

● **Barfly**

**Erbe, assenzio
e un po' di vaniglia
Il gran ritorno
del vermouth**



di **Marco Cremonesi**

L'assenzio, e va bene: quello ci vuole. Facciamo sei gocce. E se ci aggiungessi un po' di vaniglia? Un po' di Achillea? E la china, la china... Fare il vermouth, ora lo so, è la cosa più difficile del mondo. L'ho scoperto grazie a Esperienza Vermouth di Fulvio Piccinino. Una densa giornata dedicata al re degli aperitivi. Lui, Piccinino è un grande protagonista del ritorno del vermouth al suo ruolo storico, quello di fecondatore del cocktail americano. E così, all'Esperienza vermouth — che ormai si ripete tutti i mesi — arrivano dall'Italia

intera. Piccinino inizia e ti racconta una storia che parte nell'antichità, passa per le misture di vino ed erbe che si preparavano i contadini e per l'invenzione del vermouth di Antonio Benedetto Carpano, fino al suo sbarco negli Usa. Mentre Piccinino parla, si svolge una degustazione cieca di diversi vermouth. Poi, il grande gioco: i partecipanti si trovano di fronte un flacone di vino base e una trentina di tinture, gli aromi e le botaniche più frequenti che entrano nel vermouth. Dove si scopre, appunto, quanto sia

difficile trovare la formula. Infine, ci si imbottiglia il proprio capolavoro e ce lo si porta a casa. Potrebbe bastare, e invece siamo solo a metà: nel pomeriggio si va da un produttore. Per me è stato a Pessione, nel grande stabilimento e nei due musei della Martini. Bel colpo: a raccontarci è stato Beppe Musso, master distiller (ma lui si limita a definirsi «enologo») e autorità assoluta. In serata, tour di Torino nei luoghi del vermouth. Ma quante ne sa Fulvio Piccinino?