



fondazione
banfi

IX Edizione
SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS

ARTIFICIALE

Quando la mano dell'uomo migliora la natura



I vini dei Romani erano naturali?

Dr.ssa Giusi Mainardi

Un excursus sulle tecniche di vinificazione latine
di vini e vini aromatizzati
e l'affascinante retaggio
che ha condotto dalla tradizione latina fino
all'attuale Vermouth di Torino.



IMPIEGO DI "NATURALE"

La società contemporanea usa spesso questo aggettivo con leggerezza e superficialità.

Arma di marketing.

"E' buono perché è naturale"

Nostalgia di un paradiso idillico perduto.

Visione della natura intrinsecamente positiva e benevola.

Opposta al **senso distorto** di **"artificiale"**

**L'antibiotico è artificiale, ma salva vite;
il virus è naturale, ma uccide.**



LE PRIME CITAZIONI DEL VINO: I SUMERI – 3500 a.C.

Sumeri, popolo stanziato tra il Tigri e l'Eufrate, in una zona che si trova a Sud dell'attuale Iraq.

Una delle migliori espressioni del loro grado di civiltà fu l'invenzione e il perfezionamento di una propria forma di scrittura: il cuneiforme





MS 2866
My Beloved knows my heart,
love poem.
Babylonia, 18th c. BC



RUOLO DEL VINO PER I SUMERI

Le tavolette in cuneiforme testimoniano
che il vino era presente all'alba della Storia.

Aveva un importante ruolo commerciale, ma non solo.





UN PRIMORDIALE SIGNIFICATO SIMBOLICO

Queste tavolette d'argilla riportano un racconto
scritto 5000 anni fa,
la più antica opera letteraria che ci è stata
tramandata:
l' "Epopea di Gilgames".

Gilgamesh era il re della città di Uruk.





IL VINO NELLA “EPOPEA DI GILGAMESH”.

Gilgamesh è l'eroe della prima narrazione scritta.
Ma tutti i caratteri che lo rendono “eroe tragico” per il Terzo Millennio avanti Cristo sono anche i tratti degli eroi che sono stati creati nei secoli successivi, fino ad oggi.
Questo re cercava un vero amico che fosse forte e generoso per dividere con lui le sue avventure.



IL VINO NELLA “EPOPEA DI GILGAMESH”.

Gilgamesh aveva trovato l'amico che cercava, l'aveva portato via dalla foresta dove viveva allo stato selvaggio e l'aveva condotto in città.

Per prima cosa aveva voluto che mangiasse il pane, si ungesse d'olio e che **bevesse il vino**.



IL VINO SIMBOLO DI CIVILTÀ'

Il significato fondamentale del simbolismo affidato al vino è la sua considerazione come segno di emancipazione, di partecipazione alla società civile.

"Bevi il vino, è l'uso del paese"

Il vino è simbolo della società civile
che "sa fare",

che sa intervenire con ingegno sulla natura,
che sa trasformare il frumento in pane, le olive in olio,
l'uva in vino.



τέχνη “TECHNE”

Fin dalle sue prime citazioni, viene determinato il legame del vino con l'intervento culturale dell'uomo sulla natura. Un concetto di immensa portata espresso dal concetto greco di "**techne**".

"**Techne**" designava un sapere produttivo, un "saper fare" che implicava conoscenza, metodo e consapevolezza dei fini.

"**Tecnica**" indica l'insieme dei metodi, delle regole e delle capacità pratiche impiegate per svolgere un'attività, per raggiungere un fine.



ARTE, "ARTIFEX", ARTIFICIALE

L'uomo che usa la techne è un essere che si fa "**artifex**", "artefice".

L'**artifex** è colui che possiede un'arte, un saper fare, che trasforma la materia secondo un progetto.

L'**aggettivo "artificiale"** deriva dal latino *artificialis*, a sua volta formato su "artificium", composto di *ars* (arte, abilità, competenza) e *facere* (fare).

Dunque alla lettera, **artificiale** è ciò che è "fatto con arte", ossia realizzato mediante una competenza tecnica che non è spontanea ma appresa, trasmessa e affinata.



IL VINO NON PUO' ESSERE NATURALE

Il vino è il prodotto di un'interazione complessa e meditata tra l'uomo e la natura.

Nessun animale, nessun processo puramente naturale, indipendente dalla volontà umana, produce vino.

La trasformazione dell'uva in vino richiede un intervento umano che è, nella sua essenza, un atto di “**arte**” e di “**techne**”.



LA "TECHNE" E IL VINO

La *techne* non è intrinsecamente positiva o negativa, il suo valore è determinato dall'uso che se ne fa.

Il vino può essere il prodotto di una *techne* rispettosa e sapiente, oppure il risultato di una manipolazione che tradisce l'identità del territorio e del vitigno.

La differenza non sta nella presenza o assenza di interventi tecnici, ma nella qualità di quegli interventi, nella loro finalità, nella loro capacità di interpretare e valorizzare le potenzialità della materia.





I VINI DEI ROMANI
ERANO NATURALI?

