

Vermouth toscano: nasce la 'Carta Etica'. E in futuro si punta alla tutela IGT

20241003121116vermouthtoscano-87e74d2f

Unire i produttori toscani di vermouth attraverso una serie di valori condivisi: nasce con questo fine la '**Carta Etica**' del vermouth toscano, lanciata proprio alla vigilia del [Salone del Vermouth](#) che si terrà sabato 5 ottobre a Firenze.

Il progetto è frutto dell'idea di **Enrico Chioccioli Altadonna** (Winestillery), **Tommaso Pieri** (Duit) e del giornalista **Federico Silvio Bellanca**, e in pochissimo tempo ha trovato il favore di realtà produttive di cinque province (Firenze, Prato, Siena, Grosseto e Livorno) unite dalla volontà di **preservare la tradizione secolare locale della fortificazione del vino**, e - all'interno della regolamentazione europea che già pone delle regole per la produzione – **autoimporsi ulteriori paletti per la definizione in etichetta della dizione "Vermouth Toscano"**.

*«Nel mondo del gin abbiamo visto come si possono aggirare le regole con estrema facilità - spiega **Federico Silvio Bellanca** - ad esempio facendosi produrre il distillato a Londra o in qualche grande distilleria industriale collocata geograficamente in un'altra area della penisola, e poi chiamarlo toscano. Anche se a livello di legge non c'è nessun illecito, è **comunque fuorviante per il consumatore e disincentiva lo sviluppo del settore a favore della semplice private label**, senza dunque portare valore al territorio».*

La carta ha la forma di una lettera aperta che mira a coinvolgere anche gli altri produttori regionali: **le regole** che i produttori si sono auto-imposti **sono sostanzialmente due**, ovvero che la produzione avvenga dentro i confini regionali e che il vino di base del vermouth sia prodotto in Toscana. *«Fa sorridere che in un momento storico in cui si parla di espianti della vite per sovrapproduzione – chiosa Bellanca – non si apra un dibattito su come **il vino della nostra regione possa essere valorizzato in maniera alternativa**, ad esempio per prodotti fortificati come questi».*

Quello della Carta Etica però è solo il primo passo: in futuro si punta a una **categoria tutelata anche a livello istituzionale con una IGT**, e su questo fronte si aprirà presto un confronto con le istituzioni. *«Vorremmo lavorare in tal senso, magari riscoprendo le differenze storiche dal Piemonte, come ad esempio l'utilizzo dei vini rossi invece che i bianchi caramellizzati. Ma ora è presto per questo tipo di ragionamento, siamo molto soddisfatti della carta dei valori che ci siamo dati»* conclude Bellanca.

I CINQUE VALORI DELLA CARTA ETICA DEL VERMOUTH TOSCANO

Noi produttori, distillatori, trasformatori, esperti del settore, distributori, consumatori, utilizzatori, intendiamo pensare, progettare, produrre, pretendere, usare un vermouth che sia toscano in quanto:

- 1) Realizzato usando interamente vini prodotti nel rispetto della Indicazione Geografica Tipica “Toscana”
- 2) Prodotto ed imbottigliato esclusivamente in Toscana
- 3) Rispettoso delle uve, dei vini e dei metodi tradizionali del luogo di produzione
- 4) Naturale tanto nei metodi produttivi quanto nella scelta delle materie prime
- 5) Fedele alle origini del Vermouth storicamente prodotto in Toscana

Ad oggi **le aziende firmatarie** sono: **Winestillery** (Gaiole in Chianti), **Duit** (Firenze), **Nannoni Grappe** (Civitella Paganico), **Distilleria Elettrico** (Livorno), **Opificio Nunquam** (Prato), **Fermenthinks** (Firenze), **Vermouth Del Mugello** (Barberino di Mugello), **Senensis Spirits** (Castellina in Chianti), **Mr Liquor** (Lucca), **Tenuta Lenzini** (Capannori), **La Selva** (Orbetello) e **Giochi di Spiaggia** (Prato).

A supportare il progetto sono anche alcune distribuzioni di livello nazionale come **Fine Spirit**, **Spirits&Colori** e **Velier** che si sono già impegnate a utilizzare il nome “vermouth toscano” solo per prodotti che rispettino i requisiti, e che al contempo proveranno a privilegiare a parità di condizioni chi lavora in maniera etica sostenibile e territoriale.