

Dilmoor e Perlino sono due importanti e storiche aziende italiane che, grazie ad un forte lavoro di squadra e all'intraprendenza imprenditoriale che punta alla flessibilità produttiva, all'avanguardia tecnologica e alla salvaguardia dell'ambiente, hanno costruito il loro successo in Italia e all'estero. Le due realtà imprenditoriali (la prima bergamasca, la seconda astigiana) rappresentano la perfetta sintesi tra la necessità di mantenere inalterati i valori della tradizione e del territorio e quella di investire in nuove tecnologie per avere successo nel mercato globale. Per aumentare la capacità produttiva dei propri siti di imbottigliamento, e soddisfare le esigenze di un mercato sempre più eterogeneo, Dilmoor e Perlino hanno installato un monoblocco di risciacquo, riempimento e tappatura fornito da ENOBERG.

DILMOOR & PERLINO

➤ SETTORE: LIQUORI

DILMOOR (Gruppo Dilmoor-Perlino)
Pedrengo (Bergamo), Italia
www.dilmoor.com

➤ ENOBERG: Monoblocco RLF 32-40-8 BA ST

PERLINO (Gruppo Dilmoor-Perlino)
Asti, Italia
www.perlino.com

➤ ENOBERG: Monoblocco RLF 32-32-8 BA



GEO LOCATION



GEO LOCATION

L'IMPORTANZA DI FARE SQUADRA E GUARDARE AL FUTURO

Dilmoor e Perlino, che hanno sede rispettivamente a Pedrengo (Bergamo) ed Asti, nascono in terre ricche di sapori da gustare, tradizioni da scoprire e passioni da condividere; questa ricchezza di sapori si scopre nel grande e vario portafoglio di prodotti delle due aziende con i loro distillati, liquori, vini, spumanti, vermouth e bevande, proposte sia con "private labels" che con marchi propri, a cui si aggiungono importanti marchi internazionali di importazione come Whisky Label 5 e Rhum Saint James. Di fronte ad una gamma di prodotto così eterogenea, è fondamentale per le due aziende disporre di impianti estremamente flessibili, in grado di adattarsi tempestivamente alle nuove richieste del mercato e poter passare velocemente da una produzione all'altra, variando anche formato di imballaggio in maniera efficiente. Le soluzioni di monoblocco ENOBERG della serie RLF installate presso gli stabilimenti di produzione delle due società soddisfano tali esigenze e rispondono alla richiesta di poter disporre di soluzioni innovative, interconnesse e automatizzate.

➔ UN FELICE CONNUBIO TRA NATURA, LAVORO E MODERNITÀ

Ci sono legami indissolubili, come quello tra uomo e territorio, che suscitano sensazioni che giungono al cuore, diventano gioia per il palato ed emozioni per i ricordi che evocano. La produzione del vino, dei distillati e dei liquori è un'arte, un capolavoro frutto di dedizione, sacrifici e un meticoloso lavoro di squadra che si fonda su legami che creano un felice connubio con la natura. Per queste ragioni nella produzione di questi prodotti si presta sempre maggiore attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e al rinnovamento tecnologico per garantire l'eccellenza qualitativa e la sostenibilità delle attività imprenditoriali.



LA PAROLA AL CLIENTE

INTERVISTA AD ALESSANDRO VAVASSORI COO (Chief Operations Officer) - Dilmoor Perlino



l'azienda, nonostante si operi in un mercato sempre più globale.

D: A proposito di innovazione, cosa state facendo?

R: Moltissimo abbiamo già fatto e altrettanto stiamo facendo. Senza parlare di investimenti immobiliari e in sicurezza, negli ultimi quattro anni abbiamo rivisto la gestione dei processi di magazzino installando, all'interno di tutti i nostri depositi (compreso quello nuovo di 3.000 mq costruito ad Asti), un sistema di gestione avanzato WMS (Warehouse Management System); inoltre, abbiamo avviato due nuove linee di imbottigliamento 4.0, ad alta innovazione, interconnesse e automatizzate e, durante il 2020, sarà installata ad Asti una terza linea per gli spumanti. Stiamo già guardando oltre e puntiamo all'aumento della capacità di lavorazione delle nostre cantine, anche attraverso la maggiore efficienza produttiva realizzata da un sistema di controllo 4.0. Vedremo. Come dicevamo, investimenti sostenibili.

D: Quanto è importante la flessibilità per il successo della vostra azienda? Che ruolo occupa la partnership con fornitori come ENOBERG?

R: La flessibilità viene richiesta dal mercato. Non si scappa da questo concetto. Noi come azienda non possiamo venir meno a questa richiesta da parte dei nostri clienti, per cui ci siamo adeguati per tempo e abbiamo fatto della flessibilità un nostro punto di forza. Di conseguenza, ci rivolgiamo ai nostri fornitori con la medesima esigenza. Non possiamo che pensare ad un rapporto di partnership che vada oltre le dinamiche commerciali, dove

ogni soluzione sia una personalizzazione delle reali necessità, come un vestito su misura!

