vinetur

Il ritorno del vermouth: Una nuova era per la bevanda dimenticata

L'ascesa globale del Vermouth: Un rinascimento per il vino aromatico

venerdì 30 agosto 2024



Il Negroni è un popolare cocktail di origine italiana preparato con parti uguali di gin, amari e vermouth rosso dolce.

Il vermouth, una bevanda spesso messa in ombra nel mondo dei drink, sta vivendo una rinascita che lo pone come ponte perfetto tra vino e cocktail. Questo vino fortificato e aromatizzato ha catturato l'attenzione di esperti e appassionati di tutto il mondo, che vedono in esso una versatilità che lo rende ideale sia per essere sorseggiato da solo che miscelato nei cocktail.

Il vermouth è un prodotto ricco di storia, che unisce il vino a un'infusione di erbe e spezie, in cui l'assenzio, noto come artemisia o assenzio, è un ingrediente fondamentale. Il nome stesso deriva dal termine tedesco wermut, che significa assenzio. Mentre le sue origini risalgono all'antichità, con testimonianze di vini fortificati

e aromatizzati dalla Cina alla Grecia, la versione moderna del vermouth nasce nel XVIII secolo a Torino, in Italia, grazie ad Antonio Benedetto Carpano. Il suo vermouth dolce, fatto con vino Moscato, era così popolare che segnò l'inizio della produzione commerciale di questo tipo di bevanda in tutta la regione.

Stili diversi e diffusione globale

Nel corso del tempo, il vermouth si è diversificato in varie categorie. Le principali sono il vermouth dolce e quello secco, anche se esistono varianti come il bianco, il rosato, l'ambrato e le versioni amare come il chinato. Ogni stile ha il suo carattere, dal robusto e amaro vermouth dolce italiano al più morbido e fruttato vermouth spagnolo, spesso prodotto con vini Sherry.

Oggi la produzione di vermouth ha superato i tradizionali confini italiani e francesi e viene realizzata con successo in paesi come Spagna, Stati Uniti, Australia e Giappone. Ogni regione apporta il proprio tocco locale, incorporando botaniche autoctone e metodi di vinificazione che riflettono il terroir della zona. In Spagna, ad esempio, i vermouth utilizzano spesso vini Sherry, che conferiscono loro un carattere unico e riconoscibile. In Giappone, i vermouth sono prodotti con una base di sakè e botaniche locali come lo yuzu, a dimostrazione dell'adattabilità e dell'evoluzione del vermouth in base alle tradizioni locali.

Uno dei motivi per cui il vermouth sta guadagnando popolarità è la sua capacità di essere gustato in diversi modi. Può essere sorseggiato da solo, con ghiaccio e una fetta d'arancia o di limone, o come ingrediente principale di un'ampia gamma di cocktail. Classici come il Manhattan, il Martini o il Negroni trovano nel vermouth un complemento perfetto, che ne esalta i sapori e la complessità. Anche cocktail meno conosciuti come il Boulevardier o l'Adonis si affidano al vermouth per il loro equilibrio e il loro gusto distintivo.

La qualità del vermouth è migliorata notevolmente negli ultimi anni, con i produttori che si sforzano di far rivivere le ricette storiche o di innovare con nuove combinazioni di botaniche e vini di alta qualità. Questo sforzo ha portato a vermouth che non sono solo eccellenti per la miscelazione, ma anche per essere gustati da soli. La chiave, secondo

gli esperti, sta nel selezionare vermouth di alta qualità, conservarli correttamente (preferibilmente in frigorifero una volta aperti) e sperimentare diversi stili e proporzioni nella miscelazione dei cocktail.

Il rituale dell'ora del vermouth

La tradizione dell'ora del vermouth, soprattutto in Spagna, ha contribuito a rivitalizzare questa bevanda. Quella che era un'abitudine del fine settimana si è trasformata in una pratica quotidiana, in cui amici e familiari si riuniscono per gustare il vermouth accompagnato da tapas e buone conversazioni. Questo rituale, che ha resistito nei secoli, è una testimonianza del potere del vermouth di unire le persone.

In conclusione, il vermouth è più di un semplice ingrediente per cocktail. È una bevanda ricca di storia, versatile nell'uso e sempre più apprezzata sia dagli esperti che dai neofiti. Con un'ampia gamma di stili e sapori da esplorare, il vermouth è pronto a conquistare un posto di rilievo nei bar di tutto il mondo. Sia che venga gustato da solo o in un cocktail accuratamente realizzato, il vermouth offre un'esperienza di gusto che collega il meglio del mondo del vino con la creatività della mixology.