

VERMOUTH BIANCO DI SARDEGNA



Servito è un Vermouth 2.0. Scalpitante e vivace come la vernaccia giovane da cui nasce, profumato e aromatico, morbido e sapido. Ideale da bere fresco all'aperitivo.

Aspetto: Giallo paglierino.

Profumo: Al naso esprime molteplici aromi di macchia mediterranea, con prevalenza del senecio.

Sapore: Elegante, raffinato e morbido, con un finale marino.

Gradazione: 16% Vol.

Note: Baratili San Pietro, in provincia di Oristano, è un paesino di circa 1.300 abitanti. È stato ed è tutt'ora il più grande centro di produzione del vino vernaccia. Nel nostro paese le origini di un vino simile al *Vermouth* si possono far risalire alla seconda guerra mondiale, periodo in cui la produzione del Vernaccia arrivò ai minimi storici, poiché la forza lavoro era al fronte e i vigneti erano seguiti dai più giovani e dagli anziani. Alla poca produzione si aggiunse l'imposizione governativa della requisizione delle derrate alimentari, tra cui anche il vino, favorendo così la nascita del mercato nero. Baratili San Pietro fu investito in pieno da questo scambio di beni in natura e così furono attivate tutte le strategie possibili pur di nascondere la reale produzione. Il vino giovane era scambiato in recipienti di terracotta di circa 20 litri, che però garantivano una durata limitata al prodotto perché avevano una imboccatura molto grande, difficile da tappare. Venivano nascosti nella parte più remota dei cortili e coperti con fascine di legna. Durante l'estate del 1945 il nonno di Elio Carta si dimenticò di alcuni di questi recipienti che furono poi ritrovati nell'inverno successivo. Con grande sorpresa ci si accorse che il vino non si era rovinato. Tutt'altro: aveva assunto un profumo e un bouquet carico di note floreali. Profumi e aromi che provenivano dal tappo, dove si erano sviluppate delle piante spontanee tra cui il *senecio serpens* responsabile della parte aromatica più intensa. Nonno Carta fece assaggiare il vino così com'era agli amici, ma ai primi assaggi furono tutti piuttosto sgomenti. Fu così Nonna Carta ad intervenire con una piccola aggiunta di zucchero, mettendo tutti d'accordo.

Da qui l'idea di Elio di produrre il Vermouth Bianco in ricordo del nonno e di quei tempi.