



v i t a e

l'ora del

Fulvi o Piccini no



vermouth

Tradizione antica e moderne interpretazioni si fondono in questo vino fortificato e aromatizzato, con oltre duecento anni di storia, che ha in Torino il suo luogo d'elezione. Ben pochi prodotti liquoristici possono vantare una longevità analoga, senza che ci siano stati sostanziali cambi di ricetta o di proposta. Il vermouth o vermut, nella grafia originale del suo inventore, nasce ufficialmente a Torino nel 1786, ma è indubbio che Antonio Benedetto Carpano sia stato solo il termine di un percorso secolare fatto di prodotti ecclesiali, elisir di lunga vita di scuola alchemica e della farmacopea casalinga. Frate Alessio, un religioso piemontese, al termine del Medioevo scrisse un libro che riportava una serie di ricette medicamentose scampate all'Inquisizione, molte delle quali a base di vino. Grazie a quest'opera i vini all'assenzio divennero popolari e si diffusero in Europa, soprattutto in Germania e Francia. Nelle prime ricette si impiegavano in maggioranza erbe territoriali, reperibili nell'orto fuori casa o nei campi adiacenti, vini locali, spesso di qualità inferiore alla media destinata alla vendita al mercato, e percentuali molto basse delle costose spezie esotiche. Il vino aromatizzato, talvolta fortificato con alcol da vino o da vinaccia, era di uso comune nelle campagne, con un duplice impiego: conviviale e medicinale. La sua preparazione risale alla notte dei tempi, quando nell'antica Grecia Ippocrate con i vini all'assenzio, e di seguito Galeno e Villanova, tramandarono il sapere dell'infusione alcolica a scopi curativi. In tempi relativamente moderni il "vino vermouth" era prodotto tradizionalmente in inverno al termine della vendemmia. Si mettevano delle erbe in infusione nel vino, in botti poste nei sottotetti. Qui il freddo avrebbe evitato contaminazioni batteriche e avrebbe stabilizzato i tartrati del vino facendoli precipitare, creando i presupposti per una lenta infusione fredda. Il vino poteva essere fortificato una volta conclusa questa fase; talvolta invece questo processo avveniva prima, per aumentare il potere estrattivo in virtù del grado alcolico. Aggiungere alcol al termine dell'infusione era una consuetudine frequente, e seguiva il metodo di produzione dei pregiati vini liquorosi di scuola spagnola e portoghese. La fortificazione in corso di fermentazione permetteva invece un risparmio sullo zucchero da utilizzare in seguito per la dolcificazione dell'infuso, che presentava spiccate note amare. L'uso del Moscato appariva



funzionale a questo obiettivo, mentre oggi si preferiscono vini secchi completamente svolti. La tradizione produttiva di questi vini conciati era diffusa con metodi e scopi diversi in Piemonte e in Toscana. Il Villifranchi nella sua *Enologia Toscana* del 1773 descrive un vino all'assenzio, con caratteristiche ben diverse dal vermouth di Torino in quanto non fortificato, poco zuccherino, ad uso medico esclusivo. Lo Strucchi oltre un secolo dopo afferma che, se i natali del vermouth non furono precisamente torinesi, lo furono certamente il prestigio e la notorietà per come lo conosciamo noi oggi. L'impiego medico del vino all'assenzio è confermato da più fonti, in Germania e in Francia: era somministrato alle truppe impiegate in combattimento, sia come corroborante sia come curativo delle infezioni intestinali e malariche. I primi vermouth e vini chinati francesi nascono proprio da bandi statali dell'Esercito, alla ricerca di un rimedio contro la malaria per le truppe impegnate nei combattimenti in Nord Africa. Secondo alcuni, il nome vermouth, dal tedesco *Wermut*, "assenzio", suo principale componente botanico, potrebbe addirittura derivare da *Wehr*, "truppa" e *Mut*, "coraggio".

Tornando al Piemonte e al suo inventore ufficiale, Carpano, arrivato a Torino dalla natia provincia di Biella, trovò lavoro presso la Merendazzo, sita all'angolo fra l'attuale piazza Castello e via Viotti. Torino era la città giusta per giovani ambiziosi, scossa dai primi fremiti risorgimentali, con una classe imprenditoriale all'avanguardia, vicina alla Francia e ai suoi ricchi commerci. La bottega produceva in proprio le bagne necessarie al confezionamento dei dolci e dei cioccolatini. Sfruttando questa esperienza, Carpano mise a punto la ricetta che lo avrebbe reso famoso.

