

Comeback mit Würze

Geduld, Sorgfalt und über 50 Kräuter, Wurzeln und Gewürze sind nötig, um einen wirklich guten Wermut herzustellen. Giorgio Rivetti hat im Weingut Contratto die über 100jährige Tradition des Kultgetränks zu neuem Leben erweckt.

Regula Wolf

Die Rezepte sind streng geheim, gut gehütet und natürlich ihr Geld wert. Wer sich anschickt, Vermouth – deutsch auch «Wermut» – herzustellen, braucht nicht nur Wein, sondern auch viele Kräuter, Gewürze und Erfahrung. Und eigentlich ist Vermouth eine Mogelpackung. Eine äußerst beliebte zwar, erfunden von Antonio Benedetto Carpano aus Turin vor etwa 225 Jahren, um Wein, der beim Degorgieren von Schaumweinen übrig blieb oder oxidierte Weine doch noch unter die Leute zu bringen. Wegschütten kam nicht in Frage, das Aromatisieren hingegen gedieh zur Erfolgsgeschichte.

Wermut ist kein Getränk gegen Schermer. Es ist ein anregendes, vielschichtiges und spannendes Getränk. Einerlei ob pur, on the rocks oder gekonnt gemixt, Vermouth passt zu den unter-

schiedlichsten Gelegenheiten. Seinen Namen verdankt das Getränk mit 15 bis 18 Volumenprozent Alkohol dem enthaltenen Wermutkraut (*Arenisia absinthium*). Die umfangreiche Aromatik verdankt Vermouth den bis zu verwendeten 50 Kräutern, Wurzeln und Gewürzen.

Von der Resteverwertung zum Kultgetränk

Das Weingut Contratto im piemontesischen Canelli ist eigentlich für seine exzellenten Schaumweine bekannt. Aber genau dieses Geschäftsfeld ließ die Familie Vermouth herstellen. Der «Vermouth di Torino» avancierte zu einem absoluten In-Drink, bis in den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts die Nachfrage allmählich nachließ und die Produktion eingestellt wurde. Solange, bis Giorgio



Rivetti das ganze Weingut kaufte und – eigenwilligen Verkaufsverträgen sei dank – auch an die gut gehüteten Familienrezepte des alten Patriarchen für Vermouth Bianco, Vermouth Rosso, Americano und Liquore Fernet, ein «Bitter», kam.

Aber einfach nur Vermouth herstellen wäre seine Sache nicht. Es muss schon richtig gemacht sein. Denn: die billigen Massenprodukte diverser großer Hersteller sind standardisierte Getränke, hergestellt mit immer gleichen Pulvermischungen. Bei Contratto entstanden in kurzer Zeit hochwertige Produkte, die als schicke Zutat in Cocktails und als Aperitif wieder sehr gefragt sind.

Die Basis der Contratto-Vermouth sind einfache weiße Grundweine. Die



Das Weingut Contratto, jetzt im Besitz des berühmten piemonteser Weinproduzenten Giorgio Rivetti. Er hat die etwas vergessenen Vermouth und Bitter wieder aufleben lassen, modern zwar, aber nach alten Rezepten.





Verspielt und historisch anmutend lockt die Rothaarige auf den Contratto-Etiketten die Käufer. Historisches Schild aus der Schaumweinproduktion. Das altehrwürdige Weingut Contratto. Wermut ist eine wichtige Zutat in bitteren Getränken, das wussten schon die Römer.



Kräuter- und Gewürzmischungen – aus der ganzen Welt zusammengetragen – liegen in Netzen und diese hängen in grossen Stahltanks. Jetzt wird langsam eine hochprozentige Weinbrand-Wasser-Mischung über die Netze gegossen, aufgefangen und wieder über die Netze gegossen. Sechs Wochen lang und bei stets gleichbleibender Temperatur von 18 Grad.

Etwas Geduld ist also schon gefragt, um den Kräutern und Gewürzen ihre ätherischen Öle zu entziehen. Schließlich wird der aromatisierte Weinbrand mit dem Wein aufgefüllt, und zwar so lange, bis der gewünschte Alkoholgehalt erreicht ist. Die anschließende Abkühlung auf 2 bis 3 Grad Celsius lässt die Schwebstoffe absetzen, das fast fertige Getränk wird mit der gewünschten Menge Zucker angereichert und abgefüllt.

