



L'Ora del Vermouth: degustazioni e pairing a Torino

Bianco, Rosso o Dry, questo vino aromatizzato è oggi di tendenza sia in mixology sia in purezza per accompagnare l'aperitivo. Con la guida degli esperti di AIS Piemonte abbiamo provato alcuni pairing con cui gustarlo al meglio

La **tradizione del Vermouth** nell'ora dell'aperitivo è oggi di grande tendenza, anche se gli esperti ci dicono che non è propriamente una novità. Almeno a Torino. Come dimenticare, infatti, quella che le cronache della Belle Époque ci tramandano come l'“**Ora del Vermouth**”, quando la borghesia torinese prese l'abitudine di incontrarsi un'ora prima di cena, nei caffè o nelle confetterie, per un bicchierino di questo vino, accompagnandolo con tartine a base di burro e acciughe, bocconcini di formaggio e qualche oliva?

«È questo il momento di massimo trionfo per il Vermouth ovvero quando esce dai menu privati delle case nobiliari (sulle cui tavole era già presente da almeno un centinaio d'anni) e diventa un vero e proprio rito conviviale a cui spesso e volentieri partecipano anche le signore.» – ha spiegato **Mauro Carosso**, Presidente di AIS Piemonte dove lo scorso 23 gennaio è stata ospitata una delle principali manifestazioni dedicate al Vermouth di Torino. – «Stimolare le papille con percezioni tattili da sempre gratifica il gusto e la convivialità e l'usanza di accompagnare “piattini di rinforzo” a

bevande alcoliche all'ora dell'aperitivo non è un'abitudine – o meglio un rito – solo torinese, ma ritorna in tantissimi Paesi: dalla Grecia con l'Ouzo, all'Andalusia con lo Sherry solo per citarne alcune».



L'evento del 23 gennaio, "Il Vermouth di Torino a Torino"

Le tre tipologie di Vermouth di Torino

Dry o Extradry, Bianco o Ambrato, Rosso o rosato, queste le tre fondamentali tipologie del Vermouth di Torino, con cui ci si può cimentare per un food pairing lasciandosi ispirare all'antica tradizione dell'aperitivo sabauda. Ma come orientarsi negli accostamenti?

In generale – come ha raccomandato **Mauro Carosso** – valgono le stesse regole che troviamo negli abbinamenti con il vino, senza stupirsi troppo, visto che anche il Vermouth, in fondo, non è che un vino a cui sono stati aggiunti zucchero e aromi. Quindi spazio agli **esperimenti che giocano sia sulla concordanza sia sulla contrapposizione**, tenendo sempre a mente che in tutti i pairing vale tanto la consuetudine quanto il gusto personale. Unica nota da ricordare: il Vermouth è più aromatico e più persistente rispetto al vino e lascia una nota amaricante in bocca dovuta alle erbe con cui viene aromatizzato.

Con la guida di Mauro Carosso e di Pierstefano Berta di AIS Piemonte, abbiamo dunque provato a giocare con gli abbinamenti e questo è quello che ne è venuto fuori.

Abbinamenti con il cibo

Dry con insalata russa o tartina burro e acciughe

Il Dry è sicuramente l'espressione più austera del Vermouth: di colore paglierino chiarissimo, al naso è fresco e agrumato, con note anche di timo e salvia e in bocca è secco. La sua fresca eleganza ci è parsa perfetta per sgrassare il palato dalla maionese e dal burro e per veicolare al meglio la sapidità dell'acciuga. Sicuramente anche un **vitello tonnato**, sarà ottimo, come del resto altri piatti tipici dell'aperitivo torinese. Per chi vuole andare sul sicuro.

Bianco con tartare di spada o formaggio Roquefort

Il Bianco ha un bouquet olfattivo più ampio, con intreccio di delicate note di agrumi (soprattutto arancia dolce), fiori secchi e spezie. Il suo gusto vellutato e dolce, bilanciato dalle note amaricanti tipiche del Vermouth, hanno esaltato perfettamente sia il sapore consistente dello spada, sia il gusto deciso del formaggio erborinato che solitamente viene accompagnato da vini dolci come il Sauternes o il Passito. Ideale per chi vuole sperimentare qualcosa in più oltre ai classici



Un momento della degustazione (Foto © Silvia Fissore).

Rosso con formaggio Stilton

Con le sue tonalità ambrate e i riflessi granata, il Rosso è sicuramente la tipologia più complessa: all'olfatto presenta spezie, erbe aromatiche, sentori di frutta secca e note balsamiche. In bocca la dolcezza è ben bilanciata dalla tipica amarezza erbacea. Perfetto dunque per rispondere all'intensità aromatica dello Stilton, alle sue note piccanti e quasi nocciolate e alla sua cremosità quasi burrosa. Consigliato per chi ama gli erborinati.

Rosso con qualcosa di dolce

Visto che in Piemonte il cioccolato è un ingrediente alla base di tantissime preparazioni, dai Giandujotti al tradizionale bunet, non potevamo non provare la combinazione Vermouth rosso e Macaron con crema gianduja. Un classico per chiudere il pairing onorando la tradizione: i nostri esperti infatti ci hanno ricordato che tra i piattini di rinforzo amati dai torinesi non poteva mai mancare anche un bocconcino dolce!

