



IL PRODOTTO

DA TREVISO A PADOVA IL VERMOUTH È (ANCHE) VENETO

Dal "vermuttino" in uso a Torino nel 1800 ai cocktail più in voga del momento, Americano e Negroni, il vermouth ha attraversato quasi due secoli di vita italiana. E oggi il suo mercato va a gonfie vele

Maurizio Maestrelli

S

ono passati quasi duecento anni da quando Cavour, che peraltro lo produceva pure, lo sorvegliava meditabondo in una sala del ristorante del Cambio tenendo d'occhio la camera dei deputati a palazzo Carignano, il luogo dove nel 1861 venne proclamato il Regno d'Italia. Non si sa bene se nel suo bicchiere il vermouth fosse servito liscio o con un'aggiunta semplice di scorza di limone per quello che, negli anni successivi e a volte con l'aggiunta di un po' di soda, sarebbe stato definito il "vermuttino" ovvero il drink per antonomasia dei torinesi ma di certo la tradizione di questo vino aromatizzato, punto d'incontro tra enologia, distillazione ed erboristeria, dal Piemonte di allora si è allargata successivamente a tutta la Penisola diventando nel tempo una tradizione inscalfibile. Ma, spesso si sa, sulle tradizioni a lungo andare si deposita un po' di polvere e negli

anni il vermouth sembrava avesse perso parecchio del suo appeal. Oggi invece si può parlarne a ragione come di un protagonista tornato prepotentemente alla ribalta: oggetto di eventi a tema di grande successo, come il Salone del Vermouth la cui seconda edizione è stata celebrata da poco proprio a palazzo Carignano, rilancio di antiche ricette, debutto nella produzione da parte di liquorifici e distillerie di recente nascita e con numeri che, in un periodo difficile per vari motivi come quello che stiamo vivendo, sembrano quasi sorprendenti.

I dati ad esempio rilasciati dal Consorzio del Vermouth di Torino, l'unico a poter vantare una Indicazione Geografica Protetta, parlano di una crescita annua, a partire dal 2018, del 24,7% con un giro d'affari che, dai 32 milioni di euro di quell'anno, è salito nel 2024 a 172 milioni di euro. Insomma, pare proprio che sia tornata la voglia di bere questo prodotto emblema del Made in Italy sebbene abbia nome di origine tedesca: vermouth è infatti il termine che identifica l'*Arthemisia Absinthium* (ovvero la botanica vincolante tra gli ingredienti) francesizzato poi in vermouth e, infine, italianizzato in vermut. Origini storiche a parte i marchi più noti del vermouth sono quasi tutti italiani, basti pensare a Cinzano, Carpano, Martini, Cocchi, Strucchi...

La base è il vino, senza specifiche di vitigno che può essere a bacca rossa o bianca, l'ingrediente "segreto" è il mix di spezie ed



erbe ricordo storico di usanze già messe in pratica nell'antica Grecia, lasciate a macerare in vino o in alcol da vino, il grado alcolico oscilla tra un minimo di 14,5% vol (16% vol per il Vermouth di Torino) e i 22% vol, il gusto, che ovviamente può cambiare molto a seconda che sia un vermouth rosso, bianco, dry o rosato per non parlare delle singole etichette, oscilla tra dolcezza e acidità con punte di amaro e di speziato.

Il vermouth è, di per sé, un cocktail già bello che pronto ma il suo successo oggi non si trova nella riscoperta di vecchie modalità di consumo piuttosto nella crescita di interesse per il mondo dei cocktail bar dove drink molto popolari come Americano e Negroni vedono il vermouth protagonista di primo piano. E se a questi aggiungiamo altri cocktail classici come il Martini, dominato dal gin o dalla vodka ma sempre "condito" da una percentuale variabile di vermouth dry, il Manhattan e il Boulevardier, vermouth rosso, Cardinale, dry, HankyPanky, rosso, ecco che il quadro delle ragioni per il rinnovato successo del vermouth si comprendono più facilmente.

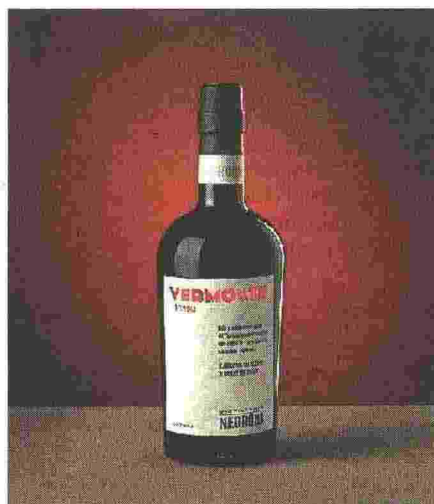
Un prodotto dunque estremamente versatile, impossibile da non tenere in bottigliera e, a nostro avviso, nemmeno a casa propria e che anche dalle nostre parti ha trovato interessanti declinazioni. Come ad esempio i vermouth, rosso e bianco, della trevigiana Distilleria Negroni, il nome arriva dal suo fondatore non dal cocktail omonimo, che entrata nell'orbita delle proprietà della famiglia Palla, la stessa della tenuta vitivinicola Loredan Gasparini ha due prodotti di grande intensità aromatica con note più speziate e fruttate nel rosso e più secche e balsamiche nel bianco.

Come loro vermouth di blasone e di vicinanza territoriale sono il Vermouth Ballor, firmato dalla distilleria padovana Umberto Bonollo, con un tocco di vaniglia delizioso, il Gran Bassano, sia nella versione rosso sia in quella bianco, firmato dal vicentino Jacopo Poli e infine il tritico rosso, bianco ed extra dry creato da Sandro e Stefano Bottega della nota casa trevigiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una bottiglia di Vermouth della Antica Distilleria Negroni, azienda trevigiana, di Mareno di Piave, fondata nel 1919 da Guglielmo Negroni e sopra un cocktail la cui base è il Vermouth trevigiano Negroni



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



028279