

VERMOUTH BIANCO, VERMOUTH ROSSO AUS ITALIEN, DER SCHWEIZ, FRANKREICH UND SPANIEN

Süsse, Bitterkeit und persönliche Vorlieben beim Vermouth

Vermouth, das klassische Aperitif-Getränk schlechthin, ist wieder mächtig angesagt. Ob weiss oder rot.

Schon in der Antike wurde Wein mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert. Vermouth, wie wir ihn heute kennen, hat seinen Ursprung im Grenzgebiet von Italien und Frankreich, im 16. Jahrhundert. Eine erste Hochblüte erlangte der aromatisierte Wein in Turin, das um 1750.

Wermut nach schweizerischer Gesetzgebung besteht zu mindestens 75 Prozent aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem Traubenmost. Zur Aromatisierung sind natürliche Aromenstoffe, Aromenextrakte, Gewürze, Kräuter oder andere geschmacksgebende Lebensmittel erlaubt. Es müssen zudem zwingend Stoffe verwendet werden, die aus Artemisia-Arten (Wermut, Beifuss usw.) gewonnen wurden. Wermut wird in der Regel mit Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs versetzt und muss einen Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 22 Volumenprozent aufweisen. Seine Süsse erhält der Vermouth entweder von einem süssen Grundwein oder dann durch Zugabe von Traubenmost,

Zucker oder Karamell. Die bewährten Vermouth-Klassiker sind in der Regel gut gemachte Produkte ohne Ecken und Kanten. Zunehmend werden von kleineren Produzenten eigenständige Produkte entwickelt, und die Bandbreite von Vermouth wird zunehmend grösser.

An einer Degustation mit 15 Teilnehmern hat sich gezeigt, dass die Geschmäcker sehr unterschiedlich sind. Die persönlichen Vorlieben für Süsse und Bitterkeit sind für die Bewertung entscheidend. Eigenwillige, charaktervolle Aromaprofile polarisieren erwartungsgemäss stark, insbesondere die Enzianwurzel löst bei einigen heftige emotionale Abneigung aus. Wenig Anerkennung fanden aber auch die allzu sehr abgerundeten und harmlosen Produkte. Erfreulicherweise werden für Vermouth in der Regel sehr anständige Grundweine verwendet. Die Würze des Wermutkrautes wird durch teils hochkomplexe Aromen ergänzt und bei den guten Produkten so dosiert, dass der Grundwein noch wahrnehmbar bleibt. Leider wird der Grundwein noch selten deklariert und schon gar nicht als wichtigster Bestandteil in den Vordergrund gestellt.

Die Vermouthherstellung ist fest in den Händen der Spirituosenindustrie, obschon die Basis aus Wein besteht. Viele Winzer haben nebst ihren Weinen auch eigenen Schnaps. Wir fragen deshalb: Warum nicht Teil des Wermut-Trends werden und den darin enthaltenen eigenen Wein zum Hauptakteur machen? *rz*

Saubere, frische We dezenter Kräuterhinetwas Bitterorange trocken, blitzsaube salzig, feine Kräuter wenig bitter, im lang Finale wie ein fein atisierter, guter Weir **18/20**

STYLE.31 BIANCO (I)
Rossi d'Angera, Var
16 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 40.–
Zitronenschale, Ora
blüten, verhalten Ki
sauber, vielschicht
Präsent im Antrunk
süsser Wein mit Kre
und guter Säure, Kr
Pinie, Zitrus, gute B
aromatische Länge **19/20**

ISOTTA BIANCO (CH)
17 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 21.–
Leicht oxidierter Gr
vielschichtiger Kräu
Zitrus. Caramelauf
Säure, mittlere Dic
recht süss; wenig t
austariert, Finale r
Frucht und Caram
15/20

**VERMOUTH ROYAL B
LA QUINTINYE (F)**
16 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 28.–
Leicht stechend, ir
Kräuter, viel Pinien,
Traube. Kräftige Sti
gute Säure, zurück
gesusst, feibitter
gang viel Pinie, etw
16/20

**VERMOUTH BIANCO
L'OSTERIA BIO (I)**

WEISS

CINZANO BIANCO (I)

15 Vol.-%
100 cl, ca. Fr. 11.–
Frisch, sauber, komplexe
Würze, Bitternoten. Fruchtig,
recht süss, fruchtige Säure,
ausgewogen bis gefällig.
16/20

NOILLY PRAT ORIGINAL DRY (F)

18 Vol.-%
100 cl, ca. Fr. 23.–
Weinig, dezente Muskat-
töne, frische Frucht. Recht
trocken, fruchtig, wenig
bitter, ausgewogen, etwas
lahm und kurz.

VERMOUTH BIANCO (CH) Matter Luginbühl, Kallnach

18 Vol.-%
75 cl, Fr. 17.–
Schöner, sauberer Wein, ele-
gante und komplexe Würze,
in der Tiefe vielschichtige
Bitteraromen. Kräuterpower
im Mund, frisch, fruchtig,
gute Balance von Süsse
und Säure, harmonisches,
langes Finale.

19/20

VERMOUTH DRY (CH) Matter Luginbühl, Kallnach

18 Vol.-%
75 cl, Fr. 17.–
Sauberer, frischer Weiss-
wein, feine Kräuterwürze,
etwas Berdheu. Saftig

trocken, gehaltvoll, getrock-
nete Kräuter, dezent bitter,
etwas breit, gute Länge.

