



COMUNICATO STAMPA

SULLE STRADE DEL VERMOUTH DI TORINO AD ASTI, BRA E CANELLI

TRA STORIA E MIXOLOGY - IL NUOVO ISTITUTO DEL VERMOUTH DI TORINO
SI PRESENTA IN UN INTENSO CALENDARIO DI APPUNTAMENTI

Douja d'Or di Asti, Cheese a Bra e tre giorni di eventi a **Canelli**: l'Istituto del Vermouth di Torino nelle prossime settimane si presenterà in un intenso calendario di appuntamenti tutti piemontesi.

“Sulle strade del Vermouth di Torino, tra storia e mixology Il nuovo Istituto del Vermouth di Torino” consentirà di approfondire le storiche connessioni tra la bevanda simbolo della città di Torino e i territori della provincia.

Dichiara il presidente **Roberto Bava**: *“Con le feste di settembre l'Istituto del Vermouth di Torino riporta il Vermouth nelle terre di produzione, a chi lo possiede nella sua genetica culturale ma ha dimenticato che gusto ha. Invito tutti alla Douja d'Or, a Cheese e a Canelli sulle strade del Vermouth di Torino”.*

Al centro degli incontri del mese di settembre dunque, tre secoli di storia e cultura del bere veicolati da un prodotto la cui creazione si concentrava, fin dall'origine, sull'asse Torino Pessione Asti Canelli, zona interessata dalla felice convivenza di vigneti e coltivazioni di altro genere, necessarie alla produzione migliore, culla del savoir faire piemontese e della passione, indispensabile ingrediente necessario alla trasmissione tra le generazioni di ricette originali e metodi di produzione.

Come spiega Fulvio Piccinino infatti: *“È curioso notare come quasi tutti i marchi nacquero a Torino, in pieno centro e poi si trasferirono per motivi logistici, e non solo, all'esterno della sua cinta daziata. Quasi tutti i produttori iniziarono con piccole botteghe di rivendita vino e liquori, drogherie o pasticcerie, per poi diventare vere e proprie industrie. La diaspora da Torino iniziò con il successo commerciale del prodotto, che rese il controllo dei costi un elemento fondamentale, come in ogni produzione industriale. La vicinanza con la materia prima, il vino, fece trasferire la maggioranza delle aziende nella zona di Asti, dove era reperibile il Moscato che poteva essere acquistato in quantità senza l'aggravio del trasporto. Chi non si trasferì in campagna, a Santa Vittoria d'Alba come Cinzano o a Costigliole d'Asti come Cora, si costruì una sede nelle vicinanze degli snodi ferroviari importanti (...)”.*

“Sulle strade del Vermouth di Torino, tra storia e mixology Il nuovo Istituto del Vermouth di Torino” nelle sue diverse articolazioni sarà anche l'occasione per conoscere l'Istituto che si è costituito ufficialmente lo scorso 7 aprile per rappresentare la storica bevanda in Italia e nel mondo.

Dell'Istituto fanno parte i marchi dei principali produttori presenti oggi sul mercato: Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Giulio Cocchi, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Giovanni Sperone, Vergnano e Tosti ed altri si aggiungeranno. Il presidente è Roberto Bava e il vice presidente è Giorgio Castagnotti.

ISTITUTO DEL VERMOUTH DI TORINO
Via Fanti 17, Torino
vermouth@vermouthditorino.org



ASTI, DOUJA D'OR, 9 SETTEMBRE 2017 Ad Asti, in occasione dell'inaugurazione della Douja d'Or, l'Istituto del Vermouth di Torino si racconterà nel corso di un incontro in programma sabato 9 settembre alle 16 nella Sala degli Specchi di Palazzo Ottolenghi (corso Alfieri 350). Le voci che si alterneranno nel racconto degli aneddoti legati alla lunga storia del Vermouth di Torino saranno quelle del presidente dell'Istituto del Vermouth di Torino **Roberto Bava**, del vice presidente **Giorgio Castagnotti**, di **Giovanni Chazalettes** (discendente da una storica famiglia di produttori di Vermouth e liquori tra Chambéry e Torino), di **Piero Miravalle** ("courtier" e mediatore storico delle grandi case produttrici), di **Pierstefano Berta** (studioso, che dal 1985 si occupa professionalmente di aspetti tecnologici, culturali e di mercato dell'enologia), di **Carlo Vergnano** (produttore, socio fondatore e decano dell'Istituto). A moderare l'incontro sarà **Fulvio Piccinino** (sommelier e barman, docente e scrittore, socio onorario dell'Istituto).

