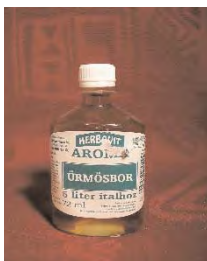


# Vermutok, fűszerezett borok



A vermutok és a fűszerezett borok – bár nevükben szerepel a bor kifejezés – csupán az alapanyag miatt, tág értelmezésben tekinthetők hagyományos bornak. A valóságban olyan likőrbor-kategóriáról van szó, amelyben az alapbort finomszesszel erősítik, fűszerekkel és növényekkel, növényi kivonatokkal aromatizálják. Az EU besorolása szerint az „ízesített borok” kategóriájába sorolhatók.

## Egy kis történelem

Történetük a régi görögök és rómaiak idejébe nyúlik vissza, abba a korba, amikor virágzott az orvoslás, amikor gyógyító céllal a természet adta anyagokat hívták segítségül. Az alkohol gyógyító hatását egészítették ki azokkal a növényekkel, amelyeknek ismert volt az emberi szervezetre gyakorolt valamilyen jótékony hatásuk. A történelem Hippokratész fűszeres borát jegyezte fel „vinum Hippocratum” néven. Az első igen drága, de hatékony gyomornyugtató növény az üröm volt – innen ered e borok ma is használatos neve, az *ürmösbor* elnevezés. A gyógyítás mellett az aromás növényekkel való feljavításnak volt egy igen jelentős *gazdasági haszna* is: a jellegtelenség, esetleg gyenge, leromlott minőségű bor feljavítása.



Így válik érthetővé, hogyan élte túl az ürömösbor a görög orvoslás virágkorát, miért teremthetett divatot a 14. század környékén Németországban. A németek adták ezeknek a készítményeknek a ma is használatos „vermut” nevet, ugyanis a fehér üröm németül *Wermut*.

Innen származik az angol nyelvterületen különböző írásmódú megnevezése is. A feljegyzések szerint a vermut a 16. századtól népszerű ital Angliában is.

A ürömösbor-vermut népszerűsítésébe az olaszok viszonylag későn, az 1500-as években kapcsolódtak be, igaz, azóta világhírű változatokkal jelentkeztek: leghíresebb termékük, a



Martini, fogalomnak számít ebben a kategóriában.

Időközben az ürömről ismertté vált, hogy tujon- és tanaceton tartalma miatt az egészségre káros (mértéktelen fogyasztása testi-lelki károsodást, epilepsziás tüneteket okoz), ezért alkalmazását korlátozzák. Használatából, pontosabban élvezeti értékéből ered a mondás: „Üröm az örömben”.

## Miből készül a vermut?

A vermutok *alapanyaga* általában alacsony alkoholtartalmú, rövid ideig érlelt bor, amely készülhet bármilyen európai szőlőfajtából, de felhasználhatnak alma-, körte- vagy meggybort is. Ezt az alapbort „erősítik”, azaz alkoholtartalmát növelik finomszesszel, amely általában szőlőből készül lepárlással, de használhatják a finom ipari szeszt (cukorrépa, burgonya stb. alapanyagból) is.



A vermutok *alkoholtartalma* 15–22,5 v/v%, a fűszerezett boroké 14,5–22,5%.

*Édesítőszerként* sűrített mustot, cukrokat, cukorszirupot használnak

*Ízesítőanyagként* mintegy 50–80-féle különböző növényt vagy azok kombinációját alkalmaznak, *alapízek* a szegfűszeg, a fahéj, a kinin, a citrushéj, a gyömbér.

A vermutok és fűszerezett borok csoportján belül különbséget tesznek az italok színe szerint is, bár ez általában az ízt is jelzi.



A színek megnevezésére nemzetközileg egységes megnevezést alkalmaznak:

- víztiszta, színtelen – általában extra száraz, száraz
- fehér (bianco) – általában száraz, félszáraz
- sárgás (karamellel színezett) – félédes, édes
- rosé – könnyű, kesernyés
- vörös (rosso, rouge) – édes

### ***Hogyan készül a vermut?***

A vermutok, fűszerezett borok gyártása egyszerű fizikai folyamattal, a keveréssel történik. Az édesebb típusúak készítésénél az alapborhoz cukorszirupot adnak, majd szesszel erősítik. Az így előkészített alapot betöltik a szárított, aromatizáló növényeket tartalmazó hordóba, amelyet azután időről időre felkevernek. Azt, hogy mennyi ideig hagyják kioldódni az aromaanyagokat, s ezt követően érlelik-e a vermutot, a cégek ipari titokként őrzik. Különleges terméknek számít a „főtt ürmös”, amelynél a mustot besűrítik (felére, negyedére főzik) és úgy keverik az ízesítő növényekkel.

### ***A vermutok fogyasztása***

A vermutok italként – akár önmagukban, akár koktélokhoz – fogyasztva a legismertebbek. A különben is sajátos, egyedi ízű vermutok, fűszerezett bo-



rok egyedi ízhatása tovább fokozható, ha jéggel, citrom- vagy narancskarikával, egy-két szegfűszeggel tovább ízesítjük. Minden kiválóságuk ellenére nem az ünnepi pillanatok, hanem a hétköznapi italnak tekinthetők. Étvágygerjesztő hatásuk miatt kedvelt aperitifek, ugyanakkor gyógynövénytartalmuknak köszönhetően emésztést elősegítő funkciójuk is érvényesül, tehát digestívként is kiválóak.

Nemcsak kedvelt italok, de sütés-főzés közben is jó szolgálatot tesznek: a száraz, fehér vermutokkal különösen pikánssá tehetők a halak, a különféle sült húskok, az édes vermutok pedig – mint ahogyan az édesítők általában – kiemelik az íz- és aromaanyagokat akár a vadhúskok, akár a különféle szószok, öntetek, mártások készítésekor.

A vermutok minőségmegőrzési ideje hosszabb, mint a boroké, sőt felbontott üvegben, pohárba kitöltve sem csökken a minőségük. Ez a bennük levő növényeknek, valamint édes típusoknál a jelentős cukortartalomnak köszönhető.