17/20

VERMOUTH CLASSICO DEL PROFESSORE (I)

18 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 30.–
Intensive, frische Würze,
Minze, Wermut, Kamille,
leicht Muskat. Kräftig im
Antrunk, frischer Wein, in-
tensiv Bitterkräuter, ausge-
wogenes Süsse-Säure-Spiel
im aromatischen Abgang.

18/20

MARTINI BIANCO (I)

15,5 Vol.-%
100 cl, ca. Fr. 16.–

Kräuterbasis, frischer Wein,
leichte Petrolnote, Vanille,
Zitrus. Rund, saftig, mittlere
Dichte, trinkig, dezentes
Caramel-Vanille-Finale.

17/20

MARTINI EXTRA DRY (I)

18 Vol.-%
100 cl, ca. Fr. 12.–
Trockener Wein, dezent
Kräuter, rote Beeren, Zitrus.
Im Mund Himbeerauftakt,
zuerst trocken, dann nach-
hängende Süsse, wenig
frisch endend.

15/20

DIOLIN (F)

Vermouth dry de Chambéry
16 Vol.-%

Die Würze des Wermutkrautes wird durch
teils hochkomplexe Aromen ergänzt und bei den guten
Produkten so dosiert, dass der Grundwein noch
wahrnehmbar bleibt.

75 cl, ca. Fr. 20.–
Leicht muffiger Grund-
wein, harmonische Kräuter-
mischung, schöne Zitrus-
note. Kräftige Struktur, recht
süß, gute Säure, wenig
bitter, gebrannte Mandeln.
16/20

ROT

COCCHI DOPO TEATRO (I)

16 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 33.–
Bitterwurzel, leicht erdig,
Orangenschale, komplex,
Kräuter. Rund, saftig, ausge-
wogen, gute Säure-Süsse-
Balance, mittlere Länge.
18/20

COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO (I)

16 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 26.–
Frische Kräuter, Menthol,
sauberer Basiswein. Frisch-
fruchtiger Auftakt, kräftige
Kräuterfülle, komplexe Bit-
teraromen, aufkommende,
leicht klebrige Süße, gute
Länge mit Caramelfinish.
17/20

ALATA DRY VERMOUTH (CH)

16 Vol.-%
50 cl, ca. Fr. 29.–
Präsente Gamay-Basis, de-
zent Bitterwurzeln, Kirsche,
blumig. Weinig im Antrunk,
Kirschensaft, wenig süß,
komplexe Bitternoten, leicht
trocknend, gute Länge mit
etwas Salz.
16/20

CINZANO 1757 (I)

100 cl, ca. Fr. 22.–
Schöne Frucht, wohl dosierte
Würze, komplex, sauberer
Grundwein. Frisch und saftig
im Mund, gute Fülle, an-
genehm bitter, gute Säure,
anhaltendes Caramelfinale.
17/20

ROSSO ANTICO (I)

15 Vol.-%
100 cl, ca. Fr. 20.–
Verhaltene Nase, sauber,
Zitrus, wenig Bitteraromen.
Recht süß, Himbeeren,
Sauerkirschen, wenig Würze,
Caramel, süßsaurer
Fruchtbonbon im Abgang.
14/20

VINUM ABSINTHIATUM (I)

Distilleria Gualco
19 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 27.–
Gehaltvolle Weinbasis, viel
Bitteraromen, Enzianwurzel,
Wermutkraut. Voll, rund,
sehr aromatisch im Gaumen,
recht süß, entsprechende
Säure, ausgewogen, lang.
17/20

ISOTTA ROSSO (CH)

17 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 21.–
Würzige Frucht, tief, sehr
austariert, gehaltvoller
Grundwein. Saftig, sehr
harmonisch, wenig bitter,
fruchtig, mittlere Dichte,
gekonnt gemacht.
17/20

VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE (I)

18 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 33.–
Komplexe Bitterwürze, Süß-
holz, sehr sauber, fruchtiger
Grundwein. Frisch und aro-

bitter, gute Säure, etwas
zu süßes Finale.

17/20

DIOLIN (F)

Vermouth de Chambéry
Rouge
16 Vol.-%
75 cl, ca. Fr. 24.–
Guter Wein, dezente, elegan-
te Würze. Im Mund kräftiger
Wein, wohl dosierte Süße,
komplexe Kräuteraromen,
frisch-fruchtiges Finale mit
angenehmer Bitterwürze.
18/20

VERMOUTH ROSSO (CH)

Matter Luginbühl, Kallnach
18 Vol.-%
75 cl, Fr. 17.–
Erdige Bitterwurzel, sau-
berer Grundwein, trocken.
Saftig im Antrunk, sehr aus-
gewogen, im Abgang viel
Frucht, wenig Bitterstoffe.
17/20

CARPANO PUNT E MES (I)

16 Vol.-%
75 cl, Fr. 17.–
Verhalten, getrocknete
Medizinalkräuter, Orangen-
schale, Haselnuss, Süßholz.
Weinig, kräftige Konsistenz,
gute Säure, angenehme,
präzise Bitterkeit.
18/20

VERMUT BCN

MEDITERRANEAN DRY (E)
Aguavida Llops S.L., Priorat
18 Vol.-%
70 cl, Fr. 32.–
Komplexes Zitrusbouquet,
Weißwein, florale Kräuter.
Rund, saftig, kräftige Kräu-
teraromen, Bergamotte, gute
Fülle, schönes Süße-Säure-
Spiel, harmonischer Abgang.