

Vermouth, kořeněné víno, hlavní představitel desertních vín

663.837.5

J. ŠILÍNEK

Autor uvádí své zkušenosti s výrobou vermouthu. Shrnuje základní podmínky jakostní výroby. V závěru popisuje jím používanou výrobní metodu.

Je jistě málo výrobků potravinářského průmyslu, které by měly tak četné prototypy dokonalých výrobků zahraničních, jako je tomu právě u kořeněných vín, typu vermouth. Jsou to zejména italské vermouthy, jež jsou našim spotřebitelům známy svou znamenitou jakostí. Domácí výroba má tudiž značně ztížený úkol přivést svoje výrobky na srovnatelnou výši, nebo se jim alespoň vyrovnat.

Pravlastí vermouthu je slunná Italie. Historii prapočátku výroby je možno hledat již na sklonku osmnáctého století. Samotné jméno vermouth je původu německého a znamená pelyněk. Údajně byl prvním výrobkem fy Carpano, Torino, která si dodnes udržela svoji dobrou pověst ve všech světadílech. Znalost přípravy kořeněných vín možno však již hledat u starých Římanů, kterým byla známa příprava sladkých vín s přísadou pelyňku. V pozdější době možno předchůdce výroby vermouthu hledat ve vínech, připravovaných alpskými mnichy, kteří připravovali silná vína, žaludek silicí, účinkem některých léčivých bylin. U nás začala výroba vermouthu teprve mnohem později a jen pomalu si získávala oblibu u konsumentů.

Naši mladší technici nebudou ani věřit, že ještě před nedávnými lety bylo třeba na každou jednotlivou výrobní partii desertního vína zvláštního povolení státního inspektora, který schvaloval výrobu jen tehdy, jestliže víno již neodpovídalo svojí jakosti zdravému vínu. Zdravé víno nesmělo být používáno k výrobě vermouthu nebo jiných desertních vín.

Za těchto podmínek bylo ovšem velmi těžko soužít se zahraničními výrobky, zvláště italskými.

Tento neblahý systém má škodlivé následky až dodnes, neboť některé spotřebitelské kruhy se stále ještě domnívají, že k výrobě vermouthu se používá nebo je „dobré“ každé víno, sebehorší jakosti, nebo dokonce víno, které není již konsumu schopné. Tyto předpoklady patří nenávratné minulosti. Dnešní výroba, výroba socialistická, probíhá za zcela jiných podmínek, podmínek lepších, s přesným technologickým postupem, zaručuje nejen zvýšenou úroveň jakosti, ale dává netušené možnosti dalšího rozvoje a vzestupu tohoto výrobního odvětví vinařského sektoru.

Tím lze také vysvětlit stále rostoucí počet spotřebitelů, takže výroba desertních vín představuje dnes významnou položku v našem národním hospodářství.

O vlastní výrobě vermouthu možno říci, že italskí výrobci používají zpravidla jako základního vína vína muškátového. Vše ostatní, typické zesílení čistým lihem, přislazování, pečlivé vybrání výtažků koření a aromatických bylin, topasová barva karamelu, to jsou další části výrobního procesu.

U nás je výběr základního vína závislý na jakosti dovážených vín, což je první překážkou k dosažení stejnometrné jakosti výrobků. Jinak je možno shrnout předpoklady pro splnění základních podmínek pro jakostní výrobu vermouthu takto:

1. Základní víno musí být zdravé.
2. Obsah těkavých kyselin nejvíce 0,8 g/l.
3. Obsah veškerého extraktu nejméně 13 g/l.
4. Obsah netěkavých kyselin nejvíce 3 g/l.
5. Obsah alkoholu nejméně 12 obj. %; čím vyšší obsah alkoholu, tím lepší pro zachování extraktivní plnosti vína.
6. Přírodní kořeněnost vína nebo bohatost eximových látek je značným přínosem pro jakost hotového výrobku.
7. Vhodně volené scelení základních vín podle výše uvedených směrnic je prvním předpokladem k dobré jakosti hotového výrobku.
8. Velmi důležité pro jakost vermouthu je dávkování a volba koření. Na 100 hl vermouthu používá se zpravidla 22 kg italského koření. Intensita kořeněnosti je ovšem závislá na celé řadě činitelů, jako skladbě koření, stáří a způsobu sušení koření, způsobu a době vyluhování a pod.

Stěžejním bodem zdaru výroby je bezesporu kořenění vín na úroveň vermouthu italského typu. Kořenění se provádí různými způsoby.

Jeden způsob spočívá v maceraci bylin ve stavu čerstvém. Druhý způsob je příprava macerátu z bylin sušených v teplé tekutině, s přídavkem 50—60% lihu, což značně zkracuje výrobní proces macerátu.

Další způsob je macerace koření ve víně. Tento způsob je značně zdlouhavější, prodlužuje se na dobu 6 týdnů a vyluhování chuťových látek je nedostatečné.

Častý způsob je také vyluhování koření přímo v základním víně. Koření se dává do plátěných pytlíků, které se ponoří do výrobního sudu, nebo kádě.

V naší provozovně používáme tuto metodu: Na množství 100 hl dáváme dávku 22 kg italského koření Ulrich, koření spaříme horkým vínem asi 70 °C v sudě, nebo hermeticky uzavřené nádobě. Dávka na 1 kg koření — 1 l horkého vína. Důkladně promícháme a necháme 24 hodin napařené. Po uplynutí této doby dolijeme na spařené koření další dávku vína, alkoholisovaného lihem na 60%. Dávka: 1 kg koření již spařeného a 2 litry vína této směsi vína s lihem. Tato fáze macerace probíhá 8 dní za důkladného denního promíchávání.

Po této době přečerpá se rozmíchaný macerát i s kořením do výrobní kádě, nebo sudu s vínem, již k výrobě sceleným, dolihovaným a přislazeným na normovanou výši, včetně přidaného kuléru. V tomto stavu se ponechá polotovar asi 14 dní, aby se ko-

ření dále vyluhovalo. Za tuto dobu se vytvoří z vyluhovaného koření sediment. Čisté víno, nyní již vermouth, přečerpáme do dalšího sudu a svedlinu koření vylisujeme na dřevěném lisu a výtažek smícháme v nádobě s vermouthem. Nakonec podle rozboru vermouth vyčeříme.

Výroba vermouthu bianco je obdobná jako u ver-

mouthu červeného. Na jeho výrobu se vybírá víno s ne příliš vysokou barvou, dáváme méně koření s přídavkem vanilky a skořice.

Jakost vyráběného vermouthu závisí také na délce doby uskladnění, počítáme-li pouze 6 měsíců na uskladnění, snižujeme dávku koření o 5 %, neboť jinak by silně vyráželo.