

# Ritorna il *vero* VERMOUTH

*Della globalizzazione  
e del suo immancabile  
contrario.*

*Mentre Martini e Cinzano  
tolgono la menzione  
dalle loro etichette,  
rinascano i tradizionali  
Vermouth di Torino.*

*Per ora si tratta  
di piccole partite, ma...  
I casi dell'Antica Cantina  
di Canelli,  
della ChinatiVergano  
e della  
Giulio Cocchi Spumanti.  
Uno spazio per chi ama  
le sfide.*

**V**ermouth che va, vermouth che viene. Nel terzo millennio si potrebbe fare a meno della globalizzazione? A ben pensarci magari si potrebbe, ma i più celebri studiosi di politica economica dicono che questa è la sola strada per lo sviluppo. Senza voler fare facili ironie sulle cause (e gli effetti ancora in gran parte ignoti) dell'attuale drammatica crisi economica, resta il fatto che, quasi a conferma dell'immutata validità dell'antico principio di Archimede (per chi non ha buona memoria, quello che sosteneva,

approssimativamente, che ogni corpo immerso in un liquido riceveva una spinta contraria ed uguale al peso del fluido spostato) o del terzo principio della Dinamica (ad ogni azione corrisponde una reazione uguale e contraria), proprio la spinta alla globalizzazione ha finito per dare origine, in ogni parte del mondo, ad infinite e sempre più spezzettate azioni contrarie, votate alla valorizzazione delle autonomie e dei valori "locali" a tutti i livelli ed in tutti i settori, da quelli amministrativi e politici a quelli economici e commerciali.

Una forse troppo lunga introduzione (e me ne scuso con i lettori) per dire di un fenomeno, sicuramente di nicchia ma certamente di grande interesse simbolico quando non anche economico, che riguarda uno dei più affascinanti e piacevoli prodotti a base di vino che abbiano accompagnato, non senza alti e bassi, la storia del Piemonte e dell'Italia negli ultimi 250 anni: il Vermouth.

Il termine Vermuth (o Vermouth) che in tedesco è il nome dell'Artemisia maggiore o Assenzio, una delle erbe fondamentali per la sua produzione, è infatti sparito da pochi mesi dalle etichette di alcune tra le più celebri e storiche case produttrici (tra tutte la Martini, che lo ha reso famoso in tutto il mondo e la Cinzano) lasciando al solo brand aziendale il ruolo di identificazione del prodot-

to, ormai sempre più raramente riconosciuto dai consumatori come un vermouth.

Ma quasi nello stesso periodo – tenendo ben presente che sono ancora molti i produttori che continuano a produrre Vermouth di diversa fama e qualità e sempre con le antiche e tradizionali etichette ricche di fregi e medaglie – si sono originate, nella sola provincia di Asti (ci sono esempi analoghi anche in altre aree piemontesi) alcune iniziative per ripresentare il Vermouth nelle sue vesti originali e, se vogliamo più vere, quelle cioè che lo vogliono a base quasi esclusiva di Moscato d'Asti (un tempo si sarebbe detto "di Canelli"), aromatizzato con numerose erbe (assenzio, timo, maggiorana, coca, melissa, radici di cannella e china, tanto per citarne alcune) utilizzate in percentuali diverse, a seconda delle varie ricette aziendali.

Iniziative – e qui sta il vero interesse del fenomeno – nate quasi contemporaneamente ma indipendentemente l'una dall'altra e, soprattutto, da parte di aziende le più diverse: una cooperativa come l'Antica Cantina di Canelli, un'impresa artigianale e di modeste dimensioni come la ChinatiVergano di Asti ed una storica quanto affermata etichetta nel campo degli spumanti e degli aperitivi come la Giulio Cocchi di Cocconato d'Asti. Progetti che sicuramente trovano ra-

gion d'essere nel rinnovato interesse dei consumatori per i vini aromatizzati (o fortificati come si diceva un tempo), ma anche, o soprattutto, nella convinzione che l'identità territoriale (e il Vermouth, cosiddetto di Torino, costituisce un pilastro antico del sistema che lega il prodotto alla terra d'origine) sia oggi uno dei valori vincenti per affrontare la sfida globale dei mercati.