D: Come si posizionano oggi i vostri prodotti sul mercato nazionale e internazionale?

R: Il portafoglio di referenze offerto da Dilmoor e Perlino è ricco e vario e soddisfa un'ampia richiesta nel settore beverage, con distillati, liquori, vini, spumanti, sciroppi, vermouth e bevande. A questi prodotti, che produciamo nei nostri stabilimenti di Asti e di Pedrengo (BG), si aggiungono importanti prodotti di importazione di prestigiosi marchi internazionali, come il whisky Label 5 o il rum Saint James. Siamo presenti in Italia e all'estero in tutti i canali della distribuzione, siamo leader nel settore delle etichette private e ci proponiamo al mercato anche con i nostri marchi, come "Perlino", "Casa Martelletti" e "Villa Cardea". Nel 2019 abbiamo distribuito oltre 40 milioni di bottiglie, suddivisi equamente tra mercato nazionale ed estero. E pensare che solo qualche anno fa eravamo a poco più della metà!

DILMOOR

PERLINO
FONDATA IN ASTI 1905

DILMOOR-PERLINO IN BREVE:

 **Fatturato 2019:**
oltre €110 mln

 **Dipendenti:** 101

LE SOLUZIONI ENOBERG PER DILMOOR E PERLINO

Per automatizzare il processo di imbottigliamento delle innumerevoli etichette di distillati, liquori e vermouth, il gruppo Dilmoor-Perlino si è rivolto all'esperienza di ENOBERG, che, per gli impianti di produzione di Pedrengo ed Asti, ha fornito due monoblocchi di riempimento a ricircolo della serie RLF composti da sciacquatrice, riempitrice e tappatore, capaci di prestazioni fino a 12.000 bottiglie/ora. Entrambe le macchine sono dotate delle più avanzate soluzioni tecnologiche e, grazie all'elevata flessibilità operativa, permettono a Dilmoor-Perlino di passare facilmente e velocemente da una produzione all'altra. La flessibilità è uno dei punti di forza della strategia aziendale di Dilmoor-Perlino e rappresenta un elemento chiave nella scelta del fornitore per i sistemi di riempimento da installare all'interno delle proprie linee, che devono essere in grado di gestire flussi di produzione differenti per adeguarsi tempestivamente alle mutevoli richieste del mercato.

Stabilimento di Dilmoor:

SISTEMA MONOBLOCCO RLF 32-40-8 BAST

Funzioni: risciacquo, riempimento e tappatura di bottiglie di vetro da 500 a 2000 ml, con capacità produttiva fino a 12.000 bottiglie/ora.

Stabilimento di Perlino:

SISTEMA MONOBLOCCO RLF RLF 32-32-8 BA

Funzioni: risciacquo, riempimento e tappatura di bottiglie di vetro da 750 a 1500 ml, con capacità produttiva fino a 12.000 bottiglie/ora.

Vantaggi principali:

- innovativo sistema di riempimento con il riciclo del prodotto, adatto anche per prodotti schiumosi;
- sistema dotato di un piccolo serbatoio esterno alla macchina per la raccolta del prodotto in eccesso;
- elevata precisione del livello in bottiglia;
- pannello di controllo touch screen per una semplice diagnosi dello stato di funzionamento;
- movimentazione indipendente degli assi della macchina tramite motori brushless ad azionamento integrato (serie ICOS) per garantire un perfetto sincronismo tra le stelle e una bassa rumorosità durante il funzionamento;
- diagnosi dello stato di funzionamento di ciascun motore direttamente attraverso l'HMI;
- cambio formato rapido delle attrezzature di guida bottiglia;
- rapida e immediata regolazione elettrica dei livelli in bottiglia tramite HMI;
- false bottiglie ad inserimento automatico al fine di velocizzare i lavaggi durante i frequenti cambi prodotto;
- impianto completamente sanificabile, grazie alle false bottiglie di facile posizionamento, alle "spray ball" che equipaggiano i serbatoi, al sistema di tubazioni, che consente, a seconda delle necessità, di recuperare e riutilizzare la soluzione di lavaggio e alla gestione automatica delle fasi di lavaggio;
- basso rischio di contaminazione, alto livello di igiene;
- eccellente rapporto qualità/prezzo.

DILMOOR

➤ **SETTORE: LIQUORI**
DILMOOR
(Gruppo Dilmoor-Perlino)
Pedrengo (Bergamo), Italia
www.dilmoor.com



GEO LOCATION



Ci sono terre nelle quali scorre un grande fiume, tra colli e pianure, tra vigneti e borghi, dove si possono percepire i suoni inconfondibili che richiamano emozioni profonde, come quelle percepite nelle "Terre del Vescovado"; si tratta di un'area che, a pochi chilometri da Bergamo, si estende su un territorio ricco di storia, cultura e tradizione comprendente 15 Comuni caratterizzati da luoghi suggestivi e da un legame profondo con il territorio. In questo ambiente eterogeneo, con diverse peculiarità che lo rendono unico, dove arte, enogastronomia e natura si fondono per regalare un'esperienza indimenticabile ai visitatori, nel comune di Pedrengo ha sede l'azienda Dilmoor, che fa della qualità il proprio punto di forza per offrire distillati e liquori di eccellente qualità.

