Cómo elaborar tu propio vermut

jueves 10 de noviembre de 2022

ESCRITO POR BODEGAS HAYA

El **vermut** de calidad ha de servirse en una buena copa, fresco pero no muy frío, sin hielo ni aderezos que desvirtúen su genuina calidad. Existen diferentes hábitos a la hora de tomar vermut; desde añadirle otras bebidas como ginebra o brandy hasta aderezarlo con pequeñas ramas de romero, canela, aceitunas, y por supuesto incorporándole hielo.

En los años 70-80 **era muy común degustar esta bebida mezclada con sifón**, esto es, diluido con agua de Seltz (agua carbonatada con sodio y/o potasio). Los mejores vermuts históricamente se han elaborado con vino licoroso, puro, añejo, con adición de infusiones con extractos naturales y plantas. Al añadir estos elementos y otros como azúcar o mosto concentrado se tendrá especial cuidado con el enturbiamiento.



Materias primas a utilizar

- Flores, hierbas y hojas secas: Ajenjo, dictamo, cardo santo, centaurea, camedrio, manzanilla, clavos de especie, melisa, mejorana, salvia, hisopo, flores de sauco, azafrán, etc.

- Semillas y frutos secos: Cardamomo, nuez moscada, coriandro, etc.

- Raíces: Jengibre, genciana, enula campana, lirio de Florencia, galanga de malabar, etc.

- Cortezas y maderas: Corteza de naranja o limón, canela de Ceylán, quina calisaya, madera de cuasia, etc.



La maceración.

La maceración es una extracción sólido-líquido. Para conseguir la cesión de sabores y aromas de nuestro preparado, añadiremos nuestra fórmula directamente al vino base, ya sea dentro de una bolsa de infusión o mezclando todos los ingredientes y añadiéndolos directamente. También se pueden hacer extracciones previas en caliente con o sin alcohol diluido en agua. Si elaboramos mediante infusión periódicamente sacaremos el saquito y lo estrujaremos para que el **vermut** adquiera las características que buscamos.



Cuidamos posteriores.

Una vez conseguidos el color, aroma y sabor para nuestro _, procederemos a filtrarlo con un filtro de papel, haremos un trasiego lento para asegurar un paso continuo de nuestro vino aromatizado. Cerraremos nuestra botella final y la **dejaremos reposar unas semanas para que liguen bien los aromas y sabores**. Podemos añejar nuestro **vermut** en botella o en pequeños barriles a una temperatura más o menos constante. Iremos probándolo para ajustar los tiempos de espera y razonar el momento óptimo de consumo.



En **Bodegas Haya** tenemos el privilegio de contar con uno de los vermuts más premiados y alabados por los consumidores más exigentes, si quieres saber más puedes hacerlo en **bodegashaya.com**

¡Salud!