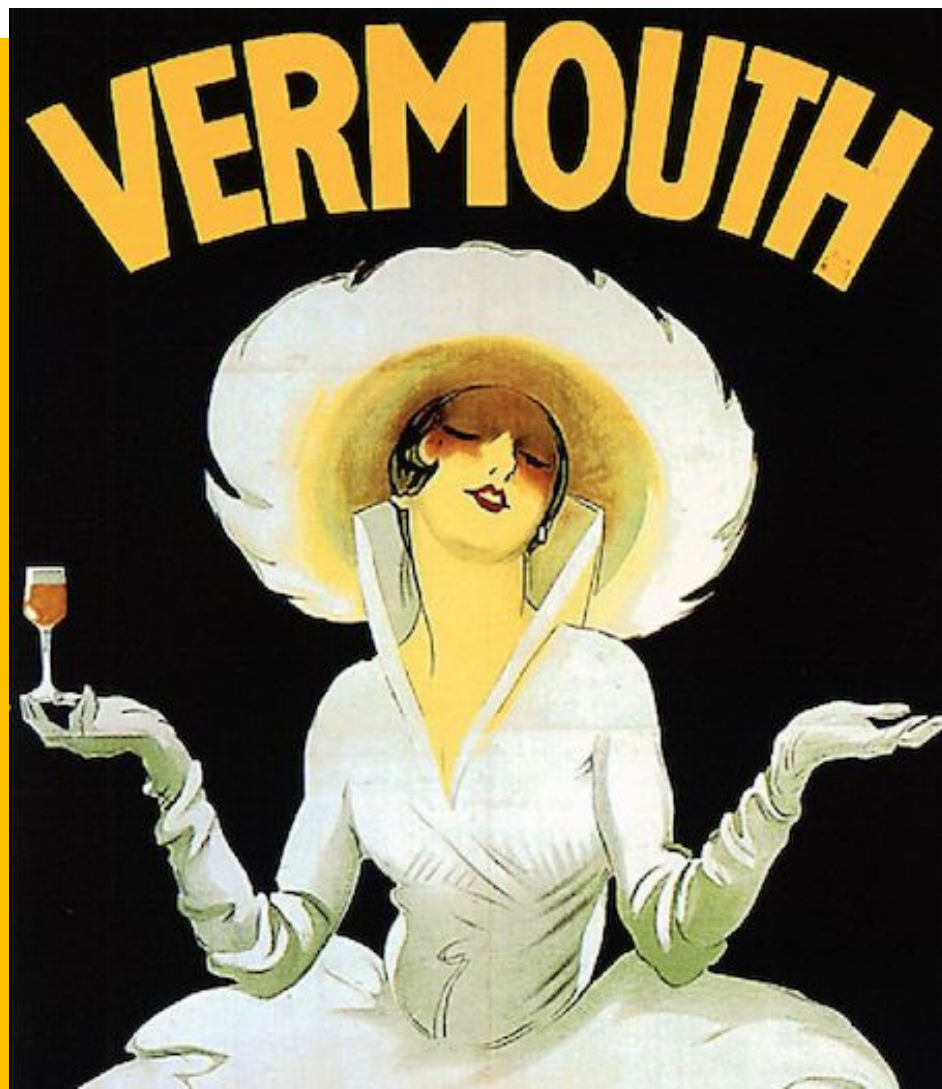
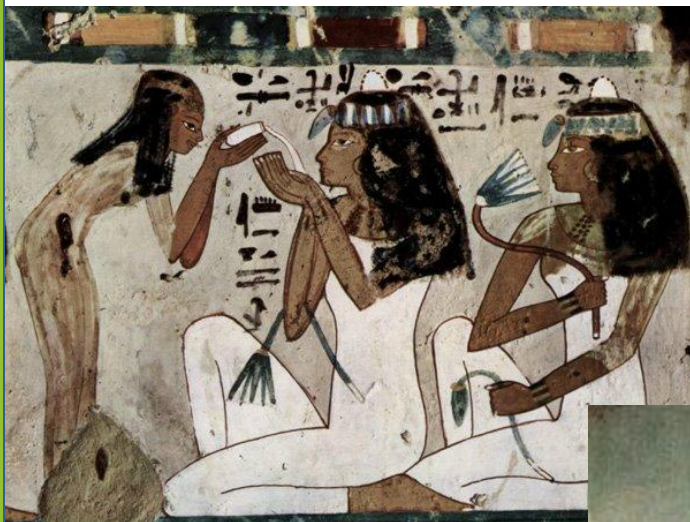


*Вермут – крепленое вино, ароматизированное ингредиентами растительного происхождения. Основными центрами производства вермутов являются Италия и Франция.*



# 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