DILMOOR IN BREVE

La storia dell'azienda affonda le proprie radici nella prima metà degli anni '50, quando a Genova viene fondata la Oldmoor Whisky & Co. Nel 2002, in virtù della fusione con Distillerie Ilas, un'altra realtà storica del settore, la Oldmoor Whisky & Co cambia la ragione sociale in Dilmoor, trasferendo magazzini e quartier generale a Pedrengo, in provincia di Bergamo. Frutto dell'unione delle due importanti realtà del settore presenti sul mercato da oltre 20 anni - Ilas Spa ed Oldmoor Whisky Co srl., dal 2002 Dilmoor si propone come una realtà aziendale italiana leader nella produzione e commercializzazione di distillati, liquori e sciroppi. Nel 2012 l'azienda bergamasca è acquisita dalla multinazionale francese La Martiniquaise, che ne rafforza ulteriormente la struttura operativa e l'attività commerciale. Presente sul mercato italiano sia con il proprio marchio che con quelli di terze parti di rilievo nazionale ed europeo, grazie alla propria flessibilità e al proprio know-how, Dilmoor si propone anche come partner di "co-packing" in grado di sviluppare un prodotto in linea con le esigenze del cliente. Nell'ottica di una distribuzione sempre più globalizzata, l'azienda di Pedrengo è in forte espansione anche sui mercati esteri, sia europei che extra europei, soprattutto con liquori e distillati tipici della tradizione italiana.

FLESSIBILITÀ E QUALITÀ

Con oltre 500 referenze di prodotti commercializzati attive, Dilmoor offre un'alta flessibilità produttiva caratterizzata da diversi formati bottiglia e da un'ampia offerta nelle formulazioni di liquori per rispondere sia ai gusti tradizionali che a nuove esigenze di mercato, garantendo la realizzazione di un prodotto studiato e concepito in ogni suo aspetto. La produzione, che raggiunge circa 20 milioni di bottiglie l'anno, è realizzata nel comune di Pedrengo, località in provincia di Bergamo, dove si trova il quartier generale dell'azienda; l'insediamento industriale di Dilmoor si trova a Pedrengo, località in provincia di Bergamo, su una superficie di 6000 m² che comprende:

- 3 linee di imbottigliamento e confezionamento, con una capacità di produzione di oltre 100.000 bottiglie al giorno
- laboratorio di analisi e R&D
- magazzini materie prime e sussidiarie
- stoccaggio di prodotti sfusi per oltre 13.000 HL
- magazzino prodotto finito
- uffici

Nel vicino comune di Seriate, l'azienda dispone di un ulteriore edificio che si sviluppa su oltre 4.000 m² e che ospita gli uffici e un magazzino di prodotto finito.



➤ CURIOSITÀ

Il nome "Terre del Vescovado" deriva dalla presenza di numerose ville e residenze signorili dove i vescovi, membri della curia e della nobiltà bergamasca, trascorrevano le estati. La presenza di questi illustri personaggi determinò una grande attenzione verso l'arte e, grazie alla loro disponibilità economica, il territorio si arricchì di notevoli opere d'arte. Il progetto turistico culturale "Terre del Vescovado" nasce nel settembre 2016 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il patrimonio naturale, artistico, enogastronomico e l'eccellenza che caratterizzano il territorio dei comuni aderenti.



