

Dilmoor et Perlino sont deux importantes entreprises historiques italiennes, qui ont réalisé leur succès en Italie et à l'étranger, grâce à un grand travail d'équipe et à l'esprit d'entreprise visant à la souplesse de production, à l'avant-garde technologique et à la sauvegarde de l'environnement. Les deux entreprises (la première bergamasque, la seconde de Asti) représentent une parfaite synthèse entre la nécessité de préserver les valeurs de la tradition et du territoire et celle d'investir en nouvelles technologies pour avoir du succès sur le marché global. Pour augmenter la capacité de production de ses unités d'embouteillage et satisfaire les exigences d'un marché de plus en plus diversifié, Dilmoor et Perlino ont installé un monobloc de rinçage, remplissage et capsulage fourni par ENOBERG.

# DILMOOR & PERLINO

## ➤ SECTEUR: LIQUEURS

DILMOOR (Gruppo Dilmoor-Perlino)  
Pedrengo (Bergamo), Italie  
[www.dilmoor.com](http://www.dilmoor.com)

## ➤ ENOBERG: Monobloc RLF 32-40-8 BA ST

PERLINO (Gruppo Dilmoor-Perlino)  
Asti, Italie  
[www.perlino.com](http://www.perlino.com)

## ➤ ENOBERG: Monobloc RLF 32-32-8 BA



GEO LOCATION



GEO LOCATION

# L'IMPORTANCE DE TRAVAILLER EN ÉQUIPE ET DE SE TOURNER VERS L'AVENIR

**D**ilmoor et Perlino, situés respectivement à Pedrengo (Bergamo) et à Asti, se trouvent sur un territoire riche en saveurs à goûter, en traditions à découvrir et en passions à partager ; la richesse des saveurs ressort du portefeuille diversifié de produits des deux entreprises avec leurs distillats, liqueurs, vins, mousseux, vermouth et boissons, proposés aussi bien avec des « marques privées » qu'avec ses marques propres, auxquelles s'ajoutent les marques internationales d'importation, telles que Whisky Label 5 et Rhum Saint James. Pour la gestion d'une gamme si diversifiée de produits, il est essentiel pour les deux entreprises de disposer de systèmes extrêmement souples, en mesure de s'adapter immédiatement aux nouvelles demandes du marché et passer rapidement d'un lot à l'autre, en modifiant même le format d'emballage. Les solutions monobloc ENOBERG de la série RLF installées dans les unités de production des deux entreprises satisfont ces exigences et répondent à la demande de solutions innovantes, interconnectées et automatisées.

## ➔ UNE HEUREUSE COMBINAISON ENTRE NATURE, TRAVAIL ET MODERNITÉ

Il y a des liens indissolubles, tels que celui entre l'homme et le territoire, qui suscitent des sentiments qui arrivent au cœur, deviennent plaisir pour le palais et évoquent des souvenirs émouvants. La production du vin, des distillats et des liqueurs est un art, un chef-d'œuvre résultant du dévouement, des sacrifices et du travail d'équipe basé sur des liens qui créent une combinaison heureuse avec la nature. C'est pourquoi, on prête de plus en plus attention à la sauvegarde de l'environnement et à l'innovation technologique, afin de garantir l'excellence de la qualité et la durabilité des activités de l'entreprise.



# LA PAROLE AU CLIENT

## INTERVIEW À ALESSANDRO VAVASSORI Chef de l'exploitation - Dilmoor et Perlino



**Q:** A propos d'innovation, qu'est-ce que vous faites ?

**R:** Nous avons déjà beaucoup fait et nous sommes en train d'en faire de même. Sans dire des investissements immobiliers et en sécurité, ces dernières quatre années nous avons révisé la gestion des processus de magasin, grâce à l'installation d'un système de gestion avancé WMS (Warehouse Management System) à l'intérieur de tous nos dépôts (y compris le nouveau site de 3.000 m2 réalisé à Asti) ; en outre, on a mis en service deux nouvelles lignes d'embouteillage 4.0, innovantes, interconnectées et automatisées ; pendant l'année 2020, on installera une troisième ligne pour les mousseux à Asti. Nous regardons déjà plus loin, tout en visant à l'augmentation de la capacité de production de nos caves, grâce aussi au meilleur rendement garanti par un système de contrôle 4.0. On verra. Comme je l'ai dit, il faut des investissements durables.

**Q:** Quelle est l'importance de la souplesse pour le succès de votre entreprise ? Quel rôle joue le partenariat avec des fournisseurs tels que ENOBERG ?

**R:** La souplesse est demandée par le marché. On ne peut pas y échapper. Notre entreprise ne peut pas ignorer cette demande par nos clients ; nous nous sommes préparés en temps utile et nous avons fait de la souplesse notre point fort. En conséquence, nous nous adressons à nos fournisseurs avec les mêmes exigences. Il faut penser à un rapport de partenariat qui va bien au-delà des dynamiques commerciales, où toute solution est une personnalisation des nécessités réelles : c'est comme réaliser une robe sur mesure!

