

## Categoria A

### **1) CATEGORIA: BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: VERMUT o VERMOUTH**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

Il *vermut* deve il suo nome all'assenzio (*Artemisia Absinthium*), che viene usato nella sua preparazione e dà a esso un'aroma ed uno speciale sapore amaro.

Il *vermut* è un vino aromatizzato. Esso si prepara aggiungendo ai vini bianchi e specialmente ai moscati, dell'alcool affinché il titolo alcolometrico volumico totale sia uguale o superiore a 17,5% Vol, dello zucchero di canna in quantità variabile a seconda dei casi e dell'estratto o concia in proporzioni tenute gelosamente segrete dai singoli fabbricanti.

L'estratto o concia (secondo le ricette originali primitive) deve essere il risultato di un'operazione di macerazione in alcool a freddo o di una infusione o digestione in alcool e vino a caldo di differenti droghe ed erbe aromatiche preventivamente pestate o macinate, a seconda della loro natura, le quali variano di qualità e di proporzioni a seconda delle ricette. Alcuni, per ricavare tutti gli aromi contenuti nelle droghe e nelle erbe, operano, invece, sottoponendole alla distillazione, dopo averle tenute per alcuni giorni in infusione nel vino o in un vino addizionato di 1/3 di alcool. Si ricava, così, un alcool aromatizzato che, aggiunto al vino, gli impartisce il sapore ed il profumo del *vermut*. Un buon *vermut* non deve avere un grado alcolico superiore a 18% Vol e non deve essere né troppo profumato (aromatico), né troppo amaro.

Le sostanze che servono per aromatizzare il *vermut* provengono da foglie, fiori, semi, radici, bulbi e cortecce di piante diverse. Sotto forma di essenze o di droghe, in quantità e combinazioni diverse, esse formano le molte ricette, tenute segrete dai singoli fabbricanti, atte a caratterizzare i vari tipi di *vermut*.

Fra le erbe aromatiche comunemente usate nella fabbricazione dei vini *vermut*, più importanti fra tutte sono le Artemisie o Assenzi. Esse costituiscono un genere assai ricco di specie, ma di queste soltanto alcune sono da preferirsi per finezza di profumi e di sapori aromatici, prime fra tutte l'*Artemisia Pontica*, la *Vallesiaca*, l'*Abrotanum*, l'*Arborescens*. Altre erbe aromatiche e droghe utilizzate sono: *Achillea*, *Angelica*, *Assenzio gentile alpino*, *Assenzio ordinario*, *Badiana*, *Calamo aromatico*, *Camedrio*, *Cannella*, *Cardamomo*, *Cardo santo*, *Cassia*, *Centaurea minore*, *Cerea*, *China*, *Chiodi di garofano*, *Coriandoli*, *Cortecce di aranci*, *Dittamo*, *Enula*, *Fave tonka*, *Fiori di lavanda o di spigo*, *Fiori di rosa*, *Galanga*, *Genziana*, *Gomma Dragante*, *Gomma elemi*, *Iride fiorentina*, *Issopo*, *Legno quassio*, *Lingua cervina*, *Maggiorana*, *Mandorle di pesca*, *Marrobbio*, *Noci moscate*, *Polmonaria*, *Rabarbaro*, *Salvia*, *Sambuco*, *Seme santo*, *Tanaceto*, *Timo*, *Vaniglia*, *Veronica*, *Zafferano*, *Zedoaria*, *Zenzero*.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Il *vermut* è prodotto in tutto il Piemonte.

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Il processo di preparazione del *vermut* consiste nelle seguenti fasi: scelta degli ingredienti, macerazione in alcool a freddo o infusione in alcool e vino a caldo o distillazione delle differenti droghe ed erbe aromatiche e imbottigliamento. La lavorazione viene effettuata in recipienti ed attrezzature di acciaio inossidabile e il liquore viene imbottigliato nel vetro.

## **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE**

Nel liquorificio, la lavorazione e l'imbottigliamento avvengono in appositi locali realizzati secondo le norme igieniche vigenti.

## **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La fama del *vermut* è indissolubilmente legata al Piemonte e a Torino, in particolare, dove, alla fine del 1700, era una vera e propria arte la preparazione di questo vino aromatico. E' uno dei più interessanti e tipici vini aromatizzati italiani. La vecchia grafia del nome stesso era *vermut* (o *Wermouth*, o *Wermuth*). L'origine di questo nome non è sicura; generalmente si fa risalire al tedesco *Wermuth* "assenzio" (*Artemisia absinthium*). Si vuole che un vino di questo genere fosse già preparato nell'antichità dai Romani, sotto il nome di *Absinthiatum* (o *Absinthianum*) *vinum*. Il primo autore italiano che parla di questo vino è C. Villifranchi, nella sua *Oenologia toscana* (1773).

Il primo produttore e negoziante di vermut fu Antonio Benedetto Carpano che, nel 1786, aveva il suo negozio nel cuore di Torino. Un altro famoso negozio era quello di Rovero che annoverava il re Carlo Alberto tra la sua clientela. Nel 1838, i primi a saggiare le vie dell'esportazione furono i fratelli Giuseppe e Luigi Cora. Il loro esperimento di vendita in America ebbe notevole successo, tanto che la Casa Cora si dovette ingrandire. Da questo momento, altri stabilimenti per la produzione di vermut sorsero nelle province viticole piemontesi. Molte importanti Case parteciparono del successo internazionale di questa bevanda: Bartolomeo Dettoni, Carlo Gancia, Alessandro Martini, Francesco Cinzano, Giuseppe Ballor.

La presenza e la produzione di vermut nel torinese è stata documentata da studi storici locali.

### **Bibliografia:**

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854

Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, Treves Editori, Milano, 1935

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967

Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia del piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1990

Dino Villari, *Storia di Antonio Benedetto Carpano, l'inventore del vermuth*, Cinquant'anni di pubblicità in Italia, 1957