Il vermouth esce dal Negroni e torna protagonista dell’aperitivo contemporaneo

Per anni il vermouth è rimasto confinato a ruolo tecnico dentro i grandi classici della miscelazione. Serviva per Negroni, Manhattan o Martini, ma raramente diventava il centro dell’ordinazione. The Spirits Business racconta invece come la categoria stia vivendo una nuova centralità grazie alla crescita dei consumi low ABV e al ritorno di servizi semplici come vermouth & soda, ghiaccio e agrume o pairing da aperitivo. Nell’articolo diversi professionisti sottolineano come i clienti stiano cercando drink meno impegnativi e più bevibili. Alessandro Palazzi del Dukes Bar di Londra parla del vermouth come di un prodotto che permette “consumo lungo e conviviale”, mentre altri locali stanno riportando in carta servizi diretti che fino a pochi anni fa sarebbero sembrati quasi troppo semplici per la cocktail culture contemporanea. Ed è probabilmente questo il punto più interessante. Per oltre un decennio la mixology internazionale ha lavorato soprattutto sull’intensità: più tecnica, più ingredienti, più storytelling, spesso anche più alcol. Il ritorno del vermouth sembra invece raccontare una ricerca diversa, più vicina all’aperitivo europeo tradizionale che alla performance da cocktail bar. Non a caso molti bartender stanno rivalutando servizi rapidi, leggibili e ad alta rotazione, perfetti per aperitivo e consumo quotidiano. Inoltre il vermouth possiede un vantaggio raro: ha già una forte identità gastronomica e culturale italiana. La sfida sarà evitare che anche questa categoria venga trasformata nell’ennesimo esercizio di premiumizzazione estrema. Perché gran parte della forza storica del vermouth è sempre stata proprio la sua capacità di restare accessibile, conviviale e facile da bere.