

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - News

Vermut Catalán: „*Fem un vermut* - der neue Trend aus Spanien in Bars und Gläsern

23. September 2022

Ob kleine, düstere **Bodegas** mit viel dunklem Holz, **Hipster-Bars**, die gleichzeitig als Buchläden oder Nähzimmer dienen, oder **Kiez-Kneipen** mit einheimischen **Live Bands** - **jeden Sonntag** strömen die **Katalanen** in die **belebten Viertel** von **Barcelona** und dort in die **vermuterías**, um „den **Vermut** zu machen“: „*Fem un vermut?*“ - Lasst uns einen **Vermut** trinken. Ausgerüstet mit **kleinen Tellern** und einer großen Auswahl an **Tapas** wie frittierte **Sardinen**, gesalzene **Mandeln**, zartem **Confit-Thunfischfilet**, rustikalen frittierten **Kartoffelchips**, **Sardellen**, **Berberechos** (Herzmuscheln), **Jakobsmuscheln** mit scharfer Sauce, **Hartkäse** oder salzigen **Wurstwaren** geht es nicht selten ins **open end**, das begleitet wird von stundenlangen **Plaudereien** und **Diskussionen** und schon mal **bis in den Abend** reicht. Mindestens passt ein Gläschen **aperitiu** in die **hora del vermut** zwischen **Gottesdienst** und **Mittagessen** gegen 14 oder 15 Uhr.

Der **Vermut** (spanische bzw. katalanische Schreibweise), das **traditionelle** und **kultige Getränk Kataloniens**, ist **wieder da**. Nach dem **Status als Oimageetränk** Anfang des **letzten Jahrhunderts** und dem **jugendlichen Hype** in den späten **50er** bis in die **70er-Jahre** war er in den **90er-Jahren** fast **verschwunden**, zumal der sonntägliche

Kirchgang nicht mehr obligatorisch war. Heute ist der Vermut auf dem besten Weg, von Katalonien aus die Bars von ganz Europa zu erobern oder besser - zurückzuerobern, und zwar nicht nur bei der Jugend, sondern bei Jung und Alt, in *Chiringuitos* (Strandbars) ebenso wie zu Hause auf der Terrasse. Wenn das so weiter geht, wird er sich zum Kultgetränk in den Bars der ganzen Welt entwickeln. Seit 2012 sollen weltweit über 100 neue Marken entstanden sein, abgesehen davon, dass unzählige Bars ihren eigenen Vermut Casero kreieren. Ganz wesentlich trägt zur Nachfrage bei, dass junge Leute auf dem Rückzug von teuren und unerwünscht wirkenden Spirituosen sind. Zudem steht die katalanische Jugend auf allem, was handwerklich, wirtschaftlich und lokal ist und obendrein erschwinglich. Zumindest in Katalonien ist nicht zu befürchten, dass er ein schnelles *bebida de moda*, ein Modegetränk bleibt. Der *vermuteo*, die *hora del vermut*, gehören als soziales Ritual zum Brauchtum und ist wie die tea time in England seit jeher so eng mit den Genussgewohnheiten der Gesellschaft verbunden, dass der Vermut als Kulturgetränk eigentlich den Rang eines Weltkulturerbes verdienen würde. Immerhin öffnete 2014 ein *Museu del Vermut* in Reus, der Geburtsstätte des Vermuts in Katalonien.

Infokasten: Die Geschichte des Wermuts (deutsche Schreibweise)

Die Geschichte des Wermuts ist genau genommen kein exakter Zeitstrahl, sondern eher eine Evolution des Geschmacks und der Herstellung. Wer dennoch nach den Ursprüngen des Wermuts sucht, landet beim griechischen Arzt Hippokrates, der als erster den Wein

mit **Kräutern** **aromatisiert** haben soll, insbesondere mit **Wermutkraut**, das schon im **alten Ägypten** **verwendet** wurde. **Hippokrates** setzte das **Kraut** **gegen Gedächtnisschwäche** ein und tatsächlich ist **nachgewiesen**, dass es einen Rezeptor im **Hirn** aktiviert, der ein **Nachlassen der Hirnfunktion blockiert**. Abgesehen davon feuert es die Verdauung an und **stärkt** das **Immunsystem**. Über die **Jahrhunderte** war der **Wermut** in ganz **Europa** und **Asien** bei **Alchemisten, Ärzten, Apothekern** und **Mönchen** sehr **beliebt**, konnte man doch die nachgesagten **Heilkräfte** mit dem **eigenen Genuss** **verbinden**.