**Q:** Quelle est la clé du succès de Dilmoor et Perlino ?

**R:** Il arrive souvent que la clé de lecture du succès soit diversifiée : compétitivité, innovation, investissements, souplesse, capacité de saisir les opportunités... Si je dois indiquer un seul élément que je considère incontournable et qui explique les résultats excellents de Dilmoor et Perlino, alors je choisis l'« équipe » : des personnes compétentes, coopératives, disponibles et toujours prêtes à s'atteler à la tâche. Voici notre véritable atout!

**Q:** Aujourd'hui on entend parler de plus en plus de tradition, territoire et durabilité. Quel rôle jouent l'innovation et la technologie à cet égard ?

**R:** Elles jouent un rôle essentiel, mais ce n'est pas si évident qu'il ne paraît. Innovation et tradition, technologie et durabilité, peuvent être synonymes. Ça peut sembler un calembour, mais il faut trouver le juste équilibre entre l'investissement en technologie et durabilité et la durabilité de l'investissement, qui se traduit en comptes financiers et de profit, qui doivent soutenir l'investissement, et en nouvelles ressources à ressortir de l'innovation industrielle. Aujourd'hui, avant-garde technologique signifie être efficaces dans un contexte où la tradition et le territoire représentent toujours un plus pour l'entreprise, même si l'on opère dans un marché de plus en plus global.

**Q:** Comment se placent vos produits sur le marché national et international ?

**R:** Le portefeuille de références de Dilmoor et Perlino est très riche, en mesure de satisfaire une large palette d'exigences du secteur des boissons, avec des Distillats, des Liqueurs, des Vins, des Mousseux, des Sirops, du Vermouth et des Boissons. A ces produits, que nous produisons dans nos usines à Asti et à Pedrengo (BG), s'ajoutent d'importants produits d'importation de marques internationales prestigieuses, telles que le whisky Label 5 ou le rhum Saint James. Nous sommes présents en Italie et à l'étranger dans tous les circuits de distribution, nous sommes leaders dans le secteur des étiquettes privées et nous proposons même nos marques, telles que « Perlino », « Casa Martelletti » et « Villa Cardea ». En 2019 nous avons distribué plus de 40 millions de bouteilles, également réparties entre le marché national et à l'étranger. Et penser qu'il y a quelques années nous étions à peine plus de la moitié!

**DILMOOR**

**PERLINO**  
FONDATA IN ASTI 1905

### DILMOOR-PERLINO EN BREF:

 **Chiffre d'affaire 2019:**  
plus de €110 mln

 **Employés:** 101

### LES SOLUTIONS ENOBERG POUR DILMOOR ET PERLINO

Pour automatiser le processus d'embouteillage des nombreuses étiquettes de distillats, liqueurs et vermouth, le groupe Dilmoor-Perlino s'est adressé à l'expérience de ENOBERG, qui a fourni aux usines de Pedrengo et Asti deux monoblocs de remplissage à recirculation de la série RLF composés par une rinceuse, une remplisseuse et une capsuleuse, avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure. Les deux machines sont équipées de solutions technologiques avancées, avec haute souplesse opérationnelle, ce qui permet à Dilmoor-Perlino de passer facilement et rapidement d'un lot à l'autre. La souplesse est un des points forts de la stratégie de Dilmoor-Perlino et représente la clé du choix des fournisseurs pour les systèmes de remplissage à installer dans ses lignes, qui doivent être en mesure de contrôler des flux de production différents et de s'adapter immédiatement aux demandes du marché en constante évolution.

#### Usine de Dilmoor :

SYSTEME MONOBLOC RLF 32-40-8 BAST

Fonctions : rinçage, remplissage et capsulage de bouteilles en verre de 500 à 2000 ml, avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure.

#### Usine de Perlino :

SYSTEME MONOBLOC RLF RLF 32-32-8 BA

Fonctions : rinçage, remplissage et capsulage de bouteilles en verre de 750 à 1500 ml, avec une cadence jusqu'à 12.000 bouteilles/heure.

#### Avantages principaux :

- système innovant de remplissage avec recirculation du produit, idéal même pour des produits mousseux ;
- système équipé d'un petit réservoir à l'extérieur de la machine pour la collecte du produit en excès ;
- précision élevée du niveau en bouteille ;
- panneau de contrôle avec écran tactile pour un simple diagnostic de l'état de fonctionnement ;
- mouvement indépendant des axes de la machine par le biais de moteurs sans balais à actionnement intégré (série ICOS), pour garantir un parfait synchronisme entre les étoiles de transfert des bouteilles et un faible niveau de bruit pendant le fonctionnement ;
- diagnostic de l'état de fonctionnement de chaque moteur directement depuis l'HMI ;
- changement de format rapide des équipements de guidage de la bouteille ;
- réglage électrique rapide et immédiat des niveaux en bouteille depuis l'HMI ;
- fausses bouteilles à insertion automatique afin d'accélérer le lavage pendant les fréquents changements de produit ;
- installation pouvant être totalement assainie, grâce aux « fausses bouteilles » faciles à installer, aux "spray balls" dans les réservoirs, au système de tuyaux qui permettent de récupérer et réutiliser la solution de lavage et à la gestion automatique des phases de lavage ;
- faible risque de contamination, niveau élevé d'hygiène ;
- excellent rapport qualité/prix.

