

Sbarca in Spagna il famoso Vermouth torinese

INTRAPRENDENTE INIZIATIVA DI DAVIDE MUSCI,
RISTORATORE MIGRATO A LANZAROTE, DOVE PRODUCE
IL VINO AROMATIZZATO

di Massimo Centini



Davide Musci (nella
foto piccola), le vigne di
Lanzarote e le bottiglie di
Vermouth spagnolo



Si racconta che l'antenato del vermouth – il famoso vino aromatizzato, lanciato con questo nome a Torino nel 1786 – sia un vino risalente addirittura al 400 a.C. Risulta che nel Medio Evo la sua ricetta si arricchì con le spezie che arrivavano dall'Estremo Oriente e, dopo la scoperta del Nuovo Mondo, dal Sud America: cannella, cardamomo, zenzero, legno di sandalo.

In Germania questo particolare vino fu chiamato *wermut*, che passò al francese come *vermouth* e tornò in Italia con la doppia forma *vermouth* e *vermut*. La tradizione vuole che quello torinese sia stato inventato in una piccola bottega sotto i portici di piazza Castello, di proprietà di un certo signor Marendazzo, il cui aiutante era Antonio Benedetto Carpano... Il resto è storia nota, che attesta il forte legame di questo vino con la nostra città.

Se oggi la vicenda del vermouth si arricchisce di una nuova pagina, lo dobbiamo al torinese Davide Musci, ristoratore e figlio d'arte (il padre Domenico era uno dei principali conoscitori della storia enogastronomica), che dopo un'esperienza professionale nella ristorazione a Roma, undici anni fa si è trasferito a Lanzarote in Spagna. In quell'isola delle Canarie, con paesaggio quasi lunare, ai bordi dei vulcani con terreni ricoperti di lapilli e cenere vulcanica, Musci era rimasto molto colpito dagli immensi sforzi dei contadini che, malgrado l'ambiente, piantano e coltivano la vite.



Nella Spagna peninsulare il consumo del vermouth è notevole, quindi vi è un mercato in cui alcune delle grandi marche italiane trovano ampio spazio per i loro prodotti. E così, sfruttando le sue conoscenze di enologia e il grande amore che lo lega al Piemonte, Davide Musci ha provato a creare il suo «Vermut», con radici torinesi ma fortemente legato al territorio canario.

Appoggiandosi a una cantina locale per la fornitura del vino e l'utilizzo della struttura è nato «Primo», il vermouth spagnolo. Per la produzione si utilizzano due vitigni unici, la Malvasia Volcanica e la Diego, (entrambi D.O. Lanzarote), tipici dell'isola. Il bianco semi-dolce è dominato dagli aromi della Malvasia, da note agrumate delle arance delle Canarie, coriandolo, salvia



canaria, assenzio e altre spezie. Il rosso dalle note più amare dell'assenzio, genziana e rabarbaro, con un colore rubino dovuto all'infusione di fico d'India e «miele» di palma.

Da poco nella cantina di Musci vi è un nuovo nato, il «Quinado», un aromatizzato prodotto con vino rosso Listan Negro (D.O. Lanzarote) e una macerazione di vari tipi di spezie, come corteccia di Quina Calissaja, liquirizia, cardamomo, anice. Le ricette originali prevedono l'uso di erbe e prodotti autoctoni delle Isole Canarie. Attualmente il giovane Musci ha una buona distribuzione e vendita in tutte le Isole Canarie, che costituiscono il suo mercato principale. Ma vi sono anche piccole esportazioni a Madrid, Alicante, Regno Unito, Irlanda e Italia.



Nato per gioco e per passione, il «Vermut» di Lanzarote si pone come una bella testimonianza della cultura torinese in un Paese che di vini ha una lunga storia e cultura. Ed è proprio l'aspetto culturale che fa apprezzare il lavoro di Davide Musci, il quale, accanto agli imprescindibili aspetti imprenditoriali, pone da sempre la volontà di portare fuori dall'Italia un po' delle tradizioni piemontesi. Significativamente, già quando gestiva il suo ristorante a Roma, proponeva menù della terra subalpina, ponendo agnolotti e bagna caoda tra coda alla vaccinara e spaghetti alla carbonara.