

VERMOUTH BIANCO HIGH LIFE

Il mio bisnonno, Egidio Isolabella, è nato nel 1835 ad Alessandria (Piemonte), dove suo padre era Capitano nella Brigata Aosta, nell'esercito sabauda. Nel 1844 venne trasferito al Comando della Piazza di Genova e la famiglia lo seguì: era la città dei suoi avi, produttori di seta e mercanti di spezie che (con sede anche a Lisbona) importavano dall'Oriente la misteriosa cannella gli ineffabili profumi.

Negli antichi magazzini dei nonni, il bisnonno Egidio amò quei profumi, ne ascoltò i "racconti" e capì quanto le essenze delle spezie orientali e delle erbe officinali fossero importanti per la salute dell'uomo.

1859, seconda guerra di indipendenza: il bisnonno Egidio si arruolò, combatté contro gli austriaci a Milano e a Milano assistette la loro ritirata. Si innamorò di questa città, vi si stabilì e lì conobbe il "vermutista" Cesare Berutti. Volle entrare nella sua bottega dove apprese la sottile arte di dosare nel vino le essenze delle spezie e delle erbe. Lì, capì come i benefici poteri della natura potessero portare, attraverso la seduzione del gusto, alla salute degli uomini. Lì, imparò che il vino consentiva la soluzione di sostanze che l'acqua invece non permetteva. Lì, l'antica saggezza gli trasmise che alcune sostanze (contenute per esempio nello zenzero e nella galanga) salvaguardavano le funzioni del fegato, anche dall'aggressione dell'alcool (poteri antitossici e antiossidanti che la scienza rivelò solo più tardi). Lì, il bisnonno Egidio volle fondere e armonizzare le proprietà delle spezie delle erbe aromatiche con le essenze e i profumi del vino; e lì, per creare il Vermouth, scelse il Moscato, dai profumi e sapori irripetibili, povero di alcol e ricco di zuccheri naturali. E, così, nacque il "Vermouth Bianco Isolabella high-life".

Nel 1870 fondò la sua ditta a Milano, in Corso Garibaldi 32. Nel 1874 la trasferì in Corso Genova, "fuori le mura", angolo via Alessandria, ove aveva comprato una casa che l'aveva suggestionato: lui di Genova ma nato ad Alessandria!

Subito, già nel 1873, nel 1878, nel 1881 (alla Fiera Campionaria di Milano) la Ditta Isolabella, ebbe fondamentali riconoscimenti e nel 1903 registrò il marchio del "Vermouth Bianco Isolabella high-life".

Nel 1906, il bisnonno fu giudice all'Expo Mondiale di Milano e la Ditta Isolabella fu dichiarata fornitrice della Real Casa d'Italia e della Real Casa della Regina Madre. Il fondatore, Egidio Isolabella, morì nel 1921 e gli furono successori mio nonno Lodovico (Avvocato) e suo fratello Guido. Nel 1924, mio padre Francesco (Dottore in Scienze Agrarie) assunse la direzione dello stabilimento.

Il 15 agosto 1943, lo stabilimento venne raso al suolo dai bombardamenti. Ma il Vermouth rimase; e rimane insieme a tutte le ricette custodite dalla mia famiglia che, nel 2001, rappresentata da me Lodovico e da mia moglie Maria Teresa, ha costruito a Loazzolo la Borgo Isolabella s.a. ove, nelle sue vigne, produce il Pinot, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Barbera e lo straordinario Moscato che, nel solco della scoperta del bisnonno e delle sue ricette attualizzate, costituisce – ancora – la base del "Vermouth Bianco Isolabella high-life 2018".



Isolabella della Croce

VERMOUTH BIANCO

HIGH LIFE

My great-grandfather, Egidio Isolabella, was born in 1835 in Alessandria (Piedmont), where his father was a Captain in the Aosta Brigade of the Savoy Army. In 1844 he was transferred to the Genoa Headquarters and his family followed: this was the city of his forefathers, manufacturers of silk and spice merchants (with operations in Lisbon too), who imported from the East (China) the mysterious cinnamon, with its ineffable scents.

In the ancient warehouses, my great-grandfather Egidio learned to love the smells. He listened to their tales and understood how important oriental spices and medicinal herbs were for health.

In 1859, during the second war of independence in Italy, my great-grandfather enlisted, fought the Austrians in Milan, witnessed the abandonment of the city and grew great affection for it, relocating there.

In Milan he encountered the “vermouthist” Cesare Berutti, and asked to enter his workshop, where he learned that true craftsmanship consisted in knowing how to dose (*est modus in rebus*), and where he understood that the beneficial powers of nature were the true path that leads to flavour and to health. He learned that wine enabled the dissolution of substances that water could not, and also understood, through ancient wisdom, that specific substances (held for example in ginger and galingale) protected the liver, also from the damages of alcohol (those anti-toxic and anti-oxidant powers that science was to disclose only much later).

Great-grandfather Egidio therefore chose to experiment the blending of wine and its elements with the essence of spices and aromatic herbs. He chose Moscato, a wine rich in natural sugars but poor in alcohol and with singular scents and flavours, to make Vermouth (the “Isolabella high life white Vermouth”).

In 1870 he founded his company in Milan, in corso Garibaldi 32. In 1874 he relocated it to Corso Genova, “outside the city walls”, on the corner of via Alessandria, where he had bought a house that had struck him: he was after all from Genoa and born in Alessandria!

Immediately, in 1873, and in 1878 and in 1881 (at the Milan Fair), Isolabella received significant recognition and prizes, and in 1903 it registered the brand “Vermouth Bianco Isolabella high-life”

In 1906, great-grandfather was a judge at the Milan World Expo, and Isolabella was granted a royal warrant as purveyor to the Royal House of Italy and to the Royal House of the Queen Mother.

The founder, Egidio Isolabella, died in 1921 and was succeeded by my grandfather Lodovico (a Lawyer). In 1924 my father Francesco (an Agronomist) took the helm of the company.

On the 15th of August 1943, the factory was burned to the ground during the Anglo/American bombings. But Vermouth remained and still remains, together with all of the recipes that have been kept safe my family. In 2001, represented by me, Lodovico, and my wife Maria Teresa, we created Borgo Isolabella s.a.s. in Loazzolo, a winery producing Pinot, Chardonnay, Sauvignon, Barbera, and of course the extraordinary Moscato, which, hailing from the discovery by great-grandfather and through its updated recipes, is still the basis for “Vermouth Bianco Isolabella high-life 2018”.



Isolabella della Croce