Rinasce il Vermouth di Torino Superiore Gamondi

toso-vermouth-gamondi-e671c1f4

Da una ricetta originale di fine Ottocento, ideata da Carlo Gamondi, fondatore dello storico omonimo marchio piemontese di Vermouth, nasce in Casa Toso un prodotto unico e straordinario, il Vermouth di Torino Superiore Gamondi.

È sufficiente guardare al particolare metodo produttivo per capire in cosa consiste la superiorità di questo Vermouth, dal gusto nuovo e dal profilo sensoriale particolare e inimitabile. A fine Ottocento, Gamondi produceva il suo Vermouth organizzando l'infusione delle erbe e delle spezie principali suddividendole in gruppi di una certa omogeneità. Per ogni gruppo adottava rapporti differenti tra quantità di alcool e quantità di erbe aromatizzanti, con tempi di infusione anch'essi modulati in base al tipo di erbe e spezie. Potremmo definirla una ricetta "scomposta", di certo complessa, che richiede una puntuale conoscenza delle proprietà aromatizzanti e una competenza tecnica anch'essa superiore.

Nel produrre il nuovo Vermouth di Torino Superiore Gamondi gli specialisti di Casa Toso hanno seguito alla lettera le indicazioni riportate nella ricetta originale, con alcuni accorgimenti tecnici derivanti dall'esperienza consolidata dell'azienda di Cossano Belbo (CN) in ambito vermuttistico. La metodologia produttiva si è adeguata ai tempi della natura: ogni erba è stata raccolta nel giusto periodo e i tempi di infusione dei vari gruppi di erbe aromatizzanti sono stati differenti, con un successivo periodo di affinamento di circa un anno, per facilitare l'armonizzazione del prodotto nel suo insieme. Si tratta di tempistiche piuttosto impegnative rispetto ai pochi mesi di maturazione normalmente necessari a produrre i vermouth.

Ecco dunque che nel degustare il Vermouth di Torino Superiore Gamondi si riscopre la migliore tradizione storica di questo vino. In un prodotto che è al contempo innovativo, perché per poterlo riprodurre i mastri vermuttieri di Casa Toso hanno varato un metodo molto accurato, con l'impiego di materie prime prestigiose e di grande qualità e l'applicazione di sistemi di lavoro accurati e rispettosi

degli ingredienti in lavorazione e dei loro caratteri. Per riprodurre oggi con moderne competenze la sapienza antica di fine Ottocento.

Il vino di base è costituito per il 51% di Moscato d'Asti Docg, che conferisce particolare finezza aromatica, completato da Piemonte Cortese Doc, con la volontà di un prodotto di solo vino piemontese. Per l'uso del Moscato d'Asti in tale produzione, l'azienda Toso – specializzata in Spumanti e liquori - ha chiesto e ottenuto l'autorizzazione da parte del Consorzio dell'Asti, responsabile della tutela di tale denominazione.

Il ruolo di protagonista principale delle erbe aromatizzanti è affidato all'assenzio piemontese (Artemisia absinthium), utilizzato - come dice il decreto di regolamentazione – con le sole sommità fiorite, dopo che le piante sono state sottoposte all'operazione manuale di "sbrollamento", ovvero il prelievo delle sommità fiorite essiccate. L'infusione delle sommità fiorite dell'assenzio è stata realizzata in vino bianco a base Cortese, sistema di grande efficacia per trasferire nel prodotto finito non solo la nota olfattiva, ma anche la preziosa sensazione di amaricante, con un metodo del tutto naturale (privo di componenti artificiali, come il chinino), che conserva integra la nota nitida di amaro derivante dall'assenzio, conservando al contempo una caratteristica percezione fiorita, persistente e mai aggressiva.

In questa produzione sono state utilizzate scorze fresche di arance amare liguri, accuratamente sbucciate e messe in infusione in alcool puro. Sono state poi ancora utilizzate altre erbe o spezie, come la vaniglia del Madagascar, lo zafferano, la mirra e il sandalo rosso: tutti ingredienti naturali e non di sintesi, per convinta scelta produttiva. La nota cromatica del Vermouth è stata realizzata anche con l'uso di zucchero caramellato. Perciò è prodotto in piena naturalità, senza l'aggiunta di coloranti o altre sostanze, per un risultato dal complesso aromatico più classico ed autentico, tipico del Vermouth di Torino e non confondibile con altre tipologie di prodotto.

Il Vermouth di Torino Superiore Gamondi ha un colore ambra deciso con unghia tendente al giallo dorato. Al profumo, ricco è il complesso floreale e agrumato, accompagnato da note balsamiche e resinose, eteree e speziate (cannella, vaniglia, anice). In bocca dà sensazioni di calore, pienezza e rotondità, sulle quali poi tende a prevalere una lunga nota amaricante che accompagna nel tempo. Buone anche le sensazioni di fragranza e acidità. Nell'insieme ha "un complesso armonico ed elegante" che lo accredita non solo al tradizionale bere miscelato, ma alla tendenza più recente di un consumo tal quale, liscio o addizionato di ghiaccio.

Un po' di storia

Casa Gamondi nasce nel 1890 ad Acqui Terme. Non è un caso che la bottiglia del Vermouth Gamondi abbia oggi una forma esagonale: la volontà è di celebrare le origini del brand anche visivamente. La pianta esagonale si ispira infatti alla celebre “Bollente”, la fontana simbolo della città. Inizialmente Casa Gamondi si era proposta soprattutto come realtà produttiva di bevande toniche e amaricanti utilizzabili anche a supporto delle cure termali, come capitava spesso nelle realtà turistiche di questo genere. Con il passare del tempo, la Distilleria acquisì la sua fisionomia definitiva, arricchendo poco per volta, ma in modo sostanziale, la sua gamma, fatta di amari, vermouth e altri vini speciali e grappe. Il prestigio della Distilleria Gamondi venne confermato da numerosi premi ottenuti nel contesto regionale e nazionale. Dopo l’acquisizione del marchio Gamondi nel 2009, Toso ha riavviato la produzione del blasonato Amaro, cui si affiancano Aperitivo, Bitter e Sambuca.

Due sono i Vermouth di Torino, entrambi di notevole gradevolezza e individualmente ben caratterizzati:
- il Vermouth di Torino, prodotto con l’impiego di vino italiano al 100% e con gradazione alcolica di 18% Vol;
- il Vermouth di Torino Superiore, prodotto con l’impiego di vino piemontese al 100% e con la presenza del 51% di Moscato d’Asti Docg. La gradazione alcolica è di 18% Vol.

Il Vermouth di Torino Superiore Gamondi sarà disponibile da maggio 2018 nei migliori bar ed enoteche.

www.toso.it