vinetur

¿Qué es el ajenjo y por qué el vermut debe llevarlo?

lunes 6 de mayo de 2019

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



El ajenjo, del latín *Artemisia*, es el botánico por excelencia, sin él un vermut no puede ser considerado como tal. La fórmula magistral de cualquier vermut debe incluir un 75% de vino y el ajenjo, de manera obligatoria, entre sus botánicos. De hecho, a Hipócrates se le atribuye la creación del primer vermut de la historia, compuesto por vino, ajenjo y hojas de díctamo de Creta. Tal es la importancia de este botánico, que su nombre en alemán, wermut, fue el escogido para denominar esta estupenda bebida.

La planta del ajenjo, perenne y de tallo leñoso, crece en regiones templadas de Asia, Europa y el norte de África, en terrenos secos, arcillosos y poco fértiles. Puede llegar a medir hasta un metro de altura y florece de julio a septiembre. Entre su composición se encuentran sustancias como el potasio, la tuyona, el tuyol, taninos, absintina y el

nitrato de potasio que potencian el apetito y favorecen la digestión de los alimentos. De esta manera el ajenjo ha sido utilizado desde tiempos pretéritos para combatir los dolores estomacales, los parásitos intestinales y como remedio para mejorar la amenorrea en la menstruación de las mujeres.

Pero lo que hace que el ajenjo sea el botánico por excelencia es su potente poder amargo. Esta capacidad amarga es la que equilibra, de manera insuperable, el dulzor de la mistela y del vino y acompaña al resto de botánicos en los vermuts de Padró i Família.