RICETTE E PACKAGING SI RINNOVANO

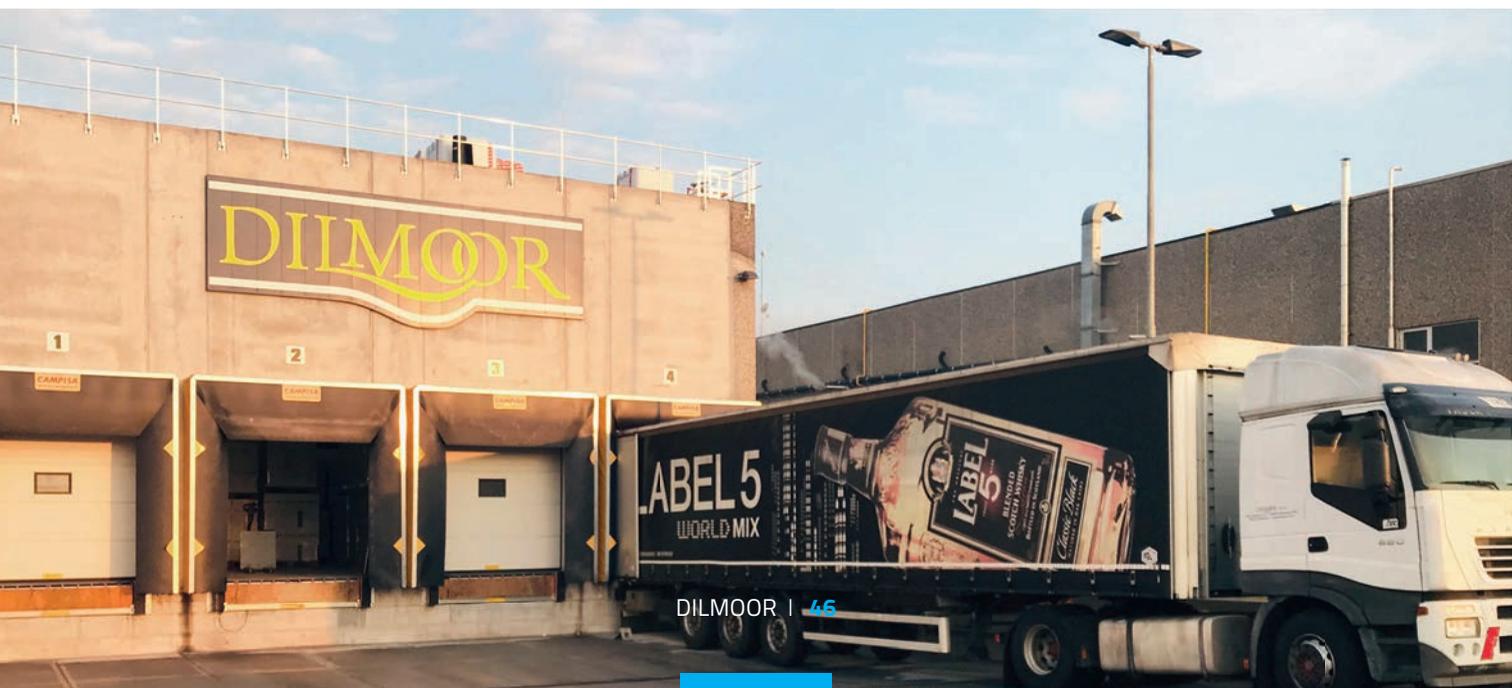
Da oltre 30 anni Dilmoor commercializza sul mercato italiano sciroppi di alta qualità, con una continua ricerca e un costante rinnovamento sia delle ricette che del "packaging". Questa attenzione al prodotto ha permesso all'azienda da un lato di consolidare il successo dei propri marchi storici quali Zukri e Frescomix, dall'altro di diventare il partner di fiducia di molte etichette private della grande distribuzione, con diverse collaborazioni ormai diventate ultra decennali. L'assortimento è ampio e di qualità, con utilizzo di alte percentuali di succhi e infusi naturali e costante attenzione verso le ultime evoluzioni del mercato e le preferenze del consumatore. Grazie ad un approccio rivolto al tema della sicurezza alimentare, tutti gli sciroppi Dilmoor sono senza glutine e registrati nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Tutte le etichette riportano le tabelle nutrizionali aggiornate ed informazioni precise e complete sul prodotto. I packaging sono moderni e innovativi:

- Bottiglie in PET con effetto vetro, ad alta grammatura e dotate di tappo Flip Top
- Studio grafico personalizzato per realizzazione e restyling delle etichette
- Formati da 50, 70, 75 e 150 cl, per un assortimento finale altamente personalizzabile



UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'ECCELLENZA

Profumi antichi raccontano una tradizione sedimentata nei secoli. I segni indelebili della terra e dell'opera dell'uomo sono testimoni di una storia del passato capace di adattarsi ai tempi e alle esigenze della modernità. L'azienda Dilmoor nasce in una terra ricca di sapori, non solo da gustare, ma anche da vivere: passione, dedizione, tradizione e innovazione. Conoscere Dilmoor è fare un viaggio alla scoperta dei suoi valori, della sua gente, dei tanti prodotti imbottigliati sia con marchio proprio sia per conto terzi, venduti in Italia e all'estero. Alta qualità del prodotto e della sua immagine, cura di ogni dettaglio nella produzione (a partire dalle materie prime fino al packaging), nel rispetto dei più alti standard di sicurezza, flessibilità e competitività: così si può sintetizzare la "mission" aziendale di Dilmoor.



RICETTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA ED INTERNAZIONALE

- ➔ **Limoncello:** il più popolare tra i liquori italiani, che Dilmoor realizza con ricette tradizionali a partire dall'infusione di scorze di limone di Calabria e Sicilia, in diversi formati e gradazioni alcoliche. Per completare la proposta, Dilmoor offre anche la crema di limoncello e altri liquori tipici della tradizione italiana, come Sambuca, Amaretto, Amari di propria produzione, realizzati con ricette e "packaging" di qualità.
- ➔ **Grappa:** il distillato italiano per eccellenza declinato in tutte le sue varianti: dalle grappe invecchiate in botti di rovere, alle monovitigno, fino alla classica grappa da correzione. Un assortimento completo e vario, realizzato in collaborazione con i migliori distillatori, dislocati su tutto il territorio nazionale.
- ➔ **Liquori e "spirits" internazionali:** grazie alla stretta collaborazione con le distillerie del gruppo, situate in Scozia e nei Caraibi, più precisamente Martinica e Guadalupa, tra le eccellenze della produzione Dilmoor spiccano lo scotch whisky e il rum. Dilmoor importa anche brandy, vodka e tequila e produce specialità internazionali come il Whisky Cream Liqueur. Si tratta di ricette esclusive, con infusione di erbe e agrumi: la base perfetta per il classico "spritz" e numerosi altri cocktails.



➔ VILLA CARDEA

Il marchio Villa Cardea è la punta d'eccellenza dell'assortimento Dilmoor e comprende una selezione di grappe e delle principali specialità tipiche italiane. Realizzati secondo tradizione, con materie prime di altissima qualità e confezioni dall'"allure" raffinata e moderna, i prodotti Villa Cardea sono distribuiti sul mercato nazionale ed internazionale, con una presenza oltreconfine in oltre 30 Paesi.