## Rex riporta alle origini l'Antica Cantina di Canelli

In una lunga e complessa operazione di riqualificazione produttiva, la Cantina Sociale di Canelli, fondata nel 1933 ed oggi presieduta dall'on. Roberto Marmo, ha dato vita qualche mese fa al "Rex", un Vermouth di ispirazione tardo liberty, prodotto secondo il sistema tradizionale dalla base di Moscato d'Asti a cui viene aggiunta un'infusione di erbe selezionate e "amaricanti". *"Si tratta di una ricetta già sperimentata in altre epoche – afferma l'enologo della Cantina, Marco Gallo – che rientra nella linea di crescita qualitativa dell'intera proposta enologica della nostra azienda. Un prodotto dal gusto ricco ed aromatico, con un colore intenso ma allo stesso tempo luminoso e solare"*.

Un look dal fascino antico (bottiglia di de-



sign anni '30, in etichetta il Transatlantico Rex, oggi famoso forse più per i sogni felliniani di Amarcord che per la conquista del Blue Ribbon, avvenuta proprio nel fatidico 1933) per un mercato che si immagina giovane e costantemente alla ricerca di nuovi stimoli. Sono maturi i tempi per iniziative del genere?

*"Noi crediamo di sì – è ancora Marco Gallo che parla – anche perché pensiamo che il Rex sia a tutt'oggi un prodotto di nicchia. Al momento solo qualche migliaio di bottiglie sono infatti nei nostri progetti per quei consumatori che tendono al bere piacevole, non troppo impegnativo, giovane ma di alta qualità. Tutte caratteristiche che crediamo il Rex garantisca a pieno"*.

## BVB, il Vermouth artigiano che sposa Moscato e Cortese

Mauro Vergano è l'uomo dei vini chinati. Ha cominciato nel 2003, dopo molti anni passati ad occuparsi di questioni farmaceutiche e liquoristiche, a produrre, nei pochi locali della sua azienda astigiana (in cui a ben cercare si individua ancora qualche resto del monumentale Convento di San Francesco ridotto a cava di mattoni dalle leggi napoleoniche) il "Chinato" da base nebbiolo e poi il "Luli" da base moscato d'Asti e quindi anche l'Americano rosso da base grignolino. Un lavoro artigianale mandato a compimento in totale autonomia – Mauro è il primo e unico dipendente della sua azienda – alla ricerca di antichi aromi ed umori, molti dei quali dimenticati o un po' troppo maltrattati da più d'una esperienza eccessivamente commerciale.



Mauro Vergano.

Dai primi prodotti al Vermouth, il passo è stato breve anche se a lungo meditato. Alla fine l'hanno convinto gli amici-sodali di quella sorta di club giacobino che sono tuttora i produttori di vini biologici. E dunque, perché non provare?

*"Sono andato a cercarmi le vecchie ricette dei vermouth ottocenteschi – dice Mauro – e poi ci ho messo anche del mio ed oggi credo di avere in mano un prodotto di molta finezza, scarsamente aggressivo e malgrado questo dal gusto avvolgente. La base enologica è al 50% di Moscato d'Asti dei Bera di Canelli ed al 50% del Cortese di Gavi dei Bellotti. Il resto sono le erbe, soprattutto assenzio e santoreggia, mentre l'aromatizzazione si completa in totale assenza di caramello"*.

Abbiamo così il BVB, curioso acronimo dei nomi dei produttori, ma anche, volendo, di intendimenti più intimi e segreti dell'ideatore. Una produzione di super nicchia che non supera i mille litri annui, il 60% dei quali viene consumato – miracoli della globalizzazione – negli Stati Uniti.