Den Rang als **medizinisches Tonikum** verlor der **Wermut** dann im **Italien** des **18. Jahrhunderts**. In **Turin** begann **1786** der Destillateur **Antonio Benedetto Carpano** auf **kommerzieller Basis** **Weißwein** mit **Zucker**, über **30 aromatischen Kräutern** und **Wurzeln** plus einem Schuss **Brandy** zu **mixen**. **Carpano** sorgte dafür, dass sich der **Wermut** als **exquisites, gesundheitsförderndes** und vor allem **kommerzielles Getränk** **verbreitete**. Die **Bezeichnung** wurde von der **deutschen Schreibweise** des **Wermutkrauts** **übernommen**, die **französische Ableitung Vermout** und die **englische Vermouth** folgten kurz darauf. Der **König von Sardinien-Piemont** und **Herzog von Savoyen** brachte den neuen **Vermut** mit dem **Status** eines **Hofgetränks** auch nach **Frankreich**. **1813** kreierte **Joseph Prat** in **Marseille** aus **Languedoc-Weinen** einen **weißen Vermut**, den **Noilly Prat**, der wesentlich **trockener** war als die **italienischen Vorbilder**. Später **konzentrierte** sich die **Wermutproduktion** in **Frankreich** auf **Chambéry**. Die **italienischen Brüder Luigi und Giuseppe Cora** begannen **1838** mit der **industriellen Produktion**, als deren Folge **Marken** geschaffen wurden wie **1850 Gancia**, **1860 Cinzano** und **1863 Martini**. Die **industrielle Wermutproduktion** begann in ganz **Italien**

und Frankreich zu explodieren. Aus den Zentren des Wermuts im 19. Jahrhundert stammen auch die zwei einzigen Wermutsorten mit geschützter Herkunftsbezeichnung: Vermouth di Torino und Vermouth de Chambéry.

In Spanien verbreitete sich Vermut vor allem von Katalonien aus: 1876 wurde in Barcelona die Wermutmarke Peruchi gegründet und 1892 in Tarragona die Marke Yzaguirre. Zum Zentrum des Wermuts wurde damals die weltbekannte Brandy-Stadt Reus, der Geburtsort Gaudís. Hier produzierten um die Jahrhundertwende dreißig Unternehmen über fünfzig Sorten Vermut. Die Lagerhallen des Betriebs von Rofes waren sogar durch spezielle Tunnel mit der Bahnstation verbunden, um den Absatz zu beschleunigen. Noch heute ist der Ausbruch des Wohlstand in Reus an den Jugendstil-Gebäuden berühmter Architekten wie Casa Navàs, Casa Rull, Casa Gasull, der Klinik Institut Pere Mata von Lluís Domènech i Montaner und an der Casa Anguera von Pere Caselles zu besichtigen. 1902 fand der boomende Vermut-Genuss in Barcelonas sozialer Elite mit der Eröffnung des sagenumwobenen *Café Torino* an der Ecke *Passeig de Gràcia* und *Gran Vía de Les Corts Catalanes* einen Stamplatz.

+++++

Natürlich hat auch bei uns jeder den Namen schon einmal gehört: deutsch Wermut, englisch Vermouth. Aber viel zu selten weiß man, was Wermut eigentlich ist. Das hat nämlich nicht allzuviel zu tun mit den bekannten wermutähnlichen Aromagetränken wie Martini, Cinzano, Lillet oder Dubonnet.

+++++

Infokasten: Was ist Vermut

Vermut ist, kurz gesagt, ein **Getränk**, das aus **Wein**, **Kräutern**, **Süßungsmittel** und **Alkohol** hergestellt wird. Für Wermut gibt es **weder ein festes Rezept noch ein Disziplinar**, aber die **EU-Verordnung 251/2014**, die den **Basis-Wermut** ganz profan und so allgemein **beschreibt**, dass darunter auch **Glühwein** oder **Sangria** eingeordnet werden könnten. Von **Portwein** und **Sherry** **unterscheidet** sich Wermut jedenfalls dadurch, dass diese zwar **auch aufgespritet** sind, aber **nicht zusätzlich aromatisiert** werden. In **Katalonien** ist **Vermut** eine sehr **individuelle Komposition**, deren **Alkoholgehalt** je nach Sorte zwischen **15 bis 22 Volumenprozent** liegt. Die **Kreation des Vermuts** ist so **vielfältig und unterschiedlich**, dass über die Grundstruktur aus **aromatisiertem Wein**, **Süßungsmittel** und **Alkohol** hinaus fast alles erlaubt ist, was gefällt.

Grundwein

Der ganz überwiegend aus **weißen Trauben** erzeugte junge **Grundwein**, aus dem **Vermut zu 75 % besteht**, erfordert im Bukett und Geschmack **keine spezifischen, einheitlichen Richtungen**. Allerdings hängt die **Qualität des Vermuts** ähnlich wie beim Schaumwein maßgeblich vom **Grundwein** ab. Der wird in **Holzfässern** gelagert und hat **regelmäßig zwölf Volumenprozent Alkohol**. In **Katalonien** verwendet man meistens die **Rebsorten Viura, Macabeo, Xarel·lo oder Parellada**. **Macabeo** und **Xarel·lo** sind übrigens auch der **Grundstein** für in **Katalonien** hergestellten **Cava**.

