

TEMA: BEPMYT



ВЕРМУТ - ЭТО КРЕПЛЕННОЕ ВИНО, ИМЕЮЩЕЕ ХАРАКТЕРНЫЙ ВКУС И АРОМАТ РАЗНЫХ ДУШИСТЫХ ТРАВ И СПЕЦИЙ. БАЗОВОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ВЕРМУТА ЯВЛЯЕТСЯ ПОЛЫНЬ. ИМЕННО ЕЙ И ОБЯЗАН НАПИТОК СВОИМ НАЗВАНИЕМ (В ПЕРЕВОДЕ С НЕМЕЦКОГО WERMUT ОЗНАЧАЕТ «ПОЛЫНЬ»).

КРЕПЛЕННОЕ ВИНО С СОДЕРЖАНИЕМ СПИРТА ОБЫЧНО 16-18%) АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ЭКСТРАКТОМ ПОЛЫНИ, ТЫСЯЧЕЛЕТНИКА, МЯТЫ, КОРИЦЫ, КАРДАМОНА, ДРУГИМИ ТРАВАМИ И СПЕЦИЯМИ.

ОНО БЫЛО ПОПУЛЯРНО УЖЕ В ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ И ДРЕВНЕМ РИМЕ. В ТЕ ДАВНИЕ ВРЕМЕНА ВЕРМУТ СЧИТАЛСЯ ЛЕЧЕБНЫМ СНАДОБЬЕМ И ПРИНИМАЛСЯ ОГРАНИЧЕННЫМИ ДОЗАМИ. А ПРИДУМАЛ ЕГО ГИППОКРАТ, ДОБАВИВ В ОБЫКНОВЕННОЕ ВИНО НЕСКОЛЬКО ЛЕЧЕБНЫХ ТРАВ С ИЗЫСКАННЫМ АРОМАТОМ. ОН СЧИТАЛ ВЕРМУТ ПАНАЦЕЕЙ ОТ ДЕПРЕССИЙ И ПРОБЛЕМ С ПИЩЕВАРЕНИЕМ, А ТАКЖЕ ОТЛИЧНЫМ ТОНИЗИРУЮЩИМ СРЕДСТВОМ. НО ЭТО БЫЛ НЕ СОВСЕМ ТОТ НАПИТОК, КОТОРЫЙ ДЛЯ НАС ПРИВЫЧЕН СЕГОДНЯ.

РЕЦЕПТ СОВРЕМЕННОГО ВЕРМУТА БЫЛ СОЗДАН В XVIII ВЕКЕ В ТУРИНЕ. ИМЕННО ИТАЛИЯ СТАЛА ТОЙ СТРАНОЙ, ГДЕ ПОМИМО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЕЧЕБНЫХ ЦЕЛЯХ, НАПИТОК ПОЛУЧИЛ И ИНЫЕ ПРИМЕНЕНИЯ. НАПРИМЕР, В КАЧЕСТВЕ АПЕРИТИВА. НО НА ЭТОМ ИСТОРИЯ НЕ ЗАКОНЧИЛАСЬ! УЖЕ В XX ВЕКЕ ВЕРМУТ АКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАЛСЯ БАРМЕНАМИ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ АЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ И ИМЕЛ ОГРОМНЫЙ УСПЕХ У ЗАВСЕГДАЕВ. ВОЗМОЖНО, ПО ЭТИМ ПРИЧИНАМ ТРАДИЦИОННОЕ ПОЛЫННОЕ ВИНО СЕГОДНЯ ГОТОВИТСЯ ИМЕННО ПО ИТАЛЬЯНСКОЙ РЕЦЕПТУРЕ



ПОЛЫНЬ

ПРОИЗВОДСТВО

ВСЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ПОДСУШИВАЮТ И РАСТИРАЮТ, А ЗАТЕМ НАСТАИВАЮТ НА ВОДНО – СПИРТОВОМ РАСТВОРЕ В БОЛЬШИХ ВРАЩАЮЩИХСЯ ЧАНАХ ДЛИТСЯ ЭТОТ ПРОЦЕСС ОКОЛО ДВАДЦАТИ ДНЕЙ. ДЛИТСЯ ЭТОТ ПРОЦЕСС ОКОЛО ДВАДЦАТИ ДНЕЙ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ ЭФИРНЫЕ МАСЛА СМОЛЫ И ПРОЧИЕ ВЕЩЕСТВА РАСТВОРЯЮТСЯ И СОСТАВЛЯЮТ НЕОБХОДИМЫЙ БУКЕТ. ПЕРЕД ВОССОЕДИНЕНИЕМ И ЭКСТРАКТ, И ВИНО - ОСНОВА ТЩАТЕЛЬНО ОЧИЩАЮТСЯ И ФИЛЬТРУЮТСЯ. ПОТОМ К НИМ ДОБАВЛЯЮТ ЕЩЁ ДВА НЕОБХОДИМЫХ ИНГРЕДИЕНТА, САХАР И СПИРТ: ПЕРВЫЙ — ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ СГЛАДИТЬ ИЗЛИШНЮЮ ГОРЕЧЬ ЭКСТРАКТА, А ВТОРОЙ — ДЛЯ ЛУЧШЕГО РАСТВОРЕНИЯ АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ И КОНСЕРВАЦИИ. ДАЛЬШЕ НАПИТОК ПРОХОДИТ ЧЕРЕЗ СТАДИЮ СТАБИЛИЗАЦИИ - ОХЛАЖДАЕТСЯ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ - 5 ГРАДУСОВ И ВНОВЬ ФИЛЬТРУЕТСЯ. ПОСЛЕ ЧЕГО ПОСТЕПЕННО В ТЕЧЕНИЕ НЕДЕЛИ ВОССТАНАВЛИВАЕТСЯ НОРМАЛЬНАЯ КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА. ОБЩАЯ ЖЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБРАБОТКИ ДО РОЗЛИВА МОЖЕТ СОСТАВЛЯТЬ ОТ ДВУХ МЕСЯЦЕВ ДО ОДНОГО ГОДА.

