

Gentleman

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

★
SPECIAL ISSUE
DESIGN
*Gli appuntamenti
di Milano*
★

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 291 - APRILE 2025



Carlo Urbinati,
ceo e fondatore
di Foscarini con
alcune creazioni
dell'azienda.



VIAGGI
IN GIAPPONE, TRA
CILIEGI IN FIORE
E RISTORANTI STELLATI

AUTO
AGILI E POTENTI:
DOMINANO IL MERCATO
SUV E CROSSOVER

MODA
FORMULA 1 E TENNIS
LE TENDENZE
DI QUESTA STAGIONE

SALONE DEL MOBILE

LUCI DELLA RIBALTA

SI ACCENDONO I RIFLETTORI SULL'EVENTO PIÙ IMPORTANTI PER IL MONDO DEL DESIGN. NOVITÀ, ICONE E STILI DI VITA. IN PRIMO PIANO, EUROLUCE CON I SUOI PROTAGONISTI, TRA CUI CARLO URBINATI, FONDATORE DI FOSCARINI

ALLA BASE DEI COCKTAIL PIÙ DIFFUSI AL MONDO, DAL NEGRONI AL MARTINI, C'È IL VERMOUTH DI TORINO. TRA NUOVE ETICHETTE, SALONI ED EVENTI DEDICATI, IL VINO FORTIFICATO CREATO DA CARPANO, NEL 1786, È UN MERCATO IN CRESCITA CHE VALE 172,2 MILIONI DI EURO

IL RE DELLA MIXOLOGY

DI GIULIANA DI PAOLA



«**G**RADISCE UN VERMOUTH?». Basta la parola per essere trasportati in un caffè della capitale sabauda del secolo scorso. Nell'immaginario comune il vino aromatizzato creato da **Antonio Benedetto Carpano**, a Torino nel 1786, è ancora considerato un cordiale per signore che giocano a burraco sbocconcellando biscottini. Ma dietro l'aspetto da liquorino per vecchie zie, c'è in realtà il re della mixology, alla base dei cocktail più famosi del mondo, dal Martini al Negroni. E così, con la nuova età dell'oro del bere miscelato anche il vino fortificato vive una seconda giovinezza, dalla nascita di nuove etichette a eventi dedicati come il Salone

Vermouth Giacobini nasce in Calabria dalla collaborazione tra Essenza Mediterranea e la chef stellata di Dattilo, Caterina Ceraudo.

del Vermouth di Torino, l'unico a vantare l'Igp dell'Ue, con un giro d'affari passato da 32,6 a 172,2 milioni di euro e una produzione triplicata da quand'è stato fondato il Consorzio, nel 2019: da 2,6 a 6,8 milioni di bottiglie dirette per il 65% al mercato estero.

Versatile quanto la sua grafia, vermouth si può scrivere con o senza dittongo, con o senz'acca finale della grafia francese che di solito prevale. L'etimologia pare venga dal tedesco *wermt* (da *uerian*, proteggere, scaldare, e *müth*, animo), *wormwood* in inglese antico, a indicare la radice che ne è l'ingrediente principale: l'*Artemisia absinthium* (assenzio maggiore). Nota anche come erba santa per le sue pro-



**DAI SAVOIA AI
WINDSOR IL VINO
FORTIFICATO È DA
SEMPRE MOLTO
AMATO NELLE
CORTI REALI**



prietà terapeutiche, è già prescritta da Ippocrate come panacea per ogni male, ma soprattutto per aiutare la digestione e stimolare l'appetito. Da qui il rito dell'aperitivo all'italiana giocato sulle note amare. Versatile il vermouth lo è soprattutto in miscelazione. Base dei cocktail più diffusi, appare come ingrediente nelle ricette più disparate, dal Boulevardier al Manhattan. Ma, soprattutto, è il pilastro su cui si fonda il bere miscelato tricolore tornato oggi in gran spolvero: il **Milano-Torino**, ossia vermouth sabaudo e bitter meneghino. Da questa semplice unione è nato poi con uno splash di soda l'**Americano** classico e quello nella versione rivista e corretta dal nobile toscano da cui prende il nome. Correva l'anno 1919 e il conte **Negroni**, anglofilo convinto, al ritorno del suo peregrinare tra Inghilterra e selvaggio West, aveva chiesto al barista di fiducia di dare una sferzata di gin al suo solito aperitivo. Da qui «l'Americano alla maniera del conte Negroni», diventato poi l'italiano più conosciuto e amato al mondo.

Da sempre le sorti del vermouth e cocktail di qualità sono intimamente miscelati, non a caso la nuova età dell'oro della mixology ha portato alla sua riscoperta, come aveva ben intuito il bartender e imprenditore **Giancarlo Mancino** già nel 2012, lanciando la sua linea omonima presenza fissa nelle bottiglierie e nella classifica di Drinks International Brand Report (5° nel 2025). Sul podio, invariato da anni, **Cocchi, Cinzano e Anti-**

Dall'alto, in senso orario, Ballor di Distillerie Bonollo; Etrusco Bianco, Tenuta Fertuna del Gruppo Meregalli; Riserva Carlo Alberto in Compagnia dei Caraibi.





