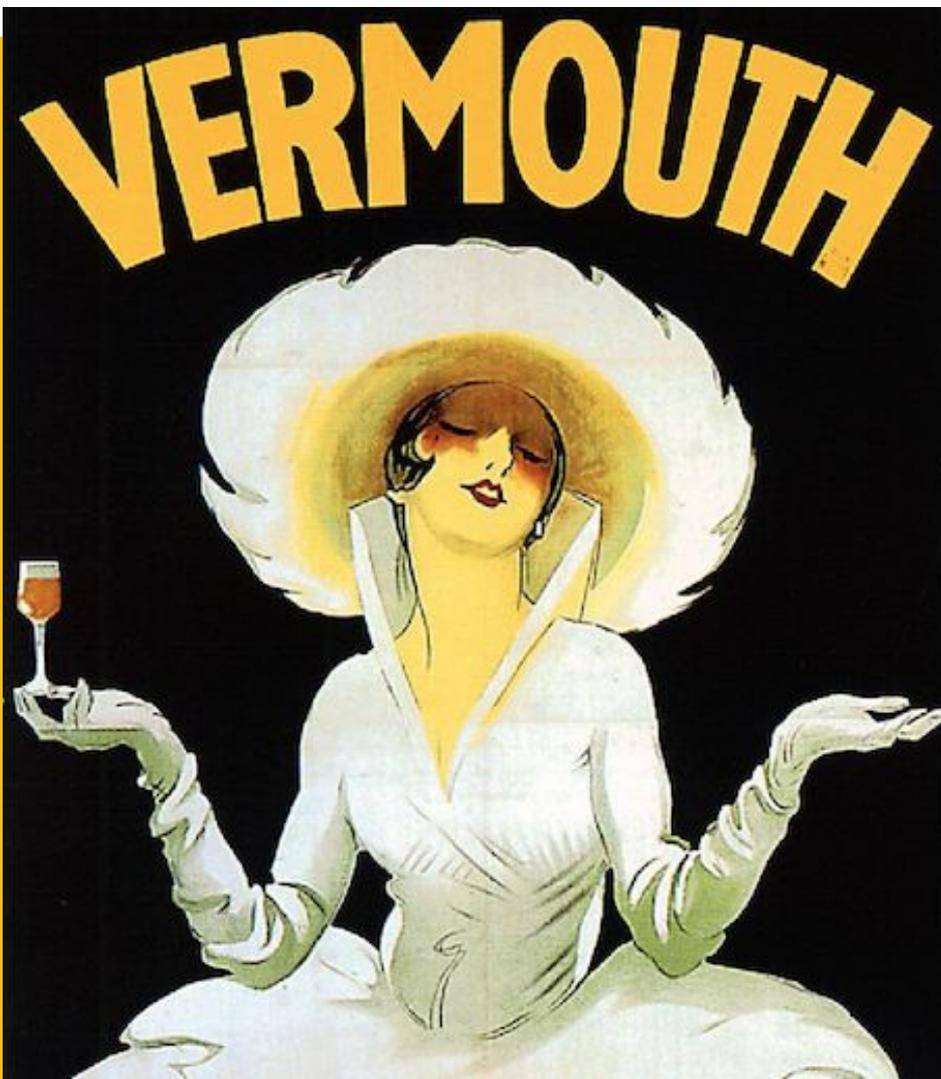


Вермут – крепленое вино, ароматизированное ингредиентами растительного происхождения. Основными центрами производства вермутов являются Италия и Франция.



ИСТОРИЯ



Египетские жрецы лечили ароматными настоями депрессии.



Аристотель об ароматических напитках:

«Они позволяют достичь совершенства ауры, духа и здоровья, питают мозговую ткань и являются пищей для ума».

Современная история вермута началась, когда венецианские торговцы привезли в Италию из разных стран множество специй: кардамон, мускатный орех, ваниль, гвоздику, имбирь...



ГЕОГРАФИЯ

Монпелье — родина
белых сухих вермутов.



Турин — родина
вермутов категории
D.O.M.G.



КАК ДЕЛАЮТ ВЕРМУТ

1. Винная основа.
2. Ароматическая основа.
3. Спирт.
4. Сахар, карамель.



Полынь



тысячелистник



кардамон



мята



мускатный орех



чёрная бузина



корица

КЛАССИФИКАЦИЯ

ВЕРМУТА

ПО ЦВЕТУ

- ✓ Extra Dry, Bianco — прозрачный или белый.
- ✓ Rosso — красный.
- ✓ Rosato — розовый.



ПО СОДЕРЖАНИЮ САХАРА

- ✓ Vermouth Dry — сухой вермут, содержание сахара не превышает 40 г/л.
- ✓ Vermouth Sweet (Bianco, Rosso, Rosato) — сладкий вермут, содержание сахара составляет около 150 г/л.



ПОДАЧА ВЕРМУТА + 5–8°C



Vermouth Dry + долька или цедра лимона, маслина, оливка или маринованная мини-луковица.

Vermouth Bianco + долька лимона или лайма.

Vermouth Rosso + долька или цедра апельсина.

Vermouth Rosato + долька лимона.



ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ

ВЕРМУТ / VERMOUTH

