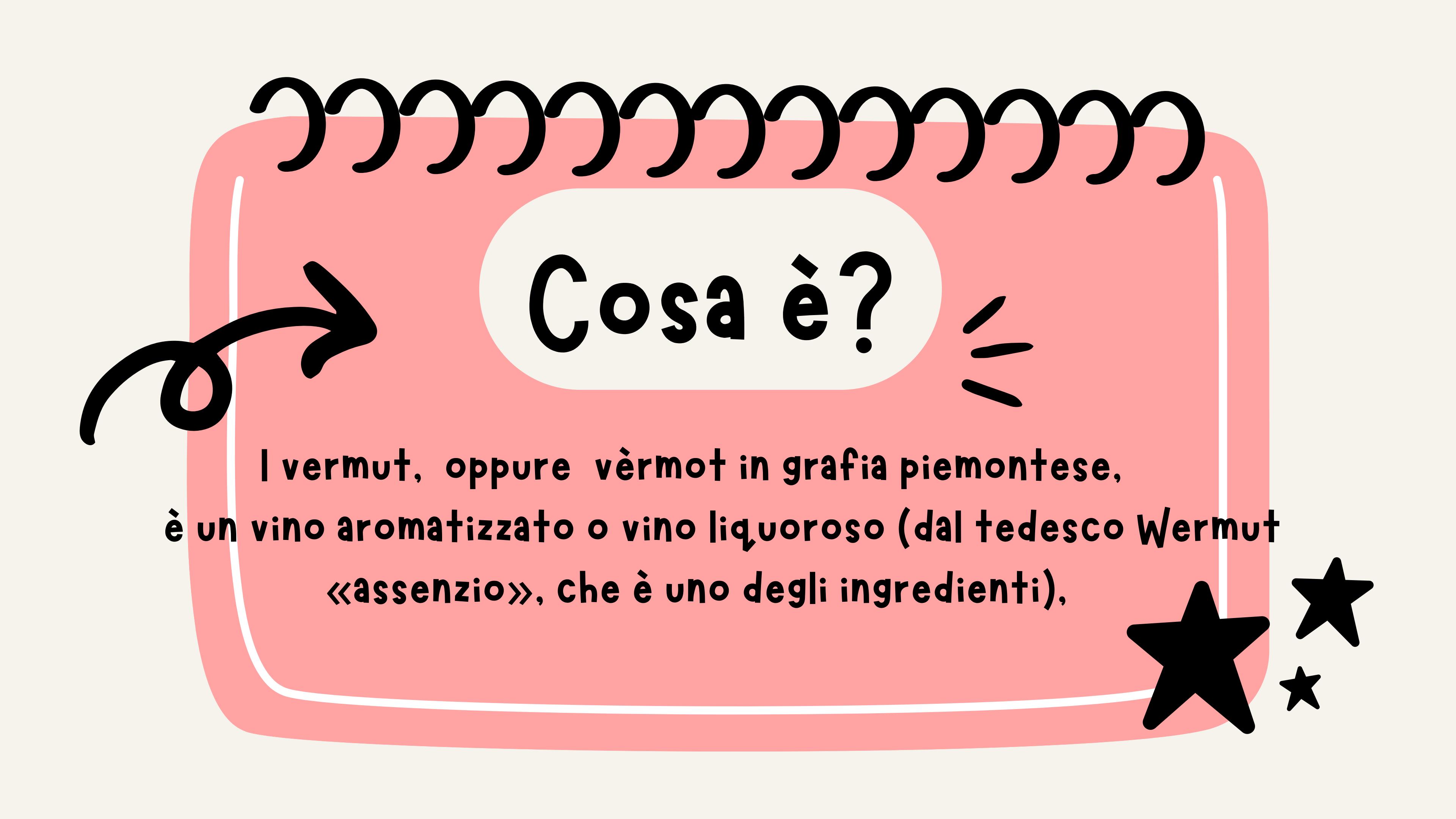


IL VERMUT





Cosa è?

I vermut, oppure vèrmot in grafia piemontese, è un vino aromatizzato o vino liquoroso (dal tedesco Wermut «kassenzio», che è uno degli ingredienti),



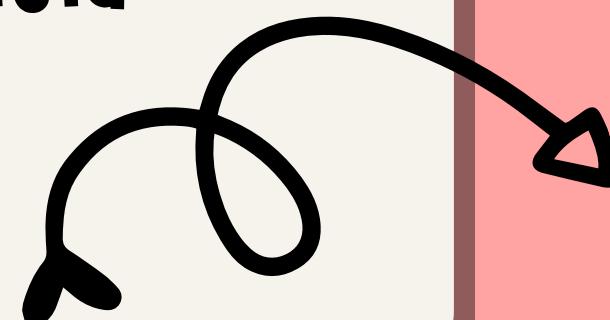
**Dove appare per la
prima volta?**

**La fabbricazione del vermut su scala
industriale fu iniziata nel 1786 a**

Torino

Chi l'ha reso popolare?

