

# IL VERMOUTH DI TORINO FINALMENTE HA IL SUO DISCIPLINARE

DOPO TANTE CARTE, PROPOSTE E TENTATIVI IL DISCIPLINARE  
DEL VERMOUTH DI TORINO SI CONCRETIZZA. COSA DICE IL DOCUMENTO  
E COSA AFFERMANO LE AZIENDE CHE LO HANNO FIRMATO

*di Fulvio Piccinino con Stefano Nincevich*

**S**ul treno di ritorno da Vinitaly ripenso a quanto successo oggi. Finalmente posso sfogliare il Disciplinare del Vermouth di Torino. Sembra ieri quando nel 2010 al Salone del Gusto di Torino mi trovavo con pochi appassionati a raccontare l'affascinante storia di questa eccellenza legata a filo doppio con il Piemonte. Negli anni a seguire, da buon torinese, sono tornato ad appassionarmi alla mia terra, ai miei prodotti, complice anche la ricerca sull'esperienza futurista che ormai assorbiva completamente il mio tempo. Mi tenevano compagnia le polibibite dell'ingegnere sabauda Cinzio Barosi, un visionario che a furia di spingersi in là con la sua audacia, creò incredibili miscele. Incredibili, non perché buone sulla carta, ma perché piacevano alla gente. Ed erano tutte a base di vermouth.

## UN'ONDA LUNGA

In questi anni il mercato è cambiato. Aziende, grandi e piccole, hanno iniziato a proporre seminari tematici, di miscelazione storica e, a chiudere il cerchio, è arrivato Esperienza Vermouth, primo e unico seminario che unisce storia, cultura e pratica produttiva. Sorrido ripensando ad alcuni guru del bartending quando pontificavano dicendo che tutto si sarebbe esaurito in pochi me-



si. Si sbagliavano: si trattava di un'onda lunga che sarebbe cresciuta negli anni. Un prodotto con una storia secolare ha le spalle larghe, quando si rialza è per rimanere in piedi per lungo tempo. Non ha i piedi di argilla, ma di solida roccia,

come la targa di Piazza Castello, che ricorda dove aveva sede il primo produttore: "A. B. Carpano nel 1786 in questa casa creò il suo vermouth primo di una industria tipica e tradizionale che molto contribuì alla fama e al prestigio di Torino". Torniamo sulla nostra carrozza e arriviamo a oggi.

## UN SOGNO CONDIVISO

Decenni di carte, proposte e tentativi si concretizzano il 22 marzo 2017 quando con il decreto 1826, il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha approvato il disciplinare di produzione che protegge la specificità di questa specialità e che lo distingue dalla più ampia categoria di vermouth. Il decreto ora è stato inviato a Bruxelles per l'ufficializzazione europea dell'Ig, ma la storia ormai è fatta. Il 9 aprile, ed è per questo che mi trovo su questo treno da Verona, c'è stata la presentazione ufficiale del disciplinare di fronte al neonato Istituto per la Tutela del Vermouth di Torino, di cui faccio orgogliosamente parte, e che al momento vede la partecipazione di Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Mulassano, Sperone, Torino Distillati, Tosti. Un atto dovuto per tutelare un prodotto,

BIO  
ORGANIC

# Tea Collection

## GUSTO E BENESSERE IN PERFETTO EQUILIBRIO NEL TUO BAR

Benvenuti nell'esclusivo mondo dei Thè freddi BioPlose Tea Collection. 5 gusti, 5 modi di trattarsi bene.  
Thè Verde, Thè & Limone, Thè & Pesca, Thè Bianco & Superfrutti e Thè Bianco & Zenzero.  
Tutti bio e in bottiglie di vetro da 25 cl sono preparati nel pieno rispetto della natura per dare il massimo gusto.  
In tutte le stagioni. Collezionateli tutti nel vostro locale.



