

Vermuty jsou zpět!

Ve čtvrtém románu Iana Fleminga - Diamanty jsou věčné - se odehrává následující scénka ve chvíli, kdy James Bond přistoupí v hotelovém baru k agentovi CIA Felixi Leiterovi: Tam už čekalo středně suché martini s plátkem citronu. Bond se usmál Leiterově paměti a ochutnal. Bylo výtečné, ale nepoznával vermut, použitý v koktejlu. „Je to Cresta Blanca,“ vysvětlil mu Leiter. „Nový vermut z Kalifornie. Chutná ti?“ „Nejlepší vermut, jaký jsem kdy pil.“

Kniha vyšla v roce 1956, kdy vermuty byly ještě stále v chuťové paměti lidí a do ukončení výroby amerického vermutu Cresta Blanca zbývalo devět let. Vermuty jako kategorie se spoléhaly na použití v koktejlech - především Martini a v Manhattanu - a jejich pití v čistém stavu, *neat*, jak se říká barmanským žargonem, ustupovalo do pozadí. Výsledek? Na českých svatbách se šmahem svatebčanům servírovala *činžána* ve sklence opatřené cukrovou krustou.

Je samozřejmé, že běžné značky - Cinzano, Martini - musí být v nabídce každého e-shopu. Jaký je mezi dvěma italskými titány rozdíl? Aromatický a chuťový, ale z hlediska Italů samotných především pocitový. Cinzano vnímají jako italské, Martini jako internacionální.

V Alkohol.cz od 173,- do 222,- Kč podle značky a obsahu láhve od 0,75 do 1,0 litru.

Alkohol.cz má ale také významné značky prémiové...

Průkopník Carpano

Vermuty jsou kořeněná fortifikovaná vína, která odvozují svoje vlastnosti od aromatických substancí a bylin; jejich „volty“, neboli objemové procento alkoholu, je zvýšeno přidáním neutrálního, obvykle vinného alkoholu.

Za jejich průkopníka považujeme Antonia Benedetta Carpana. V roce 1786 založil firmu, jež v srdci Turina, na Piazza Castillo, začala prodávat suché bílé víno lehce dotované alkoholem, oslazené a opatřené pelyňkovou infúzí. Jedna z teorií předpokládá, že to byl právě Antonio, který z obdivu k J. W. Goethovi pro novinku použil německý výraz pro pelyněk - wermut.

Jeho následník, Giuseppe B. Carpano, pak formuloval recepturu červeného vermutu, jehož repliku je možné získat i dnes. Nese výstižný název Antica Formula, plní se do číslovaných láhví o obsahu jednoho litru a patří k oblíbeným přísadám do prémiových koktejlů. Takový Le Boulevardier, koktejl z Bourbon whiskey, Campari Bitter a Carpana Antica Formula je s *jiným* vermutem opravdu o něčem jiném.

V Alkohol.cz za 859,- Kč

Dolin aneb útok od zadní čáry

Francouzské vermuty nejsou v Česku příliš známé. A přitom v oblasti Chambéry, v podhůří Savojských Alp, se vyrábí - dnes už jako jediný - vermut Dolin, vlastně jediný francouzský vermut s označením A. O., Appellation d'Origine, tedy s označením původu.

Jeho recepturu sestavil v roce 1821 Joseph Chavasse. Poté, co se do jeho rodiny přizemnil Louis Ferdinand Dolin, byl seznámen s recepturou a produkt získal jeho jméno. Dodnes se jedná o infúzi bylin a koření mnohdy ze svahů Alp, jež zůstávají ležet několik měsíců v bílém víně.

Alkohol.cz zařadil v těchto dnech do nabídky všechny *modely* značky:

- **Dolin Sec „Dry“ Vermouth de Chambéry 17,5 %** je klasický suchý vermut, s ginem v poměru 1:1 vynikající Martini Cocktail. Jeho nejslavnější doba slávy byla na začátku šedesátých let v New Yorku.
- **Dolin Rouge „Sweet“ Vermouth de Chambéry 16,0 %** se vyznačuje příjemnými kořenitým tóny, jejichž základem je na padesát (!) bylin a koření. Skvělý jak v Manhattanu (2 díly žitné whiskey, 1 díl Dolin Rouge, střík Angostury Aromatic Bitters, koktejlová třešnička), tak v Negroni (stejný dílem gin, Campari Bitter, Dolin Rouge).
- **Dolin Blanc Vermouth de Chambéry 16 %** je svým způsobem historický průkopník sladkých bílých vermutů (italské sladké bývaly červené). Doporučuje se podávat ho se zralou jahodou.