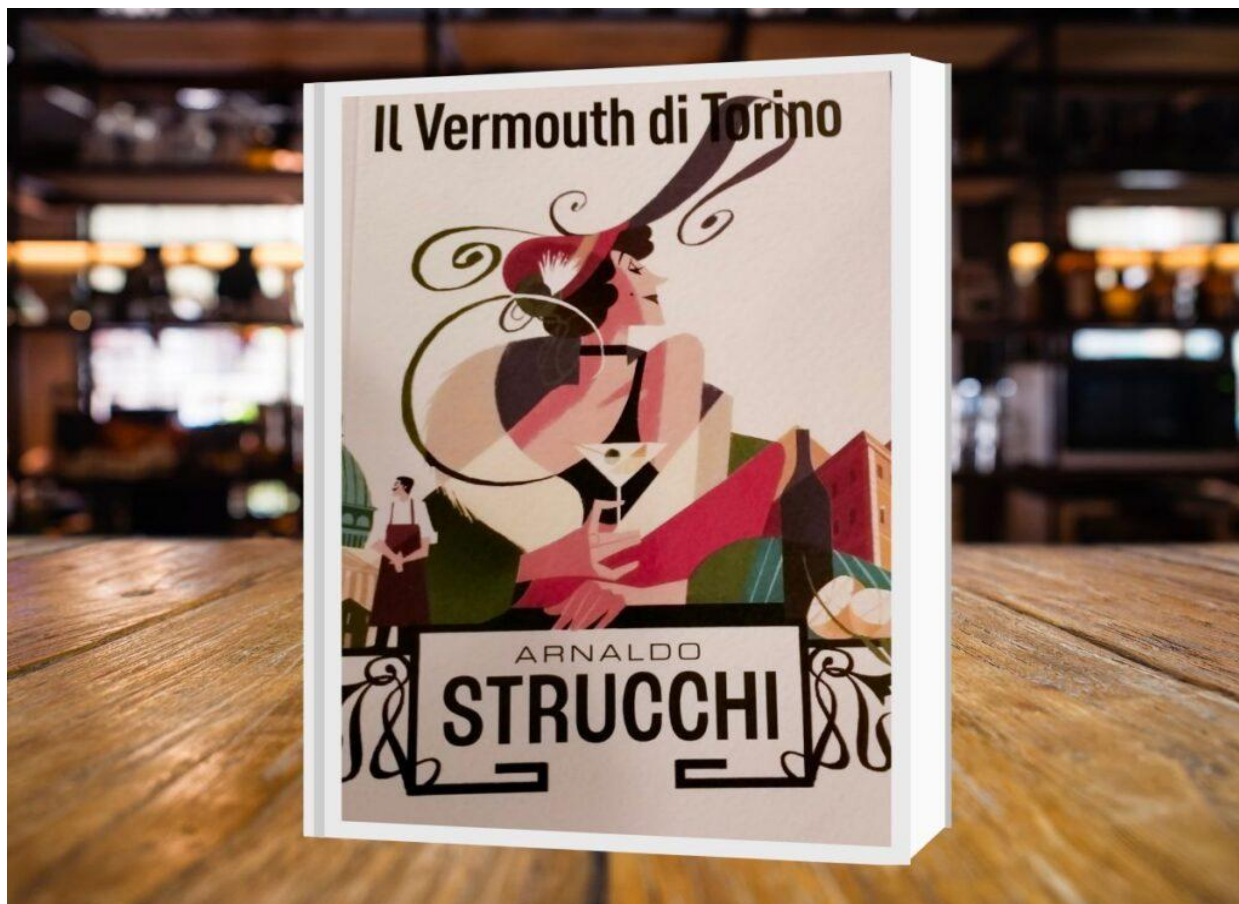
Pillole di servizio

Gli esperti del **Consorzio del Vermouth di Torino**, raccomandano per un servizio perfetto:

- Utilizzare per le guarniture solo agrumi biologici
- Conservare sempre in frigorifero le bottiglie aperte
- Servire a una temperatura ideale di 4-8°
- Infine consumare la bottiglia aperta entro un mese per evitare ossidazioni

Vermouth di Torino IGP e il Consorzio

Dal 2021 il **Vermouth di Torino** è una IGP rappresentata dal [Consorzio del Vermouth di Torino](#). Il Consorzio ha registrato anche il marchio "**L'Ora del Vermouth**" che viene rilasciato a quegli eventi o professionisti della somministrazione che operano nel rispetto delle regole di servizio del prodotto (vedi sopra).



Il preferito della nostra degustazione

Il vino che abbiamo apprezzato maggiormente alla manifestazione "[Vermouth di Torino](#)" è il **Bianco di Strucchi**, floreale ed elegante, con note di fiori di sambuco e un sottofondo erbaceo di artemisia.

Nata nelle Langhe, nel paese di Barbaresco, la gamma di vermouth e bitter a marchio [Strucchi](#) è stata creata sulla base dei **manoscritti di Arnaldo Strucchi**, autore nel 1907 dell'iconico libro "**Il Vermouth di Torino**", una pietra miliare nella produzione delle ricette dei migliori vermouth italiani. Si tratta di un brand giovane, nato un paio di anni fa, che sta puntando sulla ricostruzione "filologica" della ricetta autentica del vermouth.

Data di creazione

26/01/2026

Autore

silvia-fissore