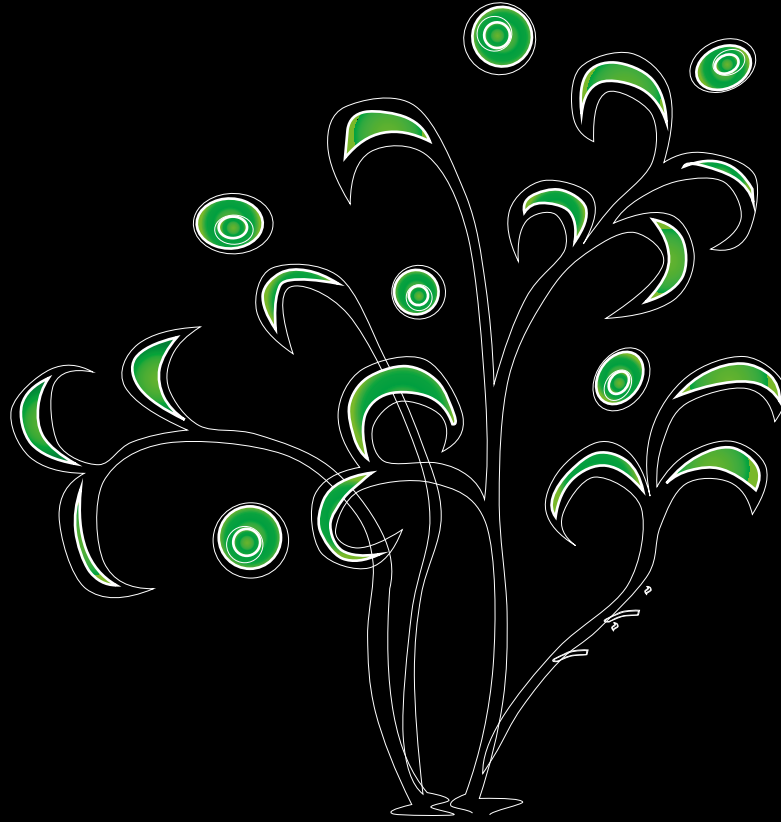


# *Vermouth* **missförstådd, kryddig, komplex, användbar!**

*På många sätt är vermouth en tidlös dryck.  
Delar av dess historia tar oss tillbaka till 500-talet  
före Kristus då Hippokrates förkunnade att man  
kunde bota flera sjukdomar och underlätta  
matsmältningen med bittra örter och rötter, ofta i  
form av malört och rosmarin eller oregano som  
fick lakas ut i vin och sedan sötas för att mildra  
lite av den markanta bitterheten.*

*Allt sedan dess har bitterkryddat vin  
förekommit och inom den europeiska  
läkekonsten talade man ofta om vinum  
absinthiatum, malörtsvin.*

AV MICHEL JAMAIS



Under de svåra pestsjukdomarnas tid i Europa på 1300-talet och framåt kom det med malört kryddade vinet och med tiden också motsvarande kryddade spritextrakt att vinna allt större plats i den europeiska alkoholkulturen. Man såg dem hela tiden som medicin, inte som måltidsdryck eller liknande. Under 1500-talet började man i Italien att tala mer om det malörtskryddade vinet som *vermut* eller *vermouth*, men det rörde sig inte om kommersiellt framställda drycker och varumärken. Ofta tillverkade man ett extrakt av en mångfald örter, rötter, kryddor och frukten som lakades ur i destillerad sprit som man sedan lät blanda med vin när man drack det. Än idag, om än i ytterst liten skala, finns kulturen att krydda vin med örter kvar. Det udda vinet *barolo chinato* är ett exempel på det, vin från Barolo som kryddas med framför allt malört och andra *botanicals* som har lakas ur i sprit till ett kryddigt extrakt.

Av någon anledning kom den norditalienska staden Torino att bli förknippad med det kryddade vinet. Det var också här som Antonio Benedetto Carpano mot slutet av 1780-talet skapade en kryddad vinydryck som han kallade *vermut*. Med det, särskilt när brorsonen ärvde hans affär och café, skulle drycken snart bli berömd. En annan tidig

tillverkare av vermouth var Francesco Cinzano, även om det var hans son som 1862 satte märket Cinzano på kartan genom att visa upp familjens vermouths på världsutställningen i London och där kamma hem två guldmedaljer för dem.