Al successo del vermouth contribuirono molti fattori, a partire dall'investimento nelle vie di comunicazione in Piemonte dalla metà dell'Ottocento, con la costruzione della ferrovia Torino-Genova, che diede uno sbocco commerciale di rilievo per le esportazioni in tutto il mondo, e a seguire quelle del Frejus e del Gottardo.

Con la nascita delle prime realtà industriali, quali Cinzano, Cora, Gancia e Martini, e il successivo uso voluttuario che caratterizzò il consumo del vermouth, crebbe l'uso di vini di qualità, come il Moscato, spesso invecchiato per alcuni anni in botti di rovere. Si innalzò anche la percentuale delle spezie pregiate: china, rabarbaro, cannella, chiodi di garofano, solo per citarne alcune. Fin dalla nascita il vermouth fu un prodotto regale e aristocratico, se è vero che scalzò dalle preferenze di Casa Savoia il delicato e femminile rosolio, diventando la bevanda ufficiale di corte. I toni amari e il grado alcolico ne facevano un prodotto mascolino, sicuramente più adatto a una corte con forti ambizioni globali guidata da uno spiccato spirito guerresco. Così Arnaldo Strucchi definisce il vermouth: "un vino aromatico, con sapore piuttosto amaro, alquanto alcolico e con moderata ricchezza zuccherina, ha profumi non molto accentuati di droghe ed erbe aromatiche". Il vermouth divenne una bevanda da consumare nelle più svariate occasioni: a contorno di importanti discussioni politiche nei salotti, benvenuto negli eventi mondani e bevanda di apertura di tutte le cene ufficiali. La tradizione vuole che fosse preparato dallo stesso cuoco di corte seguendo una ricetta segretissima, usanza che si interruppe quando alcune case produttrici divennero fornitrici della Casa Reale: fra esse si ricorda che Carlo Alberto aveva una particolare



predilezione per il prodotto di Cora alla Vaniglia. Ben presto il consumo si allargò ai ricchi ceti borghesi, desiderosi di emulare nei consumi Casa Savoia. Il vermouth divenne uno status symbol, simbolo di convivialità, protagonista assoluto del bere miscelato di fine '800, con il suo massimo splendore nei primi decenni del '900. Se oltreoceano il vermouth fu sempre miscelato, soprattutto con gin e rye whiskey, in Italia il consumo era prettamente liscio, con uno spruzzo di soda. Una miscela semplice, detta localmente "vermuttino", che esemplifica come questo prodotto, vinoso, speziato e profumato, fosse quasi un cocktail già pronto in bottiglia. La tradizione italiana partorisce solo due grandi classici: l'Americano e il Negroni, destinati a diventare cocktail immortali, basati su un perfetto equilibrio di dolce-amaro.

Alla fine del XIX secolo, all'epoca della massima diffusione del vermouth, c'erano una ventina di produttori, molti di essi scomparsi, a comporre il mercato del vermouth, che aveva ancora caratteristiche elitarie con ricette segrete tramandate di padre in figlio. Il prodotto era esportato in tutto il mondo, complice la forte emigrazione che aveva contribuito alla sua conoscenza. Cora aprì il mercato americano, seguita ben presto da Martini e Cinzano, e ne divennero i leader. Negli anni a seguire il vermouth diventò un prodotto di massa, con oltre duecento aziende in attività, molte di esse non specialistiche. Dal 1920 fino alle soglie della Seconda guerra mondiale il vermouth ebbe un enorme successo. Cessate le ostilità, con la ripresa economica il vermouth tornò a essere protagonista, così come centinaia di altri prodotti liquoristici oggi scomparsi, figli di un nuovo benessere e della voglia di dimenticare il passato. Il vermouth divenne un affare nazionale, con oltre quattrocento aziende in attività e non ci fu regione enologica che non avesse almeno una realtà produttiva. La possibilità di usare vini qualitativamente inferiori e la diffusione dell'industria degli aromi creò i presupposti per il moltiplicarsi delle proposte. Ben presto, però, molti consumatori, stanchi di bere prodotti dubbi, abbandonarono progressivamente il suo consumo, fino alla crisi degli anni '70 e '80, quando i giovani iniziarono a preferire la birra e i primi cocktail da discoteca. La miscelazione a base vermouth venne quasi del tutto abbandonata, bollata come vecchia e retrograda, non più in grado di rispondere alle esigenze della nuova generazione fatte di cocktail colorati e fruttati. A fare piazza pulita intervenne anche una legge a tutela del consumatore che vietava la produzione sotto lo stesso tetto di liquori, vini e vermouth.

