

## **1. Notas históricas e etimológicas**

A maceração de ervas e especiarias no vinho, é uma pratica que não vem de ontem. O uso do vinho como excipiente ou veiculo de principios activos medicinais, é forte e velho e admitido por todos os farmacopeias.

Certos autores atribuem a invenção do Vinho Vermute a Hipócrates, o grande médico da Antiguidade, nascido na ilha grega de Cos, no ano de 460 antes da nossa era. Hipócrates macerou no vinho grego, alcoólico e açucarado, flores de Dictame e de Arthémisia, obtendo assim uma bebida digestiva e reconfortante, que durante toda a Antiguidade e Idade Média, foi chamado de vinho "hipocrático" ou "vínium absinthianum", ou ainda, mais simplesmente "vinho de ervas".

É provável que esta fabricação de vinhos "absintos" tenha sido copiada, tal como outras coisas, pelos romanos que a aperfeiçoaram empregando outras ervas, como: o tomilho, rosmaninho, aipo e o mirtilo.

Durante a Idade Média, novos progressos foram realizados na preparação deste vinho, os venezianas que possuíam o monopólio das especiarias, colocaram à disposição dos boticários toda uma gama de novas plantas aromáticas originárias da Africa oriental, das Índias da Indonésia, como: o cárdamo, a canela, o mirre, cravo da índia, o jasmim, o ruibarbo, o gengibre, a madeira de Santal, a noz-moscada, e outras.

É preciso esperar até aos séculos XVI e XVII, para ter informações científicas escritas sobre estes vinhos.

Um certo Alésio, Piemontês (primeira metade do século XVII) foi muito hábil preparador do vinho hipocrático e foi chamado à corte de Baviera e Paris para preparar este vinho, por assim dizer: ao domicílio.

O nome latim "vínium absinthianum" foi literalmente traduzido para alemão "Wermut-Wein" aquando da sua fabricação na Baviera.

De seguida passando da Alemanha para a França, o nome foi modificado segundo a ortografia francesa, trocando o "W" alemão pelo "v" latim e vogal "u" pela "ou" francesa, o que dá o actual "vermouth"/ vermute.

Isto explica-nos como um produto tipicamente italiano tem um nome alemão.

Uma outra versão sobre a origem etimológica da palavra "vermouth" existe: no reinado de Louis XIV, o "Rei Sol", habituado a consumir uma bebida preparada, a seu pedido, por um confeitoiro de Piemonte para refrescar o hálito: o "Ros-solis"

Esta bebida é proveniente do "Vermouth" na linguagem militar, durante a movimentação dos Exércitos na Europa e mais particularmente na Alemanha. Esta palavra, advém de "Wehr" exército e de "Mut" coragem.

Foi em Turim que, no fim de 1700 e principies de 1800, nasceu a grande actividade comercial de produtores de vermute.

## **2. O que é o vermute?**

Daremos a titulo de exemplo, para definir este produto, o Decreto-lei 363 da "ordenança", que regulamenta o comércio dos produtos alimentares de 20 de Janeiro de 1971 (lei suíça).

**1 .-** É preciso que se entenda por vermute (vinho vermute) uma bebida fabricado com vinho natural ou vinho doce, álcool, aguardente, açúcar ou extractos de diversas plantas ou partes de plantas aromáticas, em particular o absinto (*Artemesia Absinthum L.*) preparado com água, vinho, álcool ou aguardente.

**2.-** O vermute deve conter no mínimo 70 % de vinho, segundo o Decreto-lei 334 ou 357. A adição de água, se for absolutamente necessária, à mistura de extractos de ervas açúcar álcool e aguardente em 15% da quantidade total, no máximo.

É permitido colorir (dar cor) ao vermute com caramelo (açúcar caramelizado). A utilização de, vinho tinto sem cor, para o fabrico do vermute é interdito.

**3.- O** vermute deve conter no mínimo 40 g de açúcar total, calculado como açúcar interventor, e no mínimo 10 g de extracto de açúcar por litro. O teor em álcool não deve ser inferior a 15,5% em volume nem superior a 18 %, a acidez total calculada como ácido tartárico, deve-se situar entre 2,5 e 7 gramas por litro. o vermute não deve apresentar nenhum defeito. As disposições referentes ao vinho são também aplicáveis ao vermute por analogia.