Rot, weiß, süß oder trocken

Italienische Vermouth sind meistens süß ausgebaut. Dry Vermouth, in der Regel aus Frankreich, verzichtet auf viel Zuckerzusatz. An dieser Variante arbeitet man bei Contratto noch ... Schon fertig sind die Rezepte für die Variationen «Rosso», «Bianco» und «Americano»: Die über 100 Jahre alten, sorgsam von Generation zu Generation in der Familie weitergegebenen Rezepturen mussten leicht modifiziert und heutigen Vorlieben angepasst werden.

Trotzdem ist natürlich zur Hauptsache drin, was immer drin war: Im Bianco zum Beispiel neben Weißwein und Wermutkraut: Weißdorn, Koriandersamen, Majoran, Thymian, Kamille, Aloe Vera, Zimt, Minze, Ingwer, Engelwurz, Kardamom, Bitterorangenschale, Enzian, Brennessel, Piment, Rhabarber, Hibiskusblüte, Salbei, Zitronenabrieb, Bergamott, Sandelholz, Muskat, Chinin, Lakritze und Wacholderbeeren ... Über 50 Ingredienzen, alle aus organischer Landwirtschaft, müssen zusammengetragen werden, 15 bis 22 davon werden nicht verraten. Der Unterschied zum «Rosso» liegt im karamellisierten Zucker, der ihm zugesetzt wird, und weniger bei den anderen Zutaten. Trotzdem schmeckt er anders und wird natürlich



Mit aufwändig gestalteten Etiketten lockte Contratto einst seine Kunden. Vermouth war bis in die 1960er Jahre ein absolutes Kultgetränk.

auch anders eingesetzt. Ähnlich verhält es sich beim Americano, egal ob Bianco oder Rosso, die Rezeptur wird auch hier nicht verraten, die Kräuter-, Gewürz- und Wurzel-mischung variiert aber nur leicht. Americano ist mit etwas mehr Zucker auch etwas üppiger als der Wermut.

Alleskönner von bester Qualität

Die hocharomatischen Getränke sind wahre Alleskönner. Pur auf etwas Eis trinkt man Bianco, Rosso oder Americano als Aperitif und lässt dabei natürlich das Eis lässig im Tumbler klirren. Contratto Fernet hingegen, die seiner Bezeichnung als «bitter» absolut gerecht wird, ist ein reiner Digestif.

James Cannistraro, Barkeeper im Relais San Maurizio, hat Italien in Cocktailform neu erfunden. Für einen «Milano» gießt man 2 Teil Contratto Vermouth Bianco und 2 Teile Tonic Water auf Eis, legt klein gewürfelte Limetten dazu und je Glas 1 klein geschnittenes Salbeiblatt. «Roma» besteht aus 1 Teil Contratto Vermouth Rosso und 3 Teilen Contratto «De Miranda» Asti oder La Spinetta Moscato d'Asti, wird auf Eis und mit einer Erdbeere serviert. Auch auf reichlich Eis werden für den «Napoli» 2 Teile Contratto Americano Rosso, 2 Teile Orangensaft und 3 Teile Contratto For England gemixt. Der «Sicily» schließlich wird mit 5 Teilen Wodka, 3 Teilen Contratto Fernet und zwei 2 Teilen Amaretto bereitet, gut geschüttelt und in einem Cocktailglas serviert.

Die unvergleichliche Würze, süß-bittere und anregende Note von Vermouth verleiht aber nicht nur alkoholhaltigen Cocktails Würze. In unzähligen Gerichten und Saucen findet Vermouth seine zweite Bestimmung. Manch Hobbykoch hält diese Verwendungsmöglichkeit gar für die Einzige. Das wäre allerdings bei der hohen Qualität der Contratto-Vermouth nicht zu empfehlen. Denn diese suchen ihresgleichen.

www.contratto.it
Herzlich willkommen: Contratto kann man sieben Tage die Woche nach kurzer Terminvereinbarung besuchen (+39 339 878 03 26).