Aromen und Alkohol

In den **Wein** kommen nun allerlei **Zutaten**, deren **hochkomplexe Zusammensetzung** das gut gehütete **Geheimnis** eines jeden

Produzenten ist. Es heißt, dass **einige Rezepturen** nur **drei bis vier Personen** bekannt sind und **hinter dicken Tresortüren Schweizer Banken** aufbewahrt werden. Die **Zutaten** bestimmen die **Farbe** des **Vermuts**, der in **Katalonien** **rot bis fast schwarz** ist, manchmal auch **hell oder rosé**. Immer steht **absinth artemisia**, das **Wermutkraut**, als **Kräuterbasis** des **Getränks** **ganz oben** auf der **Zutatenliste**. Es **bringt** die **prägenden Bitterstoffe** in den **Vermut**. **Weitere Kräuter** und **Pflanzen** sind **je nach Rezeptur** **Orangenschale**, **Zitrone**, **Bergamotte**, **Bitterorange**, **Ingwer**, **Vanille**, **Thymian**, **Oregano**, **Muskatnuss**, **Nelken**, **Zimt**, **Kardamom**, **Majoran**, **Rosmarin**, **Engelwurz**, **Enzian**, **Kamille**, **Hopfen**, **Chinarinde**, **Süßholz** oder **Lavendel**. **Durchschnittlich** werden **30 bis 50 verschiedene Botanicals** **zugefügt**, deren **Anteil**, aber auch deren **Qualität** den **Geschmack** **beeinflussen**.

Beim **Vermut Catalán** werden die **Aromatisierungsstoffe** **mazeriert**, und zwar in einer **hydroalkoholischen Lösung** aus **Alkohol** und **Wasser** zu **gleichen Teilen**. Hierbei wird oftmals **96-prozentiger reiner Ethylalkohol** verwendet, hauptsächlich als **Stabilisator**, um zu verhindern, dass der **Wein** während des **Mazerationsprozesses** zu **Essig** wird. **Manchmal** findet die **Mazeration** in mit **Wein** oder **Spirituosen** **vorbelegten Eichenholzfässern** statt, in denen die **Mixtur** über **Tage** und **Wochen** bis **Monate** ruht, um die **Bitterkeit** und die **Geschmacksaromen** zu **harmonisieren**.

Marriage

Die **mazerierte Mixtur** wird manchmal noch zu einer Art **Tinktur** **abgepresst**, auf jeden Fall **gefiltert** und mit dem **Grundwein** **verheiratet**, also **assembliert**. Je nach **Kategorie** des **Vermuts** - von **Extra-Dry** (unter 30g Zucker pro Liter) bis **süß** (über 130g) - wird

er mit **karamellisiertem**, also mit **Wasser eingekochtem Zucker** **gesüßt**. Einige Produzenten verwenden auch **teilvergorenen Most**, **Rohr- oder Rübenzucker** und vor allem **Mistela**, einen mit **neutralem Alkohol versetzten Likörwein** von **unvergorenen, gepressten Trauben**. Es ist schwer, **allein durch Oxidation** eine **konsistente Farbe** zu **erzielen**. Letztendlich ist es die **perfekte Balance** zwischen **Süß- und Bitternoten**, die zu **hochwertigen Qualitäten** führt. Am **Ende** des ganzen Prozesses **ruht der Vermut** noch einige **Wochen oder Monate** bis zur **Abfüllung**.

+++++

Auch wenn man **weiß, woher Vermut** kommt und **wie er gemacht** wird, sind seine **Vielfalt grenzenlos**, seine **Eigenschaften und Nuancen in Geschmack und Aromatik** immer wieder **überraschend und beeindruckend**. Fast immer ist die **Note des bitteren** und leicht herzhaft schmeckenden **Wermutkrauts** **erkennbar**. **Vermut Catalán** ist mehr als ein Getränk, er ist oftmals ein **handwerkliches Produkt** und immer ein **genussvolles Erlebnis** und **Teil einer Tradition**, die man mit **gutem Essen** und **guten Freunden** verbindet. Er ist in Katalonien zu einem **köstlichen, mediterranen Lebensstil** geworden. Mit kaum einem anderen Getränk kann man so gut die **Zeit anhalten** und das **Leben genießen**.

Serviert wird **Vermut** mit einem großen **Eiswürfel** und einer **Olive**, manchmal mit **Zitronen- oder Orangenscheibe** und Olive oder nur mit Zitrone oder ohne **Eis** mit **Soda** aus dem **Sifón** - nicht nur **jede Bar** und **vermutería** hat ihre **Variante**, sondern **jeder Genießer**, der seinen **Vermut** nach **Sorte, Anlass** oder **Tageszeit variiert**. Dabei werden etliche **Premium-Vermuts** auch ganz **pur** von einigen Tapas

begleitet getrunken. Vermut schmeckt aber auch in **Mixgetränken** oder **Cocktails**. Immer ist er ein individueller *aperitiu*, der jedes **Willkommen**, jede **Unterhaltung**, jedes Essen **eröffnet** oder weiter **begleitet**. Wer Vermut in Katalonien stilecht und **historisch korrekt** **genießen** will, geht in **Barcelona** in die über 100 Jahr alte **Bodega Saltó** im **Stadtviertel Poble Sec**, wo einst die **Tänzerinnen** aus der **Show** in der **Avenida Paralelo** vor dem **Auftritt** ihren **Vermut** zu sich zu nahmen.

