NON SOLO VINO: IL VERMOUTH

Giusi MAINARDI

Il vermouth è un classico vino aromatizzato fortemente legato alla tradizione piemontese. La sua prestigiosa storia nasce a Torino, alla fine del 1700. La parola che lo designa è di origine tedesca e si riferisce all'assenzio, uno degli elementi fondamentali per la sua aromatizzazione.
E' un prodotto moderno che ha radici millenarie. Già i più antichi popoli che conoscevano il vino usavano insaporirlo ed arricchirlo con aromi speciali. I **vini aromatizzati** con spezie erano amati dagli Egiziani e dai Greci ed anche il mondo classico latino arricchiva i suoi banchetti con i vini aromatizzati, conosciuti allora con diversi termini come "aromàta", "condita" e "ficticia".
Ancora dopo la caduta dell'impero romano, negli usi alimentari che si affermarono nell'Europa medievale, i vini aromatizzati con le spezie conobbero un grande successo.
L'uso di elementi aromatici era tipico della preparazione di **vini medicinali**, ma l'aromatizzazione era anche impiegata per ottenere prodotti dagli aspetti sensoriali piacevoli. Figli di questi princìpi furono la celebre "triaca", definita "*il principe dei medicamenti del passato*" e l'Ypocras, un vino saporito e profumato, ottenuto con l'impiego di numerose spezie, apprezzato in tutta Europa in un lungo periodo fra il 1200 e il 1600.
A fine '700 e soprattutto nel corso dell' '800 i vini insaporiti con erbe e spezie si aprirono un nuovo percorso. Bevuti immediatamente prima dei pasti o subito dopo, i vini aromatizzati andarono a formare la categoria dei "**vini aperitivi**" o dei "**vini digestivi**". In breve queste locuzioni si trasformarono in aggettivi sostantivati, codificando questi tipi di bevande come "Aperitivi" e "Digestivi".
Re degli "Aperitivi", il **vermouth di Torino**, nel Piemonte di inizio Ottocento, si configura come prodotto di lusso e come protagonista dell'apertura dei pranzi più eleganti. E' un vino molto amato dall'aristocrazia torinese. Lo stesso Conte Camillo Benso di Cavour lo faceva produrre nella sua tenuta di Grinzane, specificamente per il consumo famigliare. Anche la Casa Reale torinese aveva eletto il vermouth come protagonista di menù prestigiosi. Nel corso del 1800 il vermouth uscì dal rango di vino preparato artigianalmente, in piccole quantità, per diventare un vino formulato e preparato da grandi e importanti case vinicole. Secondo i testi enologici di fine 1800, il vero "Vermouth di Torino", il migliore e più pregiato, doveva essere preparato impiegando come vino base il Moscato di Canelli.
Fu proprio il vermouth a porre le basi per il lancio dell'industria enologica piemontese. Dalla seconda metà del 1800 conobbero una sempre più vasta affermazione alcune Case divenute storiche per questa importante produzione. Il vermouth nelle sue varie tipologie diventò un prodotto richiesto su scala internazionale. I principali mercati erano rappresentati dall'America Latina e dagli Stati Uniti, mentre in Europa la domanda veniva principalmente da Germania, Francia, Svizzera e Olanda.
Il consumo nazionale italiano divenne un vero e proprio **fenomeno di costume**, legato al rito dell'aperitivo bevuto al bar, al ristorante o in casa, nei tipici bicchierini riservati proprio a questa bevanda. Artisti famosi vennero chiamati per la sua pubblicità e si crearono immagini che divennero dei classici nella storia dei manifesti pubblicitari
Tra gli **ingredienti** del vermouth, il principale è naturalmente il vino, ma insieme a questo troviamo lo zucchero, l'alcol etilico, le erbe aromatiche, le spezie o gli aromi e una aggiunta di caramello o zucchero bruciato, unico elemento consentito per dare il caratteristico colore al Vermouth rosso. Le specie di Artemisia sono considerate legalmente indispensabili per l'aromatizzazione del vermouth. Fra queste, l'assenzio maggiore (Artemisia absinthium) svolge un ruolo molto importante.
Nell' **aromatizzazione** entrano tante parti di piante provenienti dai più diversi angoli del mondo: resine, scorze, fiori, radici, rizomi, foglie, frutti, semi, legno profumato, corteccia. Le erbe più impiegate insieme all'assenzio maggiore sono achillea, cardo santo, dittamo, camedrio, sambuco, scorza di agrumi, radici di angelica, di rabarbaro, di genziana… Le spezie più usate per la loro fragranza e per le particolari caratteristiche organolettiche sono vaniglia, cannella, issopo, noce moscata, aloe, chiodi di garofano.
L'abilità del tecnico sta nel combinare le materie prime vegetali e le tecnologie di estrazione in modo da ottenere uno specifico profilo organolettico. Per produrre gli estratti possono essere impiegate diverse tecniche: a freddo, a caldo, per distillazione. La preparazione dell'estratto,

fondamentale nell'impronta organolettica del vermouth di una determinata ditta, era ed è conosciuta solo da pochissime persone responsabili della produzione. Ogni ditta storicamente puntava e punta ancora oggi su una sua esclusiva e particolare combinazione degli ingredienti per ottenere un prodotto con sapori particolari, tipici del proprio vermouth.
Dopo un periodo di **affinamento** durante il quale profumi e sapori si armonizzano e raggiungono l'espressione ottimale, il vermouth è pronto per l'imbottigliamento, la tappatura e il confezionamento.
Il vermouth finito avrà per legge un titolo alcolometrico minimo di 14,5% vol e massimo di 22% vol.
A seconda del contenuto di zucchero si ottengono le diverse tipologie di: vermouth "extra dry", o extra secco, vermouth "dry", o secco, vermouth semisecco, vermouth semidolce, vermouth dolce.
Negli ultimi decenni la parola "vermouth" è stata posta in secondo piano e sono stati piuttosto i grandi **marchi aziendali** a diventare i portabandiera dei vini aromatizzati sempre molto diffusi sui mercati internazionali.
La vita dell'antica tipologia dei vini aromatizzati è passata attraverso tradizione e innovazione, continuando ad avere un suo fascino ed una immagine modellata secondo i moderni riti del bere.