

Vermut

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande del 16 dicembre 2016, stato 1° luglio 2020)

Il vermut è un **vino aromatizzato** a cui sono stati aggiunti aromi, estratti aromatici, spezie o erbe. Lo si può dolcificare solo utilizzando zucchero, mosto d'uva o mosto d'uva concentrato rettificato. Il vermut deve possedere i **requisiti minimi** seguenti:

- Almeno un ingrediente deve provenire da specie del genere **Artemisia**.
- Il contenuto in vino nel prodotto finito deve raggiungere almeno il **75 % in peso**.
- La gradazione alcolica deve essere compresa **tra 14,5 e 22,0 % vol**.

Storia

Lo studioso e medico greco *Ippocrate* fu il primo a miscelare vino dolce, origano e assenzio (*Artemisia absinthium*), ottenendo una bevanda che si affermò nella medicina europea come tonico stimolante e digestivo.

La storia di successo del vermut italiano iniziò nel 1786 sotto la denominazione di «vermouth di Torino». Il vino dolce e aromatizzato veniva spesso bevuto con aggiunta d'essenze amare e vaniglia. Una miscela popolare consisteva in una parte di vermut (dolce) e mezza parte di china (amaro). Questa ricetta, conosciuta come «Punt e Mes», spinse numerosi produttori di liquori a lanciarsi nella produzione di vermut.



Medico intento a raccogliere assenzio
(Fonte: Dominé A., *The Ultimate Bar Book*)

Tipi di vermut

Di solito, le tipologie di vermut si distinguono a seconda dell'origine, del tenore zuccherino e/o del vino base utilizzato (bianco, rosato o rosso). Le ricette, invece, differiscono, più che altro, in funzione del tipo e della dose degli ingredienti vegetali. I vermut secchi e bianchi sono generalmente caratterizzati da un estratto inferiore e una gradazione alcolica maggiore (18% vol). Il tenore zuccherino si può aggiungere in etichetta, come descritto nella tabella qui a fianco «Informazioni aggiuntive».

Produzione

Il vermut deve il suo inconfondibile aroma e il suo sapore amaro all'aggiunta di differenti parti di piante, quali: semi, foglie, cortecce o radici, prima essiccate, quindi estratte per macerazione. Le essenze base derivano da una o più specie appartenenti al genere *Artemisia*:

- **assenzio** (*Artemisia absinthium*)
- **assenzio pontico** (*Artemisia pontica*)
- **assenzio marittimo** (*Artemisia maritima*)

Al vino base si aggiungono le erbe, preventivamente pesate, fino a raggiungere la concentrazione di aromi desiderata (tabella qui a destra «Ricetta base ...»). A fine macerazione, i residui vegetali si separano, quindi si procede, sempre miscelando con regolarità, con l'aggiunta di sciroppo di zucchero invertito e alcol etilico.

Prima dell'imbottigliamento, il vermut va stabilizzato a freddo e filtrato, per evitarne l'intorbidimento. Il contenuto di solfiti (agenti conservanti del vino) va indicato in etichetta.

Informazioni aggiuntive	Tenore zuccherino (g/l) *
extra - secco	< 30
secco	< 50
semisecco	50 - 90
semidolce	90 - 130
dolce	> 130

* Regolamento (UE) N. 251/2014 del 26 febbraio 2014

Ricetta base per 10 l di vino bianco (13 % vol) **

Dose (g)	Ingrediente	Parte utilizzata
2,5	assenzio	foglia & fiore
15,0	cariofillata	foglia & fiore
2,5	erba iva	foglia & fiore
12,5	camomilla	fiore
5,0	calamo	radice
2,0	anice	seme intero
2,0	cannella	corteccia
15,0	arancia	scorza

** Tempo di macerazione (2 giorni) a temperatura ambiente (20 °C)

Bibliografia

- Dominé A.: *The Ultimate Bar Book*. Tandem Verlag GmbH, 2008.
- Panesar, P.S.: *Vermouth Production Technology. Natural Production Radiance*, Vol. 8 (4), 2009.
- Bild Wermutkraut: <https://de.cleanpng.com/png-upmd2n/>