Di cosa è fatto il Vermouth?

vermouth-9-8ff98ec7

La base è data da un 75% di vino bianco, solitamente Trebbiano; a questo si affiancano anche altre tipologie quali il Catarratto o il Verduzzo. Si prevede anche l'uso di saccarosio che può essere sostituito dal mosto e, per avere una tonalità più marcata, si usa il caramello. Il suo particolare sapore è dato da erbe e spezie: Artemisia prima di tutto; a seguire Anice Stellato, China, Camomilla, Chiodi di Garofano, Cardamomo, Genziana, Timo, Luppolo e Vaniglia, giusto per citare le più usate. Trovata la giusta ricetta si passa con l'infusione a freddo delle spezie nell'alcol, unita poi a vino e zucchero. Un'attenzione speciale deve essere data ai diversi tempi di infusione delle erbe, ecco perché è indicato avere più lavorazioni per poi assemblarle alla fine.

La riscoperta del Vermouth

Quanti sono i Vermouth?