V Alkohol.cz 319,- Kč za láhev o obsahu 0,75 litru.

Servis aperitivních vín

Mezi oběma světovými válkami se vermuty podávaly ve sklence na nožce, nechlazené, a v množství kolem 5 cl. V současné době se podávají kořeněná a aromatizovaná vína chlazená na teplotu 8 - 10 °C i níže. Kořeněná vína bez ledu (*straight* či *neat*) by měla být podána v malé vinné sklence na nožce v množství do 10 cl. Šampaňskou misku odmítněte, je určena skutečně pro jiný nápoj.

Servis s ledem (*on the rocks*) je častý, ale poněkud problematický. Vermuty jsou víny a víno se s vodou z rozpuštěného ledu snáší špatně. Vermuty s ledem (raději větším, rozhodně ne s drceným) je vhodné podávat ve sklence typu *old-fashioned glass* (řčené viskovce), případně v tumbleru (sklenice bez nožky), ale hlavně nikdy ve sklenice s nožkou.

Co se vložek a ozdob týče, do suchých vermutů není vhodný plátek citronu, nýbrž řez citronové kůry a do červených je vhodnější spíše řez pomeranče, do sladkých bílých citron. Pokud to na vás někde v baru zkusí se zmíněnou cukrovou krustou, utečte třeba i bez placení!

Chcete-li se naučit s vermuty Dolin míchat koktejly - a to vřele doporučujeme - sjednejte si s námi privátní kurs v našem baru *31° ve stínu*.

Zpátky na bedně

Pozice vermutů se v posledních letech mění. Epicentrem změny se stalo Španělsko. *Fer el vermut*, uděláme vermut (podle českého uděláme pivo), se šíří z této země již několik let. V katalánském Reusu od roku 2014 vítá návštěvníky El Museu del Vermut, první nezávislé muzeum vermutu na světě. Je v něm sbírka 1400 značek a 5000 plakátů a „na čepu“ sedmdesát různých vermutů.

Tam ale nejsme a hned tak nebudeme.

Příště: Sherry, portské a další

Alkohol.cz

Seifertova 996/31
130 00 Praha 3

Tel.: +420 605 111 777

e-mail: info@alkohol.cz

© EPRAVO.CZ - Sběrka zákonů, judikatura, právo | www.epravo.cz

Další články:

- [Prémiový rezidenční komplex Bakers Court přináší na realitní trh komfortní bydlení s 5* službami](#)
- [Festival jako prestižní teambuilding](#)
- [Spojení Generali České a Právní ochrany D.A.S. přináší první výhodu: navýšení pojistného limitu na 5 milionů](#)
- [Kultura jako prestižní benefit: Proč by právní firmy měly sázet na „inteligentní zážitky“? Rozhovor s JUDr. Martinou Jankovskou](#)
- [Wolters Kluwer uvádí na český trh AI právní pracovní prostor Libra s integrovaným obsahem ASPI](#)
- [Jak ušetřit na energiích, aniž byste porušili zákon](#)
- [SLUTO DAŇOVÁ & ÚČETNÍ firma roku 2025: Kdo se letos zařadil mezi špičky oboru?](#)
- [Novela stavebního zákona, transparentní odměňování a AI v právní praxi: zveme na odborné konference Wolters Kluwer](#)
- [Zásady a principy soukromého práva jako základ moderní právní praxe. Proč má studium LLM smysl nejen pro právníky](#)
- [Kmenové listy v s.r.o. - právní rámec, převod a praktické dopady](#)
- [Executive LLM: Prestižní milník pro právní profesionály. Business Institut otevírá jarní cyklus již 1. března](#)