VITE E VINO NELL' IMPERO ROMANO

Fra il I sec aC e il III sec dC, negli anni più prestigiosi dell' impero romano, l'Italia diventò un centro importante di influenza culturale e, nello specifico tema che ci riguarda, per la produzione e il commercio del vino.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ACQUA D'ORIGINE DEL SANGUE ROMANO

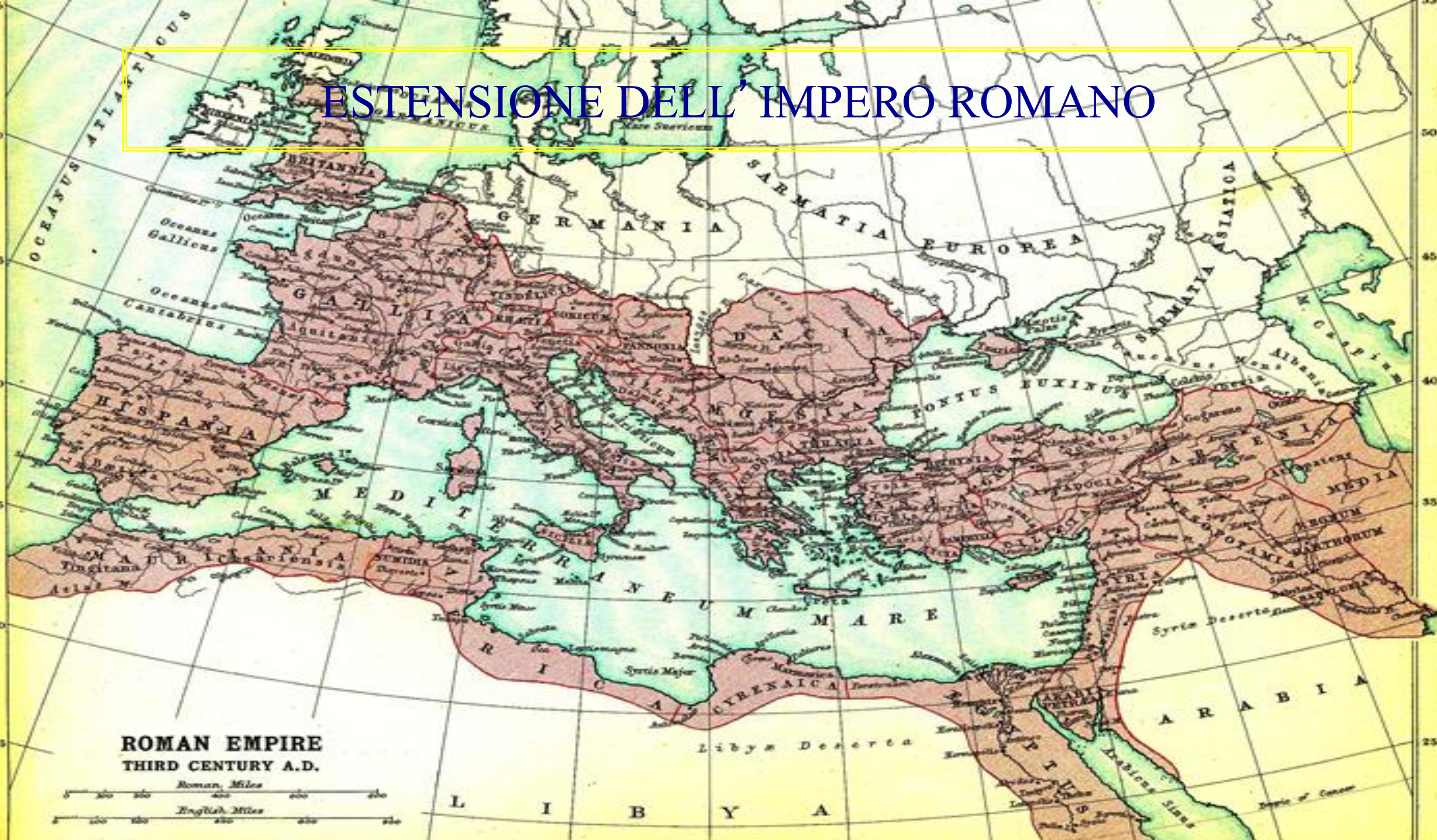


ESTENSIONE DELL' IMPERO ROMANO

Fra il I secolo a.C. e il III secolo d.C., l'impero romano copriva una estensione veramente grande, dall' Asia (Mar Nero), all' Europa, all' Africa settentrionale. Roma era considerata la capitale del mondo e contava un milione di abitanti.



ESTENSIONE DELL'IMPERO ROMANO



LA TERZA ONDATA DI ESPANSIONE DELLA VITE

Le grandi strade romane portarono la vite e il vino attraverso l'Europa seguendo l'espansione dell'Impero Romano.

I vini italiani divennero dei riferimenti, dei “must”, famosi e apprezzati in tutte le terre del vasto Impero.



I GRANDI VINI DELL'IMPERO ROMANO

Il più rinomato era il **Falerno**, della Campania: *austerum, dulce o tenue*.

Il **Massico**, il **Cecubo**, il **Formiano**, il **Caleno** erano vini che godevano di grandissima considerazione.
Bere questi vini era segno di rango e di prestigio.

Li troviamo anche citati nelle opere dei grandi poeti latini.



UNA FONDAMENTALE
LETTERATURA AGRONOMICA
E
LE TECNICHE VITIVINICOLE

LETTERATURA AGRONOMICA

Considerata l'importanza sociale e la valenza economica dell'agricoltura e dei suoi prodotti, in epoca imperiale si afferma una vasta letteratura di carattere agronomico. Vennero scritte opere le cui indicazioni furono seguite fino a tutto il Medio Evo e oltre.



SOGGETTI DELLE OPERE AGRONOMICHE

Le opere agronomiche erano molto importanti perchè contenevano istruzioni sulla gestione dei terreni, sulla coltivazione delle diverse piante, sulle tecniche di trasformazione dei prodotti dell'agricoltura.



GLI SCRITTORI LATINI DI AGRONOMIA

Grandi autori latini si dedicano alla composizione di trattati di agricoltura, dove la vite e il vino sono soggetti molto rilevanti.

Marco Porcio **Catone** - “De agricultura” (circa 160 a.C.)

Marco Terenzio **Varrone** - “De re rustica” (37 a.C.)

Lucio Giunio Moderato **Columella** -
“De re rustica” (circa 60-65 dC)

Gaio **Plinio Il Vecchio** - “Naturalis historia” (77 d.C.)





