

SPIRITS

di Giovanni Angelucci

# italianissimo VERMOUTH

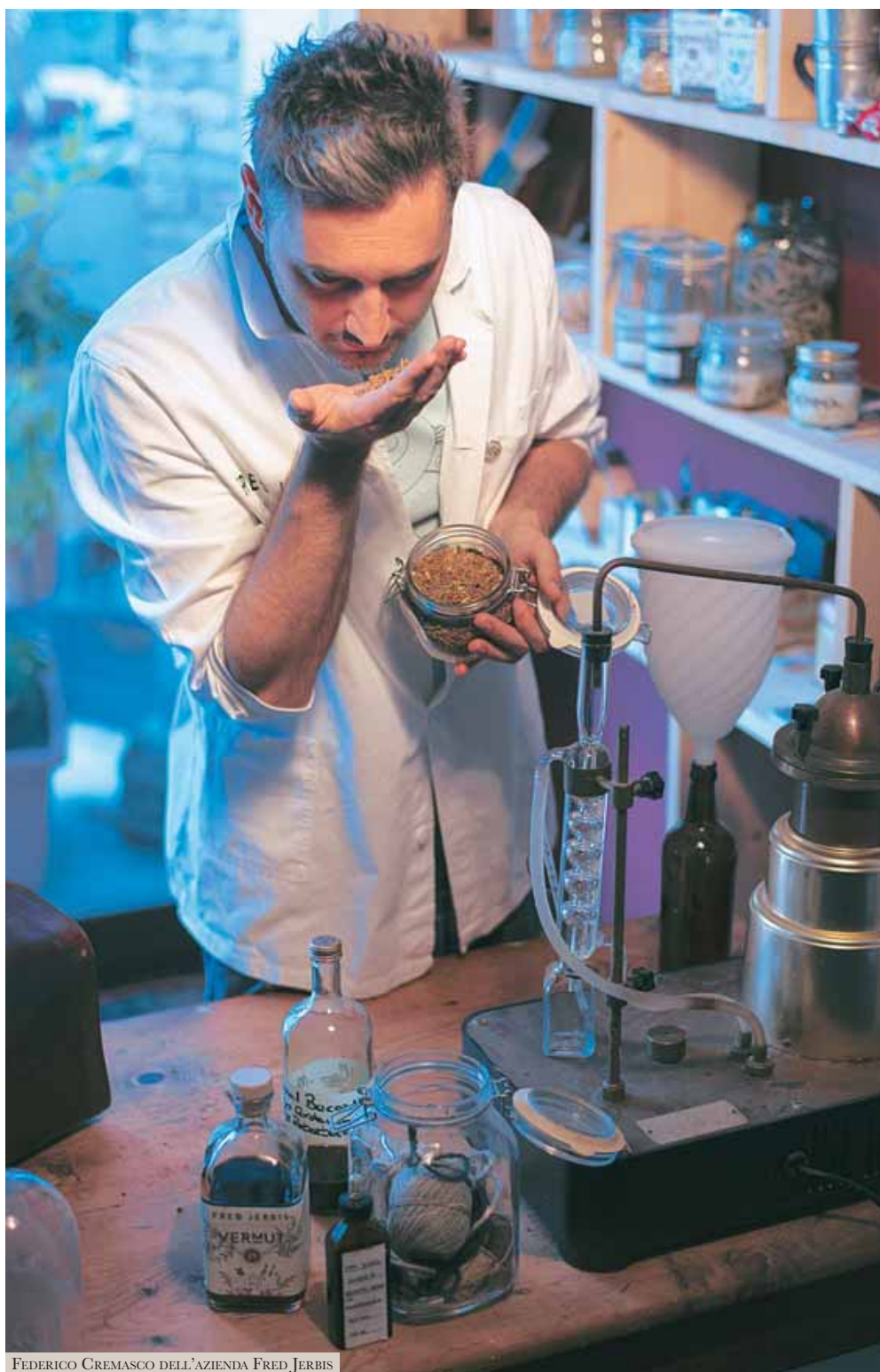


*Antichi e storici ma anche moderni e alla moda, sono i Vermouth italiani tornati alla ribalta. Piccole nuove produzioni e grandi marchi storici fanno divertire barman, e appassionati in Italia e nel mondo*