PERLINO

➤ **SETTORE: LIQUORI**

PERLINO
(Gruppo Dilmor-Perlino)
Asti, AT, Italia
www.perlino.com



GEO LOCATION

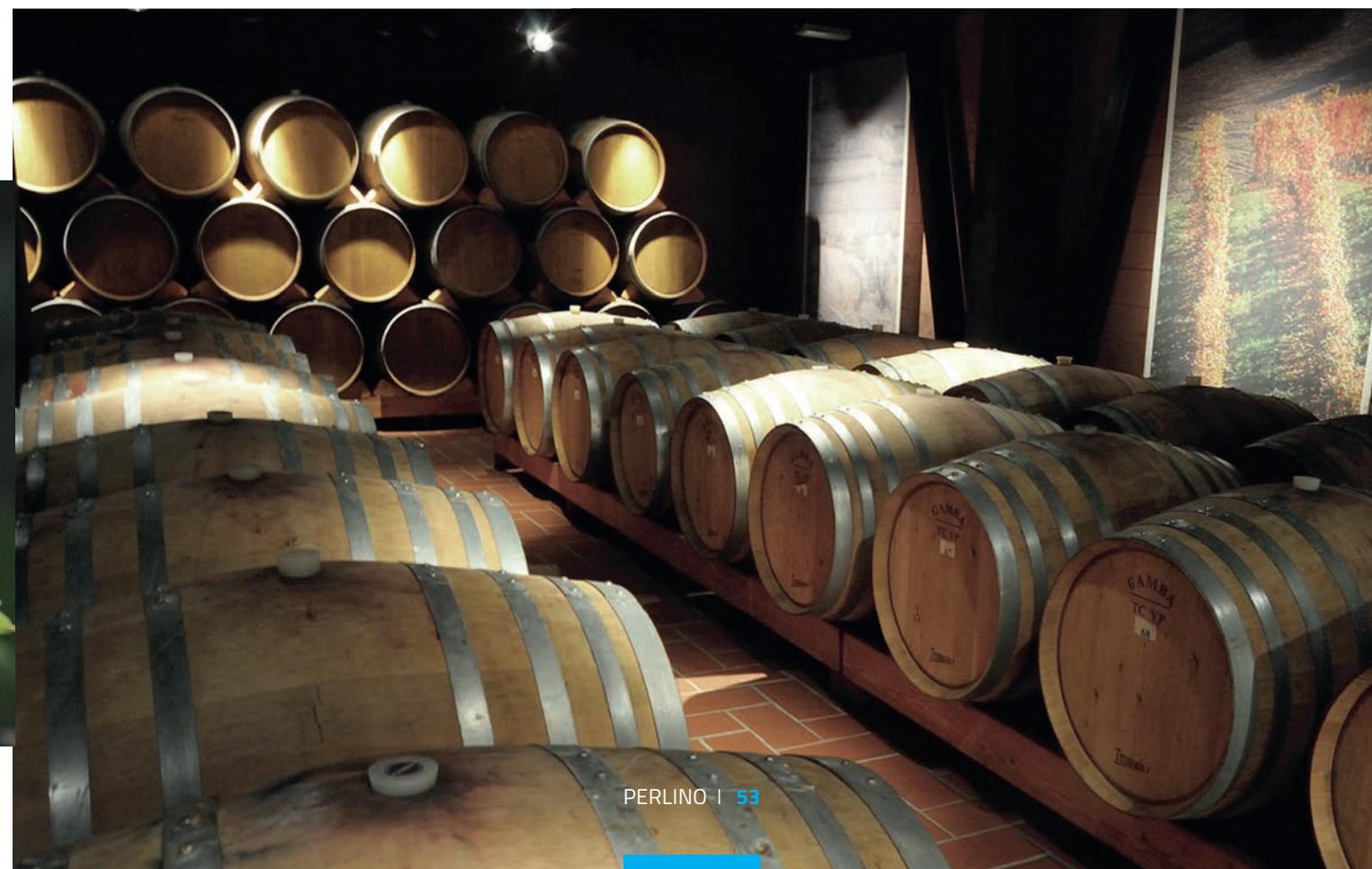
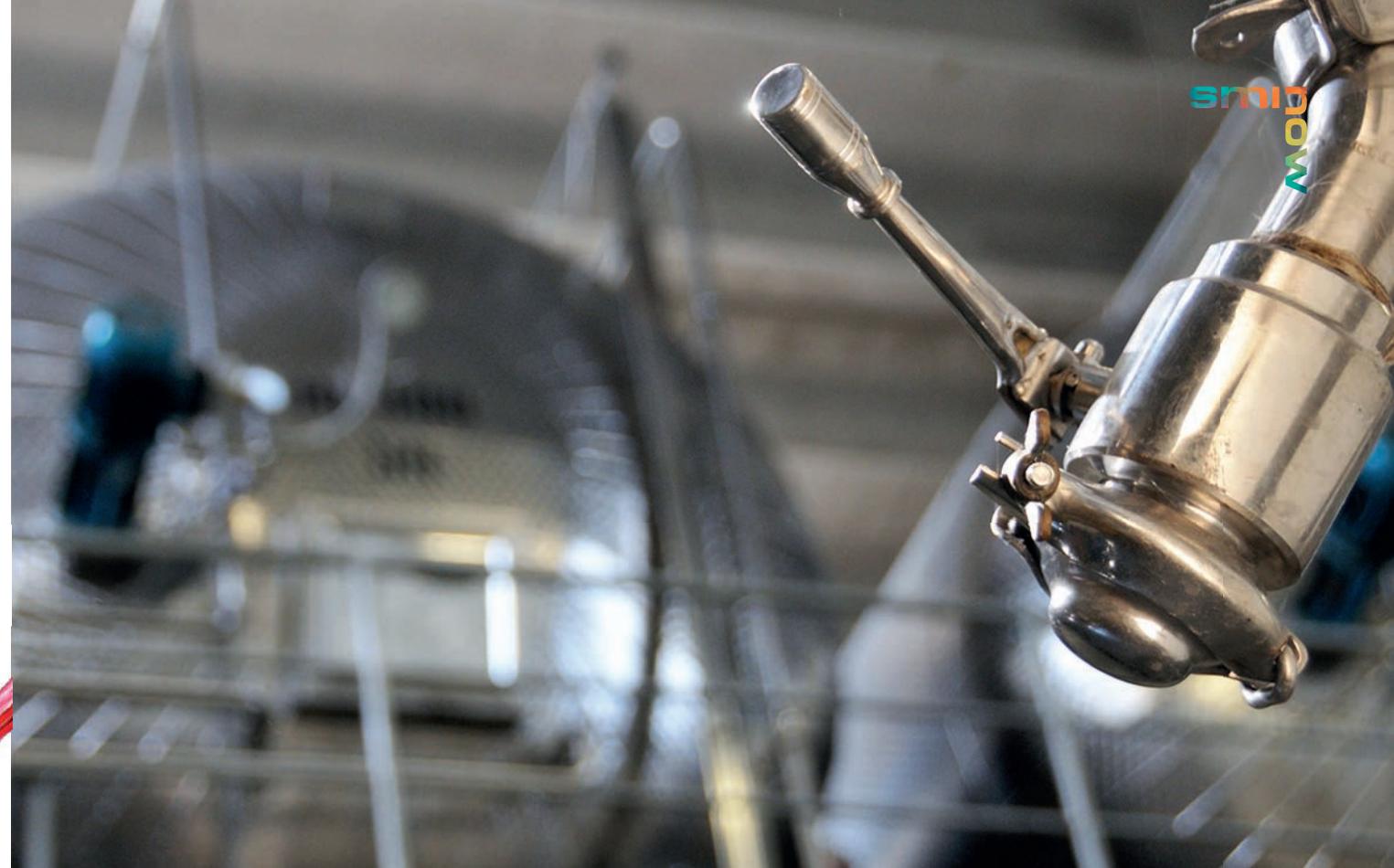
Per scoprire e conoscere il Piemonte, grande terra di vini e di distillati con caratteristiche uniche e tradizioni antichissime, è fondamentale utilizzare tutti i sensi, soprattutto il gusto e l'olfatto. Il Piemonte è la terra del gusto: il gusto per lo stile, il gusto per l'arte, il gusto per il buon cibo, il gusto per la musica, il gusto per le bellezze architettoniche, il gusto per la storia, il gusto per la contemporaneità, il gusto per il teatro, il gusto per la danza, il gusto per il paesaggio, il gusto per il bello, il gusto per l'ecologia, il gusto per il territorio, il gusto delle emozioni... E quando si parla di gusto è inevitabile pensare al Piemonte come terra di vini e di liquori, le cui molte varietà sono prodotte con passione, dedizione, ricerca, qualità. Tra i principali attori del settore spicca lo stabilimento della società Perlino, ad Asti, che, per il processo di imbottigliamento di una grande varietà di prodotti, si è rivolta ad ENOBERG per la fornitura di un monoblocco di risciacquo, riempimento e tappatura della serie RLF 32-32-8 BA; si tratta di un impianto versatile, adatto per velocità medio-alte, che, grazie all'innovativo sistema di riempimento con ricircolo del prodotto, può imbottigliare liquidi schiumosi senza problemi per la produzione.

