



Da Gamondi un vermut piemontese a 360 gradi

Da una ricetta di fine Ottocento ideata da Carlo Gamondi, arriva un prodotto che trova nel rispetto dell'identità e del territorio, grazie al Moscato d'Asti e al Cortese, la vera forza dei suoi sorsi



Vermouth di Torino Superiore Rosso (Foto © Gamondi).

Come ben sanno tutti il **vermut** (vermouth in francese) è l'unione tra vino e una selezione di spezie ed erbe aromatiche assolutamente naturali. Svariate e particolarissime congiunzioni organolettiche, rendono questo prodotto una peculiarità del made in Italy nel bicchiere. Un vino reinterpretato che, nel corso del tempo, ha segnato la fortuna di Torino e del Piemonte ponendosi come l'Aperitivo, con la A maiuscola.

Il nome di questo vino fortificato deriva dal tedesco **Wermut**, termine che identifica l'[artemisia maggiore](#), secondo principale e imprescindibile ingrediente base per questo prodotto.

Vermouth di Torino Gamondi: Superiore Rosso

La Gazzetta del Gusto ha provato una delle interpretazioni più suadenti, particolari e di grande valore gustativo, oltre che storico, che si possono trovare in commercio. Un prodotto che ha saputo reggere nel tempo ma è stato capace di trovare una nuova chiave di lettura per posizionarsi tra le scelte dei principali bartender in circolazione.

Si tratta del **Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi**, una testimonianza che nasce da una ricetta risalente a fine Ottocento e ideata da **Carlo Gamondi**. Una grammatica di ingredienti attualizzata che costruisce un racconto **ambrato dal chiaro e ben voluto imprinting piemontese**. E questo vale dalle botaniche scelte e dagli ingredienti fino ad arrivare alla forma della bottiglia, che come confermano dall'azienda *«richiama la pianta esagonale della fontana di Acqui Terme, città in cui è nato Carlo Gamondi»*

».

Come si diceva sopra **identità e appartenenza** sono i binari su cui si plasma questo Vermouth Gamondi. La struttura liquida è composta per il **51% di Moscato d'Asti Docg**, in grado di regalare un'elegante finezza di bouquet aromatico, a cui si aggiunge il **Piemonte Cortese Doc** capace invece di donare freschezza e armonia.

Il quid è però dato dalle **botaniche scelte**. Un mix di erbe aromatiche, tra cui spicca una delicata ma pungente e tonica nota rilasciata dall'immane assenzio piemontese, che si arricchiscono con essenze prodotte dalle scorze fresche di arance amare liguri, dalla vaniglia del Madagascar, dallo zafferano, dalla mirra e dal sandalo rosso. Al fine di ottenere la **particolare e sensuale nota cromatica tendente all'ambrato scuro** si è ricorsi all'utilizzo di zucchero caramellato.



Un cocktail con il Vermouth di Torino Superiore Rosso (Foto © Gamondi).

La degustazione del Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi

Il **Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi** si presenta con un vivo e intenso color ambra sfumato, soprattutto ai bordi, da una venatura giallo dorata. Il profumo, è un richiamo a ripide pareti rocciose a picco sul Mediterraneo. **Florealità e frutta d'agrumi** si sorreggono da ventate di balsamica e resinosa presenza. Una sferzata di macchia mediterranea arricchita da nuance eteree e di speziatura dolce.

È al sorso che questa variegata tavolozza di richiami si concretizza in sensazioni calde, avvolgenti, piene e rotonde. Un sorso che entra teso e fiero e che permane, molto a lungo, grazie a una nota equilibratamente amaricante. Molto complesso è il sorso che rilascia una gradevole sensazione finale di freschezza acida e fragranza aulente. Come si diceva, un viaggio sensoriale che dal Mediterraneo porta a vivere richiami di terre esotiche e sud equatoriali.

Suggerimento degustativo

Al di là delle miriadi di combinazioni con cui questo prodotto può diventare partner sensuale e collaborativo, il nostro timido ma determinato suggerimento è quello di **sorseggiare il Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi** assolutamente liscio e a temperatura non superiore ai 12°, al massimo accompagnato da un paio di cubetti di ghiaccio e una scorza di arancia. Se proprio si cerca e si vuole un tocco di freschezza in più si può strizzare, ovviamente utilizzando limoni bio e non trattati, qualche goccia d'olio essenziale estratto direttamente dalla buccia d'agrumi.

Divini connubi d'arte

Questo **vermouth** richiama al sorso le calde tensioni geometriche e cromatiche riprodotte del quadro di Pablo Picasso del 1952 (Paesaggio Mediterraneo).



Pablo Picasso, Paesaggio mediterraneo (1952).

Gamondi

Via Statale, 3 – Cossano Belbo (CN)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

10/03/2021

Autore

riccardo-isola