



Vermouth di Torino, dal 1826 un piacere intramontabile

A Palazzo Parigi Hotel & Grand di Milano, si è svolta la Grande Degustazione di Vermouth di Torino per presentare tutte le tipologie previste dal disciplinare del celebre vino aromatizzato piemontese



La **Grande Degustazione di Vermouth di Torino**, che si è svolta a Milano lo scorso 16 giugno, si aggiunge ai tanti eventi italiani ripresi in massa dopo il via libera del Governo. Il premier Draghi ha precisato come la lotta al Coronavirus non sia stata vinta, richiamando alla prudenza e al rispetto delle regole, tuttavia tornare a una certa normalità fa apprezzare ancora di più i nostri tesori enogastronomici, soprattutto quando sono protagonisti di incontri ben organizzati.

Grande Degustazione di Vermouth di Torino

Tra gli eventi in presenza più interessanti della “ripartenza” c’è stato l’incontro organizzato dal **Consorzio del Vermouth di Torino** presso **Palazzo Parigi Hotel & Grand** per presentare tutte le tipologie previste dal Disciplinare di produzione, riconosciuto dal **Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali** il 22 marzo 2017.

Una giornata interessante fatta di molti assaggi, di una degustazione guidata e di abbinamenti tra il Vermouth di Torino e diversi cibi. Ci hanno colpito i colori, estremamente brillanti e variegati in base alla tipologia prodotta, ma anche i profumi e la limpidezza di tutte le etichette presenti.



Molto interessante è stato provare gli **abbinamenti proposti con focaccia**, frutta fresca, nocciole del Piemonte e Parmigiano Reggiano, oltre al finale con un buonissimo **cioccolato “Assedium”**. Non sono mancate scorze di limone, acqua tonica e ghiaccio sul tavolo per provare a crearsi le giuste miscele.

Altra nota importante: nessun vino era simile agli altri, tutti avevano una propria identità legata alle botaniche utilizzate, dal Bianco più facile al Dry più versatile fino alle versioni Ambrato e Rosso, molto più intense nei sapori e nei profumi.

Il Vermouth di Torino si può bere liscio oppure è l'ingrediente di molti cocktail a cui conferisce una nota più gradevole e dolce; è la bravura del bartender o comunque di chi lo prepara a fare la differenza.

Disciplinare di produzione del Vermouth di Torino

Il Disciplinare di produzione del «**Vermut di Torino**» o «**Vermouth di Torino**» è arrivato dopo oltre trecento anni dalla nascita della ricetta e si è posto l'obiettivo di tutelare l'Indicazione geografica del prodotto, definendone requisiti produttivi e commerciali. In particolare esso impone l'utilizzo di vini bianchi o rossi e l'uso dell'[Artemisia Absinthium](#) o **Assenzio maggiore** che deve essere coltivata in Piemonte. Il nome **Vermouth** proviene dal termine tedesco *Wermut*, usato appunto per definire l'*Artemisia Absinthium*.



Storia ed evoluzione

La ricetta del *vinum absinthites* a base di erbe, la cui fama è legata indissolubilmente al Piemonte e a Torino, vanta origini risalenti al XVIII secolo ed era già apprezzato alla corte reale dei Savoia.

Durante il Rinascimento, l'ampio utilizzo di spezie orientali in Europa permise di arricchirne la preparazione con nuove note aromatiche, tra cui cannella, chiodi di garofano e rabarbaro. A partire dalla metà del Quattrocento il Piemonte iniziò ad attestarsi come conoscitore dell'arte della distillazione e, nel Settecento, i liquoristi di Torino acquisirono ampia celebrità nel mondo. E proprio dal capoluogo piemontese partì l'evoluzione del **Vermouth di Torino** come lo conosciamo oggi, da bevanda medicinale ad aperitivo conviviale.

Risale al 1833 la prima pubblicità del Vermouth torinese, descritto come diverso da tutti gli altri e come il “**vero vino balsamico detto Vermut di Torino**”. In effetti da quel momento tutti riconobbero le peculiarità di uno stile unico, più dolce e aromatico.

All'inizio del Novecento si iniziò a diffondere il “**Vermouth bianco**”, che rappresentò una rivoluzione nel mercato perchè si distingueva per il colore più tenue e per le caratteristiche note floreali e agrumate. A partire dagli anni Venti del Novecento fu lanciato anche il “**Vermouth rosso**”, colorato con il caramello per avere successo anche presso il mercato americano.

Caratteristiche del Vermouth e classificazioni

L'elemento principale che decreta un buon Vermouth è la qualità del vino, bianco o rosso. Esso deve avere struttura e acidità per sorreggere gli aromi e bilanciare lo zucchero. Al vino, vengono, poi, aggiunte moltissime erbe, radici, spezie, fiori, semi, radici e cortecce che creano prodotti differenti nei sapori e nei profumi.



Il Vermouth di Torino deve avere colore da bianco al giallo paglierino chiaro (per il Dry) fino al giallo ambrato e al rosso. I profumi sono molto complessi e vanno da floreale al balsamico e allo speziato. Ha una alcolicità media, tra il 16% vol. e 22% vol. e comunque inferiore a molti superalcolici usati normalmente nei cocktail. Il sapore è morbido con un sapiente equilibrio tra le note amare (conferite dall'Artemisia) e quelle dolci determinate dalle sostanze zuccherine impiegate.

La **classificazione del Vermouth di Torino** avviene per colore (Bianco, Ambrato, Rosato o Rosso) e per quantità di zuccheri presenti e quindi può essere:

- **Extra Secco o Extra Dry**, per prodotti che contengono meno di 30 grammi di zucchero per litro
- **Secco o Dry**, per vermouth con meno di 50 grammi per litro
- **Dolce**, per quelli con un tenore di zuccheri pari o superiore ai 130 grammi per litro.

Sempre secondo il disciplinare, viene riconosciuta anche la **tipologia Vermouth di Torino Superiore**

che si riferisce a prodotti con un titolo alcolometrico non inferiore a 17% vol., realizzati con almeno il 50% di vini piemontesi e aromatizzati con erbe – diverse dall'assenzio – coltivate o raccolte in Piemonte.

Data di creazione

28/06/2021

Autore

sergio-ronchi