ca Formula. A conferma che, a parte qualche storico nome d'Oltralpe, Dolin, Noilly Pratt e Lillet, la produzione continua a gravitare attorno ad aziende italiane. Piemontesi per la precisione che, dopo vent'anni d'impegno, nel 2017 hanno dato vita al consorzio del Vermouth di Torino, creato dalle 15 aziende che insieme rappresentano la maggioranza della produzione, come Carpano, Berto, Cocchi e Gancia, e che oggi conta una quarantina di soci. Classificato in base al colore (Bianco, Ambrato, Rosso, Dry) e alla quantità di zucchero impiegata nella sua preparazione, il Vermouth ha una gradazione alcolica moderata, cosa che incontra il gusto delle nuove generazioni più propense al consumo di prodotti No-Low alcohol. Il disciplinare si basa sull'uso di vino italiano e, nella tipologia Superiore Riserva, di Doc e Docg piemontesi come l'Erbaluce di Caluso e il Moscato d'Asti nel **Riserva Carlo Alberto** Red, perla del portfolio di Compagnia dei Caraibi, la bottiglia è un omaggio a Palazzo Madama, simbolo che riassume in sé tutta la storia della città. O come il Nebbiolo che dà corpo e colore al Vermouth **Martini** Riserva Speciale Rubino. Locali sono anche le erbe aromatiche che si accompagnano all'assenzio, come i ben 13 ingredienti, dall'alloro allo zenzero, del Vermouth **Antica Torino**, distribuito da Sagna. Anche fuori dai confini dell'Igp ci sono etichette che sanno condensare tutti gli aromi del proprio territorio, come la Maremma dell'**Etrusco Bianco** della Tenuta Fertuna del Gruppo Meregalli,

La linea di Vermouth Strucchi, da sinistra, in senso orario, Josephine Baker (Dry), Mata Hari (Rosso), Greta Garbo (Bianco) e Rodolfo Valentino (Bitter).

distributori che da cinque generazioni fanno passare nelle cantine dell'ex monaca di Monza vino e spirits di qualità. Sul mercato grazie al momento di gloria della categoria si affacciano anche prodotti stranieri di tutto rispetto come lo spagnolo Lustau, Bodega di Jerez celebre per i suoi Sherry distribuiti in Italia fin al 1998 dalla Velier. O come il tedesco Belsazar, prodotto nella Foresta

Nera, e subito accaparratosi dal colosso Diageo.

Così il 2025 si conferma come l'anno del Vermouth: si riscoprono etichette storiche e ne nascono di nuove con una velocità pari solo all'onda lunga del gin, che ritarda ancora un po' il passaggio di testimone tra ginepro e agave in Italia, dove ogni anno si annuncia come quello del tequila e del mezcal, che poi finiscono per restare nella nicchia degli addetti ai lavori e di locali specializzati.

A ulteriore conferma della tendenza, ce ne fosse bisogno, ci sono molte case history, dal **Giacobini** Vermouth, vino aromatizzato a base di vino biologico Ceraudo lanciato recuperando un brand storico con Essenza Mediterranee, già dietro al successo dell'Amaro Eroico. Simile la storia della linea **Ballor**, storica etichetta fondata a metà Ottocento a Torino da tre giovani e visionari amici, Paul Ballor, Henry Freund ed Emilie Roussette, diventati poi talmente famosi da farsi conoscere alla corte dei Savoia. Un patrimonio riportato alla luce e riattualizzato dalle Distillerie Bonollo di Padova, quelle della Grappa OF Bonollo di Amarone.



**IL VERMOUTH DI
TORINO È L'UNICO
PROTETTO DA IGP
E RICONOSCIUTO
DALL'UNIONE
EUROPEA**

Antica Torino è distribuito da Sagna. A destra, Antica Formula di Branca che in portfolio ha altre due icone: Punt e Mes e Carpano, acquisito nel 2001.

Ciliegina sul Manhattan, la linea di Vermouth **Strucchi** lanciata l'anno scorso da Paolo Dalla Mora, l'imprenditore d'origine friulana di base a Barbaresco che aveva messo la quarta al gin con Engine, il distillato bio in latta che ricordava le gare automobilistiche anni 70 poi acquisito da Ilva Saronno. Grafica ed etichette

sono ispirate al secolo scorso da Mata Hari a Greta Garbo e il brand prende il nome da Arnaldo Strucchi, direttore e socio di Gancia, autore nel 1907 di uno dei testi di riferimento per la stesura del disciplinare. La presentazione era stata allestita da **Clivati**, storica insegna milanese con un'importante collezione di vini fortificati frutto di una ricerca affinata negli anni. A conferma che caffè e pasticcerie hanno da sempre tenuto viva la tradizione dell'aperitivo all'italiana. Come nell'affascinante vicenda del **Peliti's**, esotico crossover tra Moscato piemontese e spezie indiane ricreato su una delle ricette originali dell'eclettico pasticcere che trovò l'America a Calcutta. Quando Lord Mayo, infatti, divenne viceré delle Indie britanniche, nel 1869, si recò a Parigi per scegliere il cuoco da portare con sé e, subito dopo, a Torino riconosciuta come capitale dell'arte dolciaria. Il suo assassinio, tre anni dopo, costrinse Peliti a mettersi in proprio e fu l'inizio della sua fortuna, talmente famoso da apparire in un racconto di Kipling, dal 1877 è fornitore reale su richiesta diretta del Principe di Galles Edoardo VII dei suoi Vermouth. Dai Savoia ai Windsor, il vermouth è, fin dalla nascita, un bere da re. 