**4.-** Um vermute seco, é um vermute que contem menos de 40 g de açúcar total por litro, calculado como açúcar interventor

**5.-** O vermute-licor é um vermute onde o teor de álcool passa os 18 % do volume . Deve conter 100 g de açúcar total ou menos por litro, calculado como açúcar interventor.

**6.-** O vermute com denominação de origem determinada, tal como o vermute italiano, Vermute Turim, Vermute uso Turim, deve ter sido importado da região de origem indicada e satisfazer as exigências do presente decreto, tal como as da legislação do pais de origem.

**7.-** Os rótulos das garrafas do vermute mencionarão a razão social ou a marca aposta (artigo 14) do fabricante, do importador ou do vendedor.

**8.-**As imitações de vermute são interditas, por decreto do Conselho Federal (Suíço) de 3 de Novembro de 1967, a preparação e a venda do vermute sem álcool é autorizada.

**O produto deve responder ainda às seguintes exigências:**

1.-O vermute sem álcool é uma bebida fabricada com a utilização de extracto de absinto, e eventualmente com outras plantas ou partes de plantas aromáticas, açúcar e de água. Deve conter no mínimo 10 g de extracto, sem açúcar, por litro. Uma adição de ácidos orgânicos próprios (autorizados) para consumo.

2.- Um, eventual, conteúdo em álcool que não deve exceder os 0,7 % do volume.

3.- A coloração artificial com caramelo é permitida

4.- É lícito conservar o vermute sem álcool com a ajuda de uma grama por litro de ácido benzóico ou de uma quantidade equivalente dos seus sais alcalinos, à condição de o mencionar. Esta declaração deve figurar de maneira bem visível e legível nos rótulos das garrafas e nos prospectos, como "agente conservador".

5.- As bebidas desta categoria diluídas com água mineral ou água potável, prontas a serem consumadas, caem sobre as prescrições do Decreto-lei 286.

### **3- As Matérias Primas**

#### **3.1 . O vinho**

O vinho é o constituinte, quantitativamente, de maior importância do vermute. participa na sua composição em 70% do seu volume.

Só um vinho branco, neutro de perfume e gosto, de acidez certa, são, dentro da lei, envelhecido, perfeitamente estabilizado, e límpido, pode entrar em linha de conta para a preparação de um produto de classe.

Os produtores italianos utilizam de preferência os vinhos brancos secos de Pouilles, Sicília, Romania e Piemonte.

Estes vinhos exaltam de uma forma maravilhosa o perfume e o gosto dos extractos aromáticos e são particularmente resistentes à madeirização (permanência prolongada em cascos). Os produtores suíços abastecem-se, segundo a situação do mercado em Itália, Espanha, Jugoslávia e Grécia.

O grau alcoólico é bastante elevado 18%, os vinhos de base importados contêm igualmente um pouco de açúcar.

É evidente que as diferentes origens e proveniências dos vinhos, implica também uma diferença de gosto. Para preparar um vermute de qualidade constante, é necessário recorrer a loteamentos e misturas de vinhos diferentes, bem escolhidos.

É o primeiro problema do produtor.

### **3.2. - As Ervas elou Plantas Aromáticas**

O que caracteriza o vermute é:

- gosto agradavelmente amargo
- aroma harmonioso

A quantidade e a composição da mistura das ervas, que são fruto de longas e pacientes experiências, constitui o segredo que cada preparador guarda religiosamente.

As receitas prescrevem a utilização de diferentes partes de vegetais, depois de da localização na planta dos princípios activos que interessam. Desta forma, utiliza-se desde as folhas, às flores, às sementes, às raízes, aos rizomas, ou ainda à casca e madeira.

A preparação de um bom vermute deve-se fazer desde a colheita dos vegetais. A escolha e conservação destes, são determinados pela quantidade do produto.

É interessante notar que todas as ervas e especiarias utilizadas para a preparação de extractos aromáticos do vermute, foram durante muito tempo consideradas como medicinais.

Grosso modo, pode-se distinguir as ervas quanto à sua acção fisiológica, em duas categorias:

- **as carminativas**

- **as amargas**

As carminativas, muito especialmente aromáticas e perfumadas contêm óleos especiais que excitam os movimentos peristálticos do intestino.