# DILMOOR

➤ **SECTEUR: LIQUEURS**  
DILMOOR  
(Gruppo Dilmoor-Perlino)  
Pedrengo (Bergamo), Italie  
[www.dilmoor.com](http://www.dilmoor.com)



GEO LOCATION



Il y a des terres où coule un grand fleuve entre collines et plaines, entre vignobles et villages, où l'on entend les sons uniques qui rappellent des émotions profondes : c'est le cas par exemple des « Terres de l'Évêché », une zone à quelques kilomètres de Bergamo, qui s'étend sur un territoire riche en histoire, culture et tradition, incluant 15 municipalités caractérisées par des lieux pittoresques et par un lien très fort avec le territoire. Dans ce milieu hétérogène, avec plusieurs particularités qui le rendent unique, où l'art, l'oenogastronomie et la nature se fondent pour assurer une expérience mémorable aux visiteurs, se situe l'entreprise Dilmoor, avec son siège à Pedrengo : la qualité est son point fort pour offrir des distillats et des liqueurs de qualité excellente.

# DILMOOR EN BREF

L'histoire de l'entreprise trouve ses origines dans la première moitié des années 50, lorsque la Oldmoor Whisky & Co fut fondée à Gênes. En 2002, en vertu de la fusion avec Distillerie Ilas, une autre entreprise historique du secteur, la Oldmoor Whisky & Co change de dénomination sociale et devient Dilmoor, avec siège et magasins à Pedrengo, en province de Bergame. Résultant de l'union de deux importantes entreprises du secteur, sur le marché depuis plus de 20 années - Ilas Spa et Oldmoor Whisky Co srl., à partir de 2002 Dilmoor se propose comme une entreprise italienne leader dans la production et la vente de distillats, liqueurs et sirops. En 2012 l'entreprise bergamasque est acquise par la multinationale française La Martiniquaise, qui renforce la structure opérationnelle et l'activité commerciale. Active sur le marché aussi bien avec sa marque et avec celles d'autres entreprises d'importance nationale et européenne, grâce à sa souplesse et à son know-how, Dilmoor se propose même comme partenaire de « co-packing », en mesure de développer un produit en réponse aux exigences du client. Dans l'optique d'une distribution de plus en plus globalisée, l'entreprise de Pedrengo est en plein essor même sur les marchés à l'étranger, aussi bien européens qu'extra-européens, surtout avec les liqueurs et les distillats typiques de la tradition italienne.

# SOUPLESSE ET QUALITÉ

Avec plus de 500 produits commercialisés, Dilmoor offre une remarquable souplesse de production, caractérisée par plusieurs formats de bouteille et par une vaste gamme de formulations de liqueurs, afin de répondre aussi bien aux goûts traditionnels qu'aux nouvelles exigences du marché, tout en garantissant un produit étudié et conçu dans tous ses aspects. La production, qui atteint environ 20 millions de bouteilles par an, se situe à Pedrengo, en province de Bergame, où se trouve le siège de l'entreprise ; le complexe industriel de Dilmoor se trouve à Pedrengo, en province de Bergame, sur une surface de 6000 m<sup>2</sup>, incluant :

- 3 lignes d'embouteillage et conditionnement, avec une cadence de plus de 100.000 bouteilles par jour
- laboratoire de contrôle et R&D
- magasins de matières premières et consommables
- stockage de produits en vrac pour plus de 13.000 HL
- magasin de produits finis
- bureaux

A Seriate, près de Pedrengo, l'entreprise dispose d'un autre établissement sur une surface de plus de 4.000 m<sup>2</sup> qui abrite les bureaux et un magasin de produits finis.



## ➤ CURIOSITÉS

Le nom « Terres de l'Évêché » dérive de la présence de nombreuses villas et manoirs seigneuriaux où les évêques, les membres de la curie et de la noblesse bergamasque passaient l'été. Ces personnages illustres accordaient une grande attention à l'art et le territoire s'enrichit de remarquables œuvres d'art. Le projet touristique culturel « Terres de l'Évêché » naît en septembre 2016 dans le but de valoriser et promouvoir le patrimoine naturel, artistique, oenogastronomique et l'excellence qui caractérisent le territoire des municipalités concernées.



