



## Barfly

di Marco Cremonesi - @M\_Cremonesi

### Vermouth a Capodanno, la festa è qui

31 DICEMBRE 2015 | di Marco Cremonesi - @M\_Cremonesi

(+0) v



A Capodanno, bevete vermouth. Bevete Barolo chinato, bevete Martini e Americano. Beveteli con il panettone e con il cioccolato. Beveteli a San Silvestro e continuate fino a Ferragosto.

Fate evadere il vostro vermouth dal Negroni e dal Manhattan e provate a berlo da solo. Per molti, il glorioso vino aromatizzato italiano è soltanto un vago ricordo dell'adolescenza, quando nelle prime esperienze etiliche si assaggiavano bottiglie lasciate a prender polvere nelle vetrinette. Dopo, fine della storia: i vermouth restano lì, nel limbo della memoria. E allora, rendiamo la giustizia dovuta. Riscopriamolo con spirito da degustatori, riesaminiamo la ricchezza di un sapore che ne contiene mille. Scopriamo quante volte può cambiare in bocca. Protagonista di infiniti cocktail non meno che il cugino secco francese, il vermouth italiano in realtà richiede

# **CORRIERE DELLA SERA**

poco, pochissimo. Non ha bisogno di miselarsi, è un re che non ha bisogno di corte. Bastano tre cubetti di ghiaccio e una scorza d'arancia e la ricetta dispiega la sua sapienza antica.

Se noi siamo distratti, in tutto il mondo ce ne si sta ricordando: i vermouth sono squisiti. Prima di pranzo, e anche dopo: in fondo, sono nati proprio come digestivi. Quali bere, oggi è ormai difficile dire: negli ultimi anni ne sono nati in quantità. Per andare sul sicuro, c'è il Carpano Antica formula, quella messa punto proprio dall'inventore del vermouth, Antonio Benedetto Carpano, nel 1786. Ricco, complesso, vigoroso. Da solo è assertivo, potente. In miscela aggiunge ricchezza a qualsiasi drink. Ma questo, i bartender lo sanno bene: l'Antica è tra i vermouth più prescritti nelle ricette dei super bar. Se preferite il bianco, il fenomeno è l'Americano di Cocchi, gloria nazionale più nota all'estero che in Italia e credibilissimo ingrediente — grazie alla genziana — per il Vesper Martini, quello di James Bond. La sua nota intrigante, una volta provata, rimane in testa. Anche a distanza di tempo dal primo incontro, l'Americano chiede di essere ribevuto. Ma se lo trovaste, varrebbe la pena di provare anche il raro Vermouth Bianco di Prato. Figlio di una tradizione che sembrava estinta nel dopoguerra, il vino aromatizzato toscano da qualche anno è rinato. E' venuta l'ora di provarlo.

