

WWW.GAMBEROSSO.IT

ANNO 25 N. 297 - MESE OTTOBRE 2016 - 4,90€

GAMBEROSSO

30
ANNI
DI SUCCESSI

• PIZZERIE 2017
LE MIGLIORI
TONDE D'ITALIA

• TORINO
TRADIZIONE &
EFFERVENENZA

• VERTICALE
LA TOSCANA
DI GALATRONA

MASSIMO D'ADDEZIO

sky
Canale
412



VERMOUTH italianissimo

SPIRITS

di Giovanni Angelucci

italianissimo VERMOUTH



36

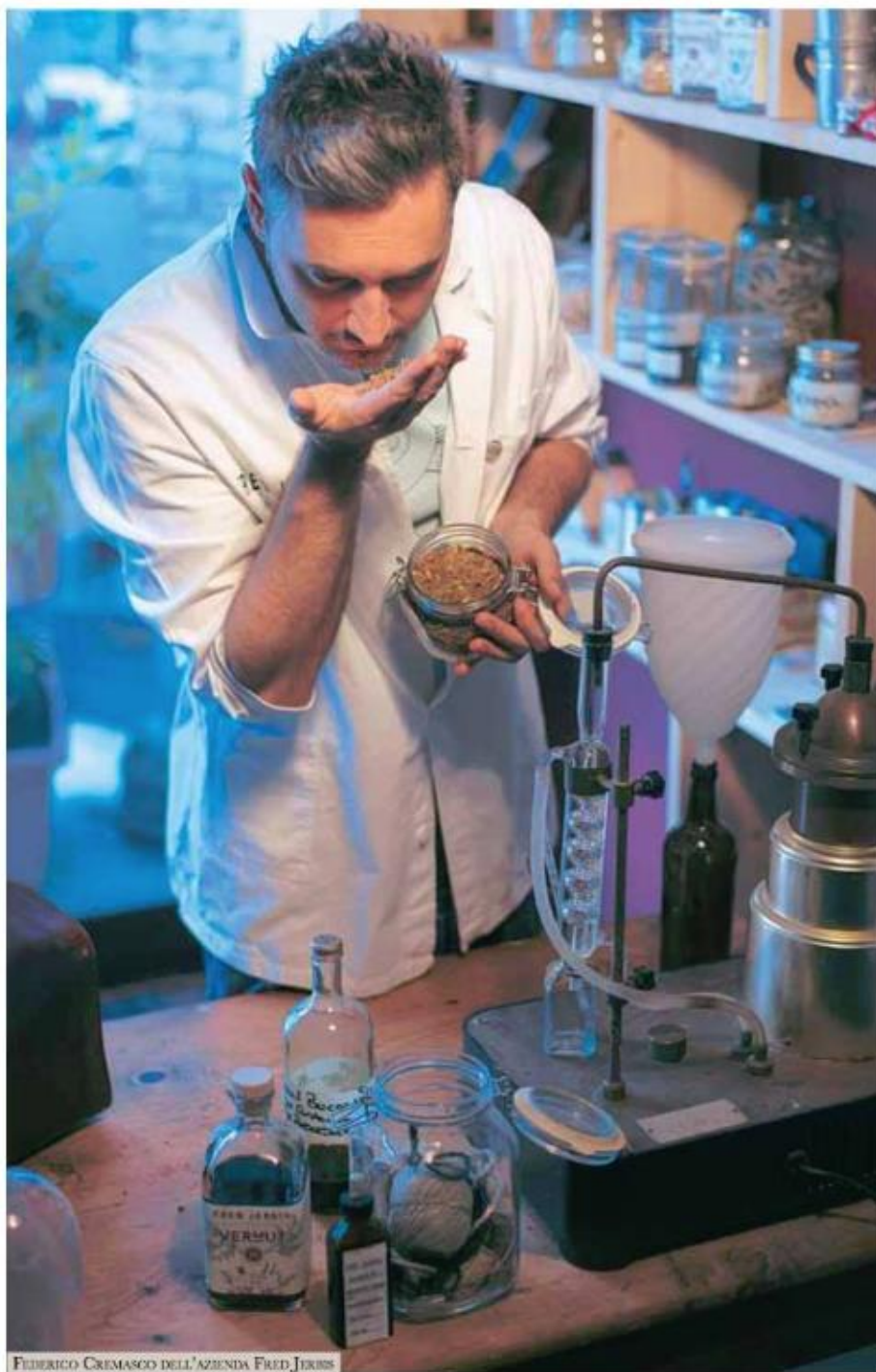
OTTORINO

Antichi e storici ma anche moderni e alla moda, sono i Vermouth italiani tornati alla ribalta. Piccole nuove produzioni e grandi marchi storici fanno divertire barman, e appassionati in Italia e nel mondo



