

La preparazione del vermouth

Suggerimenti per un'attività in Laboratorio di sala e vendita

di Luciano Cianni

Introduzione didattica

Nella preparazione dei cocktail si utilizzano ingredienti analcolici (a base di frutta), bitter, liquori, vini aromatizzati e distillati reperibili sul mercato, ma quando si vuole creare qualcosa di nuovo unico e personale, spesso purtroppo non si dispone degli strumenti necessari.

I docenti di Laboratorio di sala e vendita, per rendere le lezioni più interessanti per i ragazzi, possono proporre loro alcune **semplici tecniche di preparazione di infusi alcolici**.

Sin dall'antichità, l'uomo ha arricchito il gusto e il profumo del vino (definito "nettare degli dèi") con l'aggiunta di spezie e altre sostanze. Il cuoco romano Apicio tramandò le prime ricette del **mulso**, un vino emulsionato con miele e aromatizzato con spezie, come foglie di nardo, pepe, datteri e zafferano che veniva più volte scaldato.

Al medico Ippocrate è invece attribuita l'invenzione del **vinum absinthiatum**, ottenuto facendo macerare nel vino i fiori del dittamo di creta e dell'*artemisia absinthiu*. Alla ricetta iniziale furono aggiunte in seguito altre spezie, come il rabarbaro, la noce moscata, i chiodi di garofano, la cannella, il cardamomo.



Isaphoto2016. Shutterstock

Il vermouth

Il nome vermouth deriva dalla lingua germanica e indicava in origine l'artemisia maggiore o **assenzio**.

Antonio Benedetto Carpano, pasticcere che nella seconda metà del Settecento operava nel torinese, prese spunto dai vini speziati dell'antichità e aggiunse al Moscato di Canelli, spezie ed erbe, tra cui l'assenzio o artemisia maggiore, che ne divenne l'ingrediente più caratteristico.

Il vermouth è un vino aromatizzato con diverse spezie in **infusione idroalcolica**, al quale viene aggiunto zucchero in base alla tipologia di prodotto che si vuole ottenere, seguendo le indicazioni di un apposito disciplinare.

Il **disciplinare a tutela del vermouth** prevede che il vino utilizzato sia al 100% italiano (anche se con gradazioni diverse), aromatizzato con spezie botaniche (principalmente l'assenzio), fortificato e dolcificato in base al prodotto che si vuole ottenere. La bevanda deve contenere il 75% di vino e la sua gradazione deve essere non inferiore ai 14,5° e non superiore ai 22°.

Il disciplinare descrive diverse **tipologie di vermouth**, a seconda della quantità zucchero presente:

- 30 g/l per il vermouth **extra dry**;
- 50 g/l per il **dry**;
- 130 g/l per quelli **rossi, bianchi e rosati**.

La ricetta per la preparazione del vermouth

Ingredienti

1 litro di vino bianco (Soave, Cortese, Trebbiano)

250 ml di vino rosso

200 ml di grappa

200 g di zucchero

Aromi (assenzio gentile, assenzio romano, achillea millefoglie, santoreggia, timo, chiodi di garofano, cannella, rosmarino, arancia amara)

Procedimento

In un vaso di vetro a chiusura ermetica inserire:

- 1 litro di vino bianco
- 1 cucchiaio da te di assenzio gentile
- 1 cucchiaio da te di assenzio romano
- 1 cucchiaio da te di achillea millefoglie
- 1 cucchiaio da te di santoreggia
- 1 cucchiaio da te di timo
- 1 cucchiaio da te di rosmarino
- 2 cucchiaini da te di arancia amara

Lasciar macerare per due settimane in un luogo fresco e buio, quindi filtrare in un altro vaso di vetro.

Aggiungere 200 ml di grappa, lo zucchero, 2 stecche di cannella, tre chiodi di garofano, 2 cucchiaini da te di scorze di arancia amara.

Lasciar riposare per altre 2/3 settimane in un luogo fresco e buio.

Filtrare in una bottiglia e lasciar riposare in frigorifero per una settimana circa, quindi filtrare nuovamente.

Per dare al vermouth il classico colore ambrato occorre sciogliere (caramellare) lo zucchero in una pentola con quattro cucchiaini d'acqua, mescolando continuamente. Una volta sciolto, versare il composto su carta da forno, stenderlo e farlo raffreddare. Quando è solidificato, spezzettarlo e farlo sciogliere nuovamente in una pentola con il vino rosso; una volta intiepidito, unirlo al vermouth.