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 JERBIS



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*

**Compagnia dei Caraibi |  
Riserva Carlo Alberto**  
via Marconi, 8 | Vidracco (TO)  
| tel. 012579 1104 |  
[www.riservacarloalberto.com](http://www.riservacarloalberto.com)

Nel 1837 nasce il vermouth Riserva Carlo Alberto, che si dice essere una delle ricette ideata dal cuoco di corte direttamente per il Re. A procurarsela fu il proavo di Tigre Ciliegio, fondatore di Compagnia dei Caraibi e quinto erede di una famiglia di produttori e mercanti di vini pregiati. Oggi è stata ripresa la stessa ricetta con Moscato d'Asti DOCG ed Erbaluce di Caluso DOCG, rifinita e perfezionata grazie alla maestria del guru Michele Di Carlo. Dry, bianco e rosso sono le tre versioni, quest'ultimo spicca con le sue 27 erbe e spezie che donano sentori di ciliegia, fiori di achillea, menta, frutta rossa e scorza d'arancia. Forte speziatura con una chiusura secca e lunghissima. Profondo e di gran classe.



**Giulio Cocchi Spumanti |  
Dopo Teatro Vermouth Amaro**  
via Liprandi, 21 |  
Coconato (At) |  
tel. 0141 907 083 |  
[www.cocchi.it](http://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.

**Mancino Vermouth |  
Rosso Amaranto**

**Hong Kong |  
tel. 342 6971 813 |**

**www.mancinovermouth.com**

Nel 2010 uno tra i più quotati barman e consulenti della ristorazione sulla piazza creò la sua ricetta e diede vita a suoi vermouth. Decise di chiamarli come lui e ottenere il massimo. Giancarlo Mancino è un barman di origini luvane, ma si divide tra Hong Kong e il Piemonte dove produce quattro Vermouth seguendo la classicità. Tra questi il Vecchio, affinato in una botte singola di quercia italiana per un anno: l'unico nel suo genere. Ma colpisce il Rosso Amaranto ottenuto da Trebbiano di Romagna e l'infusione di 38 erbe, ampio e convincente dal primo sorso. Lascia pensare a un ricco sottobosco e a ricordi di legno. I 38 *botanicals* impiegati creano un prodotto valevole che in bocca dà il meglio di sé, con una complessità che termina in una nota amara in totale armonia con l'intera bevuta.



**TPTorino | Anselmo**

**via Belfiore, 14c |**

**Torino |**

**tel. 345 0325 377 |**

**www.vermouthanselmo.com**

«Anselmo non è nato per fare scena. È nato per fare Vermouth». Questa è la convinzione alle spalle della rinascita dell'Anselmo. Questa è l'idea chiara di giovani torinesi che hanno voluto riportare la produzione di Vermouth nel centro di Torino. Qui viene realizzato un rosso dal sapore più dolce che amaro, riconducibile all'idea comune di vermouth. Pieno e denso, è particolarmente fresco e agrumato, molto morbido e di facile beva. Un Vermouth dinamico e fruibile che non stanca. Al naso richiama il basilico e la menta, in bocca è dolce, con un'acidità delicata che gli fa da contrappunto e la sensazione amara è ben costruita a chiudere con lode. Avvicinatevi anche al Riserva: bevetelo liscio, dopocena.