Nonostante questa crisi, il prodotto sopravvisse, grazie soprattutto al contributo fondamentale e all'intuizione della Martini, che con mirati investimenti pubblicitari, complice le famose Terrazze, mantenne vivo questo stile di consumo. Il vermouth era pronto a risorgere e a deliziare nuovamente i nostri palati. E oggi il ritorno della cosiddetta "ora del vermouth" fa ben sperare per il futuro.

COCCHI VERMOUTH STORICO DI TORINO



Il precursore della rinascita del vermouth di Torino, il primo a nascere nel 2011, in occasione dei 120 anni della Cocchi, sull'onda della riscoperta americana della miscelazione classica. La Cocchi di Cocconato, già famosa per il Barolo Chinato e l'Americano, ripropone un grande classico riscuotendo immediatamente ampi consensi fra gli addetti ai lavori nel mondo della miscelazione. Il prodotto si presenta con un bel manto ambrato, profumato di rabarbaro, china e scorze secche di arancia amara, con una nota morbida di zucchero filato e tostata di croccante. Dolce in bocca, crea retroaromi di cacao, legni nobili come il quassio, altri lievemente canforati e di rosmarino. Molto più sfuggenti sono gli aromi sandalo, mirra e noce moscata. È delizioso liscio, servito a una temperatura di 10-12 °C, oppure con ghiaccio e un twist di limone, o nei grandi classici, come il Manhattan.

CONTRATTO VERMOUTH ROSSO



Questa storica azienda fa rivivere un grande classico. La ricetta originale è datata ai primi del '900 ed è basata su vini bianchi da uve trebbiano e moscato fortificati con brandy italiano e oltre cinquanta tra erbe, spezie e radici: fra queste china, coriandolo, noce moscata, rabarbaro e genziana. Al naso si presenta con uno stuzzicante bouquet molto equilibrato di spezie esotiche orientali e con note di alloro e di zucchero candito. In bocca ha una buona corrispondenza gusto-olfattiva ed equilibrio fra le componenti dolci e amare. Si presta sia in miscelazione, sia con la classica scorzetta di limone e uno spruzzo di selz. Il lavoro fatto sull'etichetta è magnifico: riprende gli originali disegnati da Leonetto Cappiello.

ANSELMO VERMOUTH ROSSO



Uno degli ultimi nati nel panorama del vermouth, ha origine da un'idea di alcuni imprenditori torinesi, desiderosi di aprire un locale dove poter riscoprire l'"ora del vermouth", degustando un classico in abbinamento a spuntini e antipasti. L'azienda Anselmo rivive oggi in via Belfiore 14, a Torino, con due prodotti. La degustazione riguarda il classico vermouth rosso che profuma intensamente di scorze di agrume, con pompelmo in evidenza. Spezie dolci come vaniglia e liquirizia completano il profilo. In bocca si presenta fresco, con una delicata sensazione amara di genziana e quassio a chiudere il contrappunto dolce.

CARPANO ANTICA FORMULA



È il vermouth per eccellenza, che ha fatto da apripista alla rinascita del comparto. La formula invariata nel tempo è la degna rappresentante della categoria che lo Strucchi definiva "vermouth alla vaniglia", una specialità che contava molti affezionati estimatori. La tradizione produttiva è perpetrata dalle Distillerie Fratelli Branca, di certo una garanzia vista l'esperienza accumulata nei decenni. Il prodotto si presenta in una veste aranciata con unghia topazio, al naso si percepisce nettamente la vaniglia, accompagnata da cannella e scorze di arancia amara. In bocca regala una nota di dattero, tra il dolce e l'ossidato. Vaniglia e agrumi insistono con la loro presenza e ne chiudono la persistenza. Adatto per un consumo liscio, sorseggiato come fosse un vino da meditazione.

CINZANO VERMOUTH ROSSO



Il celebre brand piemontese, fra gli artefici del successo del vermouth nel mondo, oggi di proprietà di Campari, lancia sul mercato un prodotto che ha caratteristiche organolettiche superiori più ricercate rispetto ai suoi precedenti prodotti. A testimonianza del suo nobile passato, il vermouth Cinzano è citato in *Addio alle armi* da Ernest Hemingway. Ha un manto ambrato scuro, si presenta al naso con sentori di frutta secca, fichi e uva passa, vaniglia e amarena sciroppata. In bocca si rivela rotondo e morbido, per chiudere con piacevoli e persistenti note amare tipiche del legno di quassio, radice di genziana e artemisia.

