



# Altro che Piccolo mondo antico: il Vermouth è rinato. Eccone 12 che non potete perdere



Le foto sono di Federico De Cesare Viola

Una degustazione guidata per conoscere meglio il gusto evocativo del liquore : dall'aperitivo ai cocktail. [Seguici anche su Facebook](#)

di FEDERICO DE CESARE VIOLA E GIULIA MANCINI

[distillati e liquori](#) [cocktail](#) [piemonte a tavola](#)

ABBONATI A



**Ottimo come aperitivo, fondamentale nella miscelazione, perfetto a fine pasto in purezza:** con il suo gusto antico e la sua forza evocativa il Vermouth sta (ri)conquistando il palato degli italiani e un ruolo centrale nelle bottigliere dei bar. Dallo scorso aprile esiste anche un organismo ufficiale che ha

l'obiettivo di valorizzare, promuovere ed elevare la qualità di questo celebre vino aromatizzato: l'**Istituto del Vermouth di Torino**, costituito dalle principali aziende e marchi che rappresentano la produzione della denominazione.



Condividi

**Creato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano nella sua bottega torinese, italianizzando il termine tedesco Wermuth**, cioè “assenzio” (*Artemisia absinthium*), il Vermouth o Vermut di Torino si ottiene – come si legge nel decreto 1826 del 22 marzo 2017 che finalmente riconosce l'indicazione geografica - a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente da artemisia unitamente ad altre erbe e spezie. Ogni casa ha la sua formula, custodita gelosamente, in cui, oltre all'artemisia, si possono trovare, ad esempio, fiori di sambuco, genziana, chiodi garofano, pepe, rabarbaro e china.

**Sono diverse le tipologie: extra secco o extra dry per prodotti** il cui tenore di zuccheri è inferiore ai 30 grammi per litro, secco o dry (meno di 50 grammi per litro), dolce (con tenore pari o superiore ai 130 grammi per litro). Nella lista degli ingredienti è possibile indicare il riferimento ai vini base impiegati con le specifiche denominazioni d'origine a patto che rappresentino almeno il 20% in volume del prodotto finito. Il disciplinare prevede la tipologia “Vermouth Superiore” nel caso di prodotti con alcool non inferiore a 17%, con almeno il 50% di vini prodotti in Piemonte e aromatizzati, anche se non esclusivamente, con erbe diverse dall'assenzio coltivate o raccolte nella regione.

**Oggi, grazie al lavoro di esperti bartender come Fulvio Piccinini** – autore del libro *Il Vermouth di Torino* e anche tra i soci fondatori dell'Istituto – si sta

recuperando una tradizione d'eccellenza e dietro ai banconi del bar si studiano con attenzione le antiche ricette e formule, non solo per compiacere la memoria ma anche per cercare la soddisfazione dei palati moderni. A Roma, da pochi mesi, ha inaugurato il più fornito **Vermouth Bar** d'Italia, dentro la nuova sede di **Ercoli 1928** (Viale Parioli 184), una delle più conosciute gastronomie della Capitale. Centonove le referenze italiane e internazionali, tra cui alcune selezioni esclusive nate dalla collaborazione diretta con alcune case produttrici, da assaggiare in purezza o in tanti classici della mixology come l'Americano, il Negroni, il Milano-Torino, il Manhattan o il Martinez.



Condividi

**«Stiamo assistendo a un ritorno del Vermouth in grande stile** – conferma Federico Tomasselli, Bar Manager di Ercoli 1928 – *sia come aperitivo che come after dinner. Noi repliciamo la tradizione del vermuttino piemontese, servito in un bicchiere liberty piccolo, sporcato di seltz o soda, con una scorza di limone a profumare, una versione che piace molto ai clienti. Oppure usiamo un tumbler basso, con più ghiaccio e più soda per sprigionare i sentori. Oltre ai cocktail classici, ci piace conciare i Vermouth (che di per sé sono già un vino appunto “conciato”, ndr) con un distillato, un bitter aromatico, succo di limone e zucchero».*

**Anche negli abbinamenti, il Vermouth è molto versatile:** il dry francese è perfetto con ostriche gratinate oppure con affumicati di pesce e salmone selvaggio. I vermut rossi, più caramellati, funzionano con scorze di agrumi caramellate. Quelli a base Moscato si sposano perfettamente con i formaggi erborinati. E i Vermouth più dolci si abbinano naturalmente ai dolci lievitati della tradizione.

## Tomasselli ci ha guidato in una degustazione di 12 tra i migliori Vermouth disponibili sul mercato. Scopriamoli insieme.



Condividi

### **Vermouth di Torino Mainardi**

Prodotto in pochissime bottiglie, è ideale per aperitivo. Di colore dorato brillante, all'olfatto richiama nettamente il vino di provenienza, 100% Moscato. Profumo delicato di fiori bianchi e gialli, palato di grande pulizia, con una dolcezza ponderata dalla freschezza delle erbe amare. Bella corrispondenza tra naso e bocca.

### **Vermouth Bianco Gamondi**

Quello della storica azienda fondata ad Acqui Terme, è uno dei Vermouth più apprezzati e venduti, piacevolissimo da servire come vermuttino con ghiaccio e limone. Molto floreale, si contraddistingue per le note di fiori sambuco e rosa canina e per il sorso equilibrato tra la dolcezza e la componente amara, con un corpo quasi vellutato.