# LES RECETTES ET L'EMBALLAGE SE RENOUVELLENT

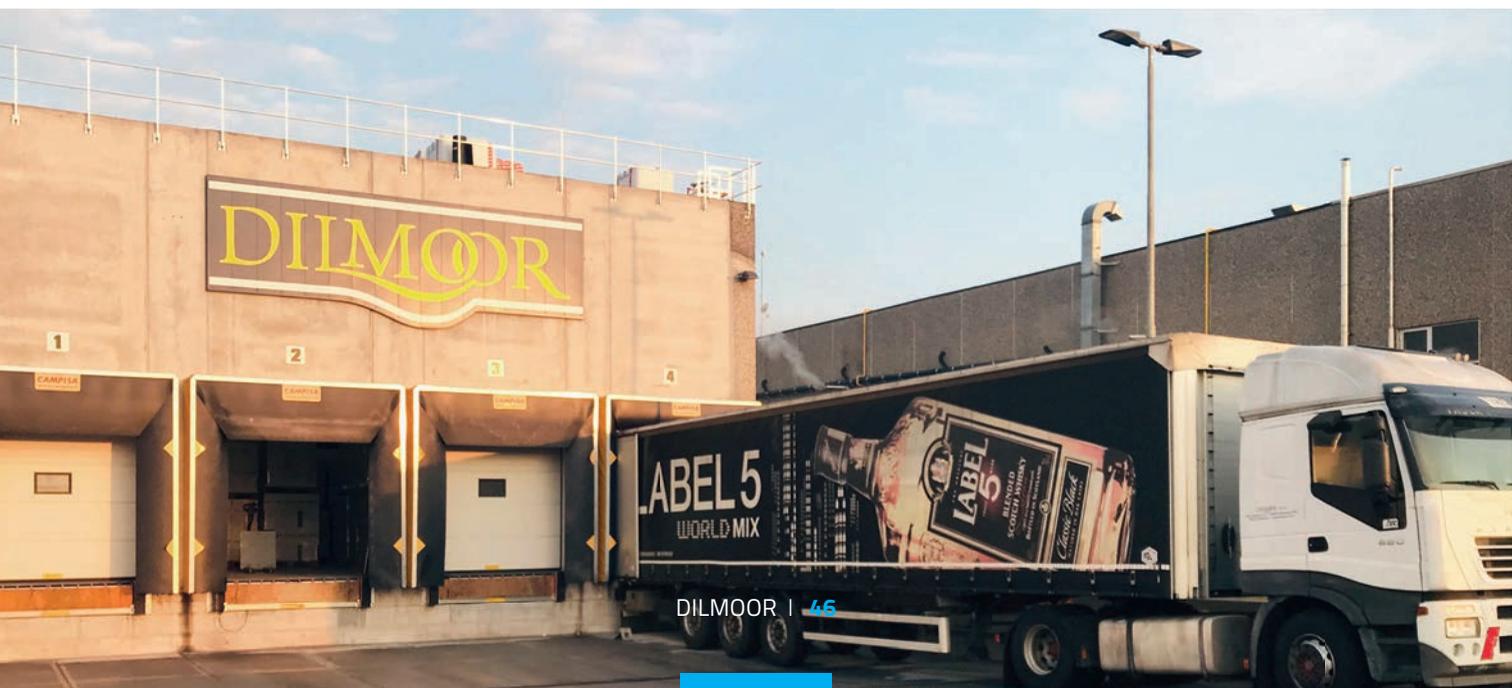
**D**epuis plus de 30 ans Dilmoor vend des sirops de haute qualité sur le marché italien, avec une recherche continue et une innovation constante des recettes et du « packaging ». Grâce à cette attention au produit, l'entreprise a consolidé le succès de ses marques historiques telles que Zukri et Frescomix et est devenue partenaire de nombreuses étiquettes privées de la grande distribution, avec plusieurs collaborations décennales. La gamme de produits est vaste et de haute qualité, avec un pourcentage élevé de jus de fruit et infusions naturelles et l'attention constante aux dernières évolutions du marché et aux goûts du consommateur. Grâce à l'attention à la sécurité alimentaire, tous les sirops Dilmoor sont sans gluten et sont enregistrés dans le guide de l'Association Italienne Coeliaques (AIC). Toutes les étiquettes indiquent les valeurs nutritionnelles mises à jour et les informations précises et complètes sur le produit. L'emballage est moderne et innovant :

- Bouteilles en PET avec effet de verre, à haut grammage et avec capsule Flip Top
- Etude graphique personnalisée pour la réalisation ou le restyling des étiquettes
- Formats de 50, 70 et 150 cl, pour une gamme finale fortement personnalisable



# UN VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DE L'EXCELLENCE

**L**es vieux parfums racontent une tradition qui remonte à des siècles. Les signes indélébiles de la terre et de l'œuvre de l'homme témoignent d'un passé capable de s'adapter aux temps et aux exigences de la modernité. L'entreprise Dilmoor naît dans une terre riche en saveurs, non seulement à goûter, mais aussi à vivre : passion, dévouement, tradition et innovation. Connaître Dilmoor, c'est voyager à la découverte de ses valeurs, de ses gens, des nombreux produits embouteillés avec sa marque propre ou pour le compte de tiers, vendus en Italie et à l'étranger. Qualité excellente du produit et de son image, attention aux détails de production (à partir des matières premières jusqu'à l'emballage), conformité aux plus hauts standards de sécurité, de souplesse et de compétitivité : voici la « mission » de Dilmoor.



