vinetur

Le retour du vermouth : Une nouvelle ère pour la boisson oubliée

L'essor mondial du vermouth : Une renaissance pour le vin aromatique

vendredi 30 août 2024



Le Negroni est un cocktail populaire d'origine italienne préparé à parts égales avec du gin, des amers et du vermouth rouge doux.

Le vermouth, boisson souvent éclipsée dans le monde des boissons, connaît une renaissance qui le positionne comme le parfait pont entre le vin et les cocktails. Ce vin fortifié et aromatisé a captivé l'attention des experts et des amateurs du monde entier, qui lui reconnaissent une polyvalence qui le rend idéal pour être dégusté seul ou incorporé dans des cocktails.

Le vermouth est chargé d'histoire, mêlant le vin à une infusion d'herbes et d'épices, dont l'absinthe, connue sous le nom d'artemisia ou d'absinthe, est un ingrédient clé. Le nom lui-même provient du terme allemand wermut, qui signifie absinthe. Si ses origines remontent à l'Antiquité, avec des vins fortifiés et aromatisés de la Chine à la

Grèce, la version moderne du vermouth a vu le jour au XVIIIe siècle à Turin, en Italie, grâce à Antonio Benedetto Carpano. Son vermouth doux, à base de Moscato, était si populaire qu'il a marqué le début de la production commerciale de ce type de boisson dans toute la région.

Diversité des styles et diffusion mondiale

Au fil du temps, le vermouth s'est diversifié en plusieurs catégories. Les principales sont le vermouth doux et le vermouth sec, mais il existe aussi des variantes comme le blanc, le rosé, l'ambré et des versions amères comme le chinato. Chaque style a son propre caractère, du vermouth italien doux, robuste et amer, au vermouth espagnol, plus doux et fruité, souvent élaboré à partir de vins de Xérès.

Aujourd'hui, la production de vermouths a dépassé les frontières traditionnelles de l'Italie et de la France et est désormais élaborée avec succès dans des pays tels que l'Espagne, les États-Unis, l'Australie et le Japon. Chaque région apporte sa propre touche locale, en incorporant des plantes indigènes et des méthodes de vinification qui reflètent le terroir de la région. En Espagne, par exemple, les vermouths sont souvent élaborés à partir de vins de Xérès, ce qui leur confère un caractère unique et reconnaissable. Au Japon, les vermouths sont produits à base de saké et de plantes locales comme le yuzu, ce qui démontre l'adaptabilité et l'évolution du vermouth en fonction des traditions locales.

L'une des raisons pour lesquelles le vermouth gagne en popularité est sa capacité à être apprécié de différentes manières. Il peut être dégusté seul, sur de la glace avec une tranche d'orange ou de citron, ou en tant qu'ingrédient principal d'une large gamme de cocktails. Les classiques comme le Manhattan, le Martini ou le Negroni trouvent dans le vermouth un complément parfait, qui rehausse leurs saveurs et leur complexité. Même des cocktails moins connus comme le Boulevardier ou l'Adonis s'appuient sur le vermouth pour leur équilibre et leur goût distinctif.

La qualité du vermouth s'est remarquablement améliorée ces dernières années, les producteurs s'efforçant de faire revivre des recettes historiques ou d'innover avec de nouvelles combinaisons de plantes médicinales et de vins de haute qualité. Ces efforts

ont donné naissance à des vermouths qui sont non seulement excellents pour les mélanges, mais aussi pour la dégustation en solo. La clé, selon les experts, réside dans la sélection de vermouths de haute qualité, leur conservation adéquate (de préférence au réfrigérateur une fois ouverts) et l'expérimentation de différents styles et proportions lors de la préparation de cocktails.

Le rituel de l'heure du vermouth

La tradition de l'heure du vermouth, surtout en Espagne, a contribué à la revitalisation de cette boisson. Ce qui était autrefois une coutume de fin de semaine est devenu une pratique quotidienne, où les amis et la famille se réunissent pour déguster un vermouth accompagné de tapas et d'une bonne conversation. Ce rituel, qui a traversé les siècles, témoigne du pouvoir rassembleur du vermouth.

En conclusion, le vermouth est plus qu'un simple ingrédient de cocktail. C'est une boisson riche en histoire, polyvalente dans son utilisation et de plus en plus appréciée par les experts comme par les néophytes. Avec un large éventail de styles et de saveurs à explorer, le vermouth est prêt à occuper une place de choix dans les bars du monde entier. Qu'il soit dégusté seul ou dans un cocktail soigneusement élaboré, le vermouth offre une expérience gustative qui associe le meilleur du monde viticole à la créativité de la mixologie.