

Ma quanti aromi in questo vino

di Roberto Barat

Assenzio, achillea, scorza di agrumi, camedrio, sambuco, cardo santo, radici di angelica, rabarbaro, genziana e poi vaniglia, cannella, issopo, noce moscata, aloe, chiodi di garofano. E poi zucchero, alcol etilico, caramello e zucchero bruciato. Non si tratta della lista della spesa di un erborista, ma dei molti ingredienti che possono venire utilizzati nella produzione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino o dei cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli (ovvero le tre categorie "ufficiali" secondo l'Unione Europea quando si parla di vini, diciamo

Vino, alcol, zucchero, estratti naturali: semplici e segrete ricette ricche di gusto

così, "modificati"). Niente paura. Per modificati intendiamo semplicemente vini a cui vengono aggiunte sostanze aromatiche capaci di dar vita a bevande uniche e famosissime. Ovvero Vermouth, Americano (niente a che vedere con l'omonimo cocktail), Bitter, vino alla china e poi (più conosciute all'estero) Clarea, Zurra, Kalte Ente e molto altro.



Martini Gold

BACARDI MARTINI

Alcol 16%

CARATTERISTICHE

Inedita miscela di erbe e spezie per questo Martini Gold by Dolce&Gabbana. Bergamotto calabrese, limoni e arance siciliane, zafferano spagnolo, mirra etiopica, zenzero indiano, pepe indonesiano e naturalmente artemisia per un tripudio di aromi unico.

martini.com

Servizio

Ottimo liscio con ghiaccio, due more e una fetta di zenzero o in freschi cocktail.



Cinzano Rosso

CAMPARI

Alcol 14,4%

CARATTERISTICHE

Marchio storico nel mondo dei Vermouth, Cinzano si è recentemente rinnovato e ammodernato nella veste. Tra l'altro la forma della bottiglia sembra studiata per rendere più sicura la presa e quindi il lavoro dei barman. Colore ambrato e bouquet ricco, pieno e persistente.

campari.it

Servizio

Ottimo miscelato è tradizionalmente servito liscio o con una spruzzata di soda.



Vermouth Rosso Gancia

CANTINE GANCIA

Alcol 16%

CARATTERISTICHE

Numerose erbe e spezie entrano nella composizione di questo piacevole Vermouth: assenzio, santoreggia, arancio dolce e amaro e poi cannella, sandalo, chiodi di garofano, noce moscata, china. Il tutto per una ampia varietà di aromi e un gusto pieno e sapido.

gancia.it

Servizio

Liscio, con ghiaccio e scorza di limone o per la miscelazione.

Al di là delle rigide definizioni normative, va detto che il vino aromatizzato, inteso nel più ampio dei modi, ha storia antica e prestigiosa, nonché un presente felice e un futuro altrettanto roseo. Tra le poche tipologie di prodotti enoici ad aver retto l'urto della crisi che ha investito il mondo del vino in questi anni (nel 2009 il segmento ha addirittura segnato un +6,8% nei bar e +3,9% nella ristorazione), quello dei vini aromatizzati è un comparto ben vivo che segna

spesso la nascita di nuovi prodotti, rivisitazioni di antiche ricette (fino magari ad arrivare a mettere in secondo piano la parola Vermouth o tipologie precise di prodotti per privilegiare marchi e scelte aziendali) che altro non fanno che stimolare barmen e professionisti nella creazione di nuovi aperitivi, cocktail e long drink.

A proposito di Vermouth. In questi ultimi anni si è assistito a un rilancio di bevande a base di assenzio, spesso proposte



Vermouth Classico Bèrto

FEDERICO RICATTO

Alcol 16%

CARATTERISTICHE

Non sarà proprio un giudizio professionale, ma quando lo abbiamo assaggiato abbiamo semplicemente pensato: che buono. Solo dopo abbiamo notato le mille sfumature di erbe e spezie e il suo gusto deciso, pieno, fresco e bevibile, aspro in apparenza e subito dopo suadente.

federicoricatto.it

Servizio

Dà il meglio servito liscio con qualche cubetto di ghiaccio.



Carpano Antica Formula

F.LLI BRANCA DISTILLERIE

Alcol 16,5%

CARATTERISTICHE

È il Vermouth, anzi il Vermut, italiano per eccellenza. La sua ricetta, concepita addirittura nel 1786, dà vita ad aromi e gusti ricchissimi. Profuma di datteri, anice stellato, scorza d'arancia candita e caramello. Unico.

branca.it

Servizio

In un calice da passiti ben freddo, anche senza ghiaccio così da mantenere al meglio i suoi aromi.



Gibò Vermouth di Torino Rosso

G.B. TOSTI

Alcol 15%

CARATTERISTICHE

Moderata alcolicità, ma buona persistenza di aromi e gusto per un Rosso molto adatto alla miscelazione con distillati, succhi di frutta o liquori. In bocca è dolce, piacevolmente aromatico, con un'equilibrata e non eccessiva nota amarognola. Un Vermouth equilibrato.

tosti.it

Servizio

Liscio ben freddo o in cocktail e long drink che vedono tra i propri ingredienti il Rosso.