## Una ricetta che viene da lontano per il Vermouth di Torino Cocchi

Nel 2011 compie 120 anni e da sempre ha due anime tra cui è in atto una sorta di continua gara aziendale a chi fa la qualità migliore. È la Giulio Cocchi Spumanti, da qualche anno trasferita dalla originale sede astigiana a quella di Coccinato dove la proprietaria famiglia Bava ha la sua storica cantina (a proposito di anniversari, quest'anno la Vini Bava celebra il secolo di vita), nel cui carnet figurano alcune tra le etichette di maggior prestigio della spumantistica piemontese e nazionale ma anche, seconda e non per questo meno importante anima, celebri aperitivi da vino. Notissimo il suo Ba-



rolo Chinato, considerato uno dei due top assoluti della "specie", di storia antica e in qualche modo esclusiva l'Americano Bianco, ideato per la prima volta proprio da Giulio Cocchi.

*"Ci mancava il terzo elemento – afferma Roberto Bava, uno dei tre fratelli che conducono oggi l'azienda sotto lo sguardo ancora vigile e attento del padre Piero – che era quello del Vermouth di Torino, una specialità della Cocchi d'anteguerra e che per decenni è stata per mille motivi dimenticata. Dopo qualche anno di "meditazione" siamo finalmente riusciti a metterlo a punto secondo un'antica quanto fascinosa ricetta".*

Il Vermouth di Torino Cocchi (produzione del primo anno 20mila bottiglie) è, per dirla con quelli che se ne intendono, "grasso", saporoso e di corpo, con un gusto che resta a lungo nel ricordo dei sensi. Il vino base è al 100% Moscato d'Asti di alta qualità a cui si accompagnano gli infusi di erbe come china, rabarbaro, l'immancabile assenzio e qualche scorza di agrumi. Al tutto si aggiunge il liquido prodotto dallo zucchero imbiandito sul fuoco. Il risultato è una nota speciale di gusto che tende ad arrotondare l'amaricante delle erbe ed un colore bruno dorato che richiama alla mente gli aperitivi dei "caffettieri" di un tempo.

*"Questo Vermouth di Torino va a coprire un vero e proprio spazio per sfidanti – conclude Roberto Bava – adatto com'è alla preparazione di cocktail e long drink (il Vermouth è stato da sempre un ingrediente irrinunciabile di celebri cocktail come il Manhattan o il Negroni n.d.r.) ma anche al consumo in purezza. Un uso, quest'ultimo, per puri iniziati, malati senza speranza del bere freddo e del sapor di limone".* □

## Riemerge a Portofino lo spumante nato in fondo al mare



Sono state cullate per un anno dalle onde della Cala degli Inglesi, a Portofino, accarezzate da pesci e stelle marine che ne hanno protetto il prezioso contenuto. Poi, nel pomeriggio del 30 giugno 2011 sono state fatte riemergere, issando in superficie i dodici gabbioni da un metro cubo che le contenevano.

Conclusa la fase sperimentale avviata nel 2009 e terminata lo scorso anno con la riemersione delle prime 6.500 bottiglie, entra nel vivo il progetto di Piero Lugano, titolare delle cantine Bisson di Chiavari, supportato dalle Capitanerie di Porto di Portofino e Santa Margherita Ligure. L'idea si basa sulla peculiarità del processo di spumantizzazione. Grazie ai 15 gradi di temperatura dell'ambiente sottomarino e alle correnti che cullano delicatamente le bottiglie, il risultato è un vino che viene richiesto in tutto il mondo.

Non a caso, sono state appena messe a dimora nelle acque di Portofino altre 13 mila bottiglie, che resteranno in paziente attesa sino al 2012. Maggiori informazioni su Abissi-Riserva Marina di Portofino metodo classico champenoise sul sito [www.bissonvini.it](http://www.bissonvini.it).