L'incontro sarà preceduto in mattinata, alle 11 a Palazzo Gazelli, da una speciale edizione di **Esperienza Vermouth**, seminario tenuto da Fulvio Piccinino che unisce storia, cultura e un bel momento di pratica produttiva su questa eccellenza enologica (su invito).

BRA, CHEESE, 15/18 SETTEMBRE 2017 Aperitivo di lunga tradizione, ingrediente chiave per la miscelazione contemporanea, ottimo fine pasto. Ma la versatilità del Vermouth di Torino gli consente di essere anche un perfetto abbinamento con diversi formaggi: anche per questo l'Istituto del Vermouth di Torino avrà un proprio spazio a Bra durante la manifestazione Cheese, dal 15 al 18 settembre.

Nell'area di piazza Spreitenbach, organizzata in collaborazione tra Regione Piemonte e Assopiemonte Dop e Igp, il container della Regione sarà infatti interamente dedicato alla degustazione del Vermouth di Torino. L'occasione giusta per assaggiare, guidati da barman esperti, i vermouth delle aziende e dei marchi che hanno fondato l'Istituto del Vermouth di Torino: Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Giulio Cocchi, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Sperone, Vergnano e Tosti.

CANELLI 21/23 SETTEMBRE 2017 Tre giornate dedicate al Vermouth di Torino organizzate a Canelli, storica capitale della produzione di Vermouth di Torino insieme ad Asti e Torino.

Si inizia **giovedì 21 settembre** alle 21 con il seminario Esperienza Vermouth che si svolgerà all'Enoteca Regionale di Canelli (massimo 35 persone su prenotazione e a pagamento: info 0141-822640).

Venerdì 22 settembre a partire dalle 21 da Gancia si terrà il concerto "**Le grandi musiche del Vermouth**". Il concerto sarà eseguito dalla Banda Musicale Città di Canelli. L'ingresso è gratuito.

Nel corso della serata saranno consegnati i premi "**Vino e Territorio**" a cura dell'OICCE (Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia) in collaborazione con il Comune di Canelli.

Sabato 23 sempre a casa Gancia (sala cinema), dalle 15, si terrà il convegno "**Vermouth di Torino e comunicazione**": un viaggio alla scoperta del Vermouth di Torino e del modo di promuoverlo da parte di alcune delle case storiche dell'Istituto del Vermouth di Torino.

A partire dalle 21, all'Enoteca Regionale di Canelli, si svolgerà l'incontro "**Il Vermouth di Torino tra storia e magia delle erbe**" e la degustazione dei vermouth delle case canellesi (massimo 50 persone, 10 euro l'ingresso, info 0141-822640) a cura di Fulvio Piccinino. È gradita la prenotazione.

Sabato 23 e **domenica 24** a partire dalle 19 nei bar di Canelli ci sarà "**La Notte del Vermouth di Torino**", in collaborazione con le aziende locali che proporranno cocktail e degustazioni in abbinamento a piatti della tradizione accompagnati dalle note live di gruppi musicali.

Per tutta la settimana "**Vermouth di Torino e Gastronomia**": nei ristoranti canellesi che saranno indicati si potranno scegliere menu che includono il Vermouth di Torino nelle preparazioni.



IL VERMOUTH DI TORINO - La storia: Il Vermouth di Torino è conosciuto nel mondo per la tradizione e la storicità della produzione. La sua fama è indissolubilmente legata al Piemonte e a Torino, dove nel secolo XVIII, si sviluppò una vera e propria aristocrazia di vermuttieri grazie ai quali, in misura e modi diversi, la diffusione del Vermouth di Torino divenne internazionale, raggiungendo in tutta Europa una grande risonanza.

Nel corso degli anni si è assistito all'evoluzione delle tecniche di lavorazione: le nuove hanno affiancato via via le più antiche e la loro coesistenza continua ancora oggi a preservare e a valorizzare la tradizionale produzione di questo prodotto.

L'iter amministrativo: Il Vermouth (o Vermut) di Torino è inserito tra le denominazioni geografiche comunitarie sin dal 1991, senza che ne siano state indicate le caratteristiche o i processi produttivi per distinguerlo dalla più ampia categoria Vermouth a cui appartiene.