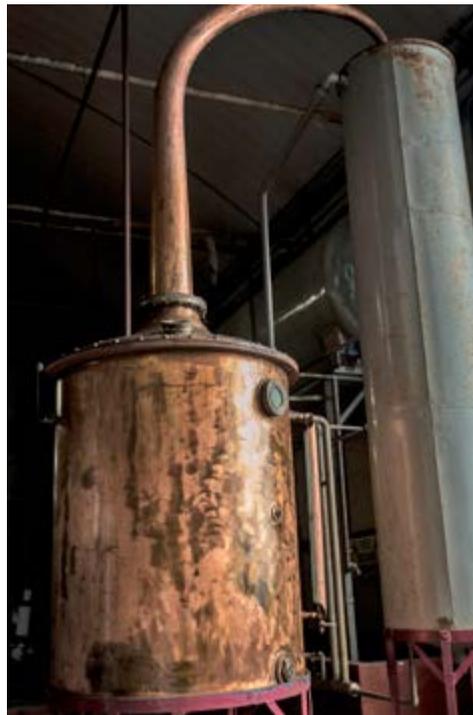
**BIO**  
**PLOSE**

## Cosa dice LA LEGGE

*Il decreto definisce il Vermouth di Torino “il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente da Artemisia unitamente ad altre erbe, spezie” e ne fissa tutti i requisiti: dalla zona di produzione, che comprende l'intero territorio piemontese, alle caratteristiche sensoriali (colore, che va da bianco a giallo paglierino fino al rosso, odore e sapore), titolo alcolometrico (tra il 16 e il 22% in volume), i principi aromatici, materie prime e le varie denominazioni (extra Secco o Extra Dry per quelli con tenore di zuccheri inferiore a 30 g per litro, Secco o Dry per quelli con meno di 50 g per litro, Dolce per prodotti il cui tenore è pari o supera i 130 g per litro). Il disciplinare prevede anche la tipologia Vermouth Superiore per il prodotto con un titolo alcolometrico non inferiore a 17% vol, composto per almeno il 50% di vini prodotti in Piemonte aromatizzato, anche se non esclusivamente, con erbe diverse dall'assenzio coltivate o raccolte in Piemonte.*



**In questa pagina foto tratte da Esperienza Vermouth, primo e unico seminario che unisce storia, cultura e tecnica produttiva, ideato e curato da Fulvio Piccinino**



ali a questo vanto della tradizione enologica piemontese, nonché patrimonio culturale dell'Italia intera. E ora sfogliamo insieme questo documento che inizia, e come diversamente, parlando di vino. Si sottolinea che il Vermouth di Torino dovrà essere esclusivamente prodotto con vini italiani. Quando si dice “vini italiani”, e non esclusivamente piemontesi, non c'è nessuna sorpresa. Perché se è vero che agli albori della produzione il vino era totalmente piemontese, come attestano i manuali enologici fino alla metà dell'Ottocento, agli inizi del Novecento, con il boom di vendite del Moscato per produrre spumante, è stato necessario attingere dall'intera Penisola.

### VINI DA TUTTA ITALIA

orgoglio italiano, prima che piemontese, che rischiava di essere immolato sull'altare della globalizzazione, e dell'appiattimento della proposta. Storicamente il Piemonte ha fatto delle sue differenze territoriali, in campo enogastronomico, un vanto. La questione è che queste diversità stavano diventando un limite più che un'opportunità. Vicende aziendali e metodi di produzioni molto diversi fra loro - dalle piccole realtà che fanno mille bottiglie in un anno ai colossi da milioni di pezzi - dovevano necessariamente trovare un punto d'incontro per mettere nuovamente le

I vini del sud, robusti e alcolici, furono fin da subito molto richiesti perché permettevano un risparmio in alcol, mentre il Trebbiano di Romagna assicurava l'acidità necessaria a bilanciare, insieme alle piante amare, la parte zuccherina. Parlando di tenore alcolico, fissato in 16° vol. come minimo fino a un massimo di 22° vol., e con il Superiore che si attesta a 17° vol., si è voluto, anche in questo caso, rivolgere uno sguardo alla tradizione, alle fonti e ai testi storici. Dal Regio Decreto del 1935 ai documenti di analisi svolte sui vermouth destinati all'Expo di Parigi del 1900, così come



