La riscossa del vermouth

Alessandro Ricci
"Non è buono ciò che è buono da mangiare, ma ciò che è buono da pensare".
(Claude Lévi-Strauss)
www.papilleclandestine.it

Ritorna "l'ora del vermouth" già celebrata dal grande Ernest Hemingway.

Testi: **Alessandro Ricci**
Foto: **Domenico Grossi - © CocchiBooks** e **Serena Groppelli**

"Mi chinai a prendere la bottiglia di Cinzano e me la tenni diritta sullo stomaco, col vetro freddo contro lo stomaco, e bevvi piccoli sorsi lasciandomi impronte circolari sullo stomaco, dove appoggiavo la bottiglia fra un sorso e l'altro; e guardavo scendere il buio fuori sui tetti della città. Le rondini volavano a giri e io le guardavo, e guardavo i gufi notturni che volavano sui tetti e bevevo il Cinzano".

Questo bevitore di vermouth, convalescente in un letto d'ospedale italiano, non è altro che Ernest Hemingway in quel capolavoro che è "Addio alle armi". Certo, Hemingway ha bevuto di tutto, ma questa testimonianza dimostra quanto il vermouth fosse popolare allora, alla fine della Prima guerra mondiale, quando all'aperitivo, per tutti, scoccava "l'ora del vermouth".

Dopo qualche decennio di oblio o, almeno, di penombra, il vermouth sta tornando prepotentemente alla ribalta. Merito, soprattutto, di una nuova âge d'or del bere miscelato, che ha portato alla riscoperta di quei cocktail classici che ampio uso fanno di quest'eccellenza italiana.

Al fianco delle aziende che mai hanno smesso di produrlo, recentemente hanno ripreso l'antica arte marchi storici del passato, e nuovi produttori si stanno affacciando sul mercato con prodotti di alto livello. I barman stessi, in alcuni casi, si sono lanciati con una propria linea di vermouth, pensati appositamente per la miscelazione.

ROSSO, BIANCO E...

Risolviamo qualche dubbio. Il vermouth, che sia bianco o rosso, si fa a partire da vino bianco: oggi soprattutto Trebbiano, un tempo Moscato. La differente colorazione deriva dalle erbe (amare e aromatiche) e spezie, e soprattutto dallo zucchero bruciato o caramello utilizzati come coloranti. Fino al 1912 ne esisteva una

La ricetta

AVANVERA (COCKTAIL ORIGINALE DI CINZIO BAROSI, INGEGNERE E COLLEZIONISTA FUTURISTA)

Ingredienti: 3 cl Storico Vermouth di Torino Cocchi - 3 cl Brandy italiano - 1 cl Strega

1 Prepara la miscela direttamente nel bicchiere, in un tumbler basso, con ghiaccio a cubi.

2 Al suo interno, posiziona 5 fette di banana e uno stecco per la presa.

"La ricetta originale, come tutte le polibibite futuriste, non rivela le dosi. La difficoltà principale è l'integrazione dei sentori erbacei del vermouth con quelli dello Strega. L'equilibrio migliore vede un dosaggio di uno a tre a favore del vermouth, onde evitare di rendere troppo aromatica la mistura. Le fette di banana volevano simboleggiare il raggiunto e agognato 'posto al sole' delle colonie africane e creano un riuscito e originale ornamento, assolutamente inedito per il periodo. Per la presentazione si deve utilizzare un piatto di alluminio lucido. Al centro si colloca il bicchiere, poi si dispongono un mucchietto di mandorle, dei chicchi di caffè tostato e delle fette di banana (tre ingredienti, nell'intento di Barosi, che simboleggiavano le colonie). Poi si posizionano delle fette di pomodoro, delle fette di parmigiano e dei filetti di acciughe, simboli della più schietta italianità".

