

EL VERMUT

Vermut és la traducció alemanya de la paraula "ajenjo" (absinti), que és com s'anomena a la planta que li dona el sabor amargant, característic de les begudes que estimulen la gana.

Són diversos els tipus o classes de vermut, els principals són l'italià o vermell i el francès o blanc sec. Tots dos s'obtenen de vi, herbes o espècies.

El vermut italià és el producte de la maceració d'herbes i espècies en vi, aigua i alcohol, durant bastant temps. Després de filtrar-se i tractar-se adequadament podem considerar el vermut acabat. Cada casa comercial té els seus petits secrets per aconseguir el sabor que caracteritza la seva marca i estil.

El vermut blanc sec o francès té diferències substancials quant a l'elaboració. Les herbes, després de la seva maceració en alcohols i aigua es sotmeten a destil·lació per afegir-lo al vi blanc. S'envelleix en barrils de roure durant tres mesos i després es segueix envellint en recipients que ni li donen color, vitrificats o d'acer inoxidable.

El bianco és un vermut blanc dolç, bastant més recent que els dos anteriors, de sabor afruitat.

El rosat és un vermut que ha sortit al mercat recentment, molt útil per a preparacions de cocteleria.

El vermut és originari del Piemonte, comarca italiana amb capital a Torino. Les marques més conegudes són Cinzano i Martini.

Cinzano va estar fundat l'any 1757 per Carlo Stefano Cinzano qui, juntament amb el seu germà Giovanni Giacomo va començar la producció que va fer famosa mundialment el seu descendent Francesco Cinzano a l'any 1862, a l'exposició de Londres.

Actualment Cinzano compta amb 28 filials dins el grup, i els seus productes més coneguts són:

Cinzano Rosso, moderat en alcohol i de bouquet aromàtic.

Cinzano Bianco, suau, de molt cos i color clar.

Cinzano Dry, sec, de més graduació alcohòlica i menys sucre.

Cinzano Amaro, particularment amargant.

Cinzano Rosé, fet a partir de vins rosats, molt aromàtic i de gust delicat.

Cinzano fórmula antiga, que s'obté a partir de vins negres amb maceració d'herbes seleccionades, d'aroma càlid.



L'any 1863 neix al Piemonte la "Martini & Rossi", fundada per Alessandro Martini, Teofilo Sola i Luigi Rossi, que comencen les seves elaboracions de vermut a Pessione, als afores de Torino.

A partir d'aquesta empresa, al final del 1982 es constitueix la "General Beverage Corporation", un holding privat que controla 80 empreses repartides en 25 països i que garanteixen una producció i venda mundial de 400 milions d'ampolles cada any.

Els seus productes són:

Martini rosso de 16°, amb cos i gust prolongat.

Martini bianco de 16°, amb aroma intensa i gust llarg i dolç.

Martini dry de 18°, amb bouquet delicat, gust sec i dolç.

Martini rosé de 16°, color rosa i aroma afruitada.



Altres marques reconegudes de vermut són les següents:

Carpano, fundat per Antonio Bernardino Carpano l'any 1786 i que comercialitza els vermuts vermells "Carpano" i "Punt e mes".

Bellardi, vermut vermell.

Cora, italià de sabor agredolç.

Aguila rosa, Isoth, Gancia, Gallo o Isolabella són altres marques conegudes de vermut vermell.

Noilly Prat, vermut francès, extra dry de 18°.

Richart, vermut francès blanc sec.

Al nostre país també es fabriquen vermuts per diverses cases comercials, essent els més reconeguts els que fabriquen a les illes balears, com el "palo".



EL BITTER

Els bitters, igualment que els vermuts, estan fets a base de vi i alcohol. Aquí s'han fet macerar diferents tipus de plantes i arrels, com poden ser pells de quina, pells de taronja amarga, arrels de plantes, fulles de carxofa, etc.

Els bitters es distingeixen per les seves propietats digestives i estimulants i tenen una graduació entre 15 i 30°.

Alguns bitters es presenten barrejats amb soda; llavors la seva graduació baixa fins els 10 o 12°.

Bitters italians

CAMPARI, de 27°.

CYNAR, de 17°, a base de carxofa.

FERNET BRANCA, de 40 a 45°, molt amargant i digestiu.

BRANCA BITTER, de 30°.

ROSSI, de 18°.



Bitters francesos

AMER PICÓN, de 30°, molt amarg. Es serveix amb una mica de granadina a la copa.

BYRRH, a base de vi i pells de quina; d'uns 17°.

DUBONNET, de 18°.

SUZE, de 20°, a base d'arrels de genciana.

SAINT-RAPHAEL, de 18°.

CAP-CORSE, de 18°.

SECRESTAT, a base de quina i arrels amargues.



Altres bitters

ANGOSTURA, de 45°, de la pela de l'arbre de l'angostura.

QUINA o vi quinat. Estimulant.

MAGENBITTER, alemany, de plantes dels Alps.



El servei del bitter es fa amb copa o vas d'aperitiu amb gel i acompanyant-lo de soda. A diferència del vermut, aquí posem mitja rodella de taronja, mentre que el vermut té un servei similar però amb mitja rodella de llimona.

Actualment existeixen diverses cases comercials que elaboren un producte similar al bitter però amb molt poca quantitat d'alcohol. Aquests bitters "sense alcohol" es serveixen d'igual manera, i normalment es presenten en ampolletes individuals.

