



TEKST OG FOTO CHRISTINA LUND SØRENSEN OPSKRIFTFOTO DAVID BERING & MORTEN FAUERBY

# MORMOR- VERMOUTHEN

*der blev hipster*

'La hora del vermút' (vermouth-timen) er det nye sort i Spanien, hvor unge spaniere har genopdaget, hvad de ældre generationer har vidst hele tiden, at vermouth er godt.

## VERD AT VIDE OM VERMOUTH?

Det vides ikke med sikkerhed, hvornår den søde version af vermouth præcis kom til verden, men de fleste er enige om, at fødestedet er Torino i Italien i den sidste del af det 18. Århundrede. Vermouth blev drukket af helbredende grunde på grund af det høje indhold af urter, som blandt andet er god for fordøjelsen både før og efter et stort måltid. Derfor er det ikke nogen overraskelse, at vermouth er blevet populær som aperitif.

Navnet vermouth stammer fra det tyske ord Wermut, der betyder malurt, som oprindeligt var hovedbestanddelen i drikken. Vermouth er et must, hvis man vil lave klassiske cocktails.

#### 4 VERMUTERIAER DER ER ET BESØG VÆRD I BARCELONA

##### DEN HIPPE Can Codina

Gammelt vermuteria og restaurant, der er blevet restaureret og opgraderet, så det nu tiltrækker Barcelonas unge og trendy. Rustik atmosfære, lækker veltilberedt mad og masser af husets egen vermouth.

*Carrer del Torrent de l'Olla 20  
Gracia, Barcelona*

##### DEN OLD SCHOOL Bodega E. Marin

Vermuteria af den helt gammeldags slags. Et lille højloftet lokale, hvor der er vin- og spiritusflasker fra gulv til loft. Alle til salg naturligvis. Husets vermouth kommer fra store trætønder, og dertil serveres ansjoser i eddikelage og grønne oliven til at spille op mod sødmen fra vermouthen.

*Carrer de Milá de Fontanals 72  
Gracia, Barcelona*

##### HAUTE CUISINE Bodega 1900, El Poble Sec

Selvfølgelig har Adrià-brødrene (dem bag heden-gangne elBulli, red.) også kastet sig over vermouthen-trenden. Det gør de med vanlig høj-gastronomisk innovation og velsmag. Det er ikke helt billigt, men til gengæld smager det rigtig godt. Vermouthen er naturligvis speciallavet særligt til Bodega 1900.

*Carrer de Tamarit 91  
El Poble Sec, Barcelona*

##### DEN CENTRALE

En anden stjernekok, Carles Abellan, der bl.a. også har restauranten Comerç 24, har også kastet sig over vermouthen-trenden. Her serveres lækre tapasanretninger til din vermouthen, der hældes ud fra en hane i væggen.

*La Taverna del Suculent  
Rambla del Raval 43  
Raval, Barcelona*



Uret viser næsten 11 en lørdag formiddag i Barcelona-bydelen Gracia. Stedet er Bodega Marín, en ægte gammeldags bodega i Barcelonas måske mest catalanske bydel. Lokalets vægge er tapetseret med vin og spiritusflasker fra gulv til loft. Der er ikke længe til frokost, og det betyder, at 'la hora del vermút' er gået i gang. På Bodega Marín bliver vermouthen serveret, som den gør de fleste andre steder i Spanien – i et glas med is, en skive appelsin og spædet op med lidt danskvand.

En lørdag formiddag lyder måske ikke som det tidspunkt, man har allermost lyst til at stifte bekendtskab med en alkoholisk drik, men madskribent Paula Mourenza fortæller, at vermouthen smager godt, også om formiddagen, og i øvrigt er den mest trendy drik i øjeblikket i Barcelona.

– Der åbner nye vermouthen-barer overalt, og Barcelonas gamle traditionelle vermouthen-barer bliver restaureret, og sammen med de gamle stamkunder rykker unge hipstere ind og drikker vermouthen og spiser ansjoser med eddike og oliven til, fortæller Paula Mourenza, der også er turguide for 'Culinary Backstreets', som arrangerer kulinariske gåture rundt i Barcelonas gader og kvarterer.

– Traditionen med at drikke vermouthen er på ingen måde ny, men den har været tæt på at dø ud, fordi de yngre generationer hellere ville

drikke øl eller gin-tonics, når de gik ud. Lige indtil nu, hvor vermouthen i den grad er vågnet fra sin dvale, siger hun. Og det er ikke kun i Barcelona, men også i resten af Spanien.

##### VERMOUTH SOM SOCIALT SAMLINGS-PUNKT

Vermouthen har det med at blive associeret med fortid som en fransk Noilly Prat eller en italiensk Cinzano med støv på. Men i Spanien har urtdrikken, der oprindeligt blev brugt som medicin, med god grund fået en renaissance. Den er uundværlig i klassiske drinks, god som aperitif, men også serveret til mad og som smagsgiver i mad i stedet for fx hvidvin. Vigtigst af alt, så fungerer den som en god undskyldning for at mødes med venner. I Barcelona har det at drikke vermouthen endda