

# LA PREPARAZIONE DEL VERMOUTH

Carlo Aliberti

**I**l vermouth è una bevanda alcolica avente un caratteristico sapore speziato, normalmente dolce, ma talvolta si trova in commercio nella tipologia dry o secco.

È un prodotto a base di vino, addizionato d'alcol e di zucchero, nonché d'estratti di piante aromatiche e/o aromi, che gli conferiscono un profumo ed un sapore del tutto particolare, completamente diversi dal vino base di partenza.

## Le origini

L'origine del vermouth è fatta risalire ad Ippocrate, con il suo *vinum absinthium*. L'assenzio (in tedesco Wermouth, da cui prende il nome) è infatti l'erba che più caratterizza questo prodotto: ancora oggi, per legge, è indispensabile che il vermouth la contenga. Il vermouth era già noto dall'antica Grecia, tuttavia, su scala industriale fu dapprima prodotto nel 1786 dalla ditta Carpano di Torino. Seguirono in ordine di tempo la ditta Bosca (1831), Cora (1835), Gancia (1850), Cinzano (1860), Martini (1863).

## La composizione

Il componente principale del vermouth è il vino, che, in base alle vigenti normative, non può essere in percentuale inferiore al 75%. Altri componenti sono rappresentati, in ordine decrescente, dallo zucchero o saccarosio, dall'alcol etilico e dalle erbe aromatiche, spezie ed eventualmente aromi. Può essere addizionato di caramello o zucchero bruciato per l'eventuale colorazione di determinati tipi di vermouth, come il vino chinato o il vermouth rosso ecc. Gli ingredienti di un vermouth rosso (fig. 1) variano da Stato a Stato, a seconda della normativa vigente, e la preparazione è abbastanza complessa (tab. 1).

Nei primi tempi, il vino base era rappresentato dal Moscato di Canelli. In seguito, però, sia perché non era sufficiente per produrre il vermouth, sia perché era sempre più richiesto dai consumatori, date le sue caratteristiche di alto pregio, vennero impiegati vini bianchi e secchi di altre regioni, di moderata alcolicità e di non eccessiva acidità. Le regioni mag-

giormente interessate alla produzione dei vini base per vermouth sono l'Emilia-Romagna, la Puglia e la Sicilia.

## Tecnologia di produzione del vermouth classico

Il vino base per vermouth deve essere il più possibile neutro, in modo da non interferire con i caratteri organolettici dell'estratto di erbe aromatiche. Deve avere un tenore basso di polifenoli e di catechine e un basso contenuto di acidità fissa.

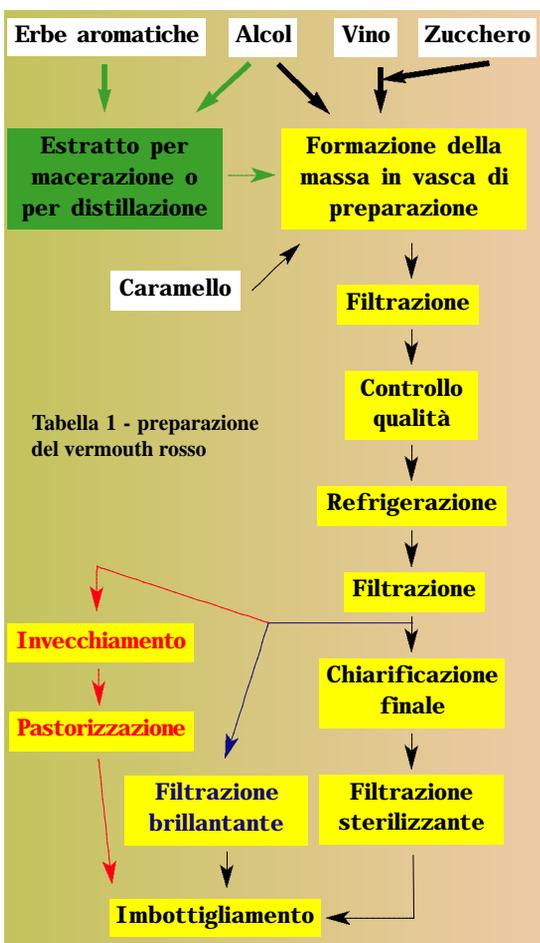
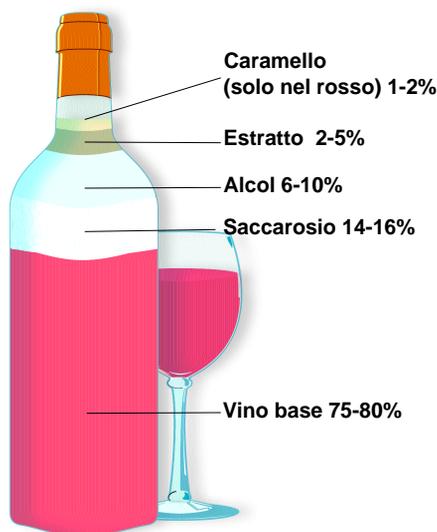