Nel 1786 Antonio Benedetto Carpano a
Torino, che scelse questo nome
riadattando il termine Wermut, col quale
in tedesco viene chiamata l'artemisia
maggiore
(in spagnolo ajenjo)



Precedenti

-Antica Grecia e Roma. Ippocrate amava bere vino aromatizzato con erbe, spezie e miele.

-In Germania inoltre intorno al 1600 si preparava un vino lasciato in infusione con erbe e assenzio,

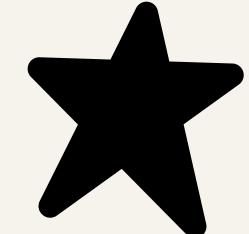


Descrizione

La sua gradazione e composizione è regolamentata dalla legge italiana che definisce vermut un prodotto di gradazione alcolica non inferiore al 16% e non superiore al 22% in volume e deve contenere artemisia, che costituiscono l'elemento caratterizzante.

Composizione

In volume il contenuto in zuccheri complessivi, espressi come zucchero invertito, non inferiore a 14 grammi per 100 ml. Nei vermut indicati come secchi o dry il contenuto alcolico minimo è del 18% e gli zuccheri non possono eccedere i 12 grammi per 100 ml.



Gli aromi derivano da:
foglie di assenzio,
maggiorana, salvia,
camomilla,
vaniglia, luppolo, aloe, ecc.



Stili di vermut

Rosso, bianco, rosato

dolce, secco, extra secco



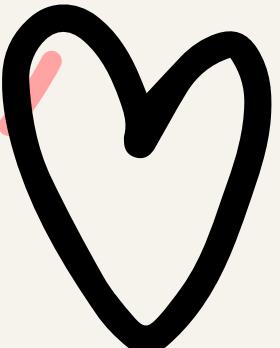
Dove si beve?

Italia

Francia

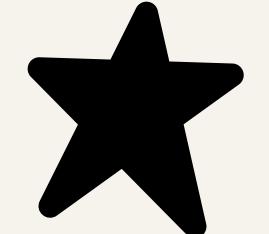
Spagna

Stati Uniti e Argentina
(emigrazione)



Quando si beve?

Il vermut si beve soprattutto come aperitivo ed entra nella composizione di molti cocktail. Bevanda alcolica che mira a stimolare l'appetito o, talora, anche a favorire la digestione.

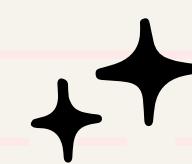


Americano

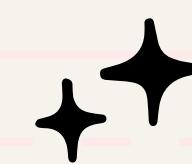


composizione

**3 cl. di bitter
3 cl. di vermout rosso
3 cl di seltz (acqua frizzante)**



Negroni



composizione

3 cl. di gin

3 cl. di Campari

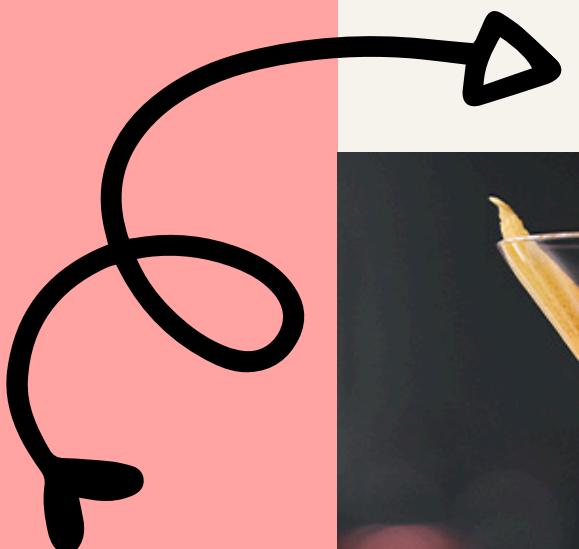
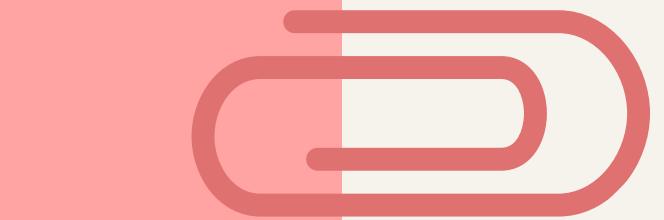
3 cl di vermut rosso

Produttori di
vermut:
Italiani:
CINZANO
MARTINI
CARPANO



Produttori di
vermut:
Spagnoli:
YZAGUIRRE
MIRO





**GRAZIE
MILLE!**

Daniel Mor

