

IL VERMUT



A pink spiral-bound notebook with a white spiral binding at the top. A large black arrow points from the left towards the center. The text is written in a bold, black, sans-serif font. There are three black stars of varying sizes in the bottom right corner.

Cosa è?

**Il vermut, oppure vèrmot in grafia piemontese,
è un vino aromatizzato o vino liquoroso (dal tedesco Wermut
«assenzio», 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)



A pink spiral-bound notebook with a white oval in the center. A large black arrow points from the left towards the oval. The word "Precedenti" is written in the oval. Below it, two bullet points describe historical wine practices. Three black stars of varying sizes are in the bottom right corner.

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,

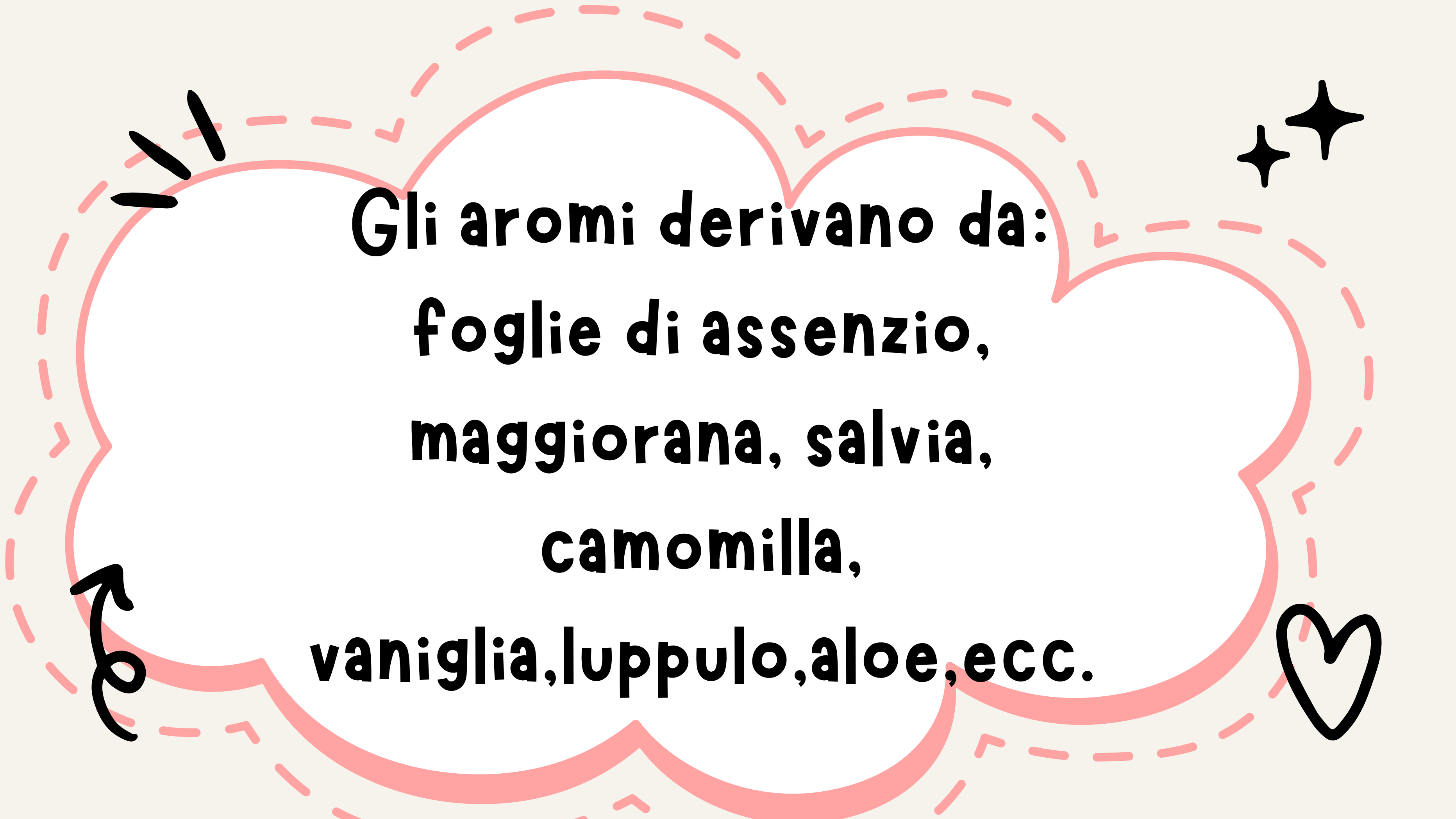
Descrizione

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 artemisie, che costituiscono l'elemento caratterizzante.

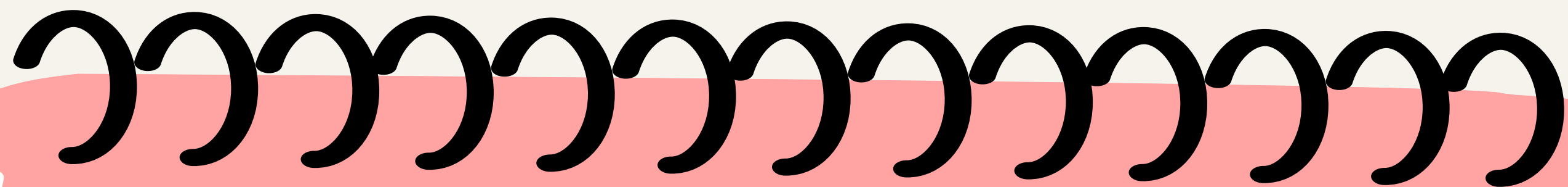
Composizione

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

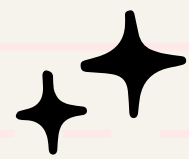
(emigrazione)



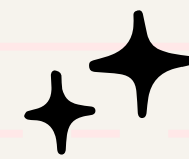
Quando si beve?

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

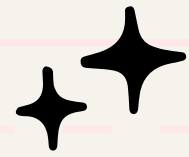


composizione

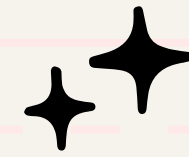
3 cl. di bitter

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