Wir **stellen vier Vermut-Häuser** aus **Katalonien** und ihre **Vermuts** vor.

PADRÓ I FAMILIA

Seit 1886 stellt in Katalonien die **Familie Padró Vermut** im Dorf **Bràfim** in der **Provinz Tarragona** her – in nunmehr **5. Generation**. Am **Anfang** verkauften **Daniel Padró Porta** und seine **Frau Rosa Valldosera** noch selbst die **Weine** und **Likörweine** aus den **Fässern** vom **Wagen**. Als die **blühenden Jahre** des **Vermuts** zurückgingen, machte **Padró** neben **trockenen** und **süßen Likören** vor allem **Weine**, die ab 1960 in **Flaschen** abgefüllt wurden. Zu **Padró i Familia** gehören heute rund **100 Hektar Rebfläche** mit einem bis zu **25 Jahre alten Rebbestand** an **Macabeo** und **Xarel·lo**, so dass die **Grundweine** für den **Vermut** zum größten Teil im **eigenen Keller** **hergestellt** werden. Das **beginnt** mit der **sorgfältigen Entscheidung** über den **Erntezeitpunkt** der **Trauben** und geht weiter mit der **12monatigen Reifung** des **Weins** im **Eichenholz** im ummauerten **Innenhof** des **Casa Vermouth Padró** nach der **Methode Sol Y**

Serena, „in den Elementen“, was für die Fasslagerung unter freiem Himmel steht.

Bei den **Zutaten** für den **Vermut** wird auf **eigene Zitronenplantagen** zurückgegriffen, aber auch auf den selbst **angereicherten Wein Tarragona Clásico** oder den **Likörwein Mistelas**. Bei der **Reifung** des **Vermuts** spielen altehrwürdige **Holzfässer** eine **besondere Rolle**: Wenn die **Eichenfässer nach 30 bis 80 Jahren Belegung keine Tannine** mehr in die **Weine transportieren**, schlägt die **Stunde bestimmter Vermut-Sorten**. Die über **Jahrzehnte vollgesogenen Wände** geben immer noch **hochkomplexe Aromen** ab und **verleihen** dem **Vermut** einen **einzigartigen Charakter**, besonders wenn es sich um **alte Sherry-Fässer** handelt wie beim **Vermut Reserva Especial**. Als **Vermut-Kellermeister** agiert **Mario García**, der insbesondere darüber wacht, dass **jedes Produkt der 2016 eingeführten Premium-Linie Vermuts Pradró & Co ein Vermut de autor**, also ein **charakteristischer Vermut** ist.

Wir konnten **drei Vermuts der Premium-Linie Vermuts Pradró & Co verkosten**.

Rojo Clásico

Dieser **Vermut** gehört zum **Standartsortiment** jeder **Bar** in **Katalonien**. Die **Trauben der Rebsorten Xarel·lo und Macabeo** für den **weißen Grundwein** liefert das **eigene Weingut**. Der verwendete **Kräuterextrakt** stammt aus einer mindestens **zweimonatigen Mazeration** mit **50prozentigem Alkohol**. Bei der **Assemblage** wurde der ebenfalls von **Padró produzierte katalanische Süßwein Mistela** **zugefügt**, um die **Bitterstoffe der Botanicals** zu **bändigen**. Die **Reife** erreichte der **Vermut** in über **fünfzig Jahre alten Sherryfässern**.

Farblich tritt der **Rojo Clásico** in einem dunklen, edlen Mahagoniton auf. Er schickt ausdrucksstarke bitter-süßliche Gewürznoten in die **Nase**, die es allerdings schwerlich ermöglichen, dem hochgeheimen Rezept auf die Spur zu kommen. Das geht es **geschmacklich** schon etwas konkreter zu: Aus dem intensiven mediterranen Eindruck lösen sich Töne von Zimt, Gewürznelke, Kräutern und kandierten Früchten heraus. Im leicht cremigen **Abgang** dreht die herbe Richtung durch den gut erhaltenen Säuretouch in eine überraschende Frische.

Blanco Reserva

Grundlage des **weißen Vermuts** ist **Mistela** aus der **Rebsorte Macabeo**. Er offeriert fruchtbetonte, zitrische **Aromen**, dazu verschiedene Kräuterrichtungen, bei denen wohl Enzian, Engelwurz und Sternanis mitmischen. Im **Mund** zeigt er eine schöne Frische vor - saftig und kraftvoll. Der Hauch von Süße mit einer Anmutung von Rosinen ist gut eingebunden in die klaren Bitternoten. Im **Finish** betont er noch einmal seine Zitrusaromen und kommt leichtfüßig, animierend und elegant herüber. Ein gut ausbalancierter, geschmeidiger und hochkomplexer Vermut. Servieren Sie ihn als trockenen Aperitif: pur, auf Eis mit einer Zitronenscheibe oder mit einer Olive. Er passt auch schlückchenweise zu einem indischen Currygericht.

