

Dilmoor y Perlino son dos importantes e históricas empresas italianas que han construido su éxito, en Italia y en el extranjero, gracias a un fuerte trabajo en equipo y a una iniciativa empresarial centrada en la flexibilidad de la producción, la tecnología de punta y la protección del medio ambiente. Estas dos empresas (la primera de Bérgamo, la segunda de Asti) crean una síntesis perfecta entre la necesidad de mantener intactos los valores de la tradición y el territorio y la necesidad de invertir en nuevas tecnologías para tener éxito en el mercado mundial. Para aumentar la capacidad de producción de sus plantas de embotellamiento y satisfacer las necesidades de un mercado cada vez más heterogéneo, Dilmoor y Perlino han instalado una monobloque de enjuague, llenado y taponado suministrada por ENOBERG.

DILMOOR & PERLINO

➤ SECTOR: LICORES

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

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

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

➤ ENOBERG: Monobloque RLF 32-32-8 BA



GEO LOCATION



GEO LOCATION

LA IMPORTANCIA DE TRABAJAR EN EQUIPO Y PROYECTADOS EN EL FUTURO

Dilmoor y Perlino, situadas respectivamente en Pedrengo (Bérgamo) y Asti, nacen en tierras repletas de sabores que degustar, tradiciones que descubrir y pasiones que compartir. Esta riqueza de sabores puede descubrirse en la amplia y variada cartera de productos de estas dos empresas con sus destilados, licores, vinos, espumosos, vermutos y bebidas, que se ofrecen tanto con "etiquetas privadas" como con sus propias marcas, a las que se suman importantes marcas internacionales de importación como Whisky Label 5 y Rhum Saint James. Ante una gama de productos tan heterogénea, es fundamental que ambas empresas dispongan de sistemas extremadamente flexibles, capaces de adaptarse rápidamente a las nuevas demandas del mercado y cambiar fácilmente de una producción a otra, variando también los formatos de embalaje de manera eficiente. Las soluciones monobloque ENOBERG de la serie RLF instaladas en las plantas de producción de las dos empresas cumplen estos requisitos y satisfacen la demanda de soluciones innovadoras, interconectadas y automatizadas.

➔ UNA ACERTADA COMBINACIÓN DE NATURALEZA, TRABAJO Y MODERNIDAD

Hay vínculos indisolubles, como el que existe entre el hombre y el territorio, que despiertan sentimientos que llegan al alma, se convierten en goce para el paladar y en emociones por los recuerdos que evocan. La producción de vino, destilados y licores es un arte, una obra maestra fruto de la dedicación, el sacrificio y un minucioso trabajo en equipo que se basa en unos arraigos que conectan muy bien con la naturaleza. Por eso, en la producción de estos productos se presta cada vez más atención a la protección del medio ambiente y a la renovación tecnológica para garantizar la excelencia cualitativa y la sostenibilidad de las actividades de la empresa.



LA PALABRA AL CLIENTE

→ ENTREVISTA A ALESSANDRO VAVASSORI COO (Chief Operations Officer) - Dilmoor Perlino



para la empresa, a pesar de operar en un mercado cada vez más global.

P: A propósito de la innovación, ¿qué estáis haciendo a este respecto?

R: Ya hemos hecho mucho y seguimos haciéndolo. Por no hablar de las inversiones inmobiliarias y de seguridad. En los últimos cuatro años hemos mejorado la gestión de los procesos de almacenaje instalando en todos nuestros almacenes (incluido el nuevo almacén de 3.000 m² de Asti) un sistema de gestión avanzado WMS (Warehouse Management System); Además, hemos instalado dos líneas nuevas de embotellado 4.0, altamente innovadoras, interconectadas y automatizadas y, durante el 2020, montaremos una tercera línea para vinos espumosos en Asti. Estamos estudiando la posibilidad de ir más allá y pensamos en aumentar la capacidad de procesamiento de nuestras bodegas, entre otras cosas, gracias a la mayor eficiencia de la producción lograda mediante un sistema de control 4.0. Ya veremos. Como decíamos, inversiones sostenibles.

P: Qué importancia tiene la flexibilidad en el éxito de su empresa? ¿Qué importancia tiene asociarse con proveedores como ENOBERG?

