El vermut

16/09/2016



Aunque es sumamente conocida y consumida por una gran parte de la población, esta bebida cuenta con una historia que nos puede llevar hasta el año 2.000 a.C., donde se ha encontrado en una tablilla sumeria unas anotaciones que contenían unas recetas de un médico que preparaba vinos aromatizados.

La palabra **vermut** tiene su procedencia de wermouth, la cual a su vez procede de wermut ("ajenjo") y wermutwein ("vino de ajenjo").

En la actualidad, salir a "tomar el vermut", es la excusa para poder salir de casa y encontrarse con los amigos en la barra de un bar, acompañado de unos mejillones, unas olivas rellenas o un pescadito frito.

Estos vinos se consumen especialmente en Europa, podemos encontrarlos en dos tipos: El **vermut rojo** (italiano) con sabor dulce y el **vermut blanco** (francés), seco y con un grado alcohólico superior.

En la actualidad, para la obtención de los **vermuts** se utilizan vinos secos, dependiendo también de las recetas, recurriéndose a vinos de poca calidad, de variedades neutras y bastante planos. Si se recurren a otro tipo de vinos como pueden ser los ácidos o perfumados estos podrían marcar el aroma y no lograr la receta que se desea.

La composición del **vermut rojo** se logra con algo más de 40 extractos de hierbas, raíces , especias, frutas y flores, las cuales son mezcladas con una pequeña cantidad de alcohol en un recipiente conocido con el nombre de *tamburo*, al cual se le da dos vueltas al día durante dos semanas para lograr la mezcla deseada. Una vez finalizado este proceso se añade el vino y el agua, dejándole reposar.

Para lograr obtener **vermuts densos** se utilizan vinos adicionados de arrope, hirviendo previamente el mosto con todas las plantas aromáticas. Las más comunes son el clavo de Madagascar, ajenjo, limón, raíz de lirio, frambuesa, pensamientos, jengibre, artemisa, manzanilla, menta, canela, etc. Los complementos aromáticos se logran mediante la maceración directa en frío de la materia prima vegetal, como son las flores, raíces, madera, hojas, semillas, etc.

Estos aperitivos contienen entre un 16 -18% volumen de alcohol, se aconseja servir frescos, con agua gaseosa o sifón y un pedazo de limón.

Dentro del mundo del **vermut** se suelen diferenciar los elaborados en Marsella y los de Torino, aunque también en la zona de Sicilia se obtiene un vino dulce típico conocido con el nombre de *amarena*, es bastante parecido al **vermut,** pero no proviene del vino sino del mosto fermentado de frutas (melocotones, albaricoques, cerezas, ciruelas y naranjas).

En nuestro país tenemos por costumbre tomarlo antes de comer para que nos abra el apetito, también es sabido que en otros países tienen por costumbre tomarlo después de la comida sirviéndole como un digestivo.