Rojo Amargo

Der **Grundwein** für diesen **Vermut** wird zunächst mit **Alpenkräutern** und etwas **Mistela aufgegossen** und dann zwei Jahre in **Fässern** aus **Kastanienholz gelagert**. Danach wird kurz vor der Abfüllung eine **zweite Kräuterinfusion** mit mehr **Bitterstoffen hinzugefügt**. Beide **Infusionen enthalten** zusammen zwischen **30 und 50 Kräuter**.

Wir **erschnüffeln** im Glas prägnante Noten von Orangenschalen, Zimt, Nelken, getrockneten Aprikosen mit leichten balsamischen Tönen. Am **Gaumen** kommen zu den Bukettaromen Bitterorangen, Süßholz, Honig, Karamell und einer Spur von blondem Tabak hinzu. Gemeinsam mit den vielschichtigen bitteren Nuancen scheinen die Aromen dank der doppelten Kräuterinfusion auf der Zunge fast zu explodieren. Ein trockener, sehr samtiger und vollmundiger Vermut als Genuss pur oder in raffinierten Cocktails - für den beschwingten Genuss und leidenschaftliche Momente.

PRIORAT B&D LAB

40 Minuten östlich von Tarragona liegt die **Region Priorat** mit dem kleinen malerischen **Dörfchen Bellmunt del Priorat** in **Kataloniens ältester Weinbauregion**. Bis vor **50 Jahren** wurde in den **Stollen** unterhalb des Dorfes noch **Blei abgebaut**, heute ist die Region vom **Weinbau geprägt** und zählt zu den **besten Weinbauregionen Spaniens**. In dem kleinen Dorf ist einer der **bedeutendsten Vermutproduzenten des Landes** ansässig: **Priorat B&D Lab**.

Das Unternehmen ist **keine** der **historisch gewachsenen Uraltproduzenten** mit endloser Tradition, sondern eine Art **Start-Up**, das **2019** als **Mikrobrennerei, Weingut und Kellerei öffnete**, um mit **unbegrenzter Fantasie originelle Destillate und Getränke herzustellen**. Der Name weist auf das **Selbstverständnis** als **experimentelles Labor** hin, als **Product Search Center**, das nach **alten Rezepten recherchiert**, um sie in einem **modernen Momentum-Produkt der Neuzeit anzupassen**. Das hört sich technokratischer an als es ist: **Innovation steht zwar vorne drauf**, aber **dahinter** steht

durchaus der **Respekt** vor der **Tradition**, um **Vermuts** herzustellen, die mit einem **einzigartigen Charakter** eine **neue Geschmacksrichtung** und damit einen völlig **anderen Vermut-Genuss ansteuern** - möglichst **untrennbar verbunden** mit **Katalonien**, aber mit **Blick** in die **heutige Zeit**.

Gleichwohl **bricht** man auch **bewusst Traditionen**, um **neue Horizonte** zu **erschließen**, etwa mit **Vermut** im **Glühwein-Stil** oder **Rauch-Vermut** nach **Whisky-Art**. Das sind die **Produkte**, die **weit über *fem un vermut*** oder die ***hora del vermut*** hinausgehen und zum **Genussgetränk eigener Art** werden, womit man sich auch gerne in den **privaten Bereich** und zwar zu **jeder Tages- und Nachtzeit** zurückziehen kann und soll. Es ist dennoch **ungewohnt**, wenn im **Hintergrund** als **Stellschraube** für **erstklassige Vermuts Marktpräferenzen**, **Verbraucherverhalten** oder **innovative Alchemie** rangieren. Doch **entscheidend** sind **Qualität** und **Geschmack** und da ist man bei **Priorat B&D Lab** immer am **Tor zum Vermut-Himmel**.

Bei **Priorat B&D Lab** wird möglichst **viel Handarbeit** geleistet, von der **Destillation** über den **Mazerationsprozess** bis hin zur **Vorbereitung der Abfüllung**. **Experimentiert** wird mit **Vermut** nach der **Sol-Y-Serena-Methode** in **Korbflaschen** oder mit der **oxidativen Reifung** in jeder Art von **Fässern**, darunter **Sherry-Fässer** und **Priorat-Fässer** vom berühmten **Weingut Scala Dei**. Ganz **vorne** im **Sortiment** rangiert der **Vermut Dos Déus**, der **2012** auf den **Markt** kam und seitdem eine **Vielzahl** von **Preisen** und **Auszeichnungen** gewonnen hat.

Wir konnten **fünf Vermuts** von **Priorat B&D Lab** verkosten. Jeder **Vermut** wird von **drei der Hauptgötter** der **griechischen Mythologie**

repräsentiert, die alle aufgrund ihrer **Bedeutung** und **Macht** ausgewählt wurden: **Zeus**, der König der Götter, **Poseidon**, der Gott der Meere und **Athene**, die Göttin der Weisheit und des Krieges.