Framgångarna för Carpano och Cinzano ledde till att många fler norditalienska företag slog sig in på tillverkning av kryddade viner. Alessandro Martini var en av dessa fabriker, som på 1860-talet tillsammans med likörtillverkaren Luigi Rossi skapade varumärket Martini & Rossi och snabbt blev ett av de allra mest framgångsrika italienska dryckesföretagen.

Vermouth görs idag över hela världen, men det finns ett tydligt centrum för vintypen i den norra delen av Italien, särskilt i Piemonte. Motsvarande viner görs också i de franska delarna av Alperna. Stilmässigt kan man dela in dem i tre huvudtyper, där den röda vermouthen (egentligen är den inte röd, den är snarare bärnstensfärgad eller brun med kopparynsner) skiljer sig mest åt. Den vita vermouthen kan man dela in i två undertyper, den lite torrare och den med tydlig sötma.

## Provning Vermouth

I panelen: Michel Jamais, Anders Enquist, Christoffer Enquist, Erik Dahlström

### Torr vit vermouth

#### Martini Extra Dry

ITALIEN / 15.0% / NR 8682 / 99 KR / 75 CL / 84 P

En av de mest berömda vermouthfirmorna är Martini & Rossi i Torino, sedan 1992 ägt av det multinationella familjeföretaget Bacardi. Den här versionen av deras vermouths är dock det svagaste kortet, kryddningen är diskret på gränsen till neutral, men det finns en fin fruktighet och även en ytterst liten blommighet i doften. Även smaken är neutral med bara en antydning av kryddighet och med ett helt torrt slut (dock 28 gram socker per liter) med en diskret beska. Den dricks bäst som den är, gärna med is och någon smaksättning, men den är för neutral för att ge en riktigt bra Dry Martini.

#### Carpano Dry Vermut

ITALIEN / 18.0% / LANSERAS I SOMMAR / 265 KR / 100 CL / 90 P

Idag ägs det anrika vermouthföretaget Carpano av Fratelli Branca Distilleria i Milano. Än idag, liksom då familjen Carpano grundade sin verksamhet, använder man sig av lokalt piemontesiskt vin och deras kryddning är som alltid distinkt och mynnar ut i välbalanserade vermouths. Den här versionen är påtagligt kryddig och örtig med en nästan julkryddig ton av kanel och kryddnejlika i den fina malörtsaromen, men här finns också en frisk citrusparfym. Smaken är medelfyllig, mycket fint sammansatt med läcker kryddighet och väl avvägd sötma som klingar av i takt med att den väl balanserade bitterheten tar över. Eftersmaken förenar en fruktig sötma med nötig komplexitet och malörtbeska. Den är lika fin att dricka som den är, då gärna med is, som att använda i drinkar.

#### Dolin Vermouth de Chambéry Dry

FRANKRIKE / 17.5% / NR 76239 / 236 KR / 75 CL / 89 P

Det är inte bara i Italien som man har en tydlig vermouthtradition. Motsvarande viner har länge gjorts i den franska delen av Alperna. Ett av de mest kända områden för detta är Chambéry, som numera har status som unik vermouthappellation. Till stor del beror det på vermouthfirman Dolin som grundades 1821 av Louis Ferdinand Dolin. Det här är en elegant vermouth med fina och väl sammansatta toner av citrus (citron, grapefrukt och apelsin) och en slags nötig mandelarom, det finns till och med något komplext i stil med finosherry över den. En mild sötma inleder smaken, men eftersmaken är torr och väldigt fin. Den kan mycket väl drickas som den är, då gärna med lite is i, eller till och med till tapasliknande maträtter och skaldjur, precis som en finosherry. Såklart kan den också användas till drinkar, men den kommer då inte vara särskilt framträdande.

#### Perlino Vermouth Extra Dry

ITALIEN / 15.0% / NR 8704 / 89 KR / 100 CL / 84 P

Av de vita vermouthsorterna var det här den som stack ut mest, på ett lite tråkigt sätt. Av någon anledning hittade vi en nästan artificiell smågodisliknande fruktighet i den, som av wienergummi och hallonbåtar. Det gjorde den ganska trist, lite publik och på sitt sätt väldigt enkel. I smaken noterar man bara en försiktig kryddighet och bitter nyans. Den kan möjligen användas till mer fruktiga drinkar.