Lisci o mixati accolgono sempre più il gradimento dei clienti di bar e ristoranti



COCKTAIL D'AUTORE

I vini arricchiti con estratti di erbe, alcol, zucchero hanno sempre rappresentato un punto di riferimento per la mixability. In primo luogo per la loro capacità di abbinarsi bene a un gran numero di distillati, succhi di frutta, liquori, e poi perché la componente amara che li contraddistingue è quella che davvero rende al meglio la funzione dell'aperitivo, ovvero stimolare l'appetito e preparare stomaco e palato al pasto. È impossibile stilare un elenco completo di cocktail che vedono tali prodotti tra gli ingredienti. Tra i più famosi troviamo il Martini Cocktail e poi Americano, Bronx, Manhattan, Negroni, Rob Roy e molti altri.

secondo le originali ed “esoteriche” ricette usate e abusate da artisti ottocenteschi in cerca di ispirazione. Insomma, non proprio una droga, ma quasi qualcosa di proibito. Pochi però sembravano ricordare che l'assenzio è, molto più normalmente, l'ingrediente di aromatizzazione principale del Vermouth, parola tedesca che nella nostra lingua si traduce appunto con assenzio. ■



Cocchi Americano

GIULIO COCCHI SPUMANTI

Alcol 16,5%

CARATTERISTICHE

Moscato secco, zucchero, infuso di erbe e spezie in alcol, fiori delle artemisie, radice di genziana e scorza di arancio amaro. È l'Americano Cocchi che offre aromi intensi e un sapore ampio, ricco, con una piacevole punta amara.

bava.com

Servizio

La tradizione lo vuole in un tumbler con ghiaccio, una fetta di arancia e una spruzzata di seltz.



Vermouth Bianco

LA CANELLESE

Alcol 16%

CARATTERISTICHE

Piacevole e tradizionale Vermouth bianco prodotto a Calamandrana, nell'Astigiano. Da vini bianchi selezionati e aggiunta di alcol e zucchero, ha colore paglierino con aromi fragranti e persistenti. Le principali erbe presenti sono assenzio, coriandolo, salvia.

lacanellese.it

Servizio

In doppia coppetta da cocktail se liscio o in un old fashion se servito con ghiaccio.



Vermouth di Torino Bianco

TOSO

Alcol 14,8%

CARATTERISTICHE

Un blend di vini bianchi italiani con prevalenza di moscato bianco piemontese, alcol, zucchero bianco e infuso di 30 tra erbe e spezie. Ricetta classica per un Vermouth dal colore giallo dorato e dai profumi intensi e persistenti. Il sapore è dolce, con un piacevole tocco amaro.

toso.it

Servizio

Buono anche come bevanda dissetante con ghiaccio tritato e acqua gasata.

GLOSSARIO

AROMATIZZATI

Sono le bevande a base vino o prodotti vitivinicoli (mosto), che, a seconda di precise caratteristiche, prendono denominazioni specifiche (vedi voci successive).

VINI AROMATIZZATI

A base di vino, vengono aromatizzati con sostanze e preparazioni naturali, erbe aromatiche, spezie e prodotti alimentari sapidi. Devono possedere un titolo alcolometrico compreso tra il 14,5 e il 22% in volume.

BEVANDE AROMATIZZATA A BASE DI VINO

Bevande a base di vino (incluso il vino nuovo ancora in fermentazione, vietato nella categoria precedente) aromatizzate con sostanze naturali o identiche a quelle naturali, erbe e spezie e con un grado alcolico compreso tra il 7% e il 14,5%.

COCKTAIL AROMATIZZATI A BASE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

Mix a base vino o mosto d'uva che vengono aromatizzati come per la categoria delle “Bevande”. Possono essere edulcorati e colorati, ma non addizionati di alcol. Il titolo alcolometrico è inferiore al 7%.

VERMOUTH

Il vino aromatizzato può prendere la denominazione di Vermouth o Vermut quando la sostanza aromatizzante principale è l'assenzio (vermouth in tedesco). Può venire edulcorato solo con zucchero bruciato, saccarosio e mosti d'uva (anche concentrati).

VINO AROMATIZZATO AMARO

Tre le tipologie. China, bitter vino (quando la sostanza aromatizzante è la genziana) e Americano (con le sostanze aromatizzanti dell'artemisia e della genziana).

VINO AROMATIZZATO ALL'UOVO

Anche i “vini all'uovo” fanno parte di questa grande famiglia. Devono vedere l'aggiunta di tuorli d'uovo per almeno 10 grammi ogni litro di prodotto finito.

ZUCCHERO

A seconda della quantità di zuccheri presenti vini, bevande e cocktail possono prendere le specifiche di extra secco, secco, semisecco, semidolce e dolce.