Alcuni dei testi storici sulla produzione del Vermouth di Torino fonti d'ispirazione per il Disciplinare. Ultimo a destra, il Vermouth di Torino principale monografia sul tema

ai manuali di riferimento, in primis "Il Vermouth di Torino" di Arnaldo Strucchi fino ai testi di Ottavi, Busnelli, Valsecchi, Frigerio, Marinoni, Sala, Rossi e Cotone. In particolare la monografia di Strucchi è stato il paradigma di buona parte della compilazione. Ed è proprio in questo manuale che si parla di 15,5°vol. minimo per un vermouth

di qualità, denominato Torino, fino a un massimo di 16,5°vol. per i prodotti destinati all'esportazione in Europa. Altro punto focale del nuovo disciplinare sono le piante aromatizzanti utilizzate per la produzione. Qui spicca una forte connotazione piemontese. Le artemisie, dovranno essere coltivate e raccolte in Piemonte e dovranno essere

presenti nella ricetta in quantità minima di mezzo grammo per litro. Questa quantità ci fa capire come il Vermouth di Torino sarà un prodotto gradevolmente amaro, connotato, a differenza di molte proposte straniere, e opportunamente bilanciato, nelle versioni Rosso e Bianco, da 130 grammi di zucchero per litro. Nel Dry e nell'Extra Dry si scenderà rispettivamente a 50 e 30 grammi di zucchero.

A bocce ferme non si può che essere soddisfatti. Ovviamente tutto è migliorabile, ma questo disciplinare è destinato a diventare una pietra miliare nella storia del vermouth e ci permette di guardare al futuro con rinnovato ottimismo. Infine un invito ai barman italiani, perché inizino, con un sano e giustificato spirito nazionalistico, a proporre nuovamente, con sicurezza, questa eccellenza. Perché tutti questi sforzi saranno stati inutili se poi il Vermouth di Torino rimarrà nelle bottiglie. ★

Facce da



JOY



GLEE



DELIGHT

## ...ovvero quando l'acquisto d'impulso rende felici.

**JOY, GLEE e DELIGHT**, gli innovativi banchi della nuova gamma Emotions di Iarp, specialista del Gruppo Epta nell'universo plug-in, sono perfetti per dare **massima visibilità** ai prodotti esposti in bar, pasticcerie e negozi e **attrarre il desiderio d'acquisto** grazie al loro **design contemporaneo e raffinato!**

- Design all'avanguardia, grazie anche all'utilizzo dell'illuminazione LED, ideale per spazi esclusivi
- Massimo grado di personalizzazione, con sistema evoluto di stampa digitale su lamiera
- Sistema a refrigerante naturale che favorisce una riduzione negli interventi di manutenzione



GLEE



DELIGHT



JOY

TUTTOFOOD  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION  
VISITA LO STAND EPTA-IARP  
Pad 1, stand T01 S04  
FIERA MILANO 8-11 MAGGIO 2017



PLUG-IN POWER

Seguici su:     di Epta

www.iarp-plugin.com



# PARLANO I SIGNORI DEI VERMOUTH DI TORINO

## Berto

Tutti, grandi e piccoli produttori, siamo entusiasti di aver sottoscritto questo documento che accomuna tutti nel far bene e crea grandi prospettive per un prodotto di qualità. I capisaldi sono la qualità dettata dal disciplinare produttivo (che inibisce la produzione sotto un certo grado), la territorialità che impone l'uso di alcune erbe piemontesi e l'uso di vini italiani. Un progetto nato seguendo dettami tradizionali che lascia alle aziende creatività produttiva volta al miglioramento e non alla speculazione commerciale. *Carlo Quaglia, Distilleria Quaglia*

## Carpano

Vermouth Carpano, creato nel lontano 1786 a Torino da Antonio Benedetto Carpano, a cui si deve l'invenzione della categoria, ha preso parte all'iter che ha portato alla definizione legale della denominazione "Vermouth di Torino". Come rappresentante storico della categoria, giunto sino ad oggi nella sua ricetta inimitabile grazie all'amore ed alla capacità di Fratelli Branca Distillerie, Carpano ha sostenuto questo importante progetto, ribadendo così la propria attenzione alla qualità del pro-

dotto, al territorio e al consumatore. *Giorgio Mascitti, Direttore Operations di Fratelli Branca Distillerie*