Marco Porcio Catone

“De agricultura”
(circa 160 a.C.)



Marco Terenzio Varrone

“De re rustica”
(37 a.C.)



Lucio Giunio Moderato Columella

De re rustica
(circa 60-65 dC)

LUCIO JUNIO MODERATO COLUMELA
GADITANO
PRINCIPE DE LOS ESCRITORES DE AGRICULTURA

Gaio Plinio Secondo

“Naturalis historia”
(77 d.C.)



UVE “AD MENSAM” E “AD BIBENDUM”

Erano moltissimi i vitigni conosciuti e molti sono citati nelle opere degli scrittori georgici.

Nelle loro opere possiamo anche vedere una distinzione delle uve a seconda del loro uso e del loro pregio.

Quelle “**ad mensam**” sono le uve da tavola.
Quelle “**ad bibendum**” sono le uve da vino.



UVE “AD MENSAM”

Esempi di antiche uve da tavola:

Bumastus
Venuncula
Pergulana
Horconia



UVE “AD BIBENDUM”

Fra le antiche uve da vino erano classificate
come le più pregiate:

Aminee
Apianae
Nomentanae



CALCATORIUM E TURCULARIUM



DALLE UVE AL VINO: CALCATORIUM E TURCULARIUM

Le uve erano pigiate nel *calcatorium*
ed erano torchiate nel *turcularium*,
quindi il mosto veniva raccolto e trasferito
per la fermentazione nei *dolia*.



Ostia
Casa dei dolia



I DOLIA PER IL VINO

Grandi recipienti in terracotta.

Le pareti erano spesse 6 o 7 centimetri.

Per ridurre la loro porosità, i dolia si cospargevano internamente con pece, cera, resine.

All' inizio della primavera i dolia venivano aperti e il vino era travasato nelle anfore.

In questa occasione si celebravano le rinomate feste denominate *Vinalia*.





LE ANFORE

Le anfore erano i classici recipienti per il trasporto del vino. Per affrontare i viaggi erano foderate di vimini o intercalate con la paglia o vari materiali che le riparassero dagli urti.

Anche le anfore del vino erano impeciate.



L'ANFOROLOGIA

Per comprendere tutte le informazioni che può trasmettere un'anfora, nacque nel 1800 una disciplina del tutto nuova: l'**Anforologia**, lo studio delle anfore, uno studio che si è rivelato molto utile per comprendere le caratteristiche delle dinamiche economiche e commerciali.



L'ANFOROLOGIA: LO STUDIO DELLE ANFORE

Lo studio delle anfore inizia con il genovese Luigi Bruzza (1813-1883) uno dei più importanti archeologi e studiosi dell'antichità della sua epoca. Nel 1859/1860 aveva studiato e decifrato più di cento epigrafi “scritte a pennello con minio, o con graffiti” apposte su contenitori “specialmente vinari”.



LA CLASSIFICAZIONE DRESSEL 1899

La prima importante classificazione delle anfore fu proposta da Heinrich **Dressel** nel 1899.

Nato a Roma, nel 1845, da Albert Dressel e da Anna Baldassari.

Studiò prima a Roma, poi a Berlino, allievo di Theodor Mommsen, si laureò all'Università di Gottingen. Fin da giovanissimo si interessò di archeologia ed era noto fra gli antiquari romani come “il tedesco”.





LA CLASSIFICAZIONE DRESSEL

Nei suoi studi decifrò pazientemente le iscrizioni, mise in rapporto le forme delle anfore, la loro grandezza.

Su queste basi stabilì una tavola tipologica, una classificazione, dividendo i gruppi di anfore in categorie per forma, contenuto, epoca di realizzazione.



LA CLASSIFICAZIONE DRESSEL

La classificazione di Dressel è fondamentale ancora oggi. Con il suo supporto si può sapere quando un certo tipo di anfora è stato prodotto, in quale area geografica, che cosa conteneva, su quali rotte si spostava...





LA CLASSIFICAZIONE DRESSEL

Grazie alla sua classificazione, le tipologie di anfore sono distinte con il suo nome seguito da un numero assegnato.

Ad esempio “Dressel 1, 2, 3...” eccetera.



ALTRI STUDI SULLE ANFORE

A metà degli anni 1950, anche il ligure Nino **Lamboglia** (1912-1977), di Porto Maurizio (IM), proseguì gli studi per la classificazione delle anfore.

Tutt'ora proseguono le ricerche.





