

Il viaggio del Vermouth: dalle antiche Origini ai cocktail moderni

di Giorgia Pusceddu

Immaginate di passeggiare per le antiche strade di Roma o Atene, dove il profumo delle erbe aromatiche riempie l'aria, è qui che il viaggio del vermouth inizia, oltre duemila anni fa. I Greci e i Romani erano pionieri nell'arte di infondere il vino con erbe e spezie, una pratica destinata a evolversi nei secoli fino a diventare il sofisticato vermouth che conosciamo oggi.

Nel IV secolo a.C., il medico greco Ippocrate creava una bevanda



medicinale chiamata "vinum absinthium" utilizzando vino e assenzio. Questo preparato veniva utilizzato per trattare vari disturbi, segnando uno dei primi usi documentati di una bevanda aromatizzata con erbe.

Il vero punto di svolta nella storia del vermouth avvenne, tuttavia solo recentemente, nel XVIII secolo nel cuore del

Piemonte: Antonio Benedetto Carpano, un erborista e distillatore, nel 1786 a Torino, perfezionò la ricetta creando un vermouth che avrebbe definito lo standard per tutte le future generazioni e pose le basi per l'industria del vermouth come la conosciamo.

L'idea di un "aperitivo" come momento di relax e socializzazione prima del pasto principale cominciò a prendere forma proprio in questo periodo: nobili, intellettuali e gente comune si riunivano nei caffè e nei bar di Torino per gustare questo delizioso e profumato vino aromatizzato, accompagnato da piccoli stuzzichini.

Con l'arrivo del XIX secolo, il vermouth iniziò a diffondersi oltre i confini italiani, conquistando la Francia e poi il mondo, ma trovò la sua massima

espressione nei cocktail durante l'era del Proibizionismo negli Stati Uniti. Mixologist ingegnosi lo utilizzavano per mascherare il sapore di alcool di bassa qualità, dando vita a cocktail iconici come il Martini, il Manhattan e il Negroni, che ancora oggi godono di immensa popolarità.

Oggi, il vermouth sta vivendo una rinascita: il pubblico contemporaneo, sempre più attento alla qualità e all'autenticità, lo apprezza non solo come ingrediente nei cocktail, ma anche come aperitivo da gustare da solo, magari con un tocco di arancia o una spruzzata di soda.

L'Italia infatti si sta configurando sempre più come la pioniera di questo metodo di aggregazione, che è appunto l'aperitivo, esso infatti viene considerato come una vera e propria occasione di condivisione, relax e divertimento.

Proprio per queste ragioni si intende bene il grande successo che due



aziende italiane, Cinzano e la Distilleria NUMA, hanno ricevuto al San Francisco World Spirits Competition con i loro super prodotti, il 1757 Vermouth di Torino GI Rosso e il Vermouth NUMA, conquistando il titolo di migliori Vermouth al mondo.

Due eccellenze italiane pronte a conquistare il mercato e il palato degli italiani, con le loro ricette antiche e genuine, piene di storia e di passione, quella che purtroppo al giorno d'oggi manca nei prodotti industriali più diffusi.

Giorgia Pusceddu