“Il Vermouth di Torino…a Torino” una giornata di degustazione e workshop per lo storico aperitivo piemontese

Sabato 16 novembre, presso la sede AIS Piemonte, i 18 produttori dell’Istituto del Vermouth hanno raccontato i loro prodotti e la storia di questo vino aromatizzato

Il Vermouth è tipico del Piemonte (Foto © Istituto del Vermouth).

Una giornata intera per approfondire tutti gli aspetti riguardanti questo eccezionale prodotto, dalla sua antica storia fino alle moderne miscelazioni: il **Vermouth Torino IGT** rappresenta un'eccellenza dell'artigianato piemontese, tutelato da un disciplinare e dall'appena nato Consorzio, che si occuperà di promuoverlo e valorizzarlo nel mondo.

Storia del Vermouth

I 18 produttori che hanno aderito all'Istituto del Vermouth di Torino (Foto © Istituto del Vermouth).

La **storia del Vermouth** ha un passato fortemente globalizzato, come hanno raccontato **Pierstefano Berta** e **Giusi Mainardi** durante il workshop *"Imparare a conoscere il Vermouth di Torino: la verve di un simbolo della tradizione piemontese, ricette segrete, uso di erbe e spezie e profili sensoriali".*

Nell'antichità i vini aromatizzati, ovvero tagliati con estratti di erbe, spezie e zucchero, erano conosciuti e utilizzati a scopo medicinale. In particolare, l'**assenzio** era l'erba officinale maggiormente riconosciuta per le sue proprietà medicamentose, erba da cui prende proprio il nome il **Vermouth**, appunto "assenzio" in lingua tedesca. Bisogna attendere di essere a cavallo fra il I secolo a.C e il I d.C. perché **Marco Gavio Apicio** scriva una ricetta con il puro scopo edonistico.

Nel 1478 appare il **primo libro stampato interamente a tema Wermutwein**, un trattato tedesco che raccoglieva e ripercorreva la storia saggistica di questo prodotto. Il 13 luglio 1778, alla corte del duca del Chiablese **Benedetto Maria Maurizio di Savoia**, la parola "Vermot" entra nella casata reale di Torino, probabilmente grazie ai legami matrimoniali con la famiglia Asburgo.

Dal XVIII secolo le maestranze liquoriste di Torino creano la ricetta del Vermouth, che conoscerà uno sviluppo e un successo incredibili. A Torino "**l'ora del Vermouth**", l'happy hour ante-litteram, diventa una consuetudine e nascono i locali storici con le loro proposte gastronomiche. Le esportazioni di Vermouth si registrano in tutto il mondo dal Brasile al Cile, fino al deserto arabo

con un complesso trasporto su dorso di cammello.

È a partire **dal 1956** che il prodotto conoscere una **crisi profonda**: l'obbligo di commercializzazione esclusiva in bottiglia mette in ginocchio le piccole ditte per gli eccessivi costi di imbottigliamento e spedizione, solo le grandissime aziende sopravvivono e tante ricette e sfumature del **Vermouth di Torino** si perdono. Ad oggi però questo prodotto vive una rinascita, con numerose piccole aziende che ripropongono ricette del passato ma anche nuove combinazioni di spezie e aromi.

L'assenzio: tre varietà dalle caratteristiche specifiche

Denominatore comune di tutti i Vermouth di Torino è l'**assenzio o Artemisia**, obbligatorio per disciplinare in dosi minime di 0,5 g/L. L'Artemisia è conosciuta per la sua spiccata amarezza, ma apporta anche notevoli profumi.

La degustazione del 16 novembre (Foto © Nicole Bernardi).

Sabato 16 novembre a Torino, i 18 produttori dell'**Istituto del Vermouth** hanno raccontato i loro prodotti e la storia di questo vino aromatizzato. Durante il workshop sono stati proposti gli estratti delle tre varietà autorizzate per la produzione: **assenzio romano**, **assenzio gentile** e quello **pontico**, considerato estinto nel 1920, oggi recuperato nella zona di Pancalieri con circa 1 ettaro di coltivazione. Degustando i tre estratti è chiaro il motivo per cui i maestri liquoristi torinesi utilizzassero le tre essenze in combinazione: l'**assenzio romano**, amarissimo al palato, apporta

note di liquirizia, genziana e radice; quello **gentile**, mano amaro, ricorda moltissimo l'odore di fieno, camomilla e artemisia; infine il **pontico** è il più complesso con sentori balsamici di canfora e zenzero.

Il sapiente mix di queste artemisie, insieme alle erbe contenute nel disciplinare come achillea, camomilla, salvia, menta e molte ancora costituiscono la base del **Vermouth Torino IGT**, insieme chiaramente al vino, all'alcool e lo zucchero. Ogni produttore dosa questi ingredienti in maniera diversa, aggiungendo altri elementi peculiari, che rendono distinguibile e unico il suo prodotto.

Particolarmente interessante è stata la degustazione del **Vermouth XXXVII Formula Peliti's**, ricetta che aggiunge al suo vermouth bianco, a base Cortese e Moscato, spezie asiatiche come la galanga, radice pungente simile allo zenzero.

Vermouth XXXVII Formula Peliti's (Foto © Nicole Bernardi).

Anche l'**Extra Dry Carlo Alberto**, presenta elementi esotici come i pistilli di zafferano, che mantengono una certa morbidezza nonostante il basso residuo zuccherino di questo vermouth. Tutti i prodotti sono inoltre stati proposti in miscelazioni classiche e moderne nell'angolo mixology.

Questa prima giornata di divulgazione organizzata dall'**Istituto del Vermouth di Torino** ha dimostrato come un prodotto storico possa mantenere la sua essenza originale, pur aprendosi a nuove contaminazioni e prestandosi a miscelazioni e preparazioni gastronomiche.

Data di creazione
19/11/2019

Autore
nicole-bernardi