ПОПУЛЯРНЫЕ МАРКИ ВЕРМУТОВ: MARTINI, CINZANO, CAMPARI, DOLLIN, DELASY, SALVATORE. ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО «МАРТИНИ» ЯВЛЯЕТСЯ ВСЕГО ЛИШЬ ОДНОЙ ИЗ МАРОК ВЕРМУТОВ, А НЕ ОТДЕЛЬНЫМ ВИДОМ.

НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ПРОИЗВОДСТВОМ ВЕРМУТОВ С МИРОВОЙ ИЗВЕСТНОСТЬЮ ЗАНИМАЮТСЯ ИТАЛИЯ И ФРАНЦИЯ. ВЕРМУТЫ УСЛОВНО ДЕЛЯТ НА ФРАНЦУЗСКИЕ (СЮДА В ОСНОВНОМ ВХОДЯТ НАПИТКИ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ СУХИХ БЕЛЫХ ВИН) И ИТАЛЬЯНСКИЕ, ПРОИЗВОДСТВО ВЕРМУТА ПРЕДСТАВЛЕНО ТАКИМИ КОМПАНИЯМИ, КАК BACARDI-MARTINI, CAMPARI, CINZANO. BACARDI-MARTINI.

ОСНОВНЫМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ ВЕРМУТА ЯВЛЯЮТСЯ: ИТАЛИЯ — GRUPPO CAMPARI (CAMPARI, CINZANO); ФРАНЦИЯ — LILLET, NOILLY PRAT, BUSSOT.

КРОМЕ ИТАЛИИ И ФРАНЦИИ ВЕРМУТЫ ПРОИЗВОДЯТ В [ИСПАНИИ](#), [США](#), [БОЛГАРИИ](#), [РУМЫНИИ](#), [ВЕНГРИИ](#), [МОЛДАВИИ](#), [УКРАИНЕ](#), [РОССИИ](#), И ДРУГИХ СТРАНАХ.

ОБЩЕПРИНЯТО КЛАССИФИЦИРОВАТЬ ВЕРМУТЫ НА ДВА ВИДА: ИТАЛЬЯНСКИЕ ВЕРМУТЫ ДЕЛАЮТСЯ НА ОСНОВЕ СЛАДКОГО ВИНА. ОБЛАДАЮТ ЦИТРУСОВЫМ АКЦЕНТОМ И ГОРЬКО-СЛАДКИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ. ЦВЕТОВАЯ ГАММА ОТ ЗОЛОТИСТО-СОЛОМЕННОГО ДО БАГРЯНО-РУБИНОВОГО.

ФРАНЦУЗСКИЕ ВЕРМУТЫ — СУХИЕ. ОНИ СЛАВЯТСЯ БЕЗУПРЕЧНЫМ АРОМАТОМ И АРИСТОКРАТИЧЕСКИМ ВКУСОМ С ВЫРАЖЕННЫМИ ДРЕВЕСНО-ТРАВЯНЫМИ НОТКАМИ. ЦВЕТ — НЕЖНО-ЗОЛОТИСТЫЙ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ПРОИЗВОДСТВОМ ВЕРМУТОВ С МИРОВОЙ ИЗВЕСТНОСТЬЮ ЗАНИМАЮТСЯ ИТАЛИЯ И ФРАНЦИЯ. ВЕРМУТЫ УСЛОВНО ДЕЛЯТ НА ФРАНЦУЗСКИЕ (СЮДА В ОСНОВНОМ ВХОДЯТ НАПИТКИ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ СУХИХ БЕЛЫХ ВИН) И ИТАЛЬЯНСКИЕ, ПРОИЗВОДСТВО ВЕРМУТА ПРЕДСТАВЛЕНО ТАКИМИ КОМПАНИЯМИ, КАК CAMPARI, CINZANO.

