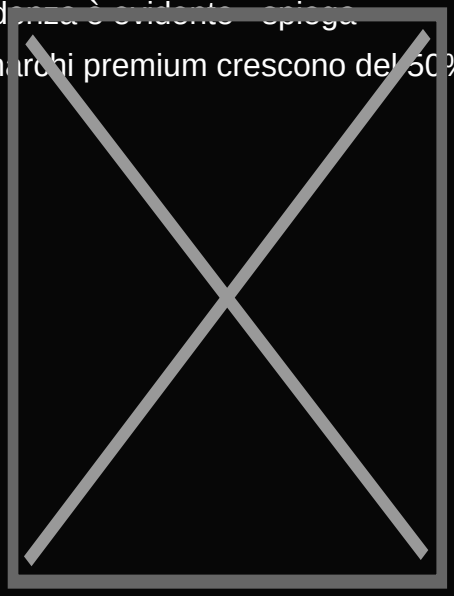
Dopo il boom del gin, è il momento del vermouth: la sfida di 9diDante

kaliro-vermouth-f2011440

Se gli ultimi anni sono stati senza dubbio quelli del boom del gin, i prossimi vedranno protagonista il **vermouth**. E subito dopo sarà il momento dei **bitter**. Ne è convinto **Alex Ouziel**, fondatore di **Kaliro Spirts**, che ha appena lanciato **9diDante Inferno**, un vermouth di Torino Superiore.

I dati, come riporta *Business Insider* citando lo stesso Ouziel, parlano chiaro: **a livello globale il vermouth vale 8,7 miliardi di dollari, ma il segmento premium vale appena il 3% del venduto**, contro un 35-40% del gin e degli altri spirits in generale. “La tendenza è evidente - spiega l'imprenditore - perché in un mercato sostanzialmente fermo, i marchi premium crescono del 50%”.



[caption id="attachment_185378" align="alignright" width="228"] Alex Ouziel[/caption]

Dopo una lunga esperienza in Martini & Rossi, nel 2018 Ouziel ha iniziato a coltivare l’idea di creare qualcosa di innovativo: “Un vermouth fatto con il vino rosso come nella ricetta originale, senza l’utilizzo del caramello, che fosse più amaro e a ogni sorso facesse assaporare la lotta tra le erbe che contiene.

Perché fare bene non basta, bisogna anche fare qualcosa di nuovo”.

Osservando le tendenze a livello internazionale, Ouziel - si legge ancora su *Business Insider* - si è reso conto che a Barcellona da quasi un decennio l’ora del vermouth è qualcosa di più di un semplice aperitivo: “E’ soprattutto la voglia di stare insieme. E per questo si identifica con un cocktail a bassa gradazione. Perché lo abbiamo dimenticato, ma il vermouth è un cocktail già pronto. C’è il vino e ci sono le erbe. Non per nulla nasce a Torino e diventa il vino dei re”.

Secondo il fondatore di Kaliro, “la recente popolarità del gin ci ha permesso di riscoprire la bellezza dell’artigianalità, delle erbe botaniche e dei sapori più amari. La cultura del cocktail, la ricerca di gradazioni alcoliche moderate e l’avvicinarsi a gusti più sofisticati ha fatto crescere l’interesse dei consumatori nella categoria dei vermouth, che ha tardato rispetto ad altre nel processo di *premiumizzazione* e che in passato si è auto-boicottata per **mancanza di qualità e creatività**”. E proprio “la mancanza di qualità ha spinto per molti anni i bartender a toglierlo dalla lista dei cocktail”.

Il nuovo vermouth 9diDante nasce fra l'altro, simbolicamente, negli anni in cui si sono celebrati due illustri personaggi storici fiorentini, il conte **Camillo Negroni** e, appunto... **Dante Alighieri**: “Nel 2019, quando sono partito, ricorrevano i 100 anni della nascita del Negroni", spiega Ouziel. "Nel 2020, quando abbiamo venduto la prima bottiglia, si celebravano i 700 anni della Divina Commedia e quest’anno sono 700 anni dalla morte di Dante. Motivo per cui delle 27 erbe botaniche selezionate per il vermouth, ne ho scelte 9, quanti i gironi dell’inferno, per il loro simbolismo storico”. L’assenzio maggiore rappresenta il Limbo, il cardamomo i Lussuriosi, la buccia d’arancia amara i Golosi, il comino gli Avari, il basilico gli Iracondi, l’ortica gli Eretici, il tanaceto i Violenti, il finocchio i Fraudolenti e il carvi i Traditori.

Puetroppo il 2020 e il 2021 sono anche gli anni della pandemia, che ha chiuso le persone in casa per mesi e tiene chiusi da mesi i bar; Ouziel, però, è convinto che la voglia di tornare alla vita normale sia così forte da poter trainare un nuovo stile di consumo.