R: El mercado exige flexibilidad. Es un concepto que no puedes ignorar. Como empresa, tenemos que satisfacer esta demanda de nuestros clientes, así que nos hemos adaptado a tiempo y hemos convertido la flexibilidad en nuestro punto de fuerza. Y, por consiguiente, trasladamos esta misma necesidad a nuestros proveedores. La única relación de colaboración que podemos concebir

P: ¿A qué se debe el éxito de Dilmoor y Perlino?

R: Como suele suceder, las claves del éxito son varias y muy diferentes: competitividad, innovación, inversión, flexibilidad, capacidad para aprovechar las oportunidades a tiempo... Pero si tuviera que mencionar un solo factor, que considero esencial y que explica los excelentes resultados de Dilmoor y Perlino, entonces diría nuestro "trabajo en equipo": personas competentes, con ganas, serviciales y siempre dispuestas a trabajar. ¡Sin duda, es uno de nuestros grandes puntos fuertes!

P: En la actualidad se habla cada vez más de tradición, territorio y sostenibilidad.

¿Qué papel desempeñan la innovación y la tecnología en este contexto?

R: Un papel clave, pero no es tan obvio como parece. La innovación y la tradición, la tecnología y la sostenibilidad pueden ser sinónimos. Podría parecer un juego de palabras, pero hay que encontrar el equilibrio adecuado entre la inversión en tecnología y la sostenibilidad de esta inversión, que se traduce en cuentas económicas y financieras, que deben respaldar y sostener la inversión, y en nuevos recursos que deben encontrarse a través de la innovación industrial y de procesos. Hoy en día, estar a la vanguardia de la tecnología significa ser eficientes en un contexto en el que la tradición y el territorio siguen representando un plus

es una que vaya más allá de la dinámica comercial, en la que cada solución sea una personalización de las necesidades reales, ¡igual que un traje a medida!


P: ¿Cómo están posicionados actualmente vuestros productos en el mercado nacional e internacional?

R: La cartera de productos que ofrecen Dilmoor y Perlino es amplia y variada, satisface una amplia demanda del sector de las bebidas, con destilados, licores, vinos, espumosos, jarabes, vermouths y refrescos. A estos productos, que producimos en nuestras fábricas de Asti y Pedrengo (BG), se añaden importantes productos importados de prestigiosas marcas internacionales, como el whisky Label 5 o el ron Saint James. Estamos presentes en todos los canales de distribución de Italia y del extranjero, somos líderes del sector de las etiquetas privadas y también estamos presente en el mercado con nuestras propias marcas, como "Perlino", "Casa Martelletti" y "Villa Cardea". En 2019, distribuimos más de 40 millones de botellas, divididas en partes iguales entre el mercado nacional y el internacional. ¡Y pensar que hace tan solo unos años estábamos a poco más de la mitad!

DILMOOR

PERLINO
FONDATA IN ASTI 1905

DILMOOR-PERLINO IN BREVE:

 **Cifra de negocios 2019:**
más de €110 millones

 **Empleados:** 101

→ LAS SOLUCIONES ENOBERG PARA DILMOOR Y PERLINO

Para automatizar el proceso de embotellado de las innumerables etiquetas de destilados, licores y vermouths, el grupo Dilmoor-Perlino recurrió a la experiencia de ENOBERG, que, para las plantas de producción de Pedrengo y Asti, les suministró dos monobloques de llenado por recirculación de la serie RLF, compuestos por un grupo de enjuague, una llenadora y una tapadora, con una capacidad de producción de hasta 12.000 botellas por hora. Ambas máquinas están equipadas con las soluciones tecnológicas más avanzadas y, gracias a su gran flexibilidad operativa, permiten a Dilmoor-Perlino pasar fácil y rápidamente de una producción a otra. La flexibilidad es uno de los puntos fuertes de la estrategia empresarial de Dilmoor-Perlino y un elemento clave a la hora de elegir el proveedor de los sistemas de llenado que se instalarán en sus líneas, ya que deberán poder gestionar diferentes flujos de producción para adaptarse rápidamente a los constantes cambios de la demanda del mercado.

Planta de Dilmoor:

SISTEMA MONOBLOQUE RLF 32-40-8 BAST

Funciones: Enjuagado, llenado y taponado de botellas de cristal de 500 a 2000 ml, con una capacidad de producción de hasta 12 000 botellas/hora.

Planta de Perlino:

SISTEMA MONOBLOQUE RLF RLF 32-32-8 BA

Funciones: Enjuagado, llenado y taponado de botellas de cristal de 750 a 1500 ml, con una capacidad de producción de hasta 12.000 botellas/hora.

