

Cinque modi per festeggiare il World Vermouth Day (e l'equinozio di Primavera)

21 Marzo 2026



BOLOGNA - La capacità di attraversare indenne mode ed epoche è dote quanto mai rara. Una piacevole eccezione a tale assioma è rappresentata dal Vermouth, uno dei riconosciuti simboli della cultura del bere italiano, che proprio oggi, giorno dell'equinozio di primavera, celebra il suo World Vermouth Day.

Una data quanto mai simbolica per questo prodotto tradizionale che sta vivendo una seconda giovinezza, tornando a essere uno dei protagonisti indiscussi dell'aperitivo all'italiana, con un trend di crescita rispetto allo scorso anno che, in un momento di forti difficoltà globali, fa registrare uno scatto di ben dieci punti percentuali.

Segnale evidente dell'eccellente stato di forma del suo essere trait d'union tra liquoristica ed enologia, prodotto sempre più trans-generazionale, capace di vestire i panni della tradizione

nella versione classica torinese come aperitivo con soda e scorza d'arancio o liscio come coccola da fine pasto per la fascia di consumatori più maturi.

Ma anche di esprimere le sue eclettiche capacità mimetiche nelle tante versioni creative della mixology interpretando il ruolo di protagonista di crescente appeal per la fascia giovanile.

Per questo World Vermouth Day 2026 vi proponiamo una selezione di cinque referenze sparse lungo la penisola compreso una piccola escursione estera, giusto per testimoniare come dall'alto della sua Mole Antonelliana il Vermouth ormai non conosce confini, proprio come la sua rinnovata fama.



Non possiamo non partire dal luogo natio del Vermouth con un prodotto che ne esalta al massimo la territorialità, ovvero il Vermouth di Torino Superiore Rosso Barolo della quotata distilleria Doragrossa, che prende il nome dall'antica contrada attraversata dal Decumanus Maximus della Augusta Taurinorum. Enfatizzando il carattere del Nebbiolo e del Barolo con l'equilibrato mix di botaniche Doragrossa ha creato un insieme aromatico e vinoso, fine ed equilibrato. La struttura del nobile Barolo incontra i tratti amaricanti dell'assenzio, della china e della genziana e si impreziosisce di quelli agrumati e freschi dell'arancia e dell'angelica, con note di chiodi di garofano e di frutti a bacca rossa. Nel finale, la setosa tannicità e la contenuta acidità prolungano il piacere di questo Vermouth di alta gamma, elegante, persistente e squisitamente territoriale.

Da Torino a Trieste per il Vermut della Seri Pervas, omaggio all'omonimo piroscampo a vapore ottocentesco, preso a simbolo della tradizione emporiale e commerciale della città giuliana. Materie prime locali e produzione artigianale sono le peculiarità di questo Vermouth prodotto con Malvasia istriana, Terrano istriano, assenzio, rabarbaro ed erbe del Carso. Al naso le note vinose dei due vitigni sono accompagnate da quelle più calde della santoreggia, del rabarbaro e della corteccia di china, equilibrate da quelle più fresche del chinotto e della salvia. Al palato, l'iniziale impatto dolce viene spezzato dalla rotondità del rabarbaro e dalle note amaricanti dell'assenzio e del tarassaco, unite a quelle più terrose della genziana,

mentre nel finale rimangono note di fiori di sambuco e speziate di santoreggia. Da bere sia da aperitivo che a fine pasto.

Si cambia colore con il Vermouth Bianco di Prato dell'Opificio Nunquam. Una ricetta del 1750 che affonda le radici nell'antica tradizione contadina, realizzata con uva bianca non ancora matura ed erbe raccolte nei campi, e servito come aperitivo o digestivo durante le feste natalizie. Nel classico mix di uve a bacca bianche dell'areale (in genere Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia), vengono messe a macerare erbe aromatiche, officinali spontanee e spezie come enula campana, genziana, galanga, cannella, calamo aromatico, chiodi di garofano, centaurea, assenzio pontico e romano, coriandolo, noce moscata, bucce di limone e di arancia dolce e amara. Il risultato è un Vermouth di colore giallo carico leggermente ambrato, dal sapore dolciastro con una nota di acidulo e un retrogusto piacevolmente amarognolo, accompagnato da intensi profumi speziati e fruttati. Da bere fresco come aperitivo, come fine pasto insieme alla biscotteria, ma anche con formaggi erborinati non troppo sapidi e cioccolato fondente con frutta secca.

Un altro cambio di registro, che vira al rosa mattone ci guida verso la medievale perla ascolana di Offida, il borgo delle merlettaie e dei pregiati vini bianchi a denominazione di origine controllata e garantita, Pecorino e Passerina. Per il Vermouth di Offida i Poderi San Lazzaro, piccola azienda vinicola di Paolo Capriotti e Elisetta Carosi, con le uve Grenache della tenuta oltre a produrre l'omaggio alla consorte del rosato Elisetta e il morbido Bordò, prepara anche questo particolare Vermouth. Nel bicchiere si apre al naso con decise note di genziana, rabarbaro e scorze di arancia, mentre in bocca è di grande impatto: caldo e armonico con un perfetto equilibrio tra la parte amaricante e quella più dolce. La freschezza ne sostiene il sorso, bilanciandolo per un elegante e originale fine pasto.

E, infine, a dimostrazione che dei sempre più vasti sconfinamenti dell'alfiere torinese, puntiamo la bussola verso occidente atterrando nel Priorat con l'originalissimo Hades Red Smoked Vermouth della Dos Déus. L'azienda catalana che ha fatto della sperimentazione e della ricerca la sua cifra stilistica, in questo caso si è ispirata ai whisky Islay, che utilizzano la torba per affumicare il malto, e al bourbon americano raffinato in botti extra tostate. Un Vermouth ottenuto da uve Macabeo, Xarello e Parellada (il tradizionale tritico di uvaggi del Cava, il metodo classico catalano), che colpisce per la complessità aromatica. Intenso e strutturato, elegante e ben definito vanta un grande equilibrio tra le 17 erbe e spezie che lo caratterizzano (noce moscata, chiodi di garofano, cumino e buccia d'arancia in particolare) e le note floreali di legna e di fumo. Il finale è vibrante e appagante da autentico fuoriclasse.