# RECETTES DE LA TRADITION ITALIENNE ET INTERNATIONALE

- ➔ **Limoncello** : la liqueur italienne la plus populaire, que Dilmoor réalise avec des recettes traditionnelles, à partir de l'infusion de zestes de citron de Calabria et Sicilia, en différents formats et degrés alcooliques. Pour compléter l'offre, Dilmoor propose même la crème de limoncello et d'autres liqueurs typiques de la tradition italienne, telles que Sambuca, Amaretto, Amari de leur propre production, réalisés avec des recettes et un « packaging » de qualité.
- ➔ **Grappa** : le distillat italien par excellence décliné en plusieurs variantes: des « grappe » vieilles en barriques en chêne, aux « grappe » de raisin unique, jusqu'à la grappa classique. Une gamme complète et variée, réalisée en collaboration avec les meilleurs distillateurs, disséminés sur tout le territoire national.
- ➔ **Liqueurs et spiritueux internationaux** : grâce à la collaboration étroite avec les distilleries du groupe, situées en Écosse et aux Caraïbes, plus précisément en Martinique et en Guadeloupe, le scotch whisky et le rhum se placent parmi les excellences de Dilmoor. Dilmoor importe même brandy, vodka et tequila et produit des spécialités internationales telles que le Whisky Cream Liqueur. Il s'agit de recettes exclusives, avec l'infusion d'herbes et agrumes : la base parfaite pour le "spritz" classique et pour d'autres cocktails.



## ➔ VILLA CARDEA

La marque Villa Cardea est la pointe d'excellence de la gamme de Dilmoor et inclut une sélection de « grappe » et de spécialités italiennes typiques. Réalisées selon la tradition, avec des matières premières de qualité excellente et des emballages d'une allure raffinée et moderne, les produits Villa Cardea sont distribués sur le marché national et international, dans plus de 30 Pays.

# PERLINO

➤ **SECTEUR: LIQUEURS**

PERLINO  
(Gruppo Dilmor-Perlino)  
Asti, AT, Italie  
[www.perlino.com](http://www.perlino.com)