**Dogliotti | 18/70**

**via F.lli Vicari, 70 |  
Castagnole delle Lanze (AT) |  
tel. 014187 8153 |**

**www.dogliotti1870.com**

Rincuora conoscere famiglie dedite allo stesso lavoro da più di un secolo. La cantina Dogliotti iniziò nel 1870 a produrre Moscato nel comune di Castiglione Tinella e oggi Ivan, Matteo ed Erik rappresentano la quarta generazione a cura dell'azienda. L'enologo è Erik, colui che ha deciso di rilanciare un vermouth moderno ma seguendo la ricetta originale. Nel 18/70 bianco il vino base è Moscato d'Asti Docg al 100% con residuo zuccherino naturale, la nota aromatica del vitigno è lampante e gradevole. In bocca si annuncia con decisa dolcezza, chiudendo nel finale con un appunto acido persistente che continua in alternanza all'amaro pacato e piacevolissimo. Giovani, bravi e promettenti.

**Antica Casa Vinicola Scarpa |  
Vermouth di Torino**

**via Montegrappa, 6 |  
Nizza Monferrato (AT) |  
tel. 0141 721 331 |**

**www.scarpavini.it**

Storica azienda vinicola di Nizza Monferrato che affianca ai suoi vini la produzione di due Vermouth classici, rosso e bianco. Dopo una pausa iniziata negli anni Settanta, oggi l'autorevole marchio Scarpa realizza il Vermouth (rosso) di Torino caratterizzato da un ampio naso dove spiccano coriandolo, cardamomo e sambuco. In bocca, decise le note delle spezie conducono al vino Moscato (impiegato al 30% come la più antica tradizione del Vermouth vuole) e Trebbiano (70%). Fine ed elegante ricorda il chinotto che continua a persistere durante la bevuta piacevole, mai sbilanciata. Richiama la frutta secca, la noce e la mandorla soprattutto. La bocca è fine, equilibrata e corposa.



**Oscar 697 | Extra Dry**

**Milano |**  
**tel. 347 165 8406 |**  
**www.oscar697.com**

Solo una bella coppia come l'esperto di spirits Stefano Di Dio e il bartender romano Oscar Quagliarini poteva concepire e partorire l'Oscar 697, appena tre anni fa. Più che una linea produttiva è un vero e proprio *concept*, fresco e dinamico, che vuole affermarsi con un'identità giovane e fuori dagli schemi. Tre interessanti proposte tra cui l'Extra Dry, il capo di tutti i vermouth in miscelazione, un innovativo prodotto creato per chi non si accontenta, a partire dai mixologist amanti del Martini Cocktail. La forte presenza di finocchio selvatico, rosa canina e pomodoro verde lo rende accattivante insieme al grado zuccherino pari a 2,5%, dunque più secco rispetto alla norma ma estremamente aromatico.

**Antica Distilleria Quaglia | Vermouth del Professore**

**v.le Europa, 3 |**  
**Castelnuovo Don Bosco (AT) |**  
**tel. 011 9876 159 |**  
**www.distilleriaquaglia.it**

Carlo Quaglia incarna l'ultima generazione dell'omonima famiglia piemontese di distillatori fin dal 1890 a Castelnuovo Don Bosco. Insieme all'appassionato vermutiere Federico Ricatto e i ragazzi del Jerry Thomas Speakeasy di Roma, ha prodotto un Vermouth a cui è affidato il compito di riappropriarsi del suo ruolo, quello dell'aperitivo. Color giallo ambrato, comunica attraverso sensazioni di assenzio, di amaro e erba secca. Chiari i profumi di pera e mela, le *nuance* chinate e di ginger sono bilanciate dallo zucchero di canna puro. Piacevolissima beva, è un Vermouth non convenzionale e affascinante. Giustamente amaro e perfetto per presenziare a un aperitivo che si rispetti.

**F.lli Branca Distillerie | Carpano Antica Formula**

**via Broletto, 35 |**  
**Milano | tel. 02 85131**  
**www.carpano.com**

Il Vermouth Carpano compie 230 anni. Re Carpano, come lo aveva ribattezzato Armando Testa nella sua campagna pubblicitaria, è oggi della Fratelli Branca Distillerie che negli anni ha mantenuto inalterata la ricetta del Vermouth Antica Formula. Stile antico su bottiglie numerate e in quantità limitata. Presenti sentori di malto, frutta secca, dattero, frutta sotto spirito, tabacco. Il bouquet di vaniglia si accompagna alle note di spezie, di agrumi, di mandorle e chiodi di garofano. In bocca è grasso e oleoso, avvolgente e dalla forte balsamicità che dona freschezza e sfumature mentolate. Il gusto rotondo, ricco e vanigliato, riprende la nota olfattiva richiamando in mente le fave di cacao e lo zafferano. Bere storia non è da tutti i giorni.