Dos Deus Origins White

Der **Grundwein** des **weißen Dos Deus** kommt von **lokalen Muskateller-Trauben**. Er hat eine **Infusion** von **38 Kräutern** und **Gewürzen** erhalten, darunter Ingwer, schwarzer Pfeffer, Salbei, Kamille, Vanille und Angelikawurzel. Der **Vermut reifte** in **Priorat-Fässern**. Er ist wie ein ruhiges Meer, daher steht er mit **Poseidon**, dem Gott des Meeres, in **Verbindung**.

Im Glas entwickelt sich ein intensives, würziges **Bukett** von Zimt, Muskat und Nelken, aber auch Anklänge an Holunderblüten, Thymian und Muskateller-Weine sind wahrnehmbar. **Geschmacklich** entfaltet er mit Kraft, Süßlichkeit und Volumen mediterrane Aromen wie Thymian und Majoran. Eine kraftvolle Säure, präzise Bittertöne und herrliche Muskatellernoten begleiten ein langes, frisches Finale. Der **Deus Origins White** hat bei der **San Francisco World Spirits Competition 2021** die **Silbermedaille** gewonnen.

Dos Deus Origins Red

Das ist ein sehr **raffinierter Vermut**, denn es sind aus der **Region stammende Grundweine** der Sorten **Macabeo**, **Parellada** und **Xarel·lo** aus **verschiedenen Jahrgängen** verwendet worden. Er hat **40 mazerierte Botanicals** als **Infusion** bekommen, darunter Sandelholz, Aloe Vera und Wacholder. Er **reifte für sechs Monate** in alten **Sherry-** und **Priorat-Rotweinfässern**. Aufgrund seiner **strategisch ausgeklügelten Produktion** ist er **Athena**, der Göttin der Weisheit und des Krieges **zugeschrieben**.

Aus dem Glas outet der dunkelrote **Dos Deus Origins Red** seinen Holzausbau mit feinen Zügen von Gewürznelken und Muskat. Er umhüllt die **Zunge** voluminös und herrlich feinherb. Die aktive Säure von den Parellada- und Xarelo-Trauben unterstützen einen energischen, akzentuiert bitteren **Abgang**. Ein dunkler, dennoch jugendlich wirkender Vermut, vollmundig, herzhaft und komplex.

Dos Deus Estrelles

Nach einem alten **Rezept** wurden **80 % Vermut Reserva** mit **20 %** nach der **Solera-Methode** gereiften **Vermut** für ein Jahr in **650-Liter-Barriques** ausgebaut, die mit **Sherry vorbelegt** waren. Knapp **zwei Drittel** blieben **drei Jahre** in den Fässern, der **Rest** für mindestens ein Jahr. Die **Grundweine** kamen vom **Garnacha** und **Macabeo**. Das hört sich erst mal routiniert an, ist aber eine recht **moderne Interpretation des Vermuts**.

Im Glas fällt er durch einen markanten **Farbton** zwischen rotbraun und bernsteinfarben auf. In der **Nase** drängeln sich Wildkräuter, vegetabile Spuren und ein ganzer Gewürzschrank, dazu einige oxidative Noten. Im **Mund** verbreitet er deutlich mehr Bitteraromen, deutlich weniger Süße, dennoch alles gut integriert mit einem Touch Süßholz, Kräutern, einer floralen Komponente und einer Ahnung von trockenem Sherry, was alles noch lange nachhallt.

Dos Deus Nordic Calent-Mulled

Jetzt sind wir bei der hierzulande nur allzu bekannten **Glühwein-Stilistik** des Nordens. Der in **alten Sherry-Soleras** gereifte **rote Grundwein** wurde mit im **Cold-Brew-Stil**, also **kalt mazerierten mediterranen Pflanzen**, orientalischen **Gewürzen** und **Kräutern**

fusioniert. Dieser würzige botanische **Extrakt** verbrachte **einige Monate** in Korbflaschen auf der **sonnigen Terrasse** der **Bellmunt-Weinkellerei**. Nach der **Assemblage** reifte der **Vermut** in **Oloroso-Sherryfässern**, die **komplexe Noten**, insbesondere von **Nüssen** liefern. Die Kreation des **Nordic** fiel zusammen mit der Einweihung des **neuen Kellers** und der **Destillerie** von **Priorat B&D Lab** in **Bellmunt**.

Im **Glas** präsentiert der **Nordic** sich in einem extrovertierten Kirschrot. Wir **schnüffeln** neugierig herum an würzigen **Aromen** von Zimt, Kardamom und Nelken mit leicht balsamischem Einschlag. Sogar ein Hauch von Weihrauch schwebt herum. Im **Mund** verteilt der **Nordic** sich rund und süßlich mit dem üblichen bitteren Akzent. Dabei offenbart er Nuancen von Orangen, eine Anmutung von Kaffee und erreicht den Gipfel mit einer unendlichen Vielfalt von Weihnachtsaromen. Ein sehr harmonischer, entspannender Vermut, der ein sensorisches und seelisches Gleichgewicht vermittelt. Wie andere Vermuts **trinkt** man ihn **kalt**, doch **erhitzt** wie **Glühwein** ist er der **katalanische Vermut-Knaller** - dafür ist seine **Stilistik** ja auch **gedacht**. Als **heißer Winter-Vermut** legen die **Aromen** noch **zu**, die **Säure** wird breiter, die **Süße** wird dezenter. Einen weiteren **Genussgipfel** erreicht, wer eine Zimtstange eintaucht und abschleckt.

