di china e altri componenti che spesso costituiscono il **segreto** di ogni singolo produttore.

Erbe e spezie vengono lasciate **macerare** a lungo, quindi il loro infuso o distillato si miscela al vino, allo zucchero e all'alcol. Dopo la miscelazione, il vermouth rosso ha bisogno di maturare e di **affinarsi** in vasche o botti per alcuni mesi (solitamente sei) per esaltare la sua ricchezza e densità aromatica; quindi viene refrigerato e filtrato.



Nuovo approccio

Oggi si assiste a una vera **riscoperta** del vermouth, apprezzato anche all'estero come prodotto **italiano** d'eccellenza. Il rinnovato interesse lo si deve alle **recenti** tendenze della mixology italiana; esperti bartender hanno sostituito le smaglianti performance del **Flair** anni Ottanta con un modo nuovo di intendere la miscelazione.

Un approccio sensoriale, supportato da una seria **ricerca** degli ingredienti migliori e da inediti **abbinamenti** in cui due mondi affascinanti, quello del vino e quello delle spezie, occupano un ruolo di primo piano. Cosa che, naturalmente, ha fatto impennare la richiesta di vermouth e spinto i produttori a **riposizionarlo** sul mercato.



IMPEGNO SINERGICO

Alla valorizzazione e alla diffusione dell'aromatico liquore sui mercati globali ha contribuito il lavoro comune dei marchi storici ufficialmente riuniti dall'aprile 2017 nell'Istituto del Vermouth di Torino. Cocchi, Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Giovanni Sperone, Vergnano e Tosti. Il presidente è Roberto Bava e il vice presidente Giorgio Castagnotti. Rara dimostrazione di come, per salvaguardare un bene collettivo, possano felicemente collaborare attori diversi per storia e dimensioni.



foto Istituto del Vermouth di Torino



Palati moderni

Il vermouth è molto **versatile** e si adatta ad abbinamenti felici sia con prodotti salati sia con dolci; per questo un numero crescente di affermati **chef** e **pasticcieri** si sta affacciando al mondo della mixology. Alcuni esempi. Una delle più conosciute gastronomie di **Roma** ha inaugurato il più fornito Vermouth **Bar** d'Italia dentro la nuova sede di Ercoli 1928; centonove le referenze italiane e internazionali. A **Milano** la pasticceria **Clivati** ha aperto un servizio vermoutheria con **40** etichette italiane per comporre i cocktail classici, Negroni, Manhattan, Martini, ma anche nuove combinazioni ricercate.

MIX ESCLUSIVI

Capolavoro di Guido Gobino - presentato al Salon du Chocolat di Milano nel 2016 - è la **Ganache Cocchi**; una raffinata pralina in cui il famoso cioccolatiere ha ricostruito il profilo aromatico dello storico Vermouth di Torino Cocchi, caratterizzato da note di chiodi di garofano, rabarbaro e agrumi. Il Vermouth Cocchi è anche alla base di una creativa rivisitazione del **Bicerin**, uno dei dolci simboli della Torino sabauda, premio Tavoletta d'Oro 2017. L'autore è Mirko **Turconi**, del "Piano 35 Lounge Bar"; la formula esclusiva prevede Diplomatico riserva, Vermouth Cocchi infuso al caffè, sciroppo di cioccolato e noce moscata, dash bitter al cioccolato piccante, float di panna al cocco e lime kaffir. Una golosità da servire con cioccolatini al Barolo Chinato.



foto Guido Gobino - Ganache Cocchi

Binomio di eccellenze

Le strade del Vermouth di : sazione gradevole, **netta** e
Torino non potevano non : pulita sul finale. Non a caso
incontrare un'altra specialità : il Salon du Chocolat ha fatto
cittadina, il **cioccolato**. En- : entrare a pieno titolo il
trambi, infatti, sono prodotti : mondo della miscelazione
altamente aromatizzabili; le : nell'ambito del cioccolato
spezie che sono alla base del : d'autore organizzando svari-
vermouth si accompagnano : te **degustazioni** guidate
bene a un cioccolato di media : che hanno accompagnato alla
tonicità e la componente del : scoperta dell'affascinante cul-
vino **sposa** il burro di cacao, : tura dei vini aromatizzati e
lasciando sul palato una sen- : delle loro spezie.

LE AZIENDE PRODUTTRICI PIÙ ANTICHE ERANO LOCALIZZATE
PRESSO FIUMI E STRADE FERRATE,
PER POTER SPEDIRE GRANDI QUANTITÀ DI LIQUORE
IN TUTTI CONTINENTI