

I VINI AROMATIZZATI

Già i Greci ed i Romani solevano aromatizzare il vino; al tempo, più che un virtuosismo era una necessità, in quanto, senza correzione con miele, spezie, aromi, resina, il vino sarebbe stato pressochè, imbevibile. Veniva modificato, in tal modo, il profilo organolettico per una maggiore bevibilità e conservazione. Già Ippocrate nel V-IV sec. a. C. ne faceva largo uso. Nella Germania del 1600 si beveva, per autoconsumo, un vino con infuso di erbe ed assenzio (in tedesco: Wermut). In Italia, il vino aromatizzato era già codificato in un trattato di “*Oenologia Toscana*” del 1773. L’idea si basava su una rielaborazione delle ricette dei vini speziati del 1500. Ciascun produttore aveva la propria ricetta e produceva il proprio Vermouth. Ma si deve a Benedetto Antonio Carpano – che iniziò la produzione “industrializzata” - se il Vermouth di Torino ebbe diffusione capillare. In realtà vi fu un altro evento storico, fissato in una data ben precisa: il 16 febbraio 1854, giorno dell’inaugurazione della ferrovia Torino-Asti-Genova. I produttori collocarono i loro stabilimenti vicino alla ferrovia ed il Vermouth di Torino cominciò a girare il mondo, divenendo una bevanda iconica e dando vita a quel momento che, all’epoca si chiamava “l’ora del Vermouth” e che, oggi, conosciamo come l’ora dell’aperitivo. Il Vermouth di Torino, oltre ad essere un marchio registrato (anche con la dizione: “Vermut di Torino”), gode anche della tutela IGP. Nel 2017 è nato il Consorzio di tutela e la produzione è stata codificata in un disciplinare che prevede l’uso di almeno il 75% di vino, oltre a zucchero, aromi, spezie, e, necessariamente l’artemisia piemontese.

Altro vino aromatizzato è il Barolo chinato DOP. I due vini aromatizzati piemontesi sono come due facce della stessa medaglia: nel caso del Vermouth di Torino, si parte da un vino base quasi neutro, caratterizzato, però, da erbe tipicamente piemontesi; nel Barolo chinato (previsto nel disciplinare del Barolo), invece, la base è un grande vino, mentre le erbe (in particolare la china calissaia), non necessariamente devono essere piemontesi.

A livello normativo, il Reg. UE 251/2014 (integrato dal Reg. UE 2017/670) classifica i c.d. prodotti vitivinicoli aromatizzati in tre categorie: 1. Vini aromatizzati (Vermouth/Vermut di Torino; Barolo chinato; Retsina, anche se su questo si potrebbe aprire un capitolo a parte...); 2. Bevande aromatizzate a base di vino (es. Sangria, Glühwine, Maitrank, Pelin); 3. Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

Negli ultimi tempi, il Vermouth di Torino sta vivendo un grande rilancio, complice la mixology che ne fa ampio uso. Negli USA ha fatto registrare un aumento dei consumi di cocktail aromatizzati e bevande aromatizzate a base di vino, del 10%. In tal modo, anche i più giovani cominciano ad avvicinarsi alla galassia vino, con un approccio totalmente diverso, contribuendo a compensare quel calo nei consumi di vino che, in quest’ultimo anno ha fatto segnare quasi un – 10%.