Principales ventajas:

- Innovador sistema de llenado con reciclaje del producto, también adecuado para productos espumosos;
- Sistema provisto de un pequeño tanque externo a la máquina para recoger el producto sobrante;
- Alta precisión del nivel en la botella;
- Panel de control con pantalla táctil para diagnosticar fácilmente el estado de funcionamiento;
- Movimiento independiente de los ejes de la máquina mediante motores brushless con accionamiento integrado (serie ICOS), para garantizar una perfecta sincronización de las estrellas y un bajo nivel de ruido durante el funcionamiento;
- Diagnóstico del estado de funcionamiento de cada motor directamente a través de la HMI;
- Cambio de formato rápido del equipo de guiado de las botellas;
- Regulación eléctrica rápida e inmediata de los niveles en la botella a través de HMI;
- Falsas botellas con inserción automática para agilizar el lavado durante los cambios de producto frecuentes;
- Sistema completamente sanitizable, gracias a las falsas botellas fáciles de colocar, a la "spray ball" con la que están equipados los tanques, al sistema de tubos, que permite, según las necesidades, recuperar y reutilizar la solución de lavado y gestionar automáticamente las fases de lavado;
- Bajo riesgo de contaminación y alto nivel de higiene;
- Excelente relación calidad/precio.

DILMOOR

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



GEO LOCATION



Hay tierras por donde fluye un gran río, entre colinas y llanuras, entre viñedos y pueblos, donde se pueden sentir los inconfundibles sonidos que despiertan emociones profundas, como las que se perciben en las "Terre del Vescovado". Se trata de una zona situada a pocos kilómetros de Bérgamo, que se extiende por un territorio comprendido por 15 municipios, con mucha historia, cultura y tradición, que se caracterizan por tener unos lugares muy sugerentes y una profunda conexión con el territorio. Un entorno muy heterogéneo, con distintas peculiaridades que lo hacen único, donde el arte, la enogastronomía y la naturaleza se unen para ofrecer a los visitantes una experiencia inolvidable, así es Pedrengo, la localidad donde tiene su sede la empresa Dilmoor, que apuesta por la calidad para ofrecer magníficos destilados y licores.

DILMOOR EN SÍNTESIS

La historia de la empresa se remonta a la primera mitad de los años 50, cuando se fundó Oldmoor Whisky & Co en Génova. En 2002, cuando Oldmoor Whisky & Co. se fusionó con Distillerie Ilas (otra empresa histórica del sector) cambió su nombre por el de Dilmoor, y trasladó sus almacenes y su sede a Pedrengo, en la provincia de Bérgamo. Dilmoor surge de la fusión, en 2002, de dos importantes compañías del sector que llevan más de 20 años en el mercado, como Ilas Spa y Oldmoor Whisky Co srl, y, actualmente, es una empresa italiana líder en la producción y comercialización de destilados, licores y jarabes. En 2012, la empresa de Bérgamo fue adquirida por la multinacional francesa La Martiniquaise, que potenció aún más su estructura operativa y su actividad comercial. Dilmoor está presente en el mercado italiano tanto con su propia marca como con marcas de terceros de gran prestigio a nivel italiano y europeo. Gracias a su flexibilidad y know-how, Dilmoor se ofrece también como socio de "co-packing", ya que capaz de desarrollar un producto acorde a las necesidades del cliente. Con miras a una distribución cada vez más globalizada, la empresa con sede en Pedrengo también se está expandiendo con fuerza en los mercados extranjeros, tanto europeos como no europeos, especialmente con los licores y destilados típicos de la tradición italiana.

FLEXIBILIDAD Y CALIDAD

Con más de 500 productos comercializados en activo, Dilmoor ofrece un alto nivel de flexibilidad de producción caracterizado por diferentes tamaños de botellas y una amplia gama de fórmulas de licores para satisfacer tanto los gustos tradicionales como las nuevas exigencias del mercado, garantizando la creación de un producto bien diseñado y concebido en cada uno de sus aspectos. La producción, que asciende a unos 20 millones de botellas al año, se realiza en la ciudad de Pedrengo, provincia de Bérgamo, donde se encuentra la sede central de la empresa; la planta industrial de Dilmoor, situada en Pedrengo, ciudad de la provincia de Bérgamo, cuenta con una superficie de 6000 m² que incluye:

- 3 líneas de embotellado y envasado, con una capacidad de producción de más de 100.000 botellas por día
- Laboratorio de análisis e I+D
- Almacenes de materias primas y materiales auxiliares
- Almacenamiento de productos a granel con una capacidad de 13.000 HL
- Almacén de productos acabados
- Oficinas

En el cercano municipio de Seriate, la empresa dispone de otro edificio de más de 4.000 m², que alberga las oficinas y un almacén de productos acabados.