Il Vermouth nasce a Torino nel 1786 da una ricetta di Antonio Benedetto Carpano, già allora importante produttore di elisir alcolici. All'interno della sua liquoreria creò una nuova ricetta a base di Moscato di Canelli aromatizzato con un infuso di erbe e spezie: era quello il primo Vermouth italiano. A dire il vero la tradizione di aromatizzare i vini con erbe e radici e addolcirlo con miele risale già all'epoca greca e romana: basti pensare al vino aromatizzato con assenzio che poi darà vita al liquore di matrice francese inventato a fine '700, ma torniamo a noi, in Italia dove Torino e il Piemonte tutto rappresentano l'identità più vera della produzione di Vermouth (così scritto alla maniera francese) a partire dalla fine del '700. Non ci volle molto prima che la sublime scena aristocratica torinese lo accogliesse come prodotto simbolo e le liquorerie diventassero il luogo più frequentato e diffuso della città della Mole. Nei caffè e nei salotti, l'appuntamento con il vermouth (in piemontese) era anche il momento in cui discutere di politica, economia ed attualità. E fu presto un proliferare di produttori, oggi riconosciuti come gli "storici", tra cui spiccano Cora, Gancia, Martini & Rossi, Cinzano e Carpano appunto, con le loro vesti vintage in perfetto stile liberty che tutt'ora affascinano e arredano le case con un tocco di storia mai dimenticata.

La capitale sabauda era inoltre centro nevralgico per il commercio di piante officinali provenienti dalle vicine Alpi, delle spezie orientali che sbarcavano al porto di Genova e del vino che arrivava dalle colline circostanti. Il nome? Pare provenire da wermut, parola tedesca che indica proprio l'as-



FEDERICO CREMASCO DELL'AZIENDA FRED JERVIS



NEGRONI CON VERMOUTH COCCHI

senzio, erba facile da reperire in campagna e quindi nient'affatto costosa. Ma cos'è il Vermouht? Una bevanda alcolica composta da almeno il 75% di vino, dolcificato e aromatizzato (fortificato) con un'infusione alcolica di varie erbe e spezie tra queste l'artemisia absinthium – o assenzio maggiore – deve sempre essere presente. Può essere bianco, rosso, rosé e non avere meno di 14,5 gradi alcolici o non meno di 18° nella versione dry. Il rosé è l'unico caso ammesso nell'enologia italiana in cui sia possibile mescolare vino rosso, solitamente aromatico, e vino bianco. Le erbe impiegate invece rimangono segrete e non è concesso chiederle.

Un patrimonio di esperienza, questo della produzione di Vermouth, che sul finire del Novecento sembra in via di estinzione: era diventato ormai un prodotto industriale senza più le peculiarità che lo avevano contraddistinto inizialmente. Con il nuovo millennio, invece, e con una nuova generazione più consapevole sia di barman che di artigiani, la scena ha preso a ripopolarsi di nuovi talenti, di novità e di attori già consolidati che hanno ritrovato una spinta propulsiva e propongono a una platea sempre più attenta, fertile e curiosa un prodotto tornato a essere artigianale e soprattutto differente nelle sue forme e nelle storie che racconta. Un fermento nuovo, intorno al Vermouth, che si osserva ormai in moltissimi bar: i mixologist hanno dato una grande mano alla sua rinascita a partire dai locali specializzati fino ai progetti ad hoc come "Esperienza Vermouth" che Fulvio Piccinino, autore de Il Vermouth di Torino e creatore del portale SapereBere, ha messo in piedi per diffonderne la cultura in tutta l'Italia.

Le migliori etichette made in Italy

Sono una trentina le etichette made in Italy, concentrate per lo più in Piemonte, con qualche chicca "interessante" fuori regione. Mentre si attende chiarezza attorno alla definizione delle regole che caratterizzeranno la denominazione Vermouth di Torino Igp, abbiamo provato alcune delle migliori etichette



**Giulio Cocchi Spumanti |
Dopo Teatro Vermouth Amaro**
via Liprandi, 21 |
Cocconato (At) |
tel. 0141 907 083 |
www.cocchi.it

Cocchi è storia, è vermouth dal 1891, è Barolo Chinato, è colui che ha riportato in auge il Vermouth italiano dopo il suo periodo d'oblio, nonché il suo apripista nel mercato italiano ed estero. Il Dopo Teatro prende il nome dalla tradizione piemontese di bere una piccola coppa di vermouth fresco accompagnato da una scorza di limone dopo aver assistito a una rappresentazione in uno dei teatri storici della capitale sabauda. Non solo storia e fascino ma anche rabarbaro, quassia, chiretta, aloe e una doppia infusione di china. L'aggiunta di Barolo Chinato al vino base ne nobilita ulteriormente il profilo, con una trama avvolgente e articolata. Da provare anche la Riserva Venaria Reale con erbe alpine e menta piemontese, affinato sei mesi in bottiglia.