Nasce l'Istituto del Vermouth di Torino

istituto-gruppo-0614999b

A conclusione di un lungo iter che ha portato alla definizione legale della denominazione “**Vermouth di Torino**” attraverso il decreto attuativo, ora inviato a Bruxelles dal ministero dell’Agricoltura, le aziende che ne hanno condiviso il percorso hanno fondato **l’Istituto del Vermouth di Torino**.

L’organismo è stato costituito venerdì 7 aprile a Torino, davanti al notaio Paolo Bonomo, dalle aziende e dai marchi che rappresentano la stragrande maggioranza della produzione di questa denominazione: **Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Giulio Cocchi, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Mulassano, Sperone, Torino Distillati, Tosti**.

A questi primi soci fondatori, con caratteristiche diverse di storia e dimensione aziendale, potranno unirsi altri che vogliano condividerne gli obiettivi e le attività di promozione. I fondatori hanno voluto nominare **Piero Miravalle**, memoria storica del Vermouth, **Gianfranco Berta**, studioso, e **Fulvio Piccinino**, barman ed esperto, soci onorari dell’Istituto per riconoscere il fattivo contributo dato dalle loro esperienze e professionalità in questo campo.

L’Istituto del Vermouth di Torino ha sede nel capoluogo piemontese, la struttura operativa e i programmi di attività sono in corso di perfezionamento dovendo **operare in diversi mercati** e con molti obiettivi da raggiungere.

L’Istituto è un’associazione che ha lo scopo di **valorizzare, promuovere ed elevare la qualità del Vermouth di Torino**, la diffusione sui mercati attraverso il lavoro sinergico di tutti i produttori. Fondamentale sarà la collaborazione con Associazioni di categoria, l’assessorato all’Agricoltura della Regione Piemonte, gli enti che sin dall’inizio hanno fortemente sostenuto, con i produttori, questa nuova vita del Vermouth in Piemonte.

Il clima positivo e di collaborazione che si è creato durante il lungo iter sui diversi tavoli di lavoro fa ben sperare nella crescita di una denominazione che rappresenta un bene collettivo della Regione

Piemonte e dell’Italia. La **visibilità su tutti i mercati internazionali** avrà certamente riflessi positivi anche sul mondo agricolo da cui provengono i principali ingredienti del vermouth: vino, zucchero, estratti di erbe e spezie.

Istituto del Vermouth di Torino
Via Fanti, 17
10100 Torino

Il Vermouth di Torino

La storia - Il Vermouth di Torino è conosciuto nel mondo per la tradizione e la storicità della produzione. La sua fama è indissolubilmente legata al Piemonte ed a Torino, dove nel secolo XVIII, si sviluppò una vera e propria aristocrazia di vermuttieri grazie ai quali, in misura e modi diversi, la diffusione del Vermouth di Torino divenne internazionale, raggiungendo in tutta Europa una grande risonanza. Nel corso degli anni si è assistito all’evoluzione delle tecniche di lavorazione: le nuove hanno affiancato via via le più antiche e la loro coesistenza continua ancora oggi a preservare e a valorizzare la tradizionale produzione di questo prodotto.

L’iter amministrativo - Il Vermouth (o Vermut) di Torino è inserito tra le denominazioni geografiche comunitarie sin dal 1991, senza che ne siano state indicate le caratteristiche o i processi produttivi per distinguerlo dalla più ampia categoria Vermouth a cui appartiene. Da oltre 20 anni ed in numerose occasioni, i produttori di Vermouth, consapevoli della necessità di una regolamentazione, si sono incontrati per definire un disciplinare di produzione in grado di elevare maggiormente questo grande aperitivo della tradizione piemontese. Con il decreto 1826 del 22 marzo 2017 il ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha **accolto la richiesta di protezione** presentata nei mesi scorsi dalla Regione Piemonte e ha riconosciuto l’indicazione geografica Vermouth di Torino / Vermut di Torino. "Il Vermouth di Torino – si legge nel decreto - è il **vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani**, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente da Artemisia unitamente ad altre erbe, spezie". La zona di produzione comprende l'intero territorio del Piemonte.

Le caratteristiche sensoriali - Il Vermouth di Torino deve avere colore da bianco a giallo paglierino fino a giallo ambrato e rosso: le singole caratteristiche sono legate agli apporti cromatici determinati dai vini, dalle sostanze aromatizzanti e dall'eventuale impiego di caramello. Odore intenso e complesso, aromatico, balsamico, armonico talvolta floreale o speziato. Sapore morbido, equilibrato tra le componenti amare - indotta dalla caratteristica aromatica dell'Artemisia - e dolci che variano a

seconda delle diverse tipologie zuccherine. Titolo alcolometrico tra 16% vol e 22% vol.

I principi aromatici - Possono essere estratti mediante le tecnologie disponibili utilizzando come supporto vino, alcol, acqua, soluzioni idroalcoliche. Tra le materie prime principali del Vermouth di Torino ritroviamo le piante del genere **Artemisia**, essendo obbligatoria la presenza delle specie absinthium e/o pontica coltivate o raccolte in Piemonte. Per la dolcificazione si può usare zucchero, mosto d'uve, zucchero caramellato e miele. Per la colorazione si può usare soltanto il caramello.

La denominazione può essere integrata con le diciture **Extra Secco o Extra Dry** per prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore ai 30 grammi per litro, **Secco o Dry** per vermouth con meno di 50 grammi per litro, **Dolce** per prodotti il cui tenore è pari o supera i 130 grammi per litro. Nella lista degli ingredienti è possibile indicare il riferimento ai **vini base** impiegati con le specifiche denominazioni d'origine o indicazioni geografiche qualora rappresentino almeno il 20% in volume del prodotto finito.

Il disciplinare prevede la tipologia **Vermouth Superiore** per il prodotto con un titolo alcolometrico non inferiore a 17% vol, composto di vini prodotti in Piemonte pari ad almeno 50% ed aromatizzato anche se non esclusivamente, con erbe - diverse dall'assenzio - coltivate o raccolte in Piemonte.