➔ CURIOSIDAD

El nombre "Terre del Vescovado" deriva de la presencia de numerosas villas y residencias señoriales donde los obispos, miembros de la curia y la nobleza de Bérgamo, pasaban sus veranos. La presencia de estas ilustres personalidades generó un gran interés por el arte y, gracias a su disponibilidad económica, el territorio se enriqueció con notables obras de arte. El proyecto de turismo cultural "Terre del Vescovado" nació en septiembre de 2016 con el objetivo de valorizar y promover el patrimonio natural, artístico, enogastronómico y la excelencia que caracterizan el territorio de los municipios participantes.



RECETAS Y PACKAGING RENOVADOS

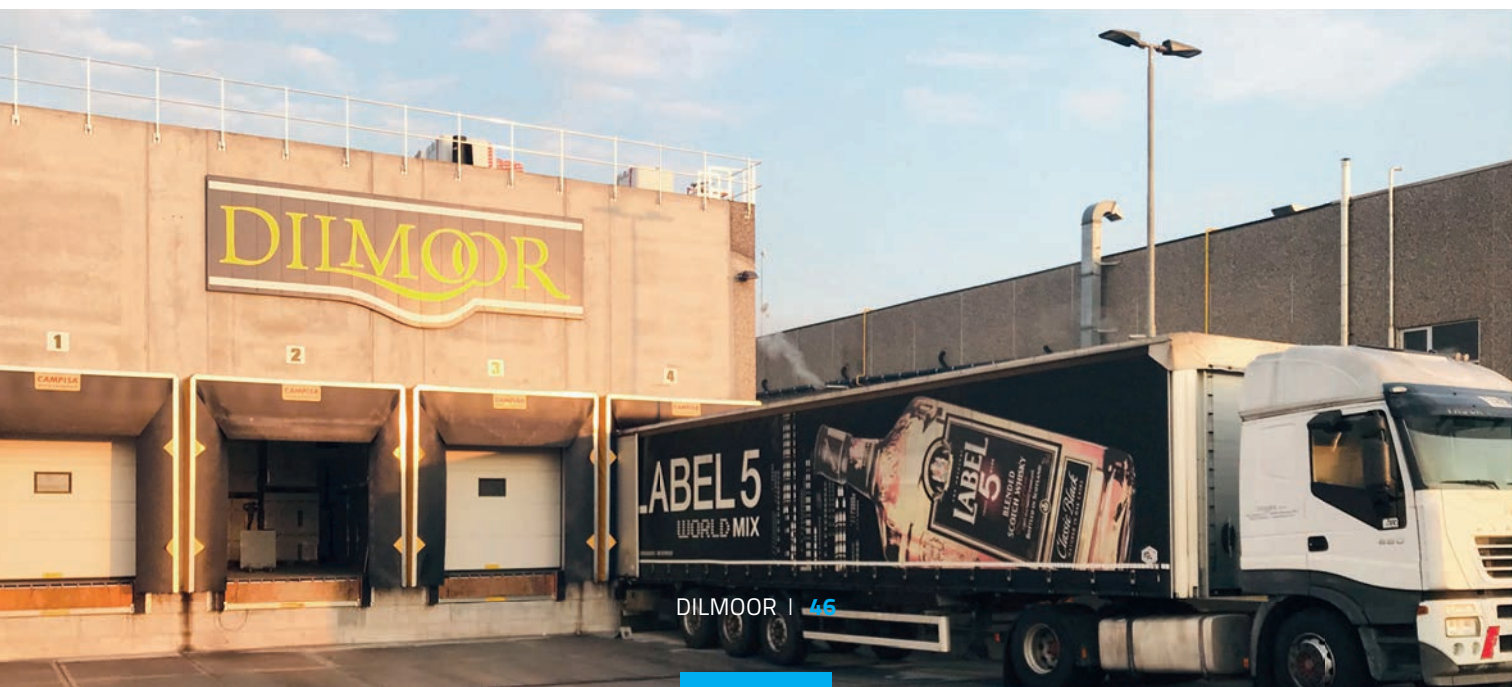
Desde hace más de 30 años, Dilmoor comercializa siropes de excelente calidad en el mercado italiano, a los que dedica una investigación continua y una renovación constante de sus recetas y de su "packaging". Esta atención al producto ha permitido a la empresa, por un lado, consolidar el éxito de sus marcas históricas como Zukri y Frescomix y, por otro, convertirse en el socio de confianza de muchas etiquetas privadas pertenecientes a la gran distribución, entablando diversas colaboraciones que se han ido consolidando a lo largo de estos más de diez años. El surtido es amplio y de calidad; se utilizan altos porcentajes de zumos e infusiones naturales y se presta mucha atención a las últimas novedades del mercado y a las preferencias de los consumidores. Gracias a un enfoque de seguridad alimentaria, todos los siropes de Dilmoor son sin gluten y están registrados en el manual de la AIC (Asociación Italiana de Celiacía). Todas las etiquetas contienen tablas de nutrición actualizadas e información exacta y completa sobre el producto:

- Botellas de PET con efecto cristal, de alto gramaje y provistas de tapón tipo Flip Top
- Estudio gráfico personalizado para la realización y nuevo diseño de las etiquetas
- Formatos de 50, 70 y 150 cl, para ofrecer un surtido final altamente personalizable



UN VIAJE EN BUSCA DE LA EXCELENCIA

Olores de antaño que transmiten una tradición que se ha ido asentando a lo largo de los siglos. Los signos indelebles de la tierra y de la obra del hombre son testigos de un pasado que siempre ha sabido adaptarse a los tiempos y necesidades de la modernidad. La empresa Dilmoor se fundó en una tierra repleta de sabores, no solo para degustarlos, sino también para vivirlos: pasión, dedicación, tradición e innovación. Conocer Dilmoor es hacer un viaje para descubrir sus valores, su gente, sus numerosos productos embotellados, tanto con su propia marca como por cuenta de terceros, vendidos en Italia y en el extranjero. Alta calidad del producto y de su imagen, atención a cada detalle de la producción (desde las materias primas hasta el embalaje), en cumplimiento de los más altos estándares de seguridad, flexibilidad y competitividad: así es como se puede resumir la "misión" empresarial de Dilmoor.



RECETAS DE LA TRADICIÓN ITALIANA E INTERNACIONAL

- ➔ **Limoncello:** El licor italiano más famoso, que Dilmoor elabora con recetas tradicionales a partir de la infusión de cáscaras de limón de Calabria y Sicilia, en varios tamaños y con diferentes graduaciones alcohólicas. Para completar la propuesta, Dilmoor también ofrece crema de limoncello y otros licores tradicionales italianos, como Sambuca, Amaretto y Amaro, de producción propia y elaborados con recetas y "packaging" de calidad.
- ➔ **Grappa:** El destilado italiano por excelencia, en todas sus variantes: desde la grappa envejecida en barriles de roble, hasta la grappa monovarietal, pasando por la grappa clásica para el carajillo de café. Un surtido completo y variado, realizado en colaboración con los mejores destiladores de toda Italia.
- ➔ **Licores y "spirits" internacionales:** Gracias a la estrecha colaboración con las destilerías del grupo, situadas en Escocia y el Caribe, más concretamente en Martinica y Guadalupe, entre las excelencias de la producción de Dilmoor destacan el whisky escocés y el ron. Dilmoor también importa brandy, vodka y tequila, y produce especialidades internacionales como el Whisky Cream Liqueur. Son recetas exclusivas, con infusión de hierbas y cítricos: la base perfecta para el tradicional "spritz" y otros muchos cócteles.



➔ VILLA CARDEA

La marca Villa Cardea es la estrella del surtido de Dilmoor e incluye una selección de grappas y de las principales especialidades típicas italianas. Elaboradas siguiendo la tradición, con materias primas de la más alta calidad y con envases elegantes y modernos, los productos de Villa Cardea se distribuyen en el mercado italiano e internacional, y están presentes en más de 30 países.

