La nouvelle vague del Vermouth

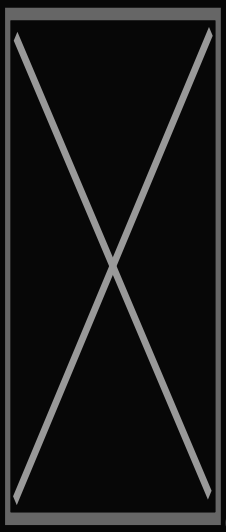
image010-f1e09e26

Gli spirits, si sa, sono di grande tendenza. Non c'è bar, locale notturno o ristorante che non abbia una selezione di distillati da degustare in purezza o mixati in drink classici o innovativi. Fra le ultime (ri)scoperte dietro al bancone, il vermouth, un prodotto antico che nasce a Torino nel 1786, ottenuto con vino bianco addizionato a un infuso di oltre 30 erbe e spezie, con l'aggiunta di zucchero.

La ricerca di prodotti di alta qualità per la miscelazione da parte dei barman più attenti ne ha innescato una vera e propria rinascita, tanto che oggi assistiamo anche all'apertura di locali dedicati. Nel portfolio Partesa sono ben 25 le varietà di vermouth disponibili: dai prodotti storici, come Cocchi e Carpano, alle start-up più innovative come Q Vermouth che riscrive i termini della categoria – distribuiti in esclusiva. Ottimo bevuto liscio o allungato con uno spruzzo di seltz, il vermouth è un ingrediente versatile che dà una nota distintiva a diversi cocktail e che non può mancare in una carta degli spirits ben assortita.

Curiosità storiche
La tradizione vuole cheil vermouth sia stato inventato, verso la fine del '700, da Antonio Benedetto Carpano, garzone di una liquoreria, pasticceria e rivendita vino di Torino. Il successo fu immediato, tanto che la liquoreria divenne il luogo più frequentato della Torino di allora.Dalla fine dell'800 fino all'arrivo della seconda guerra mondiale oltre il 50% dei cocktail prevedevano l'uso del vermouth. Nei primi anni del '900 esistevano ben dieci varianti per uno dei drink più classici: l'Americano. È grazie a questo vino aromatizzato che nacque e crebbe il moderno aperitivo, tanto che venne definita "L'ora del Vermouth" un rituale sociale, affascinante e caratteristico, tutto italiano. Il vermouth, infatti,veniva servito in tutti i caffè e locali d'Italia senza esclusione alcuna, affiancato da stuzzichini dolci e salati. In Piemonte nacque quello che noi oggi definiamo apericena, ovvero un ricco buffet, derivato dalla tradizione della Merenda Sinoira, ovvero un ricco spuntino a base di antipasti caldi e freddi, a metà fra la merenda ed una cena vera e propria.Dopo un periodo naturale di scarsi successi, tipico di tutti i prodotti che vivono di cicli di vendita, il vermouth ha ricominciato, poco alla volta, a far capolino dietro ai banconi dei bar,agli inizi degli anni 2000 fino al recente ritorno in grande stile, con la riproposta di

alcuni best seller dei grandi liquoristi storici ritornati in produzione.

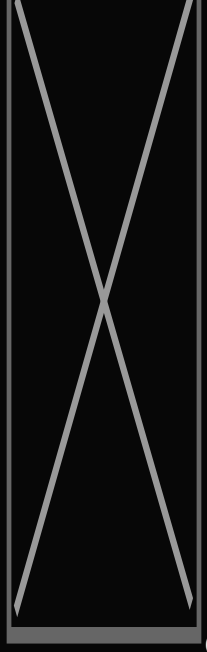


I TOP 5 VERMOUTH IN ESCLUSIVA PARTESA

CARPANO ANTICA FORMULA

È il vermouth italiano d'eccellenza, dolce e vanigliato.Dal gusto unico e inconfondibile con un corpo ricco e strutturato, Carpano Antica Formula è giunto nella sua ricetta originale e inimitabile, mantenendo inalterato nel tempo il suo bouquet unico, dalle inconfondibili note di vaniglia. È'caratterizzato nel gusto e nell'aroma da un infuso di erbe di montagna e spezie attentamente selezionate,tra cui lo zafferano. Viene prodotto in quantità limitata e confezionato in pregiate bottiglie di vetro soffiato.

