Напиток джентльменов – вермут - прибыл к нам из-за границы и долгое время был неизвестен. Самые популярные западные марки в России никого не привлекали многие десятилетия. Интерес к этому напитку у русских появился только после просмотра итальянских фильмов, где герои употребляли вермут. Так в Советском Союзе вошло в моду это ароматизированное вино. Его стали заказывать за рубежом, производить самостоятельно, вермут постепенно становился главным украшением стола. Даже пустые бутылки не выбрасывались, а тщательно хранились в баре и показывались гостям, как предмет гордости.

Однако вернемся на несколько веков назад, и посмотрим, где и когда началась история вермутов. Если заглянуть в старинный австрийский справочник, можно найти перевод слова «vermouth» - полынь горькая. И действительно, основной компонент вермута – это трава полынь. Первые полынные напитки появились еще в Древней Греции и Древнем Риме. По одной из версий, прообраз вермута придумал Гиппократ, которому пришла идея добавить в обычное вино ароматные, пряные травы. Это придало напитку не только приятный вкус, но и целебные свойства.

Однако в привычном нам виде вермут был открыт молодым изобретателем Антонио Бенедето Каррпано, в Италии, в местности Турин. Чуть позже, для большей изысканности к напитку стали добавлять не только полынь, но и плоды кориандра, лимонную корку, а само вино старались делать нейтральным, чтобы оно не перебивало ароматы трав. В таком виде напиток и дошел до нашего времени.

Нужно сказать, что производство вермута не такое простое, как может показаться на первый взгляд. Рецепт пряностей, добавляемых в вино, хранится в строгой тайне. Известно, что среди компонентов – мята, тысячелистник, бузина, мускатный орех, душица, древесил, зверобой и ромашка. Все это придает вермуту горечь и сладость одновременно.

Спиртное смешивают с травами в определенной пропорции, затем сильно нагревают, и охлаждают. После чего напиток выдерживается от трех месяцев до полутора лет, фильтруется и поступает в продажу.

В зависимости от крепости и вкусовых качеств, полынное вино может быть нескольких видов.

- 1) Вермут сухой с содержанием сахара не более 4%. Обладают крепость около 16%, а во вкусе преобладает горечь. В России этот вид не очень популярен из-за специфического привкуса. Любители предпочитают его не смешивать и не разбавлять.
- 2) Вермут Россо, красный напиток с добавлением карамели и содержанием сахара 15%. Это самый популярный вид на основе белого вина.
- 3) Вермут розовый, в котором сахар находится в пределах 10-15%.
- 4) Горький вермут, или битер. Этот напиток совсем не содержит сахара, зато в нем преобладают полынь и хинная корка. Считается великолепным диджестивом, он помогает пищеварению и употребляется после еды.
- 5) Вермут Bianco, или белый. Содержат такое же количество сахара, как красные, но на вкус гораздо мягче и нежнее. Имеет золотистый оттенок.

Чтобы выбрать хороший вермут, нужно знать о самых известных марках этого напитка. Классическим вермутом считается Барберо – напиток из Турина, его производство было основано в 1831 году. Тайна рецепта традиционно держится в секрете и передается от

отца к сыну. В этом полынном вине содержится более 40 различных трав и специй, придающих неподражаемый вкус.

Еще один вермут, имеющий мировую славу, это Чинзано. Первоначально его изготавливала семья из Турина, однако сейчас этот бренд купила группа Кампари. Чинзано известен с 1757 года и производит белый, красный и сухой вермуты.

Но самый распространенный и признанный в России – это вермут Мартини, названный так в честь завода Martini & Rossi в Турине. Основатели фирмы изобрели свой собственный рецепт на основе вина из отборного белого винограда. Его вкус насыщен тридцати видами трав, коры, фруктов, семян и цветов. Напиток завоевал более 40 медалей, более 200 миллионов бутылок продается каждый год уже несколько веков.

Любые виды и марки вермутов можно пить охлажденными в чистом виде (на аперитив) или в составе коктейлей (на диджестив). Не стоит употреблять этот напиток непосредственно с едой, иначе вы не почувствуете его аромат.

Хороший качественный вермут идеально подходит для небольших торжеств: он не только возбуждает аппетит, но и поднимает настроение.