PERLINO

➤ **SECTOR: LIORES**
PERLINO
(Gruppo Dilmor-Perlino)
Asti, AT, Italia
www.perlino.com



GEO LOCATION

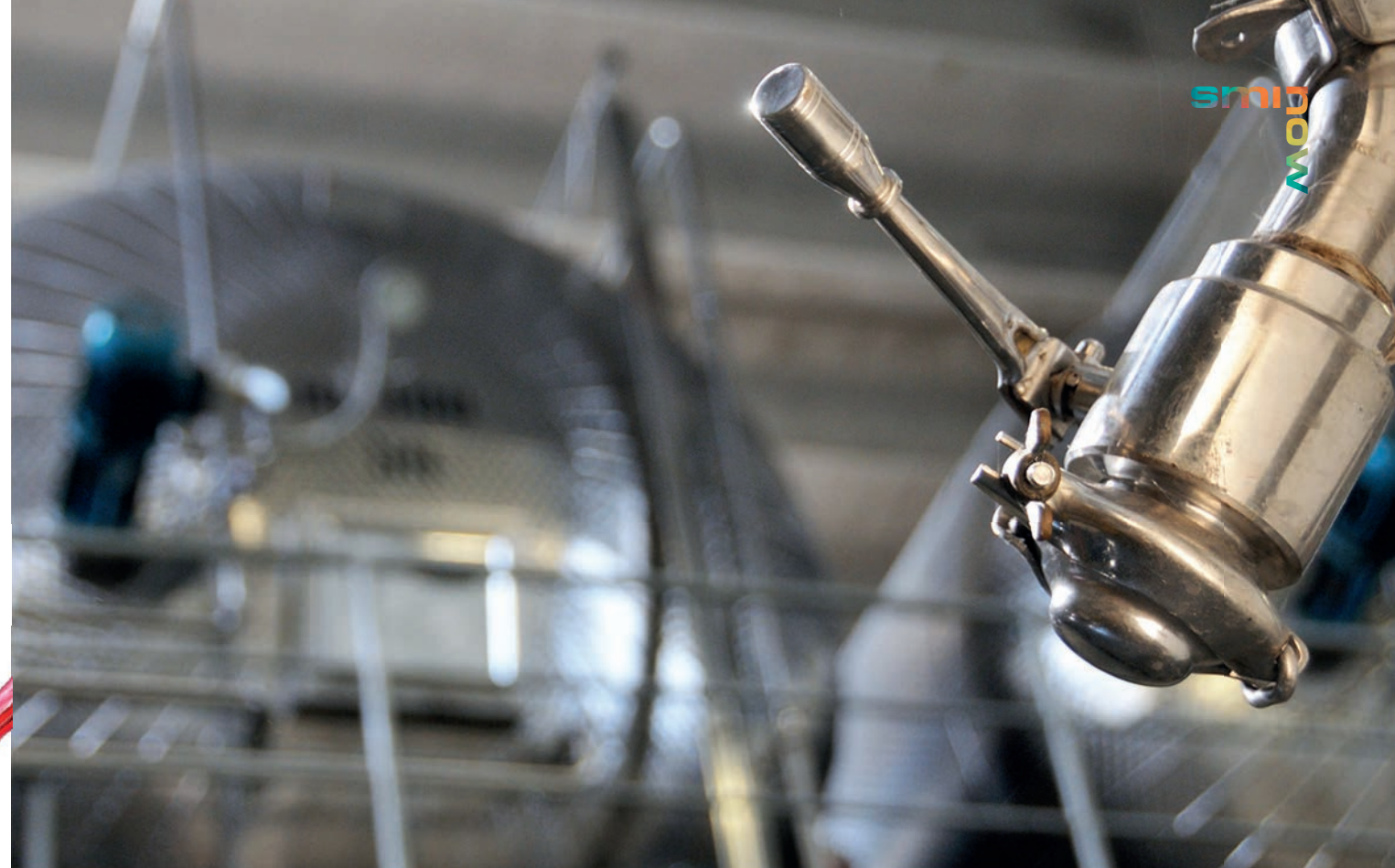
Para descubrir y conocer el Piemonte, gran tierra de vinos y destilados con unas características únicas y tradiciones antiquísimas, es imprescindible utilizar todos los sentidos, especialmente el gusto y el olfato. Piemonte es la tierra del gusto: el gusto por el estilo, el gusto por el arte, el gusto por la buena comida, el gusto por la música, el gusto por la belleza arquitectónica, el gusto por la historia, el gusto por lo contemporáneo, el gusto por el teatro, el gusto por la danza, el gusto por el paisaje, el gusto por la belleza, el gusto por la ecología, el gusto por el territorio, el gusto por las emociones... Y cuando se habla de gusto y sabor, es inevitable pensar en el Piemonte como una tierra de vinos y licores, que se elaboran, en muchas variedades, con gran pasión, dedicación, investigación y calidad. Una de las principales empresas del sector es la planta de Perlino, en Asti, que, para el proceso de embotellado de una gran variedad de productos se ha puesto en contacto con ENOBERG, que le ha suministrado una monobloque de enjuagado, llenado y taponado de la serie RLF 32-32-8 BA; se trata de una instalación muy versátil, adecuada para velocidades medio-altas, que, gracias a un innovador sistema de llenado con recirculación del producto, puede embotellar líquidos espumosos sin problemas para la producción.