GEO LOCATION

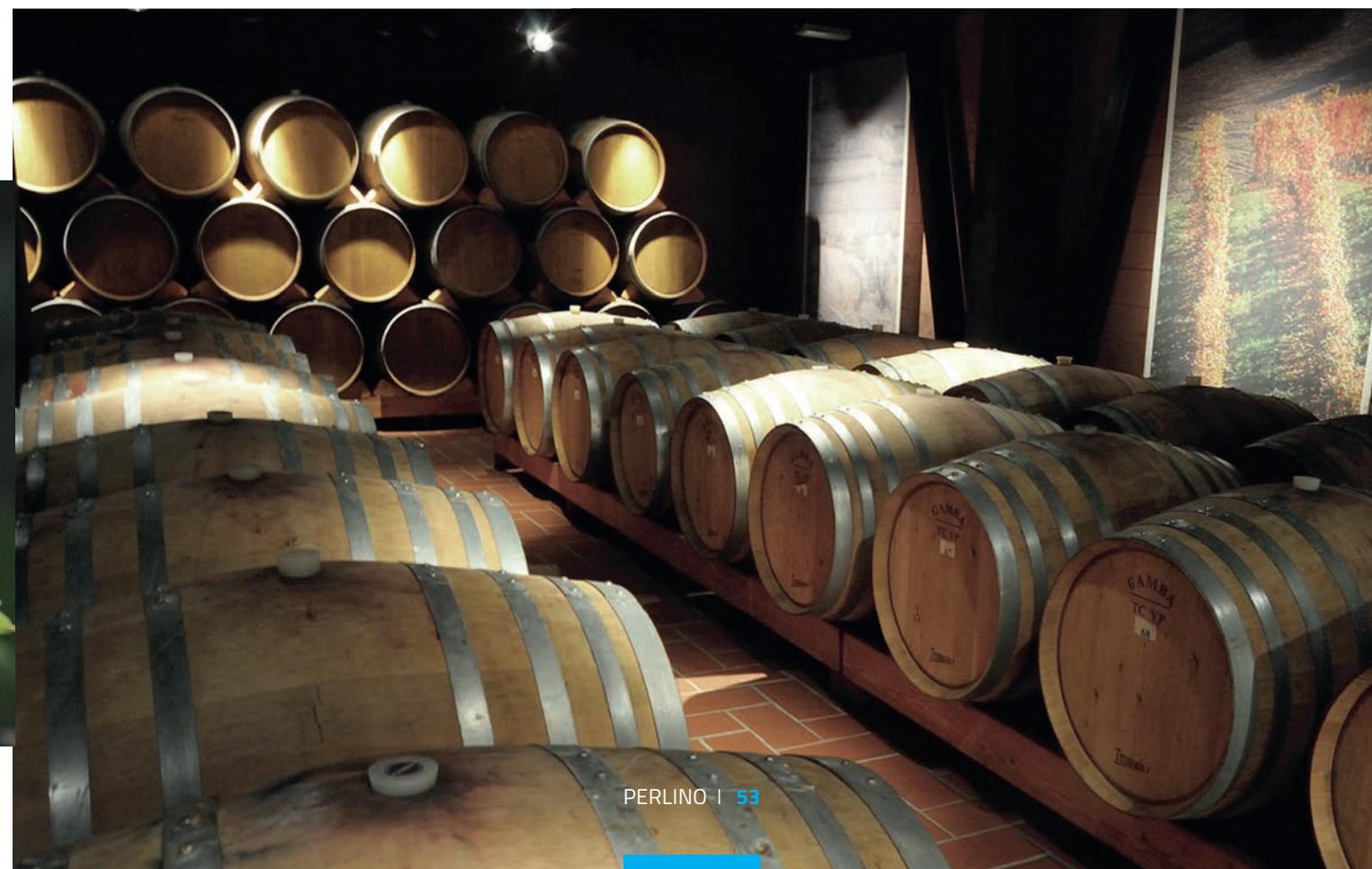
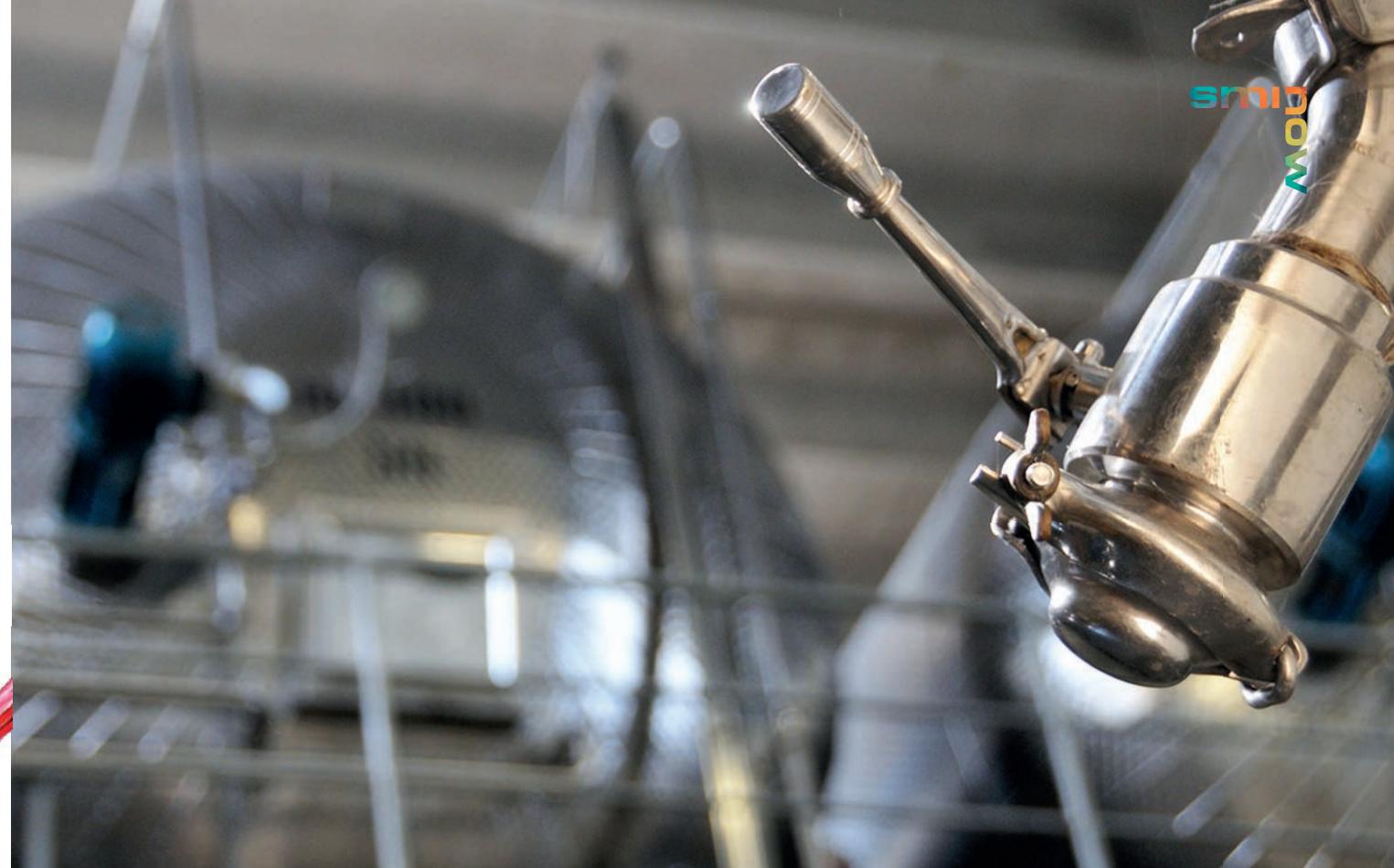
Pour découvrir et connaître le Piémont, la grande terre des vins et des distillats avec des caractéristiques uniques, de tradition très ancienne, il faut utiliser tous les sens, surtout le goût et l'odorat. Le Piémont est la terre du goût : le goût pour le style, le goût pour l'art, le goût pour la bonne nourriture, le goût pour la musique, le goût pour les beautés de l'architecture, le goût pour l'histoire, le goût pour la modernité, le goût pour le théâtre, le goût pour la danse, le goût pour le paysage, le goût pour la beauté, le goût pour l'écologie, le goût pour le territoire, le goût des émotions... Et quand on parle de goût, il est inévitable de penser au Piémont comme la terre des vins et des liqueurs, dont les nombreuses variétés sont produites avec passion, dévouement, recherche et qualité. Parmi les acteurs principaux du secteur se distingue l'entreprise Perlino à Asti, qui s'est adressée à ENOBERG pour la fourniture d'un monobloc de rinçage, remplissage et capsulage de la série RLF 32-32-8 BA ; il s'agit d'une installation polyvalente, idéale pour des cadences moyennes et hautes, en mesure d'embouteiller des liquides mousseux sans problèmes, grâce au système de remplissage innovant avec recirculation du produit.