Il vermouth

È un prodotto composto da almeno 75% di vino, fortificato e aromatizzato con un'infusione alcolica contraddistinta da erbe e droghe, tra le quali deve essere presente necessariamente l'Artemisia (normalmente vengono utilizzate le varietà Pontica e Absinthium). Per la dolcificazione la legge permette l'uso di zucchero bruciato (ottenuto dal riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di acidi o additivi chimici), saccarosio, mosto di uve e mosto di uve concentrato.
Sono cinque le categorie ammesse (bianco, rosso, rosé, dry, extra dry). Le prime tre devono avere un grado alcolico minimo di 14,5° e un tenore zuccherino minimo di 130 g/l. Il dry deve avere un grado alcolico minimo di 16° (ma quelli in commercio non scendono mai sotto i 18°) e un residuo zuccherino inferiore a 50 g/l, mentre per l'extra dry non può superare i 30 g/l.

sola tipologia, di un bel colore dorato carico, tendente all'ambrato. È Gancia a lanciare sul mercato la versione bianca, caratterizzata dalla presenza di petali di rosa e fiori di sambuco, pensata per un pubblico femminile. Negli anni successivi, per differenziarsi, il vermouth dorato si scurisce fino a diventare rosso, più amaro e complesso, contraddistinto da spezie scure, legni e cortecce. Ne esiste anche una versione rosé, ottenuta addizionando una parte di vino rosso, ma la sua produzione è marginale. E il dry famoso per il Martini Cocktail? Fu per lungo tempo un'esclusiva francese, essendo nato nel 1813 a Marsellain per mano di Joseph Noilly, noto erborista e farmacista del paese.

Qualunque vermouth abbiate in casa, una volta aperto il consiglio è uno solo: tenetelo in frigo, e non per troppo tempo. È sempre un prodotto a base di vino.

La ricetta

BRUCIOINBOCCA (COCKTAIL ORIGINALE DI CINZIO BAROSI)

Ingredienti: 4 cl Whisky - 3 cl Strega - 3 cl Alchermes - 3 cl Storico Vermouth di Torino Cocchi - 3 cl latte - 1 cucchiaio di miele millefiori - 3 amarene senza nocciolo - 6 grani di pepe

1 Sul fondo della coppa deposita tre amarene, private del nocciolo e riempite di grani di pepe.

2 Raffredda il Whisky in un mixing glass e versa a coprire le amarene. Dopo di che, crea uno strato sottile intermedio di latte e miele, usando il dorso di un cucchiaio. Per garantire al meglio il galleggiamento sul whisky, è consigliabile l'uso di crema di latte.

3 Seguendo la moda dei pousse-café di un tempo, mescola nel mixing glass ghiacciato nell'ordine: Strega, Alchermes e Vermouth Storico di Torino Cocchi.

4 Una volta raffreddato il prodotto, versa sull'intercapedine bianca con l'aiuto di un dorso di cucchiaio. Al miscelatore l'arduo compito di replicare questa mistura dagli indubbi scopi energizzanti, sconfiggendo le regole della fisica da bar.

A sinistra: spezie utilizzate per aromatizzare il liquore, sotto, Fulvio Piccinino, in basso un vecchio vagone di una fabbrica del vermouth.

UNA STORIA TUTTA TORINESE

La storia dei vini conciati, ossia addizionati di erbe, frutta e spezie, si perde nella notte dei tempi: sono i vini ippocratici dei greci e romani. Nel medioevo, Arnaldo da Villanova detto il Catalano fortifica (rinforza con alcol) per la prima volta il Moscato, probabilmente per motivi liturgici, ovvero per allungare la vita del vino da messa. Le basi del vermouth ci sono tutte: un vino fortificato, e un insieme di erbe e spezie per aromatizzarlo.

Ma il vermouth come lo conosciamo oggi è tipicamente torinese.

"Alla fine del XVIII secolo, a Torino - spiega Fulvio Piccinino, barman e scrittore, autore del libro "Il Vermouth di Torino" - si verificarono una serie di situazioni che resero possibile la magica alchimia per la nascita del vermouth. Prima fra tutte, la disponibilità delle spezie necessarie alla sua produzione, che arrivavano dal porto di Genova. Poi la presenza di uva Moscato, vitigno autoctono fortemente zuccherino e aromatico, vera chiave di volta del prodotto. Infine, colui che con il suo ingegno fu artefice delle creazioni che portarono al primo vermouth, Antonio Benedetto Carpano".

Carpano, leva 1765, di origini biellesi, era un garzone

di bottega poco più che ventenne nella liquoreria rivendita vino Marendazzo in piazza Castello, allora piazza delle Fiere. Il primo vermouth lo elaborò nel 1786. E fu immediato successo, tanto che il locale venne convertito in un bar aperto 24 ore su 24, per soddisfare le richieste dei clienti.