INVERTIR EN EL CRECIMIENTO Y EL AMBIENTE

Con el tiempo, esta empresa de Asti ha estrechado un fuerte vínculo con su tierra; sus más de 45.000 hectáreas de viñedos están situadas en la zona de colinas y la zona prealpina, donde se producen vinos de alta calidad, ricos en aromas y de intensa fragancia. Esta peculiaridad ha hecho que 17 de sus vinos DOCG y 42 DOC gocen de gran prestigio y sean reconocidos a nivel mundial como productos de alta calidad. A finales de los años 90, en plena expansión en el mercado nacional e internacional, Perlino construyó una nueva planta de producción en el cercano pueblo de Montiglio Monferrato, con lo que amplió aún más su fuerza industrial. En la actualidad, la planta de producción de Perlino cuenta con tres líneas de embotellado: una dedicada a la producción de vermut, cremas y vinos aromatizados, una para la producción de

vinos espumosos y una reservada para pequeñas producciones de nicho, con una capacidad total de embotellado que supera las 100.000 botellas diarias. Entre las bodegas de vino espumoso y vermut, Perlino gestiona más de 130.000 HL de licores al año. En 2018, construyó un nuevo almacén de 3.000 m2 con una capacidad de almacenamiento de más de 4.000 palets, equipado con un moderno y eficaz sistema de control de la temperatura que garantiza un ambiente ideal para la conservación de los productos. Los valores y la filosofía de la empresa se han transmitido de generación en generación y Perlino ha continuado con la tradición vinícola de las bodegas históricas del Piamonte, adquiriendo importantes empresas de la zona, como Filipetti (casa fundada en 1922 por el gran enólogo piamontés Giovanni Giuseppe Filipetti), Scanavino (empresa familiar fundada en los años 20

entre las Langas y Roero, que hoy en día ofrece un surtido muy amplio y de calidad de vinos y espumosos piamonteses) y Casa Martelletti (que recuerda a las bodegas homónimas construidas en los años setenta en Montiglio Monferrato, un hermoso pueblo situado a pocos kilómetros al norte de la ciudad de Asti). Hoy en día, estas marcas contribuyen a aumentar la reputación de Perlino y sus productos a nivel internacional.



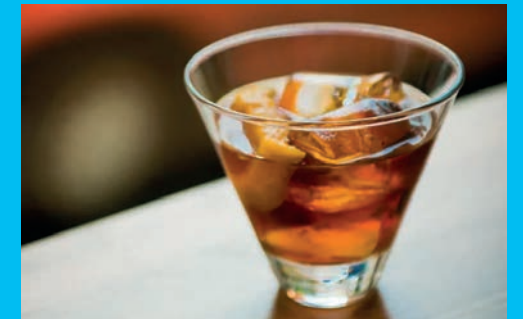
UNA LARGA HISTORIA DE TRABAJO, PASIÓN Y MODERNIDAD

En 1905, en el municipio de Castello di Annone, en provincia de Asti, el empresario Giuseppe Perlino tuvo la intuición de emprender el negocio de los vinos de calidad, creando una empresa sencilla, pero a la vez moderna, cuyo verdadero capital era el trabajo y el espíritu de sacrificio de su familia y sus trabajadores. En pocos años Perlino se convirtió en una de las empresas más importantes del sector, por lo que fue necesario trasladar la sede cerca de la ciudad de Asti, la capital del territorio, y ampliar los departamentos de producción. ¡Aunque la verdadera inflexión se produjo ya en torno a 1930! Gracias a una serie de inversiones en nuevas plantas, además de los vinos piamonteses, la empresa empezó con su producción histórica de un amplio surtido de vinos espumosos, tanto secos y fuertes como dulces y suaves, además del famoso vermut. Estos productos se convirtieron rápidamente en la verdadera fuerza de la empresa, como el Vermut Perlino, que se consolidó rápidamente en el mercado nacional e internacional y se convirtió en un elemento casi insustituible del aperitivo clásico de la tradición piamontesa.