**Antica Distilleria Quaglia | Vermouth Berto**

**v.le Europa, 3 |**  
**Castelnuovo Don Bosco (At) |**  
**tel. 011 9876 159 |**  
**www.distilleriaquaglia.it**

I Berto (Rosso e Bianco) nascono dalla condivisione dei saperi della Distilleria Quaglia e di Federico Ricatto, artigiano che ha dedicato al Vermouth passione e vita. Il Rosso da Travaj vuole far parte dei classici e vive di lenta maturazione in vasche di acciaio fino ad acquistare un colore granato con riflessi ambrati. All'olfatto la nota vinosa è netta, gradevolmente accompagnata da sentori balsamici, medicinali e affiorano profumi di salvia, rosmarino e agrumi. La bevuta è lunga e appagante, il Berto è semplice e rappresenta con estrema facilità la natura dei vini piemontesi. Non stanca e invita al sorso successivo.





**Contratto | Vermouth Bianco**  
**via G. B. Giuliani, 56 |**  
**Canelli (AT) |**  
**tel. 0141 823 349 |**  
**www.contrato.it**

Fondata da Giuseppe Contratto nel 1867, è conosciuta come la prima azienda produttrice di vini spumanti in Italia con il suo Contratto Extra Brut datato 1919. Siamo a Canelli, nel cuore della denominazione del Moscato in cui la ricetta originale del Vermouth contava ben cinquanta erbe naturali, spezie, radici e semi. L'antica ricetta segreta (si conoscono soltanto alcuni degli aromi) è oggi riutilizzata e si ottiene un bianco dal naso particolarmente floreale dove spiccano le note di anice, ginepro, nocciola, amarena, salvia e limone. In bocca è caldo e avvolgente con un'acidità media e una nota mandorlata accentuata e duratura.

**Distilleria Bordiga | Mulassano**  
**via Valle Maira, 98 | Cuneo |**  
**tel. 0171 611 091 |**  
**www.caffemulassano.com**

Un pezzo di storia che continua a vivere sotto i portici torinesi. Dal 1907, quando Amilcare Mulassano aprì l'omonimo caffè in Piazza Castello, questo Vermouth non è mai uscito dalle mura del locale. Soltanto la Velier ci è riuscita e da quest'anno si occupa della sua valorizzazione. Fatale fu l'incontro tra Amilcare e il proprietario di un altro storico caffè della città sabauda, Pietro Bordiga, da cui nacque il Vermouth Mulassano. La ricetta originale ha subito minime variazioni nel corso degli anni, se non le proporzioni degli infusi per avere un prodotto più fruibile nell'attualità. Il Rosso presenta un'aromaticità spiccata tendente al dolce, rievoca la salvia, la vaniglia e la crema pasticcera. È delicato, in bocca entra con una nota agrumata; successivamente la china scalda il sorso e la genziana chiude con un amaro equilibrato invitante.



**Toso |**  
**Vermouth Gamondi Bianco**  
**via Statale, 3 |**  
**Cossano Belbo (CN) |**  
**tel. 0141 837 89 |**  
**www.toso.it**

La Gamondi era un'importante casa produttrice di liquori fondata nel 1890 ad Acqui Terme. Oggi il marchio Gamondi è di proprietà della Toso S.p.A., storica azienda vinicola piemontese della Valle del Belbo, zona in cui il Moscato diventa il vitigno più amato e rappresentativo. L'artemisia coltivata in Piemonte è l'elemento distintivo e al naso si palesa con freschezza coadiuvata dagli spiccati sentori di fiori di sambuco e melone. Il profumo aromatico è intenso e anche la vaniglia è ben percepibile. La componente amara è ben bilanciata e poco persistente; a conclusione dell'assaggio la bocca rimane pulita e di tanto in tanto riaffiorano sensazioni amaricanti gradevoli.