В РОССИИ ВЫПУСКАЮТ ВЕРМУТ ДВУХ ТИПОВ: КРЕПКИЙ И ДЕСЕРТНЫЙ. КРЕПКИЙ СОДЕРЖИТ ЭТИЛОВОГО СПИРТА 18 % ДЕСЕРТНЫЙ — СООТВЕТСТВЕННО 16 %

СРЕДИ НАИБОЛЕЕ УСПЕШНЫХ МАРОК ВЕРМУТА, ПРОДАВАЕМЫХ ПО ВСЕМУ МИРУ:

[МАРТИНИ](#) (ИТАЛИЯ)

CINZANO (ИТАЛИЯ)

DISTILLERIE STOCK (ИТАЛИЯ)

SALVATORE (ИСПАНИЯ)



К ОСНОВНЫМ РАЗНОВИДНОСТЯМ ВЕРМУТА ОТНОСЯТ:

1) СУХОЙ (САХАРА В ТАКОМ НАПИТКЕ СОДЕРЖИТСЯ ДО 4%).

2) БЕЛЫЙ (САХАР ОТ 5 ДО 15%).

3) КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ (САХАРА БОЛЬШЕ 15%).

4) РОЗОВЫЙ (С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА ОТ 10 ДО 17%).

5) ГОРЬКИЙ, С МИНИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (2,5 – 2,8%), КОТОРЫЙ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕЖИСТИВОВОМ В ОТЛИЧИЕ ОТ ПРОЧИХ ВЕРМУТОВ, КОТОРЫЕ

ЯВЛЯЮТСЯ АПЕРИТИВАМИ

КЛАССИФИКАЦИЯ

СПЕЦИАЛИСТЫ ДЕЛЯТ ВЕРМУТЫ НА ПЯТЬ ГРУПП:

VERMOUTH SECCO (DRY) — СУХОЙ ВЕРМУТ, СОДЕРЖАНИЕ САХАРА В КОТОРОМ НЕ ПРЕВЫШАЕТ 4 %;

VERMOUTH BIANCO — БЕЛЫЙ ВЕРМУТ, СОДЕРЖИТ ОТ 5 ДО 15 % САХАРА;

VERMOUTH ROSSO (SWEET) — КРАСНЫЙ ВЕРМУТ С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА БОЛЬШЕ 15 %

; *VERMOUTH ROSE* — РОЗОВЫЙ ВЕРМУТ С КОНЦЕНТРАЦИЕЙ САХАРА МЕЖДУ БЕЛЫМ И КРАСНЫМ;

VERMOUTH BITTER -

ГОРЬКИЙ ВЕРМУТ, КАК ПРАВИЛО, В КАЧЕСТВЕ ПОМОЩИ ПИЩЕВАРЕНИЮ.



КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ВЕРМУТА ПОДРАЗУМЕВАЕТ СОБЛЮДЕНИЕ НЕКОТОРЫХ ТОНКОСТЕЙ. ТАК, ВЕРМУТ ПЬЮТ В КАЧЕСТВЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО НАПИТКА ИЛИ ЖЕ В СОСТАВЕ КОКТЕЙЛЕЙ. ЗАЧАСТУЮ ПОЛУЧАЕТСЯ ТАК, ЧТО, ЧЕМ НЕЖНЕЕ НАПИТОК, ТЕМ ПРОЩЕ ЕГО УПОТРЕБЛЯТЬ: ЛЬДА И ЛИМОНА, КАК ПРАВИЛО, БЫВАЕТ ДОСТАТОЧНО. ТАК ОН РАСКРЫВАЕТ СВОЙ АРОМАТ И ПОЛНОТУ ВКУСА. В ЧИСТОМ ВИДЕ ЕГО ПЬЮТ ИЗ МАЛЕНЬКИХ РЮМОК. ПИТЬ ВЕРМУТ ЗАЛПОМ СЧИТАЕТСЯ МОВЕТОНОМ. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ЕГО ОХЛАЖДАЮТ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 8-12 ГРАДУСОВ. ЗАЧАСТУЮ ВЕРМУТ ПОДАЮТ К СТОЛУ В КАЧЕСТВЕ АПЕРИТИВА. НАПИТОК ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯСОМ, ПТИЦЕЙ, РАЗЛИЧНЫМИ ФРУКТАМИ.



Во что наливают?

Многие люди пьют этот напиток из треугольных бокалов, которые предназначены для мартини. Но классический вариант предполагает использование стакана с толстым дном, который предназначен также и для виски (тумблер).

Темпераура подачи

Важно знать какой температуры должен быть алкоголь при подаче, чтобы его было приятно пить. Так сухой вермут и Бьянко пьют охлажденным (около 8 или 12 градусов). Красные виды напитка употребляют комнатной температуры. Для этого бутылку заранее открывают и дают вину подышать, чтобы оно прогрелось и раскрыло весь свой букет ароматов.

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВЕРМУТА

Россо гранат

Необходимые ингредиенты:

- Красный вермут - 50 мл
- Гранатовый сок - 150 мл
- Гранат - 50 г
- Лед в кубиках - 200 г



Бьянко бриз

Необходимые ингредиенты:

- Белый вермут-50 мл
- Клюквенный морс-100 мл
- Грейпфрутовый сок-50 мл
- Грейпфрут-30 г
- Лед в кубиках-200 г

