



le Rubriche del gens - n. 14

IL VERMOUTH DI TORINO

di Susanna

Il vermouth è un vino aromatizzato, alcolico - 15/17 gradi - con una moderata ricchezza zuccherina, 140/150 g/litro, dal profumo delicato non troppo accentuato da droghe e erbe aromatiche; dotato di una brillantezza perfetta.

Vermouth è una parola tedesca che equivale ad assenzio "Artemisia absinthium" che farebbe supporre si preparasse anticamente in Germania una bibita a base di assenzio. La sua storia è ancora più antica: i greci aggiungevano al vino spezie, miele anche per mascherare i sapori troppo acri e per renderlo più longevo. Tuttavia la leggenda secondo la quale Ippocrate sarebbe l'inventore dei vini aromatizzati è un mito: oggi sarebbe una fake news.

Il primo a preparare il vermouth a Torino fu Antonio Benedetto Carpano nel 1786 nel negozio Marandazzo in piazza Castello, sotto i portici, prodotto e venduto praticamente solo a Torino. Solo nel 1838 varca i confini italiani e si diffonde all'estero; già alla fine dell'800 ogni anno si producono 11.00 ettolitri in barili e 33.000 bottiglie. Ogni produttore ha la sua formula che dà origine ai più disparati sapori e profumi, in varie dosi e combinazioni. Foglie, fiori, semi, gemme vegetali vengono assemblati da ogni fabbricante in base alla propria ricetta segreta; ma è un errore ritenere che più sostanze si impieghino migliore sarà la sua riuscita che deve essere dettata dal saper scegliere e armonizzare le diverse sostanze aromatiche delle quali faccio un breve elenco: achillea, assenzio, camedrio, cardo santo, cerea¹, dittamo, maggiorana, salvia, sambuco e droghe aromatiche: angelica, cannella, cardamomo, coriandolo, chiodi di garofano, genziana, noce moscata, rabarbaro, timo, zafferano, vaniglia ecc.

Il vero vermouth di Torino si fa solo con il moscato di Canelli, già aromatico di suo, coltivato su terreni tufacei bianchi calcarei o marnosi alternati con arenarie. Si può utilizzare anche il Timorasso o il Gavi.

Alla fine dell'Ottocento è stato anche un simbolo dell'emancipazione femminile: a Torino le "madamine" si ritrovavano nei bar e, al posto del the, degustavano il vermouth Bianco, più delicato della versione rossa preferita dagli uomini, scandalizzando i benpensanti dell'epoca. Si beve freddo, 12 gradi, liscio o con poco ghiaccio, una fetta di arancia e buccia di limone da strizzare nel bicchiere. E' la base di famosi cocktail quali Martini, Negroni. Mia nonna ne era golosissima.

¹ Cerea è il nome con il quale, in piemontese, si indica la santoreggia.



BRINDISI STORICO CON PUNTE E MES

CARPANO

VERMUTH RE DAL 1786