As amargas contêm os princípios activos e provocam, provocam reflexos condicionados, uma secreção gástrica abundante. Tem as propriedades de vencer a anorexia, de estimular o apetite e de dispor o tubo digestivo a um melhor funcionamento.

A utilização destas ervas e especiarias deve-se fazer com discernimento e por pessoas competentes.

Impõe-se um controlo da sua qualidade, dosagem, dos seus princípios activos, que devem ser feitos em laboratórios especializados.

os industriais de licores classificam os vegetais em três categorias:

- **ervas ou especiarias amargas,**
- **ervas ou especiarias aromáticas**
- **ervas ou especiarias amargas e aromáticas**

As plantas ou as partes das plantas são tratadas de forma diferente para a preparação de extractos dependendo da classe da qual provêm.

**Os** princípios activos não voláteis de ervas amargas são extraídos por infusão ou maceração na mistura hidro alcoólica por grandes extractores rotativos.

A percolação e a digestão são igualmente aplicadas neste princípio.

Ao contrário, as ervas aromáticas são destiladas na presença de álcool a diferentes graduações.

A mistura, das plantas e ervas aromáticas, sabiamente doseadas dos produtos obtidos por infusão e por destilação constitui o extracto que, depois do envelhecimento, servirá para preparar o vermute. Pode-se afirmar que o extracto aromático de um bom vermute é preparado a partir de uma boa quarentena de espécies e variedades de plantas diferentes.

### **3.3.- O Álcool**

Os vinhos de base dão ao vermute uma certa quantidade de álcool que não será, na maioria das vezes, suficiente para lhe conferir uma graduação alcoólica mínima fixada pela lei (suíça) 15,5%, nem para assegurar um harmonioso equilíbrio.

Os vermute contêm em geral entre 16-18% de álcool.

Só um álcool gostoso e fino, rectificado, de qualidade irreprovável e constante, que possa ser garantido pela Lei Federal, pode ser tido em consideração.

O álcool, agente de conservação importante, serve para a preparação de extractos e para manter em solução os óleos essenciais das ervas, conferindo ao produto a quantidade e a qualidade que o tornam apreciado.

### **3.4.- O Açúcar**

Adoçante por excelência, o açúcar permite atenuar um pouco a amargura de certas substâncias que são bastante importantes para o paladar.

Confere ao produto corpo e amplitude, tornando-o pleno, fechado e voluptuoso (aveludado, macio).

O açúcar tem igualmente uma função de fixador dos aromas.

O açúcar de cana ou de beterraba cristalizada, fino, puro, habilidosamente escolhido, perfeitamente conservado, é o quarto componente do vermute, que contém uma quantidade da ordem das 150 g por litro.

Nos vermute ditos secos ou "Dry", esta quantidade é inferior a 4 %.

### **3.5.- O Caramelo**

Proveniente exclusivamente de vinhos brancos o vermute deve a sua cor âmbar acastanhada ao caramelo.

O caramelo prepara-se por calefacção (aquecimento) do açúcar a 160 °C, até que a doçura tenha desaparecido e que ele se transforme numa massa viscosa, acastanhada, ligeiramente amarga e um pouco aromática.

Tão fácil de descrever e tão difícil de realizar, a preparação do caramelo é uma arte delicada. O caramelo é preparado com a sacarose pura, segundo os métodos de cada preparador.

O caramelo preparado com arte, acrescenta ao gosto e aroma do vermute uma particularidade agradável e característica.

#### **4 - Preparação do Vermute**

As matérias primas devem ser dissolvidas em proporções pré-estabelecidas, no vinho, para obter uma solução homogénea.

Os ingredientes são agitados delicadamente até ao momento em que estejam perfeitamente misturados. Para o fazer utiliza-se os dissolvedores e cubas especiais, chamadas de "dodinage" ou tanque equipados com agitadores de hélices.

Este vermute nascido, não possui ainda o perfume delicado e nem o subtil sabor amargo tão apreciado. Todos os aromas e gostos dos componentes emergem individualmente em perfeita desordem. Trata-se agora de aperfeiçoar as suas características orgamrólépticos por um envelhecimento prolongado.

Um novo aroma aparece, antes contido, primeiro discreto, depois acentuado, insistente e por fim funde-se num bouquet subtil e delicado.