Fig. 1 - Gli ingredienti del vermouth



La gradazione alcolica del vino base non è così importante, in quanto, qualsiasi sia il suo valore (da 9% Vol a 13% Vol), si deve comunque correggere con l'aggiunta di alcol.

Si miscelano tra di loro vini di diversa provenienza, al fine di "bilanciare" le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche. In base ai risultati dell'analisi chimica ed organolettica, si dovrà procedere al trattamento del vino con sostanze chiarificanti. Normalmente, per un vino base vermouth, si utilizzano carbone vegetale decolorante e deodorante, bentonite, caseina e gelatina. Se nel vino vi sono quantità di Fe e Cu che possono destare preoccupazione, si può eventualmente procedere ad una demetallizzazione con ferrocianuro di potassio. Dopo alcuni giorni di decantazione, si procede alla filtrazione a farina fossile, ottenendo il vino base vermouth, pronto per l'impiego.

Il vino base viene addizionato di anidride solforosa, al fi-

ne di sfruttare, durante la sua conservazione, le sue molteplici azioni, in particolare quelle anti-settica e antiossigeno. In questo modo, il vino risulterà protetto da eventuali contaminazioni microbiche (es. batteri acetici) e dall'azione, quasi sempre negativa, dell'aria.

Le sostanze aromatizzanti vegetali, erbe aromatiche e droghe, in passato venivano aggiunte direttamente alla base vinosa destinata al vermouth. Ora, per ragioni pratiche e di maggiori rese di estrazione, tali prodotti vengono sottoposti a particolari trattamenti con alcol puro o diluito in acqua, dai quali si ha l'estratto.

Un metodo pratico tuttora in uso consiste nel mettere le erbe e le droghe finemente macinate in una vasca di acciaio inox, munita di un doppio fondo grigliato, posto ad un metro circa dal fondo. Le sostanze per l'infusione vengono introdotte dall'alto e poi ricoperte da un'altra griglia, che verrà poi fissata alla vasca. Infine, si aggiunge la miscela estraente idroalcolica, normalmente al 50 % di alcol. Mediante una pompa, il liquido che passa attraverso la griglia del doppio fondo viene prelevato e reintrodotto nel-

Le erbe vengono tolte dalla vasca di infusione e si possono ancora esaurire, pressandole con un apposito torchio, sfruttandole così al massimo. L'aggiunta di alcol nel vino base cambia le condizioni di stabilità dei sali potassici e di calcio dell'acido tartarico. Con la diluizione inoltre, vi è anche una modifica del pH che, come noto cambia l'equilibrio dell'acido tartarico con i suoi sali. In pratica, se il pH aumenta fino a 3,4 si ha un incremento della frazione di tartrato acido e quindi una maggiore instabilità verso il potassio. Continuando a salire poi con il pH, si ha nuovamente un decremento della frazione di tartrato acido, ma anche un aumento della frazione di bitartrato, con conseguente maggiore instabilità verso il calcio.



