



Vermouth Tour Torino, alle origini dell'aperitivo

Dal 14 al 15 ottobre, La Vendemmia a Torino – Grapes in Town ha fatto riscoprire alla città sabauda la sua chicca enologica più famosa nel mondo.

Sabato ore 18 piazza Vittorio Veneto, uno dei centri della movida torinese, inizia a riempirsi per l'aperitivo. I protagonisti di questo rito hanno molti volti, dai giovanissimi che poi si sposteranno nelle discoteche alle famiglie fino alle coppie più mature che si godono il clima ancora estivo.

La Vendemmia a Torino, il Vermouth Tour

Proprio in questo scenario, tra i tavolini dell'elegante **Caffè Elena**, nel weekend del 14 e 15 ottobre è iniziato il tour cittadino dedicato al **Vermouth** ed inserito all'interno della prima edizione di [La Vendemmia a Torino – Grapes in Town](#), la manifestazione che ha promosso le eccellenze delle produzioni vitivinicole tipiche del torinese.



L'ingresso del caffè Elena, in Piazza Vittorio Veneto, 5/b.

La collina immediatamente a ridosso del capoluogo piemontese, infatti, tra il '600 e l'800 è stata protagonista di una fiorente produzione di vini e frutta, come dimostrano [Villa della Regina](#) e il suo vigneto, incastonati tra le abitazioni come ultima testimonianza di questo passato agricolo.

Vermouth: una storia da Re

In virtù della locale vocazione vinicola, nel 1786, il giovane garzone di bottega **Antonio Benedetto Carpano** unì le sue conoscenze delle erbe di montagna con le produzioni locali di Moscato, dando così origine al [Vermouth](#), il cui nome proviene dalla lingua germanica dove "vermouth" è il nome dell'assenzio, la principale essenza amaricante usata come ingrediente.

Dalla piccola bottega di via Viotti, la strada per Palazzo Reale è breve e in poco tempo re Vittorio Amedeo ne richiese una fornitura perenne alla propria corte. Fu proprio il legame con casa Savoia a promuovere la "*Vermouth-fever*" a Torino e fuori, come testimoniano i registri commerciali della famosa azienda Carpano, con esportazioni che spaziano da Teheran a Williamsburg.

La fortuna di questo aperitivo si evince anche nelle insegne dei locali storici della città, come il [Caffè Fiorio](#), luogo prediletto di Cavour, e il [Caffè Mulassano](#), un salotto di ritrovo della Torino aristocratica e nobile a due passi dal Teatro Regio. Proprio in questo caffè amavano sostare il Re di Maggio e consorte dopo un'opera o un balletto, sorseggiando un bicchierino di Punt e Mes, un altro aperitivo reso iconico dalla campagna di Armando Testa del 1960.

Due marchi storici di eccellenza, tra tradizione innovazione

Sulla scia nostalgica di un passato favoloso, il tour de **La Vendemmia a Torino – Grapes in Town**

si è concluso nel **Palazzo Birago** di Borgaro, sede della Camera di Commercio, che è stato trasformato per l'occasione in luogo di degustazione di vini piemontesi e Vermouth.



Palazzo Birago, sede delle degustazioni e, sotto, i Vermouth Rosso Riserva di Anselmo e di Carlo Alberto.

Tra questi, ne abbiamo degustiamo due artigianali, in compagnia di **Giustino Ballato**, uno dei produttori del marchio storico Anselmo. Rigorosamente liscio, il **Vermouth Rosso Riserva di Anselmo**, a base Moscato e Cortese, presenta le tradizionali note amare date dall'assenzio e dalla genziana, con un pizzico di pompelmo che conferisce una piacevole freschezza. Un po' più austero, il **Vermouth del marchio Carlo Alberto**, particolarmente interessante per la scelta innovativa di usare vino Erbaluce nella preparazione.

In questa continua sfida alla tradizione, il Vermouth e tutte le altre eccellenze proposte durante la manifestazione hanno riassunto l'anima di Torino, una città che ha affrontato e affronta continui cambiamenti sociali ed economici ma che è capace di rielaborare le sue tradizioni in modi sempre nuovi e originali, senza tradire mai la sua anima aristocratica e democratica.

Data di creazione

22/10/2017

Autore

nicole-bernardi