#### Noilly Prat Original Dry

FRANKRIKE / 18.0% / NR 8610 / 122 KR / 75 CL / 90 P

Det här är en klassisk och världen över välrenommerade franska vermouthen skapades 1813 och nämns ofta som den "rätta" att använda när man gör en klassisk Dry Martini. Jämfört med andra vermouthsorter skiljer sig Noilly Prat på två sätt, dels är det basvin man utgår från både fylligare och mer fruktintensivt tack vare de druvsorter som används, dels vinner vinet en aldehydcomplexitet lik den i finosherry under lagringen. Noilly Prat har därför både en djupare färg och en större och mer komplex doft än de andra sorterna, till och med en rikare fruktig nyans. Därtill hittar man en mer försiktig och fint nyanserad örtkryddning, en fin initial sötma som klingar av och möts av en utsökt bitterhet mot slutet av den långa smaken. Det här är en vermouth att dricka som den är, till mat eller som drink och då serverad med is. Den är såklart också utmärkt till just Dry Martini och även andra drinkar.

#### Mancino Vermouth Secco

ITALIEN / 18.0% / NR 76701 / 216 KR / 75 CL / 91 P

När alla sorterna provas mot varandra står det klart att denna piemontesiska vermouth, skapad 2008 av den italienska bartendern Giancarlo Mancino. I just det här receptet ingår 19 *botanicals*, doften är också komplex med nyanser av citrus, en fin blommighet, en pinjeliknande kryddighet och dessutom, vilket vi fann vara intressant, både animaliska och brödiga toner. Smaken är initialt en aning sötaktig med en rund kropp och stor elegans, den är mycket fint sammansatt och bjuder på en väldigt fin kryddighet med en perfekt placerad bitter ton i den långa, eleganta och nästan helt torra eftersmaken. Det är en utsökt ljus vermouth!

Rent spontant känns den vara helt perfekt till en Dry Martini eller Vodka Martini, men den är också utsökt att dricka precis som den är med lite is i.

### Sötare vit vermouth

#### Carpano Bianco Vermut

ITALIEN / 14.9% / NR 76219 / 261 KR / 100 CL / 89 P

Av de vita vermouthsorterna sticker den här ut, snarare än att ha en malörtskryddig ton är den lite julkryddig med inslag av nejlika och kanel, det finns till och med en chokladliknande nyans i den. Den har dock en viss finess och smaken är fyllig, rund och med en kombination av tydlig sötma och en framträdande kryddighet som tilltar och ger en bitter och nästan helt torr eftersmak. Dricker man den som den är kan den upplevas lite obalanserad i sin första tydliga sötma och den torra och bittra eftersmaken. Serveras den med is i, upplever man den mer balanserad. Med tanke på sötman och bitterheten är den troligen allra bäst att använda i drinkar.

#### Perlino Vermouth di Torino Bianco

ITALIEN / 15.0% / NR 8175 / 89 KR / 100 CL / 89 P

Vill man ha en tydligt söt vermouth i publik stil med en påtaglig citrusaromatisk och kryddig doft och smak, då är det här en vermouth att satsa på. Den är fruktig och karaktärsfull, helt klart seriös och god. Tack vare den fina bitterheten, som framför allt träder fram mot slutet av smaken, upplevs den välbalanserad och nästan torr. Serveras den som den är bör man göra det med is, då växer sötma och bitterhet samman till en fin balans, i annat fall använder man den i drinkar.



### Martini Bianco

ITALIEN / 15.0% / NR 8681 / 99 KR / 75 CL / 90 P

Alla svenskar har nog någon slags relation till denna klassiska vermouth. Det är lätt att ha fördomar just på grund av varumärkets storlek och dess kanske mer vardagliga rykte, men när vermouthen väl står där i glaset visar den sig vara både distinkt, välbalanserad och god. Det här är en klassiker som verkligen håller, den är riktigt bra trots att den är så publik. Smaken är medelfyllig, tydligt söt (155 gram socker per liter) men också kryddigt bitter. Det finns till och med en lätt mandelnötig ton som inte är så dum. Den här vermouthen dricks gärna som den är med is i, men den fungerar såklart också bra i drinkar.

### Mancino Vermouth Bianco Ambrato

ITALIEN / 16.0% / NR 76702 / 258 KR / 95 P

Här har vi provningens absoluta utropstecken, en vermouth som är så magnifik och storslagen i sin doft och smak att man helt enkelt blir stum. Hela 37 *botanicals* har använts och doft- och smakregistret är så mycket bredare och djupare än i den torrare versionen. Fläder, vita blommor, sötbittra apelsinskal och ett uns av mynta kompletterar den distinkta malörtsaromen och doften är fullkomligt lysande och skolboksmässigt praktfull. Smaken är lika sensationell, rik och fruktig med en tydlig sötma som balanseras på ett föredömligt sätt med bitterheten från örter, rötter och kryddor och en exakt placerad sötma. Wow, vilken makalös vermouth! Det är den här man ska välja om man söker en vermouth med stor karaktär, potent bitterhet och kropp och storartad komplexitet.