INVESTIRE PER LA CRESCITA E L'AMBIENTE

L'azienda astigiana ha consolidato nel tempo un forte legame con la sua terra; gli oltre 45.000 ettari di vitigni sono localizzati nell'area collinare e prealpina, dove si producono vini di elevata qualità, ricchi di profumi e intense fragranze. Questa peculiarità ha fatto sì che ben 17 vini DOCG e 42 DOC siano stati apprezzati e riconosciuti a livello mondiale come prodotti di alta qualità. Alla fine degli anni '90, nel pieno della sua attività di espansione sui mercati nazionali ed internazionali, Perlino realizza un nuovo sito produttivo nel vicino comune di Montiglio Monferrato, ampliando ulteriormente la propria forza industriale. Attualmente, il sito produttivo di Perlino vanta tre linee di imbottigliamento: una dedicata alla produzione di vermouth, creme e vini aromatizzati, una per la produzione di spumanti e una riservata

alle piccole produzioni di nicchia, per una capacità di imbottigliamento complessiva di oltre 100.000 bottiglie al giorno. Tra le cantine spumanti e le cantine vermouth, Perlino gestisce più di 130.000 HL di alcolici all'anno. Nel 2018 è stato realizzato un nuovo deposito di 3.000 m2 di, con capacità di stoccaggio di oltre 4.000 bancali, dotato di un efficace e moderno sistema di controllo della temperatura che assicura un ambiente ideale per la conservazione dei prodotti. I valori e la filosofia aziendale sono stati tramandati di generazione in generazione e Perlino ha continuato nel tempo la tradizione vinicola delle storiche cantine piemontesi con l'acquisizione di importanti aziende protagoniste del territorio, come Filipetti (casa fondata nel 1922 dal grande enologo piemontese Giovanni Giuseppe Filipetti), Scanavino (azienda a conduzione familiare, nata negli anni '20 tra le Langhe

e il Roero, che offre oggi un ampio e qualificato assortimento di vini e spumanti piemontesi) e Casa Martelletti (che rievoca le omonime cantine costruite negli anni settanta nel villaggio di Montiglio Monferrato, uno splendido borgo situato pochi chilometri a nord della città di Asti). Oggi questi marchi contribuiscono ad accrescere sempre di più la notorietà di Perlino e dei suoi prodotti a livello internazionale.



UNA LUNGA STORIA DI LAVORO, PASSIONE E MODERNITÀ

Nel 1905, nel comune astigiano di Castello di Annone, l'imprenditore Giuseppe Perlino ebbe l'intuizione di imboccare la strada del commercio di vini pregiati creando un'azienda semplice, ma allo stesso tempo moderna, il cui vero capitale erano il lavoro e lo spirito di sacrificio della sua famiglia e dei suoi collaboratori. In pochi anni Perlino diventa una della realtà principali del settore, rendendo necessario il trasferimento della sede nei pressi della città di Asti, capoluogo del territorio, con il contestuale ampliamento dei reparti produttivi. Ma è negli anni '30 del XX secolo che si compie la vera svolta! Grazie ad una serie di investimenti in nuovi impianti, oltre ai vini piemontesi l'azienda inizia la storica produzione di un vasto assortimento di spumanti, dal gusto sia secco e deciso sia dolce e delicato, e del noto vermouth; questi prodotti diventano in breve tempo il vero punto di forza dell'azienda, come ad esempio il Vermouth Perlino che si afferma rapidamente sul mercato nazionale ed internazionale e diventa elemento quasi insostituibile nell'aperitivo classico della tradizione piemontese.



➤ FOCUS

Precedentemente inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), nel 2017 il Vermouth/Vermut di Torino ha ottenuto il riconoscimento della Indicazione Geografica, che lo ha definitivamente legato alla tradizione sabauda. Nello stesso anno è nato l'Istituto del Vermouth di Torino, che si occupa di promuovere e valorizzare, anche attraverso interessanti iniziative, la qualità del prodotto sui mercati nazionali ed internazionali.