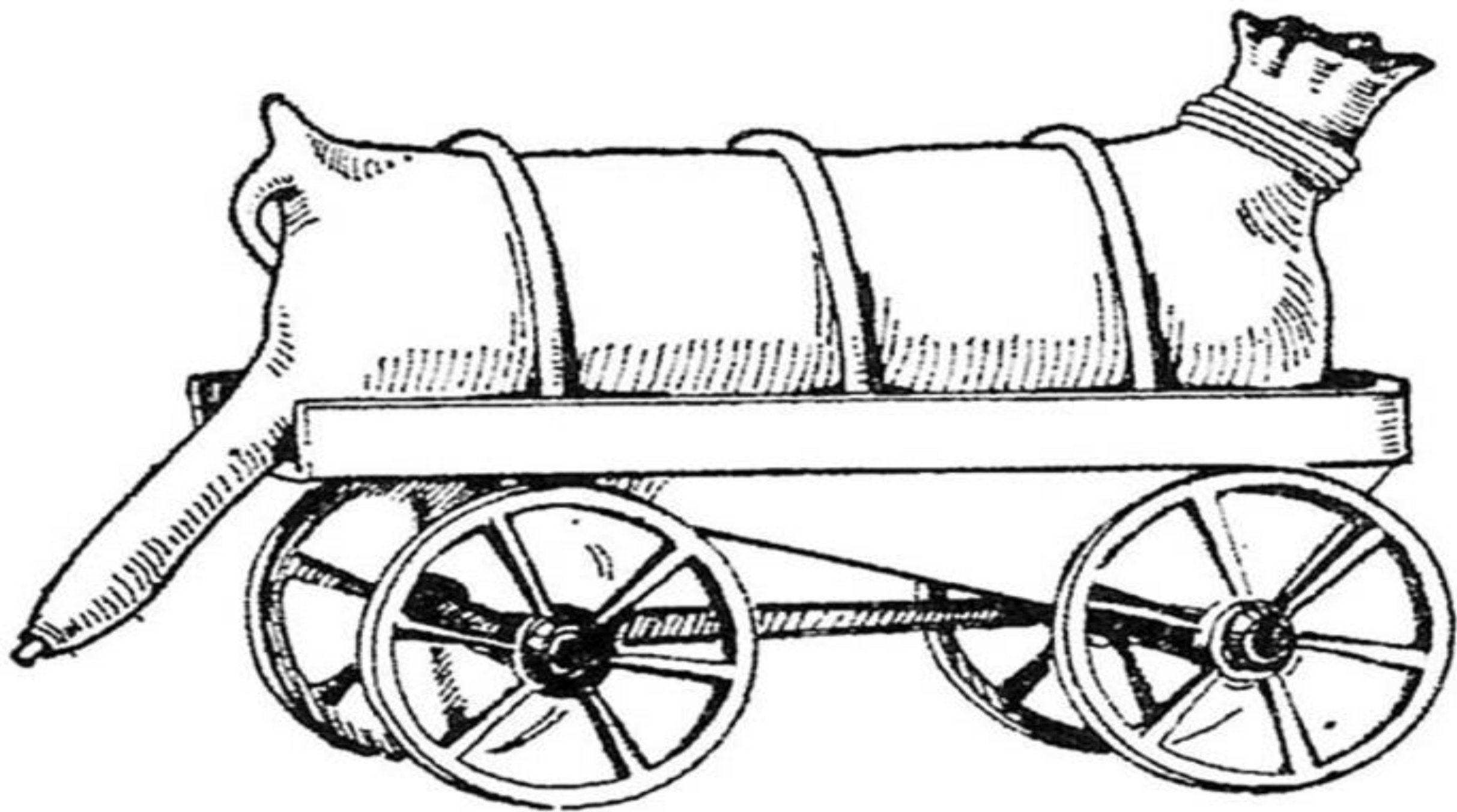
IL CULLEUS

Un recipiente per il trasporto del vino via terra era invece il “**culleus**”, un grande otre di pelle di bue della capacità di circa 500 litri, che si poteva caricare sui carri.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ROYA DOMINA DEL SANGUE



I GRANDI VINI DELL'IMPERO ROMANO

Oltre ai pregiati vini dalle celebri denominazioni geografiche, erano molto diffuse le categorie dei vini passiti, dei “vina picata”, dei vini aromatizzati e anche dei vini medicinali, impiegati nelle diverse terapie mediche, dei vini «cotti».

Rispetto ai colori dei vini, ve n'erano di molte varietà.



ANTICHI COADIUVANTI

I Romani utilizzavano diverse tecniche per produrre, migliorare il colore e affinare i loro vini.

Praticavano ad esempio:

la **gessatura** (limpidezza, conservazione, vivacità del colore),

la **salatura** dei mosti (accentuazione gusto),
impiegavano la polvere di **argilla** (chiarifica),

la polvere di **marmo** (disacidificazione), **l'albume**,
il **latte** di capra (chiarifica), le **bacche di mirtillo** (colore),
le **resine**, le **piante aromatiche** (aromatizzazione).



COLUMELLA E LA *TECHNE* DEI PASSITI

Selezione uve e appassimento su graticci

Macerazione in mosto di ottima qualità

Pressatura

Dalla seconda pressatura delle vinacce a aggiunta di mosto, il «Passum secundarium»



I VINI DOLCI PASSITI DEI ROMANI come descritti da Plinio il Vecchio

DULCE: torcere il picciolo del grappolo sulla pianta

PASSUM: uva lasciata a lungo sulla pianta oppure immersa nell'olio bollente oppure seccata al sole fino a metà peso

BIOS: seccare al sole tre giorni i grappoli

DIACHYTON: uve messe ad appassire e protette in luoghi riparati

PSITHIUM: prodotto con uva passa di origine greca



fondazione banfi

SANGUIS IOVIS

www.fondazionebanfi.it

LA "TECHNE" DEI VINI COTTI

Una pratica diffusa era la produzione del mosto concentrato per ebollizione

SAPA: il più denso e dolce, cotto fino a ridurlo a un terzo del volume originale

DEFRUTUM: concentrazione pari alla metà del volume iniziale

CAROENUM: portato a due terzi del volume originale.

Impiegati in aggiunta a certi vini, in preparazioni gastronomiche e come edulcoranti.



UN ANTICO APERITIVO

Il *mustum lixivium* era il primo mosto che derivava semplicemente per la compressione delle uve le une sulle altre.

Mescolato al miele questo mosto era impiegato per preparare il *mulsum*, che veniva servito come aperitivo.



LA TECHNE DEI VINI AROMATIZZATI

Catone, Columella, Plinio il Vecchio riportano ricette impiegate per la preparazione dei vini aromatizzati, noti come vini “**aromata**”, “**condita**” e come “**ficticia**”.



I VINI AROMATIZZATI DI APICIO

Marco Gavio Apicio, grande cultore di gastronomia, autore del "De Re Coquinaria" ha inserito in quest' opera diverse indicazioni su come preparare certi speciali vini aromatizzati come il vino *Conditum paradoxum* ottenuto con miele, pepe, nardo, zafferano e datteri tritati; il pregiato vino alle **rose** e alle **viole**, il vino di **assenzio**.