Den dricks med stor fördel som är, utan eller (ännu hellre) med is och kommer att utgöra ett självsäkert inslag i drinkarna. Drick mycket av den, och drick den ofta!

## Röd vermouth

### Contratto Vermouth Rosso

ITALIEN / 17.0% / NR 8604 / 89 KR / 37.5 CL / 92 P

Sett till prestanda och pris blev det här provningens vinnare. Det är verkligen en riktigt god vermouth med en relativt stor och läckert malörtskryddig doft med en kanske något återhållen frukt men i gengäld en kryddig och lite karamellig doft. Smaken är medelfyllig, initialt söttaktig (185 gram socker per liter) och karamellig med en växande kryddighet med tilltagande malörtsbeska, totalt sett riktigt fint balanserad en mild syrlighet och relativt lång och komplex eftersmak som klingar av nästan torrt tack vare bitterheten. Den är verkligen god som den är, serverad med is (då upplevs den perfekt balanserad) är det en komplett drink i sig, men den kan också användas i drinkar.

### Mancino Vermouth Rosso Amaranto

ITALIEN / 16.0% / NR 76703 / 258 KR / 75 CL / 92 P

Återigen visar Giancarlo Mancino att han är mästertlig på att tillverka vermouths. Den här har 38 *botanicals* och bygger på nästan samma komplexitet som den sötare vita versionen, av vilka man i doften känner igen vanilj, kanel och apelsinskal, men det finns också en tydligt örtkryddig, på sitt sätt lite syrlig och dessutom en nästan lite trärostad nyans i den också. Jämfört med Contratto är den inte lika kryddig och uppenbar, däremot mer förfina och sammansatt. I smaken rundar en fin karamellsötma den fint bittra kryddigheten, det bittra kommer fram tydligt men balanserat först i slutet av smaken. Det här var en vermouth som verkligen lyftes fram av att serveras med is, den är nästan en hel Negroni i sig själv då!

Det finns också en exklusiv fatlagrad specialvermouth som heter Mancino Vermouth Vecchio Rosso Amaranto Barricato (715 kr) för den hugade.



### Perlino Vermouth di Torino Rosso

ITALIEN / 15.0% / NR 85869 / 89 KR / 100 CL / 88 P

I en karaktärsfull uppställning som den vi på Whisky & Bourbon hade satt samman, är det inte lätt att sticka ut. Även om den här vermouthen är bra, är det just en sådan som får lite stryk i sällskapet. Den har en mjuk fruktig och lätt karamellig doft med en liten kolaton, liksom de andra med en söt smak och en väl integrerad bitter balans i eftersmaken. Jodå, det är gott, men det som saknas är ett litet kryddigare bett i eftersmaken, lite mer komplexitet. Kanske är den till och med lite i sötaste laget. Serveras med is, då upplevs den godare, eller i drinkar.

### Carpano Classico Vermut

ITALIEN / 16.0% / NR 76218 / 258 KR / 100 CL / 85 P

En vermouthen som inte heller vann vår totala uppmärksamhet var denna, som förvisso har en hel del karaktär av kryddighet, syrligt gräsigt örtton, torkad frukt (nästan russin) och karamell, men också en märkt udda och inte helt angenäm nyans av torkad svamp och sojasås. Smaken har dock både sötma, frukt, krydda och malörtsbitterhet, men den är inte riktigt lika elegant som de andra sorterna och har dessutom ett lite obalanserat avstånd mellan sötma och tydlig bitterhet. Den här var inte alls särskilt god att dricka på egen hand, ens med is i, den kan dock troligen fungera till drinkar.

### Martini Rosso

ITALIEN / 15.0% / NR 8680 / 99 KR / 75 CL / 89 P

Även den röda, eller rättare sagt mörka tappningen från Martini & Rossi visade sig överträffa förväntningarna och kvala in högre än väntat! Den har förvisso inte samma komplexitet som flera av de andra sorterna, men den är rätt god och har en fin fruktighet med inslag av röd citrus, bittra apelsinskal och kryddig malört, en tydlig sötma (134 gram per liter) som balanserad av en god bitterhet. Det den vann på var att smaken, till skillnad mot den rikare och kryddigare i de flesta andra sorter, är något mer slank och elegant och faktiskt rätt fint balanserad. Drick den med is och gärna någon smaksättning som apelsinzest eller använd den i drinkar.