Da oltre 20 anni ed in numerose occasioni, i produttori di Vermouth, consapevoli della necessità di una regolamentazione, si sono incontrati per definire un disciplinare di produzione in grado di elevare maggiormente questo grande aperitivo della tradizione piemontese.

Siamo giunti finalmente al traguardo con il decreto 1826 del 22 marzo 2017 con cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha accolto la richiesta di protezione presentata nei mesi scorsi dalla Regione Piemonte e ha riconosciuto l'indicazione geografica Vermouth di Torino / Vermut di Torino.

"Il Vermouth di Torino si legge nel decreto - è il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente da Artemisia unitamente ad altre erbe, spezie".

La zona di produzione: Comprende l'intero territorio del Piemonte.

Le caratteristiche sensoriali: Il Vermouth di Torino deve avere colore da bianco a giallo paglierino fino a giallo ambrato e rosso: le singole caratteristiche sono legate agli apporti cromatici determinati dai vini, dalle sostanze aromatizzanti e dall'eventuale impiego di caramello. Odore intenso e complesso, aromatico, balsamico, armonico talvolta floreale o speziato. Sapore morbido, equilibrato tra le componenti amare - indotta dalla caratteristica aromatica dell'Artemisia - e dolci che variano a seconda delle diverse tipologie zuccherine. Titolo alcolometrico tra 16% vol e 22% vol.

I principi aromatici: Possono essere estratti mediante le tecnologie disponibili utilizzando come supporto vino, alcol, acqua, soluzioni idroalcoliche.

Tra le materie prime principali del Vermouth di Torino ritroviamo le piante del genere ARTEMISIA, essendo obbligatoria la presenza delle specie absinthium e/o pontica coltivate o raccolte in Piemonte. Per la dolcificazione si può usare zucchero, mosto d'uve, zucchero caramellato e miele. Per la colorazione si può usare soltanto il caramello.

La denominazione può essere integrata con le diciture: EXTRA SECCO o EXTRA DRY per prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore ai 30 grammi per litro

SECCO o DRY per vermouth con meno di 50 grammi per litro

DOLCE per prodotti il cui tenore è pari o supera i 130 grammi per litro.

Nella lista degli ingredienti è possibile indicare il riferimento ai VINI BASE impiegati con le specifiche denominazioni d'origine o indicazioni geografiche qualora rappresentino almeno il 20% in volume del prodotto finito.

Il disciplinare prevede la tipologia VERMOUTH SUPERIORE per il prodotto con un titolo alcolometrico non inferiore a 17% vol, composto di vini prodotti in Piemonte pari ad almeno 50% ed aromatizzato anche se non esclusivamente, con erbe - diverse dall'assenzio - coltivate o raccolte in Piemonte.



L'ISTITUTO DEL VERMOUTH DI TORINO - A conclusione di un lungo iter che ha portato alla definizione legale della denominazione "Vermouth di Torino" attraverso il decreto attuativo inviato a Bruxelles dal Ministero dell'Agricoltura, le aziende che ne hanno condiviso il percorso hanno fondato l'Istituto del Vermouth di Torino.

L'organismo è stato costituito venerdì 7 aprile 2017 a Torino, davanti al notaio Paolo Bonomo, dalle aziende e dai marchi che rappresentano la stragrande maggioranza della produzione di questa denominazione.

L'Istituto del Vermouth di Torino ha sede nel capoluogo piemontese, la struttura operativa e i programmi di attività sono in corso di perfezionamento dovendo operare in diversi mercati e con molti obiettivi da raggiungere.

L'Istituto è un'associazione che ha lo scopo valorizzare, promuovere ed elevare la qualità del Vermouth di Torino, la diffusione sui mercati attraverso il lavoro sinergico di tutti i produttori. Fondamentale sarà la collaborazione con Associazioni di categoria, l'assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte, gli enti che sin dall'inizio hanno fortemente sostenuto, con i produttori, questa nuova vita del Vermouth in Piemonte.

4 settembre 2017

Informazioni:
UFFICIO STAMPA ISHOCK
Fiammetta Mussio
fiammetta@ishock.it

Informazioni:
ISTITUTO DEL VERMOUTH DI TORINO

vermouth@vermouthditorino.org

ISTITUTO DEL VERMOUTH DI TORINO
Via Fanti 17, Torino
vermouth@vermouthditorino.org