## Chazalettes

Per Chazalettes questo traguardo ottenuto dal Vermouth di Torino rappresenta una bellissima coincidenza: la legge è arrivata proprio al compimento dei nostri 140 anni di attività e nel momento del ritorno sul mercato del nostro Vermouth di Torino. Una grande soddisfazione per un nome come il nostro, così legato alla città. *Francesca Bava, manager Chazalettes*

## Del Professore

Siamo estremamente orgogliosi e onorati di far parte del gruppo fondatore dell'Istituto a tutela del Vermouth di Torino. Siamo un brand giovane che da subito ha scelto di sposare senza compromessi la filosofia del rispetto della tradizione che si è oggi tramutato in un disciplinare a tutela di un prodotto che deve essere considerato come un vero e proprio patrimonio dell'umanità e speriamo che sempre più aziende scelgano di aderire a questo progetto con il fine unico di rivalutare una storia e una tradizione

che per anni sono stati sepelliti dall'estremizzazione del profitto e dalla massificazione del gusto. *Leonardo Leuci, Brand owner Vermouth del Professore.*

## Drapò

Da sempre sostenitore del recupero e della conservazione del prodotto piemontese, non posso che essere entusiasta ed orgoglioso di far parte di questa iniziativa che premia tutti i nostri sforzi. *Giovanni Negro, Ceo Turin Vermouth*

## Gancia

Il nuovo disciplinare è la conferma della tradizione a cui Gancia si ispira per produrre il Vermouth, seguendo una ricetta ancora oggi tenuta segreta. Ben prima ancora che venisse presentato il nuovo disciplinare, Gancia aveva deciso che il proprio Vermouth avrebbe avuto un minimo di 16° vol. facendo così una scelta che non solo ne accentua tutte le sfumature aromatiche e di gusto, ma che ben si adatta ai nuovi trend della mixologia. *Alessandro Picchi, Presidente Gancia*

## Martini & Rossi

Il Vermouth nasce a Torino e

si è diffuso nel mondo principalmente grazie all'attività di internazionalizzazione compiuta sin dagli inizi da Martini. Come tutte le eccellenze italiane, anche il Vermouth è stato oggetto di imitazioni e contraffazioni di formule e marchi: una forma di erosione che, soprattutto con orizzonti di mercato favorevoli, può sottrarre alle nostre aziende e all'economia nazionale margini di crescita non trascurabili. Per questo motivo Martini & Rossi, d'intesa con altri produttori, è protagonista e cofondatrice dell'Istituto del Vermouth di Torino, associazione che ha lo scopo valorizzare, tutelare e promuovere anche all'estero la qualità del Vermouth di Torino. *Giorgio Castagnotti, Presidente Martini & Rossi*

## Riserva Carlo Alberto

L'approvazione del Decreto sul disciplinare del Vermouth di Torino, nonché la nascita dell'Istituto sono due passaggi fondamentali per la tutela e la valorizzazione di questo autentico prodotto. Da anni, assieme agli altri principali produttori, ci siamo impegnati per raggiungere questo importante traguardo. Da oggi inizia un nuovo prestigioso

percorso per il Vermouth di Torino. *Edelberto Baracco, Ceo Compagnia dei Caraibi*

## Storico Vermouth di Torino Cocchi

Il decreto sul Vermouth di Torino rappresenta per Cocchi il sigillo a un lungo lavoro al quale l'azienda si è dedicata negli ultimi dieci anni. Con lo Storico Vermouth di Torino Cocchi ha destato l'attenzione su questa denominazione e adesso finalmente esistono una legge e una forma di azione comune riconosciuta. *Roberto Bava, Ceo Giulio Cocchi*

## Tosti 1820

Sono molto orgogliosa di aver firmato per Tosti 1820 nella costituzione del nuovo Istituto Vermouth di Torino. Siamo fra le 13 aziende fondatrici che hanno creato la storia dopo un iter di faticoso lavoro iniziato circa 10 anni fa. È un momento storico sia per la nostra azienda che per questo prodotto e sono impegnata in prima persona come membro del Cda per dare i giusti onori a questa eccellenza italiana. *Mariacristina Castelletta, Shareholder, Board member, Marketing Director Tosti 1820*