



# 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