Para assegurar a estabilidade do vermute é permitido aos consumidores guardar-lhe a sumptuosidade, mesmo após permanência no frigorífico, durante algum tempo, o vermute aguenta nas cubas isotérmicas a muito baixas temperaturas. O frio insolubiliza as impurezas e os tártaros, são abundantes no vinho. O vermute adquire a sua limpidez cristalina depois de uma filtragem a frio.

Inversamente, para o proteger as temperaturas elevadas, ou da armazenagem em locais quentes, o vermute é pasteurizado. Todas as leveduras, bactérias e os micróbios, são destruídos por estes procedimentos que deve o seu nome a Louis Pasteur.

Os "oenothermes", aparelhos inteiramente em aço inoxidável ou em vidro Pyrex, permitem o tratamento a quente fora do contacto com o ar, o que assegura ainda um afinar do aroma.

Depois de uma última filtragem, dita esterilização, o vermute está pronto a engarrafar.

No laboratório, onde são igualmente analisadas todas as matérias primas, o vermute passa pelo seu último exame.

Se a técnica de preparação do vermute parece ser bastante simples, ela exige no mínimo instalações imponentes, complexas e onerosas.

Um outro aspecto da produção do vermute é o engarrafamento.

As garrafas são meticulosamente limpas por uma lavadoura, que as mergulha, lava, enxagua e seca cada garrafa.

São de seguida controladas pelo pessoal da qualidade. A torneira de enchimento garante um enchimento correcto a um nível constante.

Uma cápsula "Pilferproof" facilita a abertura da garrafa garantindo a sua inviolabilidade.

No túnel de secagem uma corrente de ar quente prepara as garrafas para a rotulagem.

Depois as garrafas passam pela linha de rotulagem que marca o numero de identidade em cada garrafa que é de seguida colocada em caixas de cartão.

As cadeias que exercem todas estas operações são, nos nossos dias, inteiramente automáticas.

Cheio de força e vitalidade, no auge da sua pujança, o vermute sobre a sua protecção de vidro, guardará este estado de graça durante dois ou três anos.

## **5.- Os Diferentes Tipos de Vermute**

Existem no mercado vários tipos de vermute, que não se distinguem totalmente pela tecnologia de preparação, mas mais pela presença ou ausência de certos ingredientes ou matérias primas (ver esquema de classificação).

Em primeiro lugar pode-se distinguir dois tipos de produto em função do conteúdo em açúcar: - os vermute doces (100-150 g de açúcar por litro)

- os vermute secos (menos de 40 g de açúcar por litro)

### **5.1.- Os Vermutes Doces**

Preparados com vinhos doces brancos ou secos, a sua cor pode ser, amarelo palha ou dourada (vermute brancos) ou se adiciona caramelo, âmbar acastanhado (vermute tintos).

#### **A- Vermutes brancos doces**

Têm geralmente um aroma mais suave e delicado, gosto amargo menos persistente sendo largamente consumido pelos homens, são os preferidos das senhoras.

#### **B- Vermutes tintos**

Têm um aroma intenso, penetrante e um gosto mais arraçado. O seu grau alcoólico varia de 15,5% e 16%.

A adição de algumas infusões especiais nos vermute tintos, cascas de quinquina ou paus de baunilha, ou ainda certas plantas amargas, dão os vermute especiais que

conheceram uma época de sucesso. Estes são os vermates Chianti, aromatizados com baunilha ou com amari.

Todos estes vermates se bebem sempre bem frescos, secos (sem água) com ou sem gelo ou adicionado de um esguicho de soda.

Uma casquinha de limão, ou uma rodela de laranja contribui para o exaltar do seu aroma.

**5.2.- Os Vermutes secos:** o conteúdo alcoólico é normalmente 18%.

**A- Vermute seco do tipo italiano:** Tem um corpo jovem e é muito pálido.

**B- Vermute seco do tipo francês:** Ao contrario têm uma cor mais escura, um gosto ligeiramente oxidado que faz pensar em produtos de idade velha.

Ambos são preparados com vinhos brancos secos e são especialmente indicados para a preparação de cocktails.

Certos consumidores deleitam-se em consumi-los naturais acompanhados de uma azeitona.

<b>Classificação dos vermates</b>		Branco
	<b>Doces</b>	Tintos
<b>Vermutes</b>	<b>Secos</b>	Tipo francês
		Tipo italiano