

## ?El mínim que necessites saber per «anar a fer el vermut» (II)

*La recepta per elaborar un vermut tradicional segons els seus sabors, colors i estils*



Tal com vam començar a parlar en el primer article (<http://www.naciodigital.cat/vadevi/vinari/vermut/noticia/15/minim/necessites/saber/fer/vermut>), el vermut és una beguda que la seva graduació alcohòlica normalment oscil·la entre 15 i 19°, i està **elaborada com a mínim amb un 75% de vi blanc o negre**. La resta, es completa amb una mescla d'ingredients naturals amb una solució d'alcohol vínic i aigua, afegint extractes d'herbes aromàtiques i espècies, de les quals **l'imprescindible és el donzell**, que li dona el toc amargant característic dels vermuts, i si cal, una dosi de sucre per endolcir-lo. Es prepara la fórmula per maceració i es deixa reposar unes setmanes (alguns fins i tot maduren durant anys) perquè adquireixi les aromes característiques i s'estabilitzi. També es poden trobar algunes receptes que aconsellin fer infusions dels botànics enlloc de macerar-los, d'aquesta manera s'obté l'aromatitzat més ràpid.

### **Dolç o amarg?**

Per altra banda, podem decidir el tipus de vermut que desitgem: dolç (amb més de 130 g. de sucre per litre, que normalment tindrà les graduacions més baixes 15-16°) o si el volem més sec (per sota dels 50 g. de sucre per litre, normalment superarà els 16°). Hi ha, per tant, una escala de ?dolçor? amb una classificació que va de l'**extra-sec o extra-dry, sec, semisec, semidolç** fins al més **dolç**.

### **Els clàssics blancs i negres marquen la tradició**

Per acabar amb les decisions, si afegim sucre caramel·litzat o una mica de most a la base del vermut, aquests li aportaran color. Les diferents tonalitats de vermuts que tenim al mercat són els tradicionals **negres o rojos, els rosats, els daurats i els blancs**. I aquests jugaran amb les aromes i els graus de sucre per potenciar uns sabors o altres. Els més clàssics a l'hora de demanar són el blanc o el negre.

## El vermut català

Cal saber imaginar que a Catalunya tenim ingredients de primera qualitat per a la seva elaboració: el gran nombre de vinyes i cellers elaboradors, a més d'una bona diversitat de flors i herbes aromàtiques que creixen per tots els indrets del territori, tant a la muntanya com al litoral, amb les seves característiques mediterrànies. La indústria vermutera ens duu al Camp de Tarragona (Reus, se l'anomena la ?capital del vermut? per la seva llarga història productora i èxits comercials), amb els seus vermuts elaborats de vins blancs de les varietats macabeu o parellada.

Així doncs, per a fer el vermut no cal recórrer a les marques forànies, ja que també a l'Empordà, Alella, Penedès, Priorat, Montsant, la Terra Alta i a altres indrets de Catalunya hi ha recepta pròpia de vermut.