

Wermut

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Definition (Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016, Stand am 1. Juli 2020)

Wermut ist ein **aromatisierter Wein** der mit Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen oder Kräutern versetzt wird. Zur Süssung dürfen nur Zucker, Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden. Folgende **Mindestanforderungen** müssen erfüllt sein:

- Wenigstens eine Zutat muss der **Gattung Artemisia** angehören.
- Der **Gehalt an Wein** muss im Enderzeugnis mindestens **75 %** betragen.
- Der **Alkoholgehalt** des Wermut muss **zwischen 14.5 und 22.0 % vol** liegen.

Geschichte

Der griechische Gelehrte und Mediziner *Hippocrates* verarbeitete erstmalig Süsswein zusammen mit Oregano und echtem Wermut (*Artemisia Absinthium*). Als anregendes und verdauungsförderndes Tonikum setzte es sich in der europäischen Heilkunst durch.

Unter der Bezeichnung «Vermouth di Torino» begann 1786 die Erfolgsgeschichte des italienischen Wermutweines. Der süsse, aromatisierte Wein wurde häufig mit Bitteressenzen und Vanille getrunken. Eine beliebte Mischung bestand aus je einem Teil Wermutwein und Bitter. Diese Rezeptur bekannt als «Punt e Mes» führte dazu, dass zahlreiche Likörfabrikanten in die Wermutproduktion einstiegen.



Mediziner beim Pflücken von Wermut
(Quelle: Dominé A., The Ultimate Bar Book)

Arten von Wermut

Wermut wird häufig nach seiner Herkunft, dem Zuckergehalt und/oder dem verwendeten Grundwein (Weiss-, Rosé- oder Rotwein) kategorisiert. Die Rezepturen unterscheiden sich vor allem in der Art und Menge der verwendeten pflanzlichen Bestandteile. Trockene, weisse Produkte haben meist einen tieferen Extrakt- und höheren Alkoholgehalt (18 % vol). Der Zuckergehalt kann auf der Produktetikette gemäss Tabelle «Zusatzangaben» ergänzt werden.

Zusatzangaben	Zuckergehalt (g/l) *
extra - trocken	< 30
trocken	< 50
halbtrocken	50 - 90
lieblich	90 - 130
süss	> 130

* Verordnung (EU) Nr. 251/2014 vom 26. Februar 2014

Herstellung

Seine einzigartige Aromatik und den bitteren Geschmack erhält der Wermut durch Zugabe verschiedener Pflanzenteile. Hierzu werden die Samen, Blätter, Rinden oder Wurzeln in getrockneter Form in einem Mazerat extrahiert. Die Basis bildet eines oder mehrere Kräuter der Gattung Artemisia:

- **Wermutkraut** (*Artemisia Absinthium*)
- **Pontischer Beifuss** (*Artemisia Pontica*)
- **Strand Beifuss** (*Artemisia Maritima*)

Die abgewogenen Kräuter werden dem Wein zugegeben bis die gewünschte Aromakonzentration erreicht ist (siehe Basis Rezeptur). Nach Beendigung der Mazeration werden die pflanzlichen Zutaten abgetrennt. Dem aromatisierten Wein kann nun unter Rühren Invertzuckersirup und Ethylalkohol beigefügt werden.

Vor der Abfüllung ist eine Kältestabilisation und Filtration zwingend notwendig, um Nachtrübungen in der Flasche zu vermeiden. Auf der Produktetikette muss auf den Sulfit-Gehalt (Konservierungsmittel Wein) hingewiesen werden.

Basis Rezeptur für 10 L Weisswein (13 % vol) **		
Menge (g)	Zutat	Verarbeitung
2.5	Wermutkraut	Blätter & Blüten
15.0	Nelkenwurz	Blätter & Blüten
2.5	Ivakraut	Blätter & Blüten
12.5	Kamillenblüten	Blüten
5.0	Kalmus	Wurzeln
2.0	Anis	ganze Samen
2.0	Zimt	Rinden
15.0	Orangenschalen	Schalen

** Mazerationszeit (2 d) bei Raumtemperatur (20 °C)

Literatur

- Dominé A.: *The Ultimate Bar Book*. Tandem Verlag GmbH, 2008.
- Panesar, P.S.: *Vermouth Production Technology*. Natural Production Radiance, Vol. 8 (4), 2009.
- Bild Wermutkraut: <https://de.cleanpng.com/png-upmd2n/>