vinetur

Das Comeback des Wermuts: Eine neue Ära für das vergessene Getränk

Der weltweite Aufstieg des Wermuts: Eine Renaissance für den aromatischen Wein

Freitag, 30. August 2024



Der Negroni ist ein beliebter Cocktail italienischen Ursprungs, der zu gleichen Teilen aus Gin, Bitter und süßem roten Wermut zubereitet wird

Wermut, ein Getränk, das in der Welt der Drinks oft im Schatten steht, erlebt eine Renaissance, die ihn als perfekte Brücke zwischen Wein und Cocktails positioniert. Dieser angereicherte und aromatisierte Wein hat die Aufmerksamkeit von Experten und Liebhabern auf der ganzen Welt auf sich gezogen, die in ihm eine Vielseitigkeit sehen, die ihn sowohl für den puren Genuss als auch für das Mischen in Cocktails geeignet macht.

Wermut ist ein geschichtsträchtiges Getränk, bei dem Wein mit Kräutern und Gewürzen vermischt wird, wobei Wermut, auch bekannt als Artemisia oder Absinth, eine wichtige Zutat ist. Der Name selbst stammt von dem deutschen Begriff wermut, was Wermut

bedeutet. Während die Ursprünge des Wermuts bis in die Antike zurückreichen und Aufzeichnungen über verstärkte und aromatisierte Weine von China bis Griechenland vorliegen, entstand die moderne Version des Wermuts im 18. Jahrhundert in Turin, Italien, dank Antonio Benedetto Carpano. Sein süßer Wermut, der aus Moscato-Wein hergestellt wurde, war so beliebt, dass er den Beginn der kommerziellen Herstellung dieser Art von Getränken in der gesamten Region markierte.

Vielfältige Stile und weltweite Verbreitung

Im Laufe der Zeit hat sich der Wermut in verschiedene Kategorien unterteilt. Die wichtigsten sind süßer und trockener Wermut, aber es gibt auch Varianten wie weißen, roséfarbenen, bernsteinfarbenen und bitteren Wermut wie den Chinato. Jeder Stil hat seinen eigenen Charakter, vom kräftigen und bitteren italienischen süßen Wermut bis zum weicheren und fruchtigeren spanischen Wermut, der oft mit Sherry-Weinen hergestellt wird.

Heute hat die Wermutproduktion die traditionellen italienischen und französischen Grenzen überschritten und wird in Ländern wie Spanien, den Vereinigten Staaten, Australien und Japan erfolgreich hergestellt. Jede Region bringt ihre eigene lokale Note ein, indem sie einheimische Pflanzen und Weinbereitungsmethoden verwendet, die das Terroir des jeweiligen Gebiets widerspiegeln. In Spanien zum Beispiel werden für Wermutweine häufig Sherry-Weine verwendet, die ihnen einen einzigartigen und erkennbaren Charakter verleihen. In Japan werden Wermutweine auf der Basis von Sake und lokalen Pflanzen wie Yuzu hergestellt, was die Anpassungsfähigkeit und Entwicklung des Wermuts an die lokalen Traditionen beweist.

Einer der Gründe, warum Wermut immer beliebter wird, ist die Tatsache, dass er auf vielfältige Weise genossen werden kann. Er kann pur, auf Eis mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe oder als Hauptzutat in einer Vielzahl von Cocktails getrunken werden. Klassiker wie der Manhattan, Martini oder Negroni finden im Wermut eine perfekte Ergänzung, die ihren Geschmack und ihre Komplexität noch verstärkt. Auch weniger bekannte Cocktails wie der Boulevardier oder der Adonis verdanken ihre Ausgewogenheit und ihren unverwechselbaren Geschmack dem Wermut.

Die Qualität der Wermutgetränke hat sich in den letzten Jahren deutlich verbessert. Die Hersteller bemühen sich um die Wiederbelebung historischer Rezepte oder um neue Kombinationen von Botanicals und hochwertigen Weinen. Das Ergebnis dieser Bemühungen sind Wermutgetränke, die sich nicht nur hervorragend zum Mixen, sondern auch zum puren Genießen eignen. Experten zufolge liegt der Schlüssel dazu in der Auswahl hochwertiger Wermutgetränke, der richtigen Lagerung (nach dem Öffnen vorzugsweise im Kühlschrank) und dem Experimentieren mit verschiedenen Stilen und Proportionen beim Mixen von Cocktails.

Das Ritual der Wermut-Stunde

Die Tradition der Wermutstunde hat vor allem in Spanien zur Wiederbelebung dieses Getränks beigetragen. Was früher ein Wochenendbrauch war, hat sich zu einer täglichen Praxis entwickelt, bei der Freunde und Familie zusammenkommen, um den Wermut bei Tapas und guten Gesprächen zu genießen. Dieses Ritual, das die Jahrhunderte überdauert hat, ist ein Beweis für die Kraft des Wermuts, Menschen zusammenzubringen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Wermut mehr als nur eine Cocktailzutat ist. Er ist ein geschichtsträchtiges, vielseitig einsetzbares Getränk, das sowohl von Experten als auch von Neueinsteigern zunehmend geschätzt wird. Mit einer breiten Palette von Stilen und Geschmacksrichtungen, die es zu entdecken gilt, ist Wermut bereit, einen prominenten Platz in Bars auf der ganzen Welt einzunehmen. Ob allein genossen oder in einem sorgfältig kreierten Cocktail, Wermut bietet ein Geschmackserlebnis, das das Beste aus der Welt des Weins mit der Kreativität der Mixologie verbindet.