### Punt e Mes

ITALIEN / 16.0% / NR 76168 / 201 KR / 75 CL / 94 P

Den här karaktärsfulla vermouthen skapades 1870 av en slump på ett café när en gäst gjorde en specialbeställning av en drink blandad av en del vermouthen och en halv del extra bitter dryck med orden *punt e mes*, vilket betyder ”en och en halv” på piemontesiska. Den bittra drinken blev snabbt populär och krögarfamiljen Carpano bestämde sig därför för att låta tillverka och buteljera en extrabitter vermouthen med just namnet Punt e Mes. Idag görs märket av Fratelli Branca Distillerie i Milano.

Det här är den mörkaste, fylligaste, mest karaktärsfulla, kryddigaste och bittraste av dem alla, men mitt i allt sitt myckna är det en väldigt fint balanserad vermouthen som till och med bjuder på en viss fräschör och faktiskt också en diskret rökig nyans. Tack vare sötman och kroppen balanserad den markerade bitterheten perfekt. Den här dricker man gärna precis som den är, med is, det är en underbar drink i sig själv. Samtidigt är det lätt att förstå att den med sin stora karaktär har blivit många bartenders favorit.

### Antica Formula

ITALIEN / 16.5% / NR 76111 / 402 / KR / 100 CL / 93 P  
(ÄVEN NR 77908 / 203 KR / 37.5 CL)

Från firman Carpano kommer denna prestigevermouthen som liksom Punt e Mes i nutid, då bartenderyrket har fått något av en renässans och klassiska recept har dammats av och utvecklats, har kommit att bli en trendriktig favorit. Det är emellertid ingen ny vermouthen, ens modern, istället anges den byggas på det ursprungsrecept som Antonio Benedetto Carpano skapade på sitt café i Torino. Om andra framstående vermouthen bygger på kraft och krydda, är det finess och komplexitet som formar Antica Formula. Den är elegant med inslag av vanilj, apelsinskal, en diskret kryddighet med fina örttoner och en väl balanserad beska, här finns också en liten bitter smak och arom av grapefrukt och en lätt sötma som av torkad frukt. Den här är god, precis som den är med is i, men också som både bas och spets i drinkar.

# Vermouth i tillverkarens händer

Oavsett det rör sig om ört- och klosterlikörer, bittersprit, kryddat brännvin, gin eller vermouthen är alla recept hemliga. Det magiska och unika ligger inte i tekniken, utan i receptet. Vilka arom- och smagivare, så kallade *botanicals*, man använder avgör stilen och personligheten i den färdiga drycken.

Enligt vermouthen-tillverkaren Giancarlo Mancino är det viktigaste att välja sina *botanicals* med största omsorg, kvaliteten på vermouthen styrs enligt honom direkt av kvaliteten på råvarorna.

För märket Mancino används totalt 40 olika *botanicals*, olika för respektive vermouthen, som väljs ut med noggrannhet från leverantörer i England, Italien, Thailand och Vietnam. Kryddorna lakas ur under 25-30 dagar i en neutral sprit tillverkad av sockerbetor som först har späts med vatten till en styrka kring 30 procent.

Därefter sker ett omfattande och noggrant blandningsarbete av alla kryddextrakt i ett vitt eller rött vin (oftast av enkel kvalitet, här hos Mancino ett vitt vin av druvsorten trebbiano) och socker i den mängd man önskar.

Därefter filtreras vinet och sätts att mognadslagras och homogeniseras under sex månader i tankar innan det buteljeras.



Malört, en av de viktigaste kryddorna i vermouth.

# Vermouth i bartenderns händer

Bartender:

## Ma deleine Rapp

DRNKRECEPT MADELEINE RAPP  
DRINKFOTO ERIK DAHLSTRÖM



”Alla typer av vermouth är faktiskt alldeles utmärkta att dricka som de är, de kan vara väldigt bra alternativ till starksprit om man inte heller är sugen på öl och vin”, säger Madeleine Rapp, Årets Bartender 2013 och nyttillträdd bartender på Tweed i Gamla Stan.