"In una recente ricerca - continua Piccinino - ho scovato l'articolo de La Stampa del 1916 che annunciava la chiusura del bar in piazza Castello. Il giornalista chiosa: 'Adesso dove andremo a prendere il vermouth?'. Perché Carpano era una vera istituzione, un luogo democratico, frequentato da tutti, dal re all'operaio, a differenza del Fiorio che era il bar dei codini, ossia dei nobili".

Alcuni antichi manifesti pubblicitari di famose ditte produttrici di vermouth.

L'ORIGINE DEL NOME

Perché vermouth? "Wermut, in tedesco, significa artemisia, l'erba che caratterizza questo prodotto. Il nome sembra sia stato dato dallo stesso Carpano, come omaggio alla sua passione per Goethe".

Ma c'è probabilmente una ragione più sottile, legata a Casa Savoia, che si affannava a dimostrare come la casata discendesse dal Re Ottone II di Sassonia. Poter dare un nome teutonico a un prodotto simbolo del Piemonte, significava sancire ulteriormente il legame con la Germania.

Sulla grafia - vermut, vermouth, vermuth - viene invece in aiuto la "Monografia sul Vermouth di Torino", scritta da Arnaldo Strucchi nel 1907, che rese il vermouth un affare nazionale. Da allora, è la grafia più utilizzata.

IL VERMOUTH NELLA MISCELAZIONE

Martini Cocktail, Negroni, Americano, Manhattan: bastano questi quattro cocktail per comprendere quanto il vermouth sia centrale nella storia della miscelazione. E sono molteplici i drink che devono la perfezione della ricetta (anche) all'equilibrio dolce-amaro e speziato conferito dal vermouth giusto (per esempio, il Martinez e il Tuxedo). Qui però presentiamo tre ricette del tutto particolari, futuriste. Già, perché Piccinino è anche un grande appassionato di miscelazione futurista (tutto da leggere in proposito è il suo libro "La miscelazione futurista" edito da Cocchibooks). Non tutti sanno che i futuristi, nel loro vortice creativo, arrivarono fino all'arte della miscelazione. "Suddividevano le polibibite in categorie: dalle snebbianti, che dovevano liberare la mente da inutili morali, alle inventine per avere fulmineamente idee nuove e originali, fino alle guerra in letto, per gli incontri amorosi tra gli amanti, e le pace in letto, quando invece si difettava di 'carne umana viva e presente'. Le loro idee furono geniali e anticiparono di molti anni alcune tendenze ancora attuali della miscelazione".

La ricetta

COPPA DI BRIVIDI (COCKTAIL ORIGINALE DI FORTUNATO DEPERO)

Ingredienti: 4 cl Storico Vermouth di Torino Cocchi - 2 cl Brandy italiano - 4 chicchi d'uva - 2 spicchi di pera - 1 fetta di arancia

1 Versa gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio e mescola

2 Una volta raffreddato il liquido, travasalo in un bicchiere da vino orlato di zucchero e precedentemente riempito con 4 chicchi d'uva e due spicchi di pera.

3 Il liquido andrà "chiuso" con una fetta d'arancia posizionata parallelamente al piano d'appoggio.

"È una polibibita geniale ispirata, nella decorazione con bordo di zucchero, al Brandy Crusta che Depero sicuramente conobbe durante la sua permanenza a New York, essendo un caposaldo della miscelazione del periodo, da cui avrà origine una serie di cocktail a base brandy, fra cui il Sidecar".

Un'esperienza da provare

Per approfondire la storia del vermouth, e la sua produzione, c'è un'iniziativa unica, organizzata da Fulvio Piccinino. Si chiama "Esperienza Vermouth" ed è un percorso storico e culturale, scandito da assaggi alla cieca e dalla visita a una realtà produttiva. Ma non solo. I partecipanti sono anche chiamati a realizzare il proprio vermouth, utilizzando a piacimento erbe e spezie proprie di questo prodotto. Un'esperienza divertente, che si tiene a Torino, ai Dock Dora, luogo storico del vermouth (qui infatti sorgevano quattro aziende). Per info: iscrizioni.saperebere@gmail.com. Prossime date disponibili: 4-5 aprile 2016.