GAMONDI VERMOUTH DI TORINO ROSSO



La collaborazione tra un grande distributore di bevande a livello nazionale, Partesa, e un produttore di Cossano Belbo, la Toso, fa rinascere questo prodotto storico. L'antico liquorificio Gamondi fu fondato nel 1890 ad Acqui Terme, località termale assai in voga nei primi decenni del Ventesimo secolo. Nato come "speziario", preparava tisane e amari per coadiuvare le cure che si svolgevano alle terme. Sull'onda del successo dell'amaro, Gamondi mise a punto una ricetta di vermouth, la stessa che rivive ai giorni nostri. Il prodotto profuma di vaniglia, cascarilla e coriandolo, mentre in bocca ha un gusto amaro ben dosato di legno di quassio e artemisia.

VERMOUTH DEL PROFESSORE



È il frutto dell'unione delle esperienze di Carlo Quaglia, storico distillatore e liquorista di Castelnuovo Don Bosco, Federico Ricatto e The Jerry Thomas Project, il primo locale Speakeasy d'Italia, da anni fra i primi cinquanta bar più famosi del mondo. Il prodotto, nato dalla mente di un barman, in realtà non vuole essere un vermouth da miscelazione, ma da aperitivo nel senso più classico, ovvero servito liscio, a una temperatura di 10-12 °C o con ghiaccio. Il colore è giallo ambrato, unico nel suo genere, che ricorda i vecchi classici d'inizio '900. Al naso si riconoscono le note aromatiche e floreali del moscato, le spezie dolci e una nota di cardamomo. In bocca è giustamente amaro, vivido, con una piacevole persistenza balsamica. Recentemente è stata lanciata una serie limitata invecchiata in botti da whisky.





GANCIA VERMOUTH BIANCO

La storica azienda spumantistica con sede a Canelli fa rivivere l'antica ricetta Gancia che ebbe grande successo agli inizi del '900. L'azienda fu la prima a intuire che il vermouth rosso era troppo mascolino e amaro per il raffinato gusto femminile e mise a punto una ricetta più delicata, "una vera delizia per le signore" che riscosse grande successo e aprì un nuovo mercato. Il profumo è intenso e raffinato al tempo stesso, con note floreali di sambuco e di spezie dolci. Il gusto è vellutato e pieno, con una delicata, finissima e poco persistente nota amara. Il prodotto va bevuto liscio, a una temperatura di 10-12 °C o con ghiaccio, accompagnato dalla classica scorza di limone.



SCARPA VERMOUTH BIANCO

Questa casa vinicola piemontese di Nizza Monferrato riprende la produzione di un classico vermouth per sfidare il rinato mercato dei vini aromatizzati. Negli uffici della Scarpa campeggiano numerose etichette storiche, prese a modello per la realizzazione di quella attuale. Il profumo è segnato piacevolmente dall'aromaticità del moscato, che compare nella percentuale del 30%, completato da fiori di sambuco, camomilla e coriandolo. In bocca è rinfrescante, con spezie dolci e una associata corrispondenza gusto-olfattiva. Lo zucchero è ben dosato, mitigato da un amaro equilibratamente persistente. La chiusura finale evidenzia ancora una volta le note terpeniche del vitigno moscato.



DRAPÒ VERMOUTH BIANCO

La new age del vermouth si concretizza con questa creazione curata in prima persona da Giovanni Negro, titolare della Turin Vermouth, da sempre appassionato di erbe e infusioni, che ha coronato la sua ricerca per recuperare un prodotto nel solco della tradizione. Il nome stesso ricorda, in dialetto piemontese, il "vessillo", ovvero la bandiera, che nelle intenzioni del produttore pone questo vermouth a simbolo della rinata eccellenza torinese. Le infusioni sono seguite personalmente dal titolare con macchinari all'avanguardia. Il colore è giallo pallido, con profumi delicatamente fruttati e floreali. In bocca è giustamente amaro, fresco, con zucchero ben dosato. La persistenza, come da tradizione per la versione bianca, non è lunghissima, ma molto invitante.

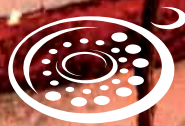




v i t a e

Giugno 2014

N. 02



Associazione Italiana Sommelier