L'APERITIVO PER ECCELLENZA CON IL VERMOUTH

Soccava alle 18 "l'ora del vermouth" e i caffè di Torino si riempivano di intellettuali e uomini d'affari che finivano la giornata lavorativa con un bicchiere in mano. Il rito dell'aperitivo è nato in Italia ed è strettamente legato al vermouth, vino aromatizzato inventato da Antonio Benedetto Carpano nel 1786. Nel giro di qualche decennio Torino divenne la capitale del vermouth, con decine di produttori, facendo di questo liquore una presenza irrinunciabile nei bar e nelle abitazioni

italiani. Bevuti in purezza o come base per gli aperitivi, i Vermouth Perlino sono vini aromatizzati prodotti in base all'antica ricetta piemontese: vino, zucchero e alcol di primissima qualità, miscelati con estratti e piante aromatiche lasciate in infusione per giorni; ciò permette di ottenere un prodotto dal gusto particolare in perfetto equilibrio tra il dolce e l'amaro, il delicato e l'aromatico e dalla personalità decisa.



L'ORIGINE DELLA PAROLA "VERMOUTH"

Il nome arriva dal tedesco "wermut", che indica l'artemisia, erba medicinale molto diffusa in Piemonte, che è l'ingrediente principale di questa bevanda alcolica insieme alla genziana; più precisamente, con "vermouth" si intende un prodotto composto per il 75% da vino, aromatizzato con un'infusione di alcol, zucchero, spezie e diverse piante (gli elementi utilizzati per aromatizzare). Immane l'assenzio, spesso presenti cannella, cardamomo, china, coriandolo, fave tonka, marrobbio, noce moscata, rabarbaro, vaniglia e molte altre (si arriva fino a 40 piante). In genere erbe e spezie rimangono a macerare per un mese, poi l'estratto viene miscelato all'alcol e unito al vino; dopo altri 6 mesi il vermouth è pronto.

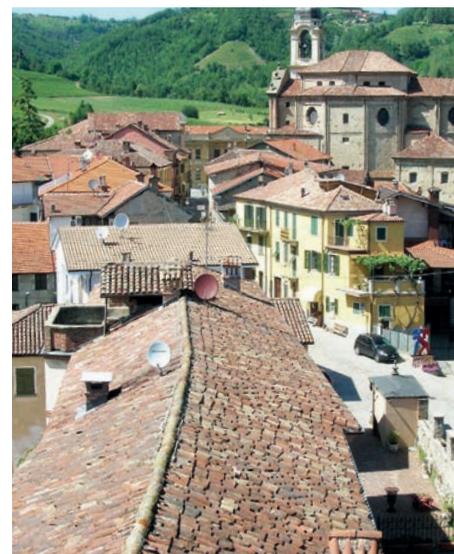


ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEI LIQUORI IN PIEMONTE

Il Piemonte, terra del vino per eccellenza con 45.000 ettari di vigneti, 20.000 aziende vitivinicole e tre milioni di ettolitri di vino prodotti annualmente, vanta 17 vini DCG e 42 DOC famosi in tutto il mondo. Per visitare cantine e aziende vinicole e degustare le varietà locali direttamente dal produttore, si possono percorrere svariate Strade del Vino che attraversano tutto il territorio regionale. Tra di esse le più importanti sono la strada

del vino Alto Monferrato si snoda nelle aree di Acqui Terme, Ovada e Novi Ligure, dove prevalgono i vini rossi; la strada del vino Astesana, cuore viticolo del Piemonte perché da sola produce il 30% dei vini della regione; la strada del vino Monferrato Astigiano, dove l'attività vitivinicola ha raggiunto l'eccellenza, fondendo con successo tradizione e innovazione. Ma, come impone la tradizione di montagna, anche la produzione di distillati e liquori in Piemonte è di tutto rispetto; oltre

al vermut e ad altri liquori che nascono da sapienti miscele di vino o alcol e aromi, ci sono le grappe da vinacce dei vini più pregiati e una gamma variegata di prodotti da piante aromatiche di alta quota, fiori e frutti, radici, cortecce, spezie. Tra i liquori alle erbe alpine molto noti sono il Genepy, la Genziana e l'Arquebuse; da frutti o fiori il Ratafià di Andorno, il Rosolio e il Nocciolino di Chivasso. Non mancano nemmeno gli oli essenziali di erbe, soprattutto di menta, ricavati dalle coltivazioni della zona di Pancalieri.



➤ COME SI SERVE IL VERMOUTH

I puristi amano bere il vermouth liscio, alla temperatura di 12 gradi con 2 cubetti di ghiaccio, una fetta di arancia e la buccia di limone "strizzata" sopra il bicchiere. Negli anni, inoltre, la bevanda è divenuta ingrediente di famosissimi cocktail: Negroni (vermouth rosso, bitter e gin), Americano (vermouth bianco, bitter e soda), Negroni Sbagliato (vermouth rosso, bitter e spumante), Manhattan (vermouth dolce, bourbon e angostura) e Martini Dry (vermouth dry e gin).

