Gancia: nuovo slancio al Vermouth

img-nes-gancia-319646a7

Gancia riscopre e ripropone la formula originale dei suoi Vermouth a 16 gradi, prodotto autentico che rappresenta la vocazione all'eccellenza e la lunga tradizione di Casa Gancia nella lavorazione del Vermouth nel rispetto della tradizione pluricentenaria piemontese.

In controtendenza rispetto alle altre marche del settore che si affrancano dall'immaginario del Vermouth, Gancia intende al contrario dare nuovo slancio a questo prodotto creato seguendo la ricetta originale.

La famiglia Gancia e la loro azienda canellese affondano le radici nella tradizione vitivinicola piemontese. Gancia nasce nel 1850 producendo con successo il tipico "Vermouth di Torino" a cui si dedica sviluppandone tantissime nuove espressioni

Fautore di questa ricerca è Carlo Gancia, fondatore dell'azienda e il cui genio nella sperimentazione lo porta ad "inventare" il primo spumante italiano.

La qualità dei prodotti Gancia conquista i mercati e la Real Casa: infatti nel 1870 diventa fornitore ufficiale di Casa Savoia e nel 1893, alla Fiera Internazionale di Chicago, il suo Vermouth Bianco riceve un riconoscimento ufficiale per l'indiscussa qualità "For very fine white vermouth of good flavor" diventando così un punto di riferimento tra le aziende dell'epoca.

ALCHIMIA SEGRETA: Antica ricetta Gancia

La formula tradizionale del Vermouth Gancia risale alla metà dell'800: una ricetta che è tenuta segreta sin dall'ora e che lo rende unico grazie alla sapiente scelta delle materie prime che sono la base per la creazione di un prodotto distintivo e di qualità.

Solo due persone conoscono la composizione della ricetta: una di queste è Piergiorgio Cane, esperto enologo di Casa Gancia.

“Alcune curiosità possono però essere svelate” racconta Piergiorgio Cane “Tra le decine erbe aromatiche utilizzate, in parte locali in parte esotiche, vi sono l’artemisia, il garofano, la cannella, il dittamo, il cardo santo e l’arancia amara. La scelta dei vini è fondamentale: devono infatti essere il più possibile “docili”, così che si possano amalgamare al meglio con gli estratti di erbe e spezie con cui verranno miscelati.”

Molto importante, inoltre il disciplinare: il Vermouth Gancia ne rispetta tutti i parametri conferendo così le caratteristiche proprie e identificative del prodotto. Infatti, i Vermouth Gancia utilizzano almeno il 75% di base vino (bianco o rosso), hanno come componente principale l’artemisia (o assenzio) e contengono alcool purissimo. In particolar modo la gradazione alcolica è sempre superiore ai 14,5° che nel caso di Gancia è di 16° per il Bianco, il Rosso ed il Rosato e per il Dry è storicamente a 18°.

16 GRADI PER ESALTARE GLI AROMI

I 16° del Vermouth Gancia permettono di accentuarne tutte le sfumature aromatiche per una più intensa esperienza di gusto. Apprezzabili in un consumo on the rocks, i Vermouth Gancia sono soprattutto il perfetto componente nei cocktail classici che richiedono rigorosamente come base il vero “Vermouth”.

16 GRADI IN LINEA CON I NUOVI TREND DEL BARTENDING

Il Vermouth Gancia è prodotto forte di una tradizione storica a 16° che quindi ben si adatta ai nuovi trend della mixologia internazionale che riscopre le ricette originali dei grandi cocktail ed i prodotti della tradizione che utilizzano materie prime nobili.

LA TRADIZIONE DI CASA GANCIA…racchiusa nel nuovo packaging

La riscoperta dell’autentico Vermouth Gancia, passa anche attraverso la creazione di un nuovo packaging che reinterpreta secondo un gusto contemporaneo, dichiaratamente italiano, il patrimonio segnico dell’azienda e del prodotto originale. Una proposta forte, distintiva che rivendica una fierezza nuova e un orgoglio ritrovato in controtendenza con il minimalismo della categoria. Lo studio è stato effettuato attraverso una approfondita esplorazione dell’archeologia iconografica della marca a cura di RobilantAssociati.

I Vermouth Gancia

• Vermouth Gancia Bianco – 16 gradi: dal gusto vellutato, è una intramontabile specialità simbolo dell’aperitivo italiano per eccellenza

• Vermouth Gancia Rosso – 16 gradi: dal gusto “ricco”, perfetto per la preparazione di l’aperitivi pre dinner ed after dinner e dei cocktail classici come Americano e Negroni

• Vermouth Gancia Rosato – 16 gradi: fresco e versatile, ideale sia liscio sia miscelato.

• Vermouth Gancia Extra Dry – 18 gradi: dal sofisticato gusto secco è ideale per la preparazione di grandi classici come il Martini cocktail