Il cocktail suggerito: l'Americano
Ingredienti: Carpano Antica Formula 3 cl - Bitter 3 cl - Top Soda
Bicchiere: tumbler basso
Guarnizione: una scorza di limone o una fettina d'arancia con ghiaccio
Preparazione: riempire di ghiaccio un ampio tumbler basso. Versare gli ingredienti e completare con uno spruzzo di Soda Water.Mescolare delicatamente con un cucchiaio, guarnendo con una scorza d'arancia.



COCCHI VERMOUTH DI TORINO

Dopo oltre 120 anni dalla formulazione della sua ricetta, lo Storico Vermouth di Torino Cocchi ha richiamato l'attenzione del settore per il vermouth di qualità che torna a essere indispensabile ingrediente
dei cocktail della scuola classica.È un vermouth che emoziona, ricco di sentori e sapori: subito si evidenzia al naso l'elegante profumo dell'artemisia, con le note suadenti di rabarbaro e della scorza di arancio amaro. In bocca la china dona equilibrati toni amaricanti sul finale. Delizioso puro, con ghiaccio e scorzetta di limone, indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktail.

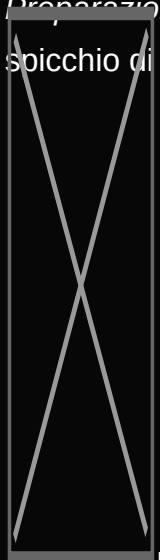
Il cocktail suggerito: Manhattan
Ingredienti: Bourbon 5 cl - Cocchi Vermouth di Torino 2 cl - gocce di Angostura
Bicchiere: coppa da cocktail
Guarnizione: una scorza d'arancia strizzata sul bicchiere. La ciliegina è facoltativa.
Preparazione: mescolare gli ingredienti all'interno del mixing glass pieno di ghiaccio per 2/3.



GAMONDI BIANCO

È un vermouth di Torino che si distingue per i suoi profumi aromatici di vaniglia, completati da toni floreali nei quali si riconosce nettamente il sambuco. La sua fragranza cattura l'olfatto fino a conquistare il palato con il suo sapore delicatamente amaro, armonico e vellutato, intenso e persistente.

Da bere in purezza
Ingredienti: Gamondi Bianco 6 cl – soda, ghiaccio – limone
Bicchiere: rock
Guarnizione: scorza di limone
Preparazione: versare Gamondi Bianco nel bicchiere riempito con ghiaccio e guarnire con uno spicchio di limone.



MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO

La miscela fragrante ed aromatica dei vini utilizzati dona a Martini Riserva Speciale Ambrato una corposità morbida ma consistente, un bellissimo color ambra e un leggero sapore amaro che si abbina

perfettamente alle botaniche, ai legni e alle spezie usate per aromatizzarlo, dando vita ad un delizioso e persistente aperitivo che riempie il palato di sapori.

Il cocktail suggerito: Il torinese
Ingredienti:3 cl Martini Vermouth Riserva Speciale Ambrato - 3 cl Martini Vermouth Riserva Speciale Rubino - 3 cl Bitter - top di acqua gassata
Bicchiere: highball
Guarnizione:spicchio d'arancia
Preparazione: riempire un highball con ghiaccio a cubetti, versare gli ingredienti e coprire in ultimo con acqua gassata.Mescolare delicatamente e servire.

Q VERMOUTH ROSSO
È un vermouth prodotto su una base di diverse spezie come il rabarbaro, la liquirizia, la genziana. Il suo lato più delicato è dovuto alla camomilla, alla vaniglia e al sambuco.Il coriandolo e l'angelica completano un gentile bouquet che permette di assaporare ogni singola sfumatura del liquore.

Il cocktail suggerito: Perfect Manhattan
Ingredienti: 5 cl Whiskey - 1 cl Q Vermouth Secco - 1 cl Q Vermouth Rosso
Bicchiere: coppetta da cocktail
Guarnizione: ciliegina rossa
Preparazione: unire tutti gli ingredienti nel mixing glass, servire in coppetta da cocktail e decorare con una ciliegina rossa.

www.partesa.it