➤ FOCO:

El Vermouth/Vermut de Turín, que ya estaba incluido en la lista PAT (Productos Agroalimentarios Tradicionales), en 2017 obtuvo el reconocimiento de Indicación Geográfica, que lo ha vinculado definitivamente a la tradición de Saboya. En el mismo año se fundó el Instituto del Vermut de Turín, que se encarga de promover y valorizar, también a través de interesantes iniciativas, la calidad del producto en el mercado nacional e internacional.



EL APERITIVO POR EXCELENCIA CON VERMUT

Sobre las 6 de la tarde, la "hora del vermut", los cafés de Turín estaban repletos de intelectuales y hombres de negocios que terminaban la jornada tomándose una copa. El ritual del aperitivo nació en Italia y está estrechamente ligado al vermut, un vino aromatizado inventado por Antonio Benedetto Carpano en 1786. En tan solo unas décadas, Turín se convirtió en la capital del vermut, surgieron docenas de productores y este licor se hizo indispensable en los bares y hogares

italianos. Ya sean puros o como base de aperitivos, los Vermouth Perlino son vinos aromatizados producidos siguiendo la antigua receta piemontesa: vino, azúcar y alcohol de la más alta calidad, mezclados con extractos y plantas aromáticas que se dejan en infusión durante días; así se obtiene un producto con un sabor particular, con un equilibrio perfecto entre dulce y amargo, delicado y aromático y con una fuerte personalidad.



EL ORIGEN DE LA PALABRA "VERMUT"

El nombre viene del alemán "wermut", que significa ajeno, una hierba medicinal muy común en Piemonte y que es el principal ingrediente de esta bebida alcohólica junto con la genciana; Más precisamente, por "vermut" se entiende un producto compuesto por un 75% de vino, aromatizado con una infusión de alcohol, azúcar, especias y varias plantas (ingredientes utilizados para aromatizar). El ajeno es imprescindible y, a menudo, también contiene canela, cardamomo, quina, cilantro, habas tonka, marrubio, nuez moscada, ruibarbo, vainilla y muchas otras (hasta 40 plantas). Normalmente las hierbas y especias se dejan macerar durante un mes; después, el extracto se mezcla con alcohol y vino; al cabo de otros seis meses, el vermut está listo.



DESCUBRIENDO LOS VINOS Y LICORES DEL PIAMONTE

Piamonte es la tierra del vino por excelencia: 45 000 hectáreas de viñedos, 20 000 bodegas, una producción anual de tres millones de hectolitros de vino y 17 vinos DOCG y 42 DOC, que son famosos en todo el mundo. Para visitar las bodegas, las empresas vitivinícolas y degustar las variedades locales de la mano del productor, se pueden realizar diferentes Rutas del Vino que recorren toda la región. Entre ellas, las más importantes son la ruta del vino del

Alto Monferrato, que recorre las zonas de Acqui Terme, Ovada y Novi Ligure, donde predominan los vinos tintos; la ruta del vino de Astesana, el corazón vinícola de Piamonte, aquí se produce el 30% de los vinos de la región; la ruta del vino del Monferrato Astigiano, donde la actividad vitivinícola ha alcanzado la excelencia, fusionando con gran éxito tradición e innovación. Pero, como dicta la tradición alpina, la producción de destilados y licores en el Piamonte también goza de gran prestigio. Además

del vermut y otros licores que se obtienen a partir de magistrales mezclas de vino o alcohol y aromas, están las grapas de orujo de los vinos más preciados y una variada gama de productos de plantas aromáticas de altura, flores y frutas, raíces, cortezas, especias. Entre los licores de hierbas alpinas más conocidos se encuentran el Genepy, la Genziana y el Arquebuse; de frutas o flores el Ratafià de Andorno, el Rosolio y el Nocciolino de Chivasso. Tampoco faltan los aceites esenciales de hierbas, especialmente de menta, procedentes de los cultivos de la zona de Pancalieri.



➤ CÓMO SERVIR EL VERMUT

Los puristas beben el vermut puro, a una temperatura de 12 grados con 2 cubitos de hielo, una rodaja de naranja y la cáscara de limón "exprimida" sobre el vaso. A lo largo de los años, esta bebida también se ha convertido en un ingrediente fundamental de cócteles muy famosos: Negroni (vermut rojo, bitter y ginebra), Americano (vermut blanco, bitter y gaseosa), Negroni Sbagliato (vermut rojo, bitter y vino espumoso), Manhattan (vermut dulce, bourbon y angostura) y Martini Dry (vermut seco y ginebra).