# INVESTIR POUR LE DÉVELOPPEMENT ET POUR L'ENVIRONNEMENT

L'entreprise de Asti a consolidé au fil du temps un fort lien avec sa terre ; plus de 45.000 hectares de vignobles se situent dans la zone vallonnée et pré-alpine, où l'on produit des vins de qualité excellente, riches en parfum et intenses fragrances. Grâce à cette particularité, 17 vins D.O.C.G. et 42 D.O.C. ont bien été appréciés et reconnus au niveau mondial comme produits de haute qualité. A la fin des années 90, au plus fort de son expansion sur les marchés nationaux et internationaux, Perlino réalise un nouveau site de production à Montiglio Monferrato, ce qui a augmenté ultérieurement sa force industrielle. A présent, le site de production de Perlino compte sur trois lignes d'embouteillage : une dédiée à la production de vermouth, crèmes et vins aromatisés, une pour la production de Mousseux et une réservée aux produits

de niche, pour une cadence totale de plus de 100.000 bouteilles par jour. Dans les caves de mousseux et de vermouth, Perlino arrange plus de 130.000 HL de spiritueux par an. En 2018 on a réalisé un nouveau dépôt de 3.000 m<sup>2</sup>, avec une capacité de stockage de plus de 4.000 palettes, équipé d'un système moderne de contrôle de la température, afin d'assurer un ambient idéal pour la conservation des produits. Les valeurs et la philosophie de l'entreprise ont été transmises de génération en génération et Perlino a continué la tradition des caves vinicoles historiques du Piémont grâce à l'acquisition d'importantes entreprises du territoire, telles que Filipetti (fondée en 1922 par le célèbre œnologue piémontais Giovanni Giuseppe Filipetti), Scanavino (entreprise familiale, née aux années 20 dans les Langhe et Roero, qui offre aujourd'hui une vaste gamme de vins et

mousseux piémontais) et Casa Martelletti (qui évoque les caves bâties aux années 70 dans le village de Montiglio Monferrato, un bourg splendide situé à quelques kilomètres au nord de Asti). Aujourd'hui ces marques contribuent à accroître la notoriété de Perlino et de ses produits au niveau international.



# UNE LONGUE HISTOIRE DE TRAVAIL, PASSION ET MODERNITÉ

**E**n 1905, à Castello di Annone en province d'Asti, l'entrepreneur Giuseppe Perlino eut l'intuition de prendre la route de la vente de vins prestigieux, en créant ainsi une entreprise simple, mais en même temps moderne, dont le vrai capital était le travail et l'esprit de sacrifice de sa famille et de ses collaborateurs. En quelques années Perlino devient une des entreprises principales du secteur, ce qui a nécessité de transférer le siège à Asti, le chef-lieu du territoire, avec l'élargissement des unités de production. Mais c'est aux années 30 du XXème siècle que le tournant a lieu ! Grâce à une série d'investissements en de nouvelles installations, outre les vins piémontais, l'entreprise commence la production d'une vaste gamme de mousseux, de goût sec et fort ou bien doux et délicat, et du vermouth renommé; ces produits deviennent en bref le point de force de l'entreprise ; par exemple, le Vermouth Perlino s'impose rapidement sur le marché national et international et devient presque irremplaçable dans l'apéritif classique de la tradition piémontaise.



## ➤ FOCUS

Précédemment inclus dans la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels (PAT), en 2017 le Vermouth/Vermut de Turin a obtenu la reconnaissance d'Indication Géographique, qui l'a finalement lié à la tradition savoyarde. La même année est né l'Institut du Vermouth de Turin, qui s'occupe de la promotion et valorisation de la qualité du produit sur les marchés nationaux et internationaux.



