

VERMOUTH ROSSO DI SARDEGNA



Dati tecnici

Tipologia: vino liquoroso.

Formato: 75 cl.

Gradazione: 18% Vol.

Aspetto: ebano intenso.

Profumo: al naso esprime molteplici aromi di macchia mediterranea, rosmarino, alloro, aghi di pino, resine e pinoli, su uno sfondo di lievi sbuffi marini.

Sapore: intenso morbido e rotondo, in perfetto equilibrio con la nota alcolica e ricco di ritorni, tra erbe e frutta matura, verso un finale deciso e pulito che porta dietro di sé una lunga scia minerale.

Curiosità

Nel pieno della Seconda guerra mondiale, gli uomini abili sono tutti al fronte nelle campagne lavorano, per far sopravvivere le famiglie, sia i ragazzi che i pensionati. La produzione era abbastanza limitata, visto la forza lavoro disponibile, ma nonostante ciò il governo impose la requisizione delle derrate alimentari. L'effetto immediato fu la nascita del mercato nero. Di conseguenza fu necessario nascondere la reale produzione dei vari beni. Per quanto riguarda il vino, che era scambiato in contenitori di legno da cinquanta litri, veniva nascosto in campagna in mezzo agli arbusti, in Sardegna prevalentemente di elicriso. L'operazione funzionò bene nel periodo freddo mentre d'estate il vino acquisì oltre al profumo dell'elicriso una concentrazione alcolica elevata e una nota amara prepotente. Questo diventò un serio problema poiché nessuno voleva quel prodotto così amaro. Nonostante l'impegno, all'epoca non si capì cos'era successo, pertanto ci si limitò a scambiare il vino di contrabbando solo nei mesi freschi. Solo dopo si capì che il fenomeno era causato dalla conservazione del vino in botti di castagno il cui legno è molto largo, così che durante il periodo estivo, per effetto della traspirazione l'acqua evaporava, il tasso alcolico

incrementava e il vino acquisiva il profumo intenso delle piante di elicriso in cui era nascosto. Dopo la guerra e la ripresa economica in Sardegna, come nel resto dell'Italia, arrivò la moda del Vermouth. Silvio Carta nell'assaggiarlo si ricordò di quanto era successo con il vino di contrabbando. Capì che la differenza consisteva semplicemente nell'aggiunta dello zucchero. Da qui nacque l'idea di produrre il Vermouth dalla vernaccia sulla base dell'antica ricetta, creando, nel suo genere, un prodotto unico al mondo.