I VINI DEI ROMANI SONO «FATTI CON ARTE»

Dunque, come in ogni tempo, anche i vini degli antichi Romani non si possono definire «naturali», perché sono «fatti con arte», dunque sono «artificiali», nel giusto significato di questo termine. Sono infatti realizzati con l'intervento dell'ingegno e della mano dell'uomo sulla natura, seguendo precise logiche tecniche, economiche, sociali e culturali.



I VINI AROMATIZZATI ALL'ASSENZIO: DALLA ROMA IMPERIALE AL VERMOUTH DI TORINO

La "*techne*" del vino romano aromatizzato all'assenzio, si è evoluta ed è rimbalzata nei millenni per dare origine a un prodotto che oggi è un fenomeno di costume di grande moda:
il Vermouth di Torino.

E' interessante seguire questa traccia per vederne la continuità e l'interpretazione nei tempi moderni.



I VINI AROMATIZZATI ALL'ASSENZIO: MEDIO EVO - RINASCIMENTO

La grande crisi dell'Alto Medioevo

Dopo la caduta dell'impero romano, le conoscenze sui vini affrontarono un contesto generale di grave crisi.

Si tornarono poi a diffondere gradualmente attraverso i manoscritti medievali e i successivi primi libri a stampa di soggetto agronomico.



I VINI AROMATIZZATI ALL'ASSENZIO: MEDIO EVO - RINASCIMENTO

La rinascita tra Medioevo e Età Moderna

Arnaldo da Villanova (1235-1315) - *Tractatus de vinis*

Pier de' Crescenzi (1233-1320)
Ruralium commodorum libri XII

Ricettario medico fiorentino (1498)

Pharmacopoeia Taurinensis (1736)



La traduzione del nome latino del vino all'assenzio

Le nuove farmacopee... e le nuove lingue

Nelle nuove farmacopee scritte nelle diverse lingue europee, si traduce letteralmente "vino all'assenzio"

In Spagna "Vino de Ajenjo"

In Francia "Vin d'Absinthe"

In Inghilterra "Wormwood Wine"

In Germania "Wermuthwein"



PIEMONTE 1800

Nel Piemonte di inizio Ottocento si gioca una fase fondamentale nella storia del vino aromatizzato all'assenzio, sia dal punto di vista degli usi sociali che dal punto di vista tecnologico.

Grande protagonista di questi nuovi successi è il vermouth di Torino che si configura prima come tonico, poi come prodotto di lusso e come protagonista dell'apertura dei pranzi più eleganti.



Il nome vermut in Piemonte

Il termine **wermut** indica in Tedesco l'assenzio.

Il Wermut wein è l'erede degli antichi vini all'assenzio.

Giunge in Piemonte grazie ai contatti di parentela fra Casa Savoia e la Corte Viennese, grazie alla conoscenza delle rispettive tradizioni e abitudini, e grazie ai loro scambi enogastronomici.

Questo nome di origine germanica si mantiene, anche se le ricette piemontesi sono elaborate in modo originale dai celebri liquoristi torinesi del 1700, che mantengono l'assenzio come componente fondamentale di questo vino aromatizzato con erbe e spezie.





UNA PASSIONE DELL' ARISTOCRAZIA

All' inizio del 1800 il vermouth era un prodotto molto amato dall' aristocrazia torinese.

Lo stesso Conte di Cavour lo faceva produrre nella sua tenuta di Grinzane, e per l' uso della Casa Reale veniva prodotto anche dal Generale Enologo P.F. Staglieno nella Tenuta Reale di Carlo Alberto a Pollenzo.







LE TRE SPECIE DI ASSENZIO USATE NEL VERMOUTH DI TORINO

<i>Nome comune</i>	<i>Specie botanica</i>
Assenzio romano o grande assenzio	<i>Artemisia absinthium</i> L.
Assenzio gentile o piccolo assenzio	<i>Artemisia pontica</i> L.
Assenzio pontico	<i>Artemisia vallesiaca</i> All.





CARDAMOM
KARADENİZ

SUMAC
SİYAH

KAHNA MASALA
TAVUK BAHAR

CHILI PEPPER
KURUMCA

CUMIN
KURUMCA

GREEN PEPPER
YEŞİL BİBER

RED PEPPER
KIRMIZI BİBER

GREEN PEPPER
YEŞİL BİBER

RED PEPPER
KIRMIZI BİBER

BLACK PEPPER
KARADENİZ

WHITE PEPPER
BEYAZ BİBER

CINNAMON
TARHUN

AT BALL
DÖNMEK

CURRY
KURUMCA

NUTMEG
FUSKAD

STAR ANIS
ARASON

CINNAMON
TARHUN

TURMERIC
ZERDECAL

GINGER
ZENCEFİL

BLACK PEPPER
KARADENİZ

MINT
NANE

PIANTE E SPEZIE PER L'AROMATIZZAZIONE DEL VERMOUTH DI TORINO

Sono moltissime, oltre all'immane assenzio, e provengono da tutti i continenti.

Le spezie provengono principalmente da Asia, Africa e Sud America. Le piante aromatiche sono per la maggior parte di origine europea.



LE PARTI UTILIZZATE

- Fiori, frutti (baccelli della vaniglia)
- Scorze di frutti (arancia, limone)
- Cortecce (china, cannella)
- Semi (noce moscata)
- Foglie (basilico, melissa)
- Radici (rabarbaro, genziana)
- Rizomi (zenzero)...



IMPIEGO DELLE PARTI DELLE PIANTE ED ESTRAZIONE DEI PRINCIPI AROMATICI

Le diverse parti delle piante sono utilizzate fresche, secche, intere, sminuzzate, polverizzate.