Dos Deus DIP Fumat-Smoked

Zuletzt verkosten wir noch eine Art **Extrem-Vermut** mit nahezu **experimenteller Stilistik**, der in **limitierter Auflage** angeboten wird. Es geht in Richtungen von **getorftem** und **rauchigem Single Malt Whisky** der **schottischen Insel Islay** und von **amerikanischem Bourbon**. Der **Dip** wurde zunächst **nach der Tradition schottischer**

Destillate mit Rauch von Holzkohle und Bio-Torf hergestellt. Dann reifte er nach der Tennessee-Bourbon-Methode in neuen, speziell gerösteten 200-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche. Der Name Dip ist eine Reminiszenz an die Legende aus der Gemeinde Pratdip in der Comarca des Baix Camps in der Provinz Tarragona. Man sagt sich, dass in Pratdip und dessen bergiger Umgebung der Serra de Llaberia einst Wolfshunde dem Vieh das Blut aussaugten und die Bevölkerung in Angst und Schrecken versetzten. Selbst im Altarbild der alten Kirche Santa Maria aus dem 15. Jahrhundert sind diese „Werwölfe“ abgebildet.

Bereits in der Nase macht der **Dos Deus DIP** mit Eigenschaften auf sich aufmerksam, die noch nie zuvor in einem Wermut kombiniert wurden: Jede Menge karamellige, röstige und rauchige Noten mit einem ganz leichten salzig jodierten, maritimen Anklang. Am **Gaumen** treffen sich erneut extravagante Partner: Zimt, Süßholz und kandierte Früchte vermählen sich mit rauchigen Tönen, einigen Mokkanoten und karamelligen Röstaromen, die auch den langen **Abgang** prägen. Ein kraftvoller, gut strukturierter Vermut mit toller Harmonie. Trotz aller Eigenwilligkeiten und geheimnisvoller Komplexität lässt sich dieser teuflische Höllenhund-Vermut richtig gut trinken, pur mit Eis oder in einem feinen Cocktail.

CASA MARIOL

Casa Mariol ist ein echter Familienbetrieb, wie es ihn im Weingeschäft nur noch selten gibt. Casa Mariol wurde als Weinmarke im Jahr 1945 in Katalonien von José Maria Vaquer gegründet, der zusammen mit seiner Frau Josefina Aguiló mit dem Verkauf von hausgemachtem Wein auf Märkten der Umgebung

begannen. 1971 übernahmen Sohn Josep Vaquer und Emília Llop das Weingut. Sie waren eine Art bahnbrechende regionale Pioniere, was den Anbau und Ausbau von Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon anging - noch heute wird mit Rebsorten experimentiert, zum Beispiel mit Verdejo. Die dritte und aktuelle Generation des Weinguts, Josep Maria, Miquel Àngel und Marta Vaquer, will mit den Weinen und Vermuts auch kulturelle und soziale Botschaften vermitteln, um dem Wein im Sinne der Europahymne und Beethoven-Symphonie die Kraft mitzugeben, alle Menschen als Brüder zu vereinen. Miquel hat übrigens das vielbeachtete Buch „Teoría y práctica del vermut“ geschrieben. Mit Leidenschaft setzt die Enkelgeneration avantgardistische Ideen und neue Trends um - in ihren Weinen, Spirituosen und auch im Vermut.

Hergestellt werden die Casa Mariol Vermuts in Batea in der fruchtbaren Hochebene der Comarca Terra Alta im Südwesten von Katalonien nahe der Grenze nach Aragon. Hier hat die Erzeugung von Wein und Vermut eine Jahrhunderte alte Tradition und wird mit fast religiöser Leidenschaft aufrechterhalten. Das trockene mediterrane Klima, die überwiegend kalkhaltigen Böden und die zwei kreuzenden Winde aus dem trockenen Norden (el cierzo) und dem feuchten Südosten (el garbí), bieten optimale Bedingungen für den Weinbau. Für die Grundweine kann man auf 50 Hektar eigene Rebflächen zurückgreifen, es wird aber auch zugekauft, womit die Herstellung der Vermuts auch einen sozialen Aspekt für die Region erhält. Auf den schicken Flaschen, die der deutsche Art-Director Mirko Borsche designt hat, findet sich unten links eine kleine Beschreibung für die optimale Genussart von Casa Mariol Vermut, nämlich mit Olive und Zitrusfrucht.

Ach ja, sollten Sie mal in **Barcelona sein**, verpassen Sie **nicht** die *hora del vermut* in der **Weinstube Casa Mariol** gegenüber der *Llibreria Xamfrà* in der *Carrer del Rosselló*, rund **200 Meter** von der **Sagrada Familia** entfernt.