**Perlino S.p.A. |**  
**Vermouth Classico**  
**Casa Martelletti**  
**loc. Valgera, 94 |**  
**Asti |**  
**tel. 0141 446 811 |**  
**www.perlino.com**

Era sede di un'antica farmacia risalente al 1700 dove pare sia nata la ricetta originale di questo vermouth. Oggi è Casa Martelletti, a Cocconato d'Asti, e anche la ricetta è rimasta quella di allora. Ventisei erbe e spezie tra cui le sommità fiorite di artemisia coltivate in Val d'Aosta o le bucce di arance amare, e ancora china, mirra, genziana, rabarbaro, aloe, cannella e zafferano. I lunghi tempi delle infusioni separate donano un naso affascinante che colpisce con note di torba, di incenso e di affumicato. Nette anche le *nuance* di buccia di arancia amara e vaniglia che si rincontrano in bocca con note prevalentemente dolci e persistenti.





LE SPEZIE DELL'AZIENDA CONTRATTO

**Fred Jerbis | Vermut 25**

**via Valcellina, 6a |  
Spilimbergo (PN) |  
tel. 340 7581 743 |  
www.fredjerbis.com**

Fred (Federico Cremasco – l'inventore – per gli amici) Jerbis (erbe in friulano) è una squadra composta da un aromatiere, un liquorista, un erborista per le essenze, un distillatore. Dalla zona collinare delle Prealpi friulane nasce un Vermouth audace composto da 25 botaniche (tre diverse tipologie di assenzio e due di arancio) e prodotto con il Verduzzo del Collio. All'olfatto si rintracciano note marsalate provenienti dall'invecchiamento del vino per quasi un anno, e successivamente fanno il loro ingresso la ciliegia e la scorza d'arancia. La macerazione della radice di genziana e della corteccia di china caratterizzano l'amaro; l'angelica si occupa della morbidezza e la giusta unione delle parti danno l'equilibrata persistenza.



**Drapò | Turin Vermouth**  
**s.da del Cascinotto, 130 |  
Torino |  
tel. 011 2079 990 |  
www.turin-vermouth.com**

In dialetto piemontese il Drapò indica il drappo, cioè la bandiera sabauda, storia e territorio che il moderno alchimista Giovanni Negro ha voluto riproporre dal 2013 con la sua linea Rosso, Bianco, Dry e Gran Riserva. Nonostante si occupi di altro nella vita, la passione e l'amore verso l'arte dell'erboristeria gli hanno permesso di ottenere un prodotto che rappresenta a pieno l'origine del Vermouth, un vessillo dalla forte identità, simbolo della città sabauda. Il rosso è decisamente fruttato e floreale, la polpa di frutta rossa si alterna a quella fresca dei fiori bianchi e della rosa. Un vino di carattere che al gusto appare come il classico vermouth dalla tendenza amara, ma ben dosata e persistente. La lieve speziatura chiude in modo lieve e soddisfacente.

**Pure Sardinia | Vero Vermouth di Sardegna**

**via Morandi, 2 |  
Sassari |  
tel. 393 9835 425 |  
www.puresardinia.eu**

Di questa eccellente realtà sarda avevamo già parlato in merito al Solo Wild Gin, prodotto rappresentando a pieno l'identità sarda. Lo stesso vale per il vermouth ottenuto da Vernaccia di Oristano affinata dieci anni in botti di castagno e da botaniche spontanee dell'isola come timo, elicriso, mirto e salvia, in infusione per trenta giorni. Fragranti i profumi del vitigno autoctono coadiuvati da aromi di miele, frutta fresca e china; in bocca è agrumato e bilanciato dalla nota acida che accompagna la speziatura e i richiami di frutta secca. All'altezza degli storici piemontesi.