# L'APÉRITIF PAR EXCELLENCE AVEC LE VERMOUTH

**A** 18 heures pile c'était « l'heure du vermouth » et les cafés de Turin se remplissaient d'intellectuels et d'hommes d'affaires qui terminaient leur journée de travail, un verre à la main. L'apéritif est né en Italie et il est strictement lié au vermouth, un vin aromatisé créé par Antonio Benedetto Carpano en 1786. En quelques décennies, Turin devint la capitale du vermouth avec plusieurs producteurs et cette liqueur était une présence incontournable dans

les cafés et chez les Italiens. Purs ou base pour les apéritifs, les Vermouth Perlino sont des vins aromatisés réalisés selon une vieille recette piémontaise : vin, sucre et alcool de première qualité, mélangés avec des extraits et plantes aromatiques laissés infuser pendant plusieurs jours ; cela permet d'obtenir un produit du goût particulier, avec un équilibre parfait entre le doux et l'amer, le délicat et l'aromatique.



## L'ORIGINE DU MOT « VERMOUTH »

Le nom dérive de l'allemand « wermut » qui indique l'absinthe, une plante médicinale très répandue en Piémont, ingrédient principal de ce spiritueux, avec la gentiane ; plus précisément, le mot « vermouth » indique un produit composé par 75% de vin, aromatisé avec infusion d'alcool, sucre, épices et d'autres plantes : l'absinthe est essentiel, auquel s'ajoutent souvent cannelle, cardamome, coriandre, fèves tonka, marrube, muscade, rhubarbe, vanille et d'autres (on peut arriver jusqu'à 40 plantes). En principe, les herbes et les épices sont laissées macérer pendant un mois, puis l'extrait est mélangé avec de l'alcool et ajouté au vin ; après 6 mois le vermouth sera prêt.

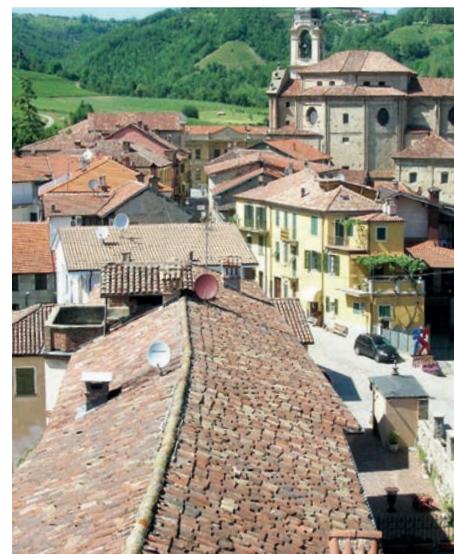


# A LA DÉCOUVERTE DU VIN ET DES LIQUEURS EN PIÉMONT

**L**e Piémont, terre du vin par excellence avec 45.000 hectares de vignobles, 20.000 exploitations viticoles et trois millions d'hectolitres de vin produits par an, offre 17 vins DCG et 42 DOC célèbres dans le monde entier. Pour visiter les caves et les exploitations viticoles et pour goûter les variétés locales directement chez le producteur, on peut parcourir plusieurs Routes du Vin qui traversent tout le territoire régional. Parmi les plus importantes il y a la

Route du vin Alto Monferrato qui serpente entre les zones d'Acqui Terme, Ovada et Novi Ligure, où l'on trouve surtout les vins rouges ; la Route du vin Astesana, cœur viticole du Piémont, produisant 30% des vins de toute la région ; la Route du vin Monferrato Astigiano, où l'activité viticole a atteint un niveau d'excellence, grâce à la combinaison de tradition et innovation. Mais comme l'exige la tradition de montagne, même la production de distillats et liqueurs en Piémont est tout à fait remarquable ; outre

le vermut et les autres liqueurs qui ressortent d'un magnifique mélange de vin ou alcool et arômes, il y a les « grappe » de marc de raisin et une vaste gamme de produits de plantes aromatiques de haute altitude, fleurs et fruits, racines, écorces, épices. Parmi les liqueurs aux herbes alpines on peut remarquer le Genepy, la Gentiane et l'Arquebuse ; des fruits ou des fleurs le Ratafià d'Andorno, le Rosolio et le Nocciolino de Chivasso. Il ne faut pas oublier les huiles essentielles aux herbes, surtout à la menthe, des cultures de la zone de Pancalieri.



## ➤ COMMENT ON SERT LE VERMOUTH

Les puristes aiment boire le vermouth pur, à une température de 12 degrés, avec 2 glaçons, une tranche d'orange et zeste de citron « exprimé » au-dessus du verre. Au fil des années, cette boisson est devenue l'ingrédient de célèbres cocktails : Negroni (vermouth rouge, bitter et gin), Americano (vermouth blanc, bitter et soda), Negroni Sbagliato (vermouth rouge, bitter et mousseux), Manhattan (vermouth doux, bourbon et angostura) et Martini Dry (vermouth dry et gin).