”Vermouth kan blandas med enkla mixers som sodavatten eller tonic water, men kan lika väl drickas precis som den är, i så fall med is eller bara lätt kyld i ett elegant glas, det är bara din egen smak som sätter gränserna”, menar hon.

De senaste två åren har det blivit allt vanligare i barer i bland annat i USA att stå över starkspriten och istället bara jobba med vermouth och andra starkviner i drinkar. Enligt Madeleine, som ofta besöker barer i USA, beror det på en ökad trend att dricka mindre starka drinkar.

”På min senaste resa till New York besökte jag flera barer som faktiskt enbart jobbar med drinkar som innehåller vermouth

och andra starkviner”, berättar Madeleine och säger att det är något hon gärna skulle vilja se mer av i Sverige.

Det som är viktigt att tänka på när man jobbar med vermouth i drinkar, särskilt när man enbart använder vermouth, är att alkoholen i sig är en smakbärare. Eftersom vermouth har lägre alkoholhalt än vad sprit har är det extra viktigt att hitta den rätta balansen. Madeleine betonar att det såklart också är viktigt att tänka på vilken vermouth man använder till vilken sprit. ”Precis som all rye whiskey inte smakar likadant, gör inte alla söt vermouth det heller”, säger hon. Med vermouth kan det skilja ännu mer än mellan olika typer av vodka, gin, rom eller whiskey eftersom vermouth så kryddas olika. De stora skillnaderna är också något som vår panelprovning på Whisky & Bourbon med tydlighet kunde fastslå.

”Just därför är det viktigt att välja vermouth med stor omsorg”, avslutar hon.

# Americano

"Här kommer en drink som är enkel och gjord på ingredienser med måttlig alkoholhalt, man kan säga att det är en version av den klassiska Americano, men söt vit vermouth istället för söt röd", berättar Madeleine.

3 cl söt vit vermouth  
3 cl Campari Bitter  
sodavatten  
apelsin till garnering

*Häll upp vermouth och Campari i ett snyggt Collinsglas. Fyll upp med is och toppa med sodavatten. Garnera med en apelsin- eller grapefruktlyfta.*





A close-up photograph of a hand pouring a drink from a metal shaker into a glass. The hand is wearing a black wristband with the word 'LIVELIVE' and a colorful beaded bracelet. The shaker is tilted, and a stream of liquid is falling into a glass that already contains a brown liquid and a white foam head. The background is a textured, light-colored wall.

# Blood AND Sand

Den vanligaste drink man tänker på när man talar om röd vermouth är Manhattan, men även här ville Madeleine lämna ett alternativ. Den här drinken är dessutom en av hennes absoluta favoritdrinkar. Den döptes 1922 tillsammans med filmen "Blood and Sand" av Rudolph Valentino

"Den innehåller även två andra ingredienser som jag skulle vilja se mer av i drinkar, nämligen skotsk blended whisky och körsbärslikören Cherry Heering", säger Madeleine.

Hon tipsar också om att det är särskilt viktigt att välja en vermouth med distinkt kryddighet och tydlig beska, samt att välja en whisky som inte har någon rökighet. För bästa resultat bör apelsinjuicen inte vara för söt, snarare har en god syra också.

- 3 cl skotsk blended whisky
- 3 cl söt röd vermouth
- 3 cl Cherry Heering
- 3 cl färskpressad apelsinjuice

*Skaka alla ingredienser i en shaker med is, sila upp och servera i ett elegant glas på fot.*

# The Ford Cocktail

"Istället för att göra en klassisk Dry Martini, ville jag göra en annan drink som kanske inte så många personer känner till", säger Madeleine när vi ber henne göra en god drink av torr vit vermouth. Den innehåller visserligen både gin och torr vermouth, men också lite annat gott. Den här drinken kommer från George Kappeler's bok "Modern American Drinks" från 1895 och den har inget med Henry Ford (biltillverkaren) att göra, den här drinken kom först.

3 cl gin av typen Old Tom  
3 cl torr vit vermouth  
1 tsk Bénédictine (klosterlikör)  
3 stänk Orange Bitter  
apelsinskal till garnityr

*Rör samman alla ingredienser och sila upp drinken i ett elegant glas på fot. Garnera med en tunt skuren apelsinzest.*

Kommentar: Old Tom är en gammal fylligare typ av gin som under senare delen av 1900-talet inte gick att få tag på. Tack vare att intresset för gin har vuxit, har flera spritföretag börjat tillverka Old Tom Gin igen. Hayman's Old Tom Gin finns Systembolaget.