Estrattori rotanti per macerare le erbe (Martini & Rossi).

### Altri vermouth

Quello che finora è riportato riguarda la preparazione del classico vermouth di lago consumo; in commercio, però, se ne trovano anche altri tipi, che richiedono la stessa tecnologia di lavorazione già descritta; in più essi presentano, oltre ad erbe e droghe normali impiegate per la preparazione di tale prodotto, altri aromi con caratteristiche particolari e molto spiccate, come la china, la genziana, il rabarbaro, ecc.

Si possono quindi avere:

- ⇒ **il vino alla china o vino chinato**, quando l'aromatizzazione principale è fatta con aroma naturale di china (negli ultimi anni sono molto apprezzati il Barolo e il Barbera chinato);
- ⇒ **bitter vino**, quando l'aromatizzazione principale è fatta con aroma naturale di genziana e quando alla bevanda sia stata data una colorazione gialla e/o rossa mediante coloranti autorizzati;
- ⇒ **bitter soda**, con un titolo alcolometrico uguale o superiore a 8% Vol ed inferiore a 10,5 % Vol, ottenuto con almeno il 50% di bitter vino, al quale sia stata aggiunta anidride carbonica;
- ⇒ **americano**, quando l'aromatizzazione è dovuta alla presenza di sostanze aromatizzate, ricavate dall'artemisia e dalla genziana e quando alla bevanda sia stata data una colorazione gialla e/o rossa, mediante coloranti autorizzati;
- ⇒ **vino aromatizzato all'uovo**, con aggiunta di tuorli d'uovo di qualità o di sostanze estratte dai tuorli d'uovo.



Pastorizzatore per vermouth.

la vasca dalla parte alta, al di sopra della griglia superiore. Questa operazione, detta rimontaggio, ha lo scopo di lisciviare le erbe con la miscela estraente, in modo da facilitare il più possibile l'estrazione. Tale operazione di rimontaggio si deve ripetere per dodici - quindici giorni.

Alla fine, sempre dalla valvola di fondo, si estrae tutto il liquido e si procede al lavaggio delle erbe con un certo volume di acqua. Questo allo scopo di recuperare la maggior parte di alcol che ancora è presente, vista la concentrazione della miscela estraente. Il liquido di lavaggio viene unito alla soluzione già prelevata, in modo da ottenere il volume finale dell'estratto, che potrà avere una gradazione alcolica di circa 26 % vol.

con filtri a farina fossile.

Per verificare se un vermouth è stabile dal punto di vista delle precipitazioni tartariche, si può procedere in diversi modi. Si possono intanto determinare il tenore di acido tartarico, il pH ed il quantitativo di potassio. Si confrontano tali valori con le tabelle di stabilità tartarica elaborate per le soluzioni idroalcoliche e si ha un'idea di massima, in quanto sono calcolate fino a 14 % Vol di alcol. Un metodo di laboratorio molto pratico e sufficientemente corretto è quello di portare il campione di vermouth, dopo filtrazione a cartoni, fino al completo congelamento. Si osserva poi, allo scongelamento, l'eventuale precipitazione: se questa è assente, il vermouth si può considerare stabile.

Esempio di preparazione di ettolitri 1000 di vermouth rosso

Componenti	Impiego %	Quantità hl	Alcol litri an.	Zucchero Kg
Vino base 10,5°	75,00	750,00	7.875	-
Estratto 26°	2,50	25,00	650	-
Alcol 96,3°	7,97	79,70	7.675	-
Zucchero	14,00	84,00	-	14.000
Acqua	6,49	64,90	-	-
TOTALE	100,00	1000,00	16.200	14.000

Vi sono poi altre bevande a base di vino, ottenute però senza l'aggiunta di alcol, come le "bevande aromatizzate a base di vino" con una gradazione alcolica superiore a 7 % Vol ed i "cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli" con una gradazione alcolica inferiore a 7 % Vol, entrambi con almeno il 50 % di vino o di mosti.

Carlo Aliberti  
e-mail: enoprogess@virgilio.it