### **Vermut di Torino La Canellese rosso**

Come da tradizione, per la produzione di questo Vermouth viene utilizzato un vecchio mulino che macina con lentezza le erbe e le spezie, così da avere maggior controllo sull'estrazione e sulla temperatura per mantenere la freschezza delle note botaniche. Spiccano i profumi di assenzio, genziana, arancia amara, china e noce moscata. Molto complesso ed elegante, sia al naso che al palato.

### **Cocchi Dopo Teatro Vermouth Amaro**

Sicuramente tra le referenze più apprezzate della celebre casa, deve il suo

nome all'usanza sabauda di sorbirne una coppa dopo le rappresentazioni teatrali. La nota caratterizzante è data dalla doppia infusione di china e all'aggiunta di barolo chinato nella formula. Complesso ma morbido, tra naso e bocca si rincorrono note di visciola sotto spirito, elicriso e salvia, riassunte ed equilibrate dall'evidente espressione di china. Ideale da degustare con il Parmigiano Reggiano.

### **Vermouth del Professore Jamaican Rum Cask Finish**

Invecchiato in botti piccole di rum per un totale di sole 341 bottiglie prodotte: naso molto ricco, con evidenza di frutta bianca e prugne macerate. Sorso leggermente scomposto, ma reso poi ammaliante dai sentori di vaniglia. Pervasivo e incisivo, caratterizzato dall'unione delle note distintive del distillato con quelle del Vermouth.

### **Vinum Absinthiatum Distilleria Gualco**

Al primo impatto olfattivo la componente erbacea risulta caratterizzante tra assenzio, genziana, liquirizia, dragoncello, salvia e chiodi di garofano; coerente su tutti i sentori il palato, dove la rotondità amabile lascia velocemente il posto a spigoli amaricanti ben equilibrati. Di notevole carattere espressivo, lungo e persistente.

### **Q Vermouth secco di Oscar Quagliarini**

Nato dalla passione di questo famoso mixologist per i profumi, le erbe officinali e le spezie, è ispirato alla Sicilia ed è una bevuta da mosca bianca poiché non sono in molti ad apprezzarlo liscio; al naso si offre generosamente con profumi di fiori bianchi come il neroli, in bocca il profumo si traduce in agrumi dolci e maturi, erbe come l'elicriso e la genziana. Chiusura equilibrata da una lieve nota di pepe.

### **Vermouth Rosso Essenziale Dibaldo**

Aromaticità ricca ed elegante in cui è ben evidente la concia. Note calde e intense di agrumi e spezie, tra cui chiodi di garofano, cannella e vaniglia. In bocca è lungo e persistente, con un sentore amaricante che lascia ampio spazio alla rotondità di una dolcezza non pervasiva.

### **Antica Formula Carpano**

Forse "il" Vermouth italiano per eccellenza perché porta sull'etichetta il nome dell'inventore del vino aromatizzato e ancora rispecchia, appunto, l'antica ricetta del 1786. Intenso e profondo, con le caratteristiche note di vaniglia, frutta candita e zafferano. Sorso estremamente pulito e gradevole: in bocca emerge la marasca sotto spirito, il dragoncello, l'arancia amara e un lieve sentore di salvia che allunga la piacevolezza complessiva.

### **Vermouth La Copa de González Byass**

Sono state prodotte solo 60 bottiglie, disponibili in esclusiva al Vermouth Bar

di Ercoli: naso sfaccettato tra note (mai invadenti) di vaniglia, chiodo di garofano e scorza di agrumi candita. Anche all'assaggio si rivela la grande personalità e si apprezza la freschezza delle erbe aromatiche.

### **Vermouth Rosso Berto**

Corredo aromatico classico con note di china ed erbe amare fresche, sentori vinosi misti a spezie dolci; al sorso risulta particolarmente pulito, definito e netto, quasi didascalico, con una bocca persistente, forse appena poco equilibrata tra la componente alcolica e la presenza vegetale.

### **Riserva la Venaria Reale di Giulio Cocchi**

Realizzato per i 125 anni dalla fondazione di casa Cocchi, è un vermouth limpido e complesso allo stesso tempo, con un'indole balsamica tra china, artemisia e rabarbaro. Bocca fresca che invita al sorso successivo, con una lunghezza commisurata alla molteplicità di sensazioni, tutte ben bilanciate e coerenti con il profilo aromatico. Ottimo in purezza o nella miscelazione con malti invecchiati.

*La Repubblica si fonda sui lettori come te, che ogni mattina ci comprano in edicola, guardano il sito o si abbonano a Rep.: È con il vostro contributo che ogni giorno facciamo sentire più forte la voce del giornalismo e la voce di Repubblica.*

**Mario Calabresi**

Sostieni il giornalismo!  
Abbonati a Repubblica

**Mi piace** Piace a 38.412 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

© Riproduzione riservata

01 giugno 2017

## ARTICOLI CORRELATI



**Il Whisky per miliardari: è un Single Malt la bottiglia più costosa del mondo**

DI LARA DE LUNA