Da queste si estraggono con diversi metodi i principi aromatici che verranno poi aggiunti al vino base.



LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Nei primi libri di enologia di inizio 1900 lo troviamo descritto come

“vino bianco di lusso, profumato, alcolizzato e aromatizzato con diverse droghe”

“il vino Vermouth di Torino è un vino profumato, ma deve avere però un’intensità di profumo non troppo forte, gradevole, non eccessivamente accentuato di droghe ed erbe aromatiche”



STORICI VINI BASE

Moscato di Canelli

Cortese, Erbaluce, Cascarolo, Malvasia bianca.

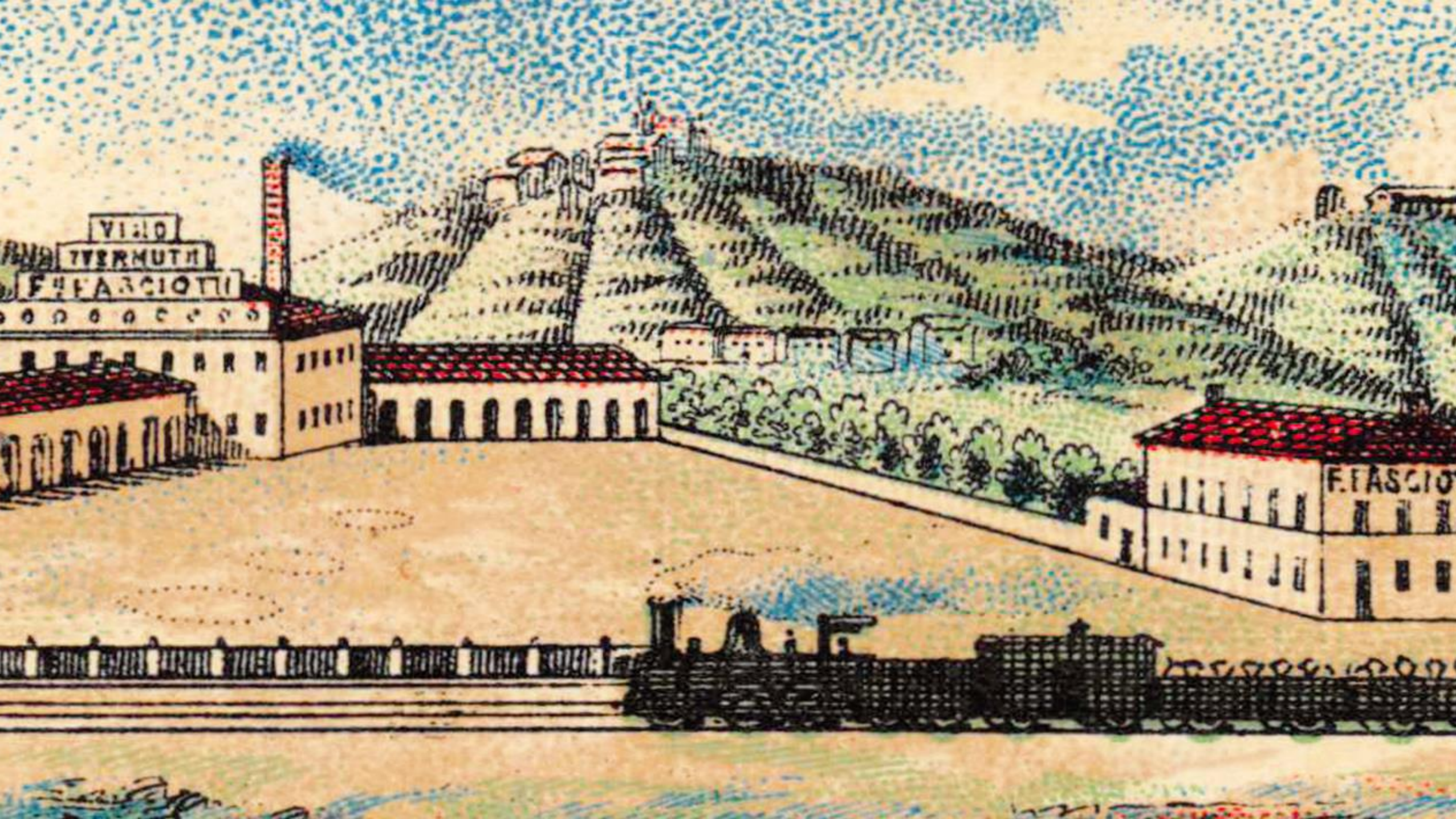
Altri vini bianchi italiani.



PROTAGONISTA DELL'ECONOMIA VINICOLA DEL PIEMONTE

Dalla fine del 1800 inizia lo sviluppo delle grandi aziende specializzate nella produzione del Vermouth di Torino, ma oltre ai grandi nomi celebri ancora oggi, erano moltissimi i piccoli produttori nelle province di Torino, Asti, Alessandria.





VIA
VERMUTH
F. FASCIOTTI
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

F. FASCIOTTI
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

DIFFUSIONE NEL MONDO

Con lo sviluppo delle linee ferroviarie, in particolare della linea Torino-Genova, il commercio del Vermouth di Torino si allarga a tutto il mondo: oltre ai paesi europei, Argentina, Brasile, Stati Uniti...

E' sempre più conosciuto e premiato alle esposizioni internazionali.



ETICHETTE E MANIFESTI

Le etichette del Vermouth di Torino diventano sempre più ricche e particolari.

I loro elementi, quali aspetti grafici, colori, scritte, immagini le rendono subito riconoscibili come etichette di questo particolare prodotto, che diventa anche protagonista dell'epoca della pubblicità. Celebri artisti creano per questo prodotto manifesti che hanno fatto la storia della grafica pubblicitaria.