Casa Mariol Vermut Blanco

Von Anfang an, also **seit 1945**, wird bei **Familie Mariol dunkler Vermut** hergestellt, einen **Blanco** gibt es erst **seit** etwa **sieben Jahren**.

Im **Glas** bietet sich der **Blanco** erstaunlich hell an, fast zitronenfarben. Mit seinen ausströmenden **Aromen** macht er gleich neugierig. In der **Nase**, erst recht am **Gaumen** vermählen sich süßliche und bittere Gewürz- und Kräuternoten mit dezenten Fruchtrichtungen von Zitrus, reifen gelben Äpfel und Honigmelone plus Vanille. Das ist ein ganz besonderer eleganter und ausgeglichener Vermut-Eindruck, der da herumschwebt und die Zunge anhaltend und liebevoll verwöhnt.

Casa Mariol Vermut Negro

So markant hell wie der **Blanco**, so **schwarz** ist der **Negro**. Die extrem **dunkle Farbe** kommt in erster Linie von **unreifen grünen Walnüssen**. Der Grundwein ist aus **Macabeo-Trauben** hergestellt. Die **Kräuter** und **Gewürze** kommen aus der **Comarca Terra Alta** in der Provinz **Tarragona** und der **Comarca Matarranya** in **Aragon**. Der **Vermut reifte** im **Solera Verfahren** in **alten Holzfässern** über **längstens sechs Monate**.

Im **Bukett** dringen neben den würzigen und kräutrigen Nuancen auch fruchtige und blumige Noten vom Macabeo durch. Im **Geschmack**

treffen ätherische Richtungen von Thymian und Rosmarin auf zarte Anklänge von Zimt, Kardamom und Orangenschalen. Immer spielen auch Spuren von Zitrus und ein Hauch von Walnüssen mit. Der lange, samtige und erfrischende **Abgang** wird von einer gut austarierten Säure gestützt und imponiert durch das lebendige Zusammenspiel von bitteren und süßlich-karamelligen Noten. Genießen Sie diesen Vermut als **Solisten** oder seien Sie ihr **eigener Barkeeper** und kreieren mit dem Casa **Mariol Vermut Negro** einen **unvergesslichen Cocktail**.

ANTONIO MASCARÓ

Die **Weinkeller** und **Brennerei Mascaró** befinden sich gleich neben der Volkswagen-Vertretung in **Vilafranca del Penedès**, 48 km von Barcelona entfernt. Hier, in der **berühmten Weinbauregion Penedès**, stellt die **Familie Mascaro** seit **1946** in nunmehr **dritter Generation** **Destillate, Cavas, Weine** und **zwei Vermuts** her. Der **Anspruch** des Hauses ist immer auf **hochwertige Qualität** gerichtet, in der **Stilistik** will man **Tradition** und **Moderne vereinen**, weil man daran glaubt, dass das **Wesentliche eines Produkts** in seinem **Ursprung** liegt. Insofern hat man den **Leitgedanken vom Unternehmensgründer Großvater Narciso Mascaró Marcé** alias **Mr. Siset** nicht verlassen.

Wir konnten einen **Vermut** von **Antonio Mascaró** verkosten.

Vermut Siset

Der **Vermouth Premium Siset** ist eine **Hommage** an den **Gründer** des Unternehmens. Die **Trauben** der vor allem für **Cava** verwendeten **Rebsorte Parellada** für den **weißen Grundwein** kommen vom **eigenen Weingut Mas Miquel** in **Aiguamurcia** in der **Comarca Alt Camp** in den

Ebenen nördlich von Tarragona. Angereichert wird der Grundwein aus Parellada-Trauben mit dem in Eichenfässern gereiften Rohbrandwein *Holandas*, destilliert aus der Rebsorte Ugni Blanc, auch bekannt als Trebbiano, von der Cognac und Armagnac gemacht werden. Neben Zucker und den Botanicals wird auch Karamell hinzugefügt.

Im Glas funkelt der Vermut in schillernden Farben von Mahagoni bis Bernstein. Das Bukett vermittelt einen trockenen, aromatischen Eindruck mit Orangenzesten, balsamischen Aromen und Spuren von Lakritze, dazu ein Hauch von Fruchtigkeit. Im Mund präsentiert er eine dezente Süße und eine solide Balance zwischen Säure und Bitterstoffen. Wachholder, Lakritze, Orangenschalen und eine gewisse Mineralität sind gut wahrnehmbar. Das Finale ist tiefgründig, intensiv, hat eine schöne zitrische Frische und ist angemessen bitter.

➞ mehr Infos über Vermut Catalán

<https://katalonien-tourismus.de/katalonien-nach-regionen/costa-daurada-infos/wermut-und-jugendstil-in-reus>

➞ mehr Infos über Padró I Familia

<https://vermouthpadro.com/en/>

➞ mehr Infos über Priorat B&D Lab

<http://www.prioratlab.com/index.php/en/>

➤ mehr Infos über Casa Mariol
<https://www.casamariol.com/en/>

➤ mehr Infos über Antonio Mascaró
<https://www.mascaro.es/en/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de