



Il Vermouth tra storia e modernità

Protagonista di un variegato calendario di eventi nel corso di tutto il 2017, il Vermouth è sempre più spesso al centro di dibattiti e di un rinnovato interesse a livello nazionale ed internazionale.



Vermouth, storia e caratteristiche di una celebrità (Foto © Rita Mighela).

A partire da settembre il [Vermouth](#) sarà al centro di diversi incontri volti a ripercorrere la storia di questa eccellenza piemontese e dei produttori che ne hanno garantito continuità ed evoluzione. A guidare il pubblico in questo viaggio di fine estate, sarà l'**Istituto del Vermouth**, presente ad Asti il 9 settembre, per l'inaugurazione del Douja d'Or; al [Cheese 2017](#) di Bra (CN), dal 15 al 18 settembre, dove avrà uno spazio proprio ed evidenzierà la versatilità del liquore anche come abbinamento ai formaggi; e a Canelli, dal 21 al 23 settembre, in una tre giorni all'insegna della cultura gastronomica ed enologica.

Caratteristiche del Vermouth



Una pianta di *Artemisia Absinthium* (assenzio maggiore) da cui si ottiene il Vermouth (Foto © Rita Mighela).

Il **Vermouth** (o Vermut) è un vino liquoroso che può essere gustato liscio o come parte indispensabile di tanti **cocktail**, a partire da quelli più classici fino alle versioni più moderne e di tendenza.

La sua preparazione ha come base uno o più prodotti vitivinicoli italiani aromatizzati con artemisia della specie *Absinthium* (assenzio maggiore) o *Pontica* (assenzio gentile) coltivate e raccolte in Piemonte, insieme ad altre erbe e spezie, alcol e zucchero, mosto d'uva o miele.

Prodotto in due tipologie, il **colore del Vermouth** varia da bianco a giallo paglierino, oppure da giallo ambrato a rosso, a seconda del vino e degli aromatizzanti impiegati, mentre la gradazione alcolica è tra 16% vol e 22% vol.

La denominazione prevede **diverse tipologie di Vermouth** e precisamente:

- a. **extra secco o extra dry**, quando il tenore di zuccheri è inferiore ai 30 g per litro;
- b. **secco o dry**, se la quantità di zuccheri è inferiore ai 50 g per litro;
- c. **dolce**, se pari o superiore ai 130 g per litro.

Il disciplinare prevede anche la **tipologia Vermouth superiore**, composto dal 50% minimo di vini

prodotti in Piemonte, aromatizzati con erbe anche diverse dall'artemisia e con una gradazione alcolica non inferiore ai 17% vol.

Storia ed origine del prodotto

Certificato come prodotto alimentare tipico italiano, la nascita del Vermouth e la sua diffusione nel mondo sono strettamente legate alla storia del Piemonte e di Torino, dove una tradizione di vermuttieri si è sviluppata nel corso del XVIII Secolo e ne ha esteso la fama a livello internazionale.

A porre le basi di questo successo ha contribuito l'influenza dell'aristocrazia piemontese che affidava ai liquoristi la creazione di miscele personalizzate. Ma è dalla metà dell'800 in poi che, creando nuove mescolanze a partire dalle formule esistenti, il **Vermouth** diventa una delle bevande più conosciute e in voga. Le aziende produttrici incaricavano dei rappresentanti per la vendita all'estero e questi ultimi mandavano "l'avviso di passaggio" ai potenziali acquirenti. I luoghi di riferimento per l'assaggio e le trattative erano solitamente pubblici: stazioni ferroviarie, piazze, locali.

Nella città di Torino c'erano una trentina di produttori che esportavano in tutto il mondo e se alcuni marchi sono scomparsi, altri esistono ancora oggi e operano nel settore accanto ad aziende sorte di recente.

Tutela e valorizzazione del Vermouth

In virtù di una lunga storia e della sua specificità locale, è sorta l'esigenza di tutelare il Vermouth come prodotto del territorio piemontese. A livello istituzionale, si sono raggiunti obiettivi importanti ed infatti – dal 1991 – figura infatti tra le denominazioni geografiche anche se fino al 2017 non erano ancora state definite le specificità produttive. Per colmare questa lacuna, il **decreto 1826 del 22 marzo 2017** del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ne ha riconosciuto l'indicazione geografica.

In questa prospettiva di valorizzazione, il 7 aprile 2017 si è costituito l'Istituto del Vermouth di Torino, organismo che si pone il fine di rappresentare il Vermouth in Italia e nel mondo mediante l'impegno e le sinergie di tutti i produttori aderenti e cultori. L'attuale presidente dell'Istituto è **Roberto Bava**, viticoltore e imprenditore dello storico marchio di Cocconato (AT).

Attinente a questa politica è anche l'iniziativa del marchio astigiano Giulio Cocchi, che ha ideato un'affascinante quanto divertente competizione, il **Miscelatore Record Nazionale**, giunta alla seconda edizione. A sfidarsi sono i migliori barman e bartolady italiani, in una gara-spettacolo che ripercorre la miscelazione futurista dei primi del '900. Al centro della manifestazione, le **polibibite** (termine autarchico che sostituiva l'esterofilo "cocktail"), che celebrano a tutto tondo la tradizione piemontese e la cultura del Vermouth.

Da liquore dell'aristocrazia a ingrediente di famose miscele

Dalla miscelazione del **Vermouth bianco o rosso** con altre bevande sono nati gli storici cocktail:

1. **Americano**, creato presumibilmente a metà '800 nel bar di Gaspare Campari e chiamato anche "Milano-Torino", dal nome delle due città di origine degli ingredienti base che lo compongono. Si prepara con bitter Campari e Vermouth rosso in parti uguali, oltre all'immane spruzzata di acqua di seltz, la scorza di limone e la fettina di arancia.
2. **Negroni**, ideato a Firenze nello storico Caffè Casoni come variante dell'Americano, su richiesta di un cliente. È composto da parti uguali di bitter Campari, Vermouth, gin e una fettina di arancia.
3. **Sbagliato**, un'altra variante che prevede bitter Campari e Vermouth in parti uguali, spumante brut in sostituzione dell'acqua di seltz (o del gin).

Data di creazione

05/09/2017

Autore

rita-mighela