GRAN MED. D'ORO-BRUXELLES 1910

GRAN MED. D'ORO-TORINO 1902

VINO VERMOUTH

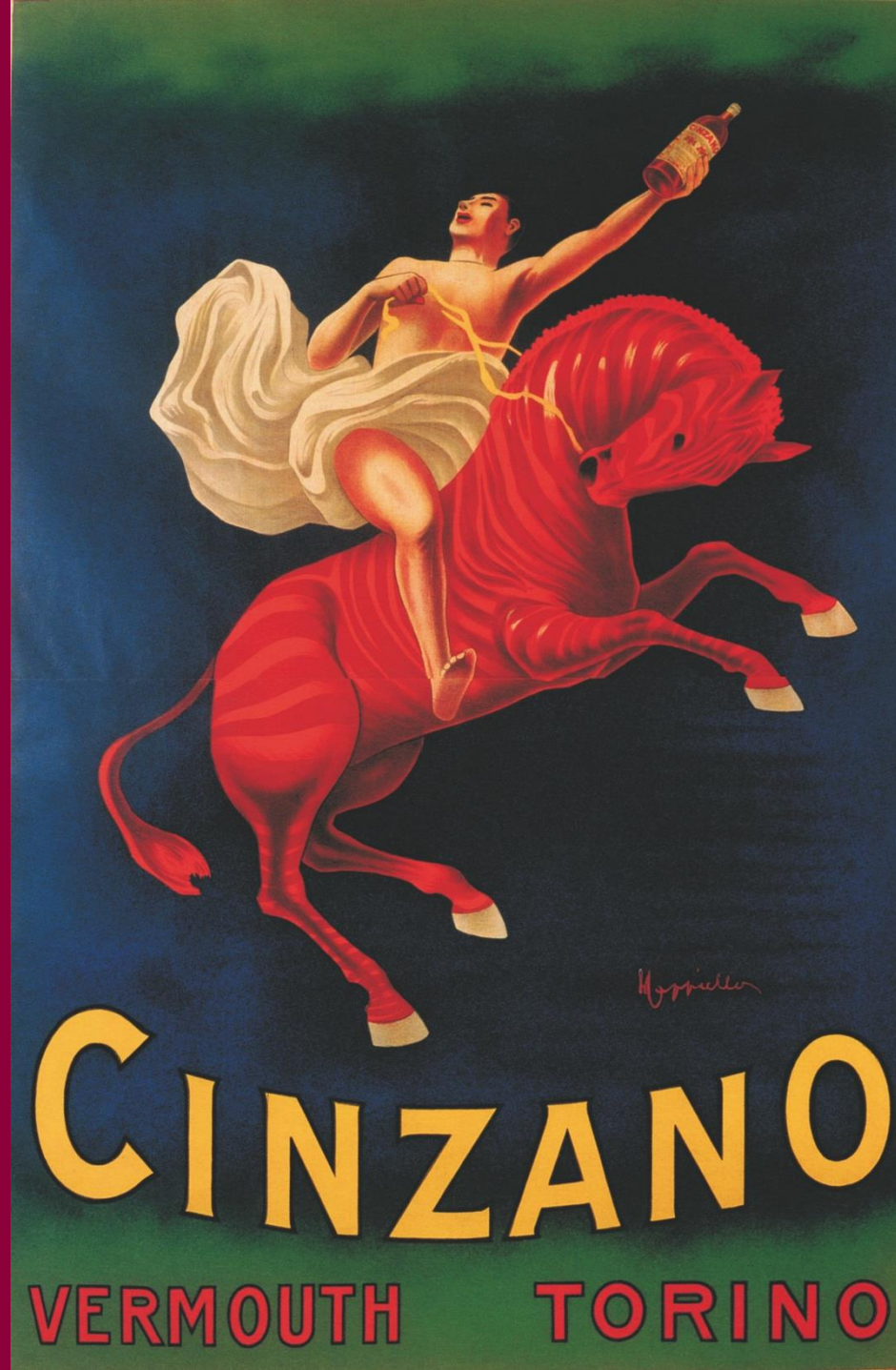
DI TORINO

LICENZA DI PRODUZIONE N. 10

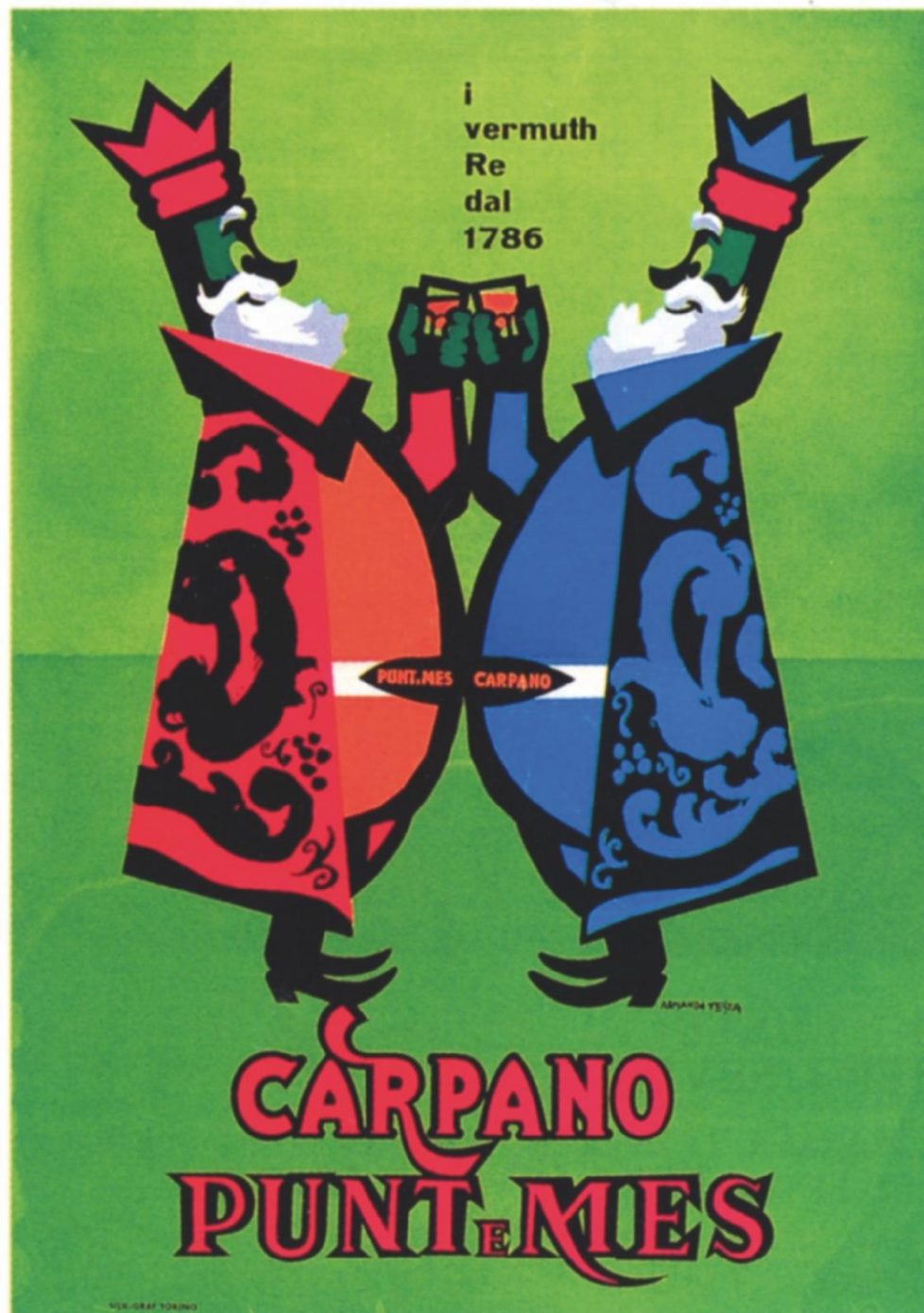




fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALVA DOMINA DEL SANGUE



fondazione bonif
SANGUIS JOVIS
ROYA D'EMILIA DEL SANGUE ROSSO



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALVA DUMBLA DEL CARPANO

IL RITO DELL'APERITIVO

Il Vermouth di Torino bevuto nel 1700 soprattutto come un tonico, a partire dal 1800, passa ad aprire i pranzi eleganti, in palazzi nobiliari e ristoranti celebri, diventando protagonista del rito dell'aperitivo.



L'ORA DEL VERMOUTH

A fine 1800 nasce a Torino l'ora del vermouth.

A partire dal tramonto le vie, i portici, le piazze di Torino si animano per l'ora dell'aperitivo.

“Torino ha l'ora del vermut, l'ora in cui la sua faccia si colora e il suo sangue circola più rapido e più caldo” (E. De Amicis)

“È l'ora vera dell'aperitivo, l'ora ch'io penso al vermut e ai fondants in un tepore di marrons glacés” (Paolo Monelli)



MODE DI CONSUMO

Il Vermouth si beve non solo nelle grandi città, ma anche nei centri più piccoli, in circoli, bar e nelle case private, dove viene servito nei classici bicchierini.

Inizialmente in Italia si beve solo liscio, poi dagli Anni '20 si adotta la moda americana dei cocktail.

Nascono così cocktail che hanno segnato la storia del bere miscelato come il Manhattan, l'Americano, il Negroni, il Martini...



IL VERMOUTH/VERMUT DI TORINO IGP

Il Vermouth/Vermut di Torino è l'unico vino aromatizzato ad essere riconosciuto come una IGP.

Dal 2019 è tutelato da un Consorzio ed è prodotto seguendo un severo disciplinare





EUROPEAN COMMISSION

DIRECTORATE-GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Directorate B. Quality, Research & Innovation, Outreach

B.3. Geographical indications



EXTRACT FROM THE REGISTER

OF GEOGRAPHICAL INDICATIONS ESTABLISHED BY ARTICLE 21 OF
REGULATION (EU) NO 251/2014

- 1. Name:** **Vermut di Torino / Vermouth di Torino**
- 2. Product Category:** 1. Aromatised wine

PUNTI CHIAVE DEL DISCIPLINARE DEL VERMOUTH DI TORINO

- Piemonte come area di produzione
- Vini base di sola origine italiana
- Utilizzo di Assenzio coltivato e raccolto in Piemonte
- Quantità minima di Assenzio: 0,5 g/L
- Gradazione alcolica da 16 gradi fino a 22
- Tipologia “Superiore”



TIPOLOGIA “SUPERIORE”

Titolo alcolometrico effettivo:
non inferiore a 17 %

Vino del Piemonte:
almeno 50 %

Erbe aromatiche:
altre erbe del Piemonte oltre l'Assenzio



QUALCHE NUMERO

La produzione attuale di Vermouth di Torino è di circa 7 milioni di bottiglie.

Viene esportato in 82 nazioni.



LA "TECHNE" DAL VINUM ABSINTHIATUM AL VERMOUTH DI TORINO

La storia di due millenni mostra anche in questo caso come l'ingegno umano sappia intervenire e interagire con la natura; come la techne degli antichi romani si sia evoluta e contestualizzata in nuovi tempi e in nuovi scenari.

Così il vino all'assenzio è un bell'esempio per dimostrare che tutto il vino è tecnica, arte, frutto di un atto culturale, un prodotto della civiltà.





CONCLUDENDO

"Wine is the most civilized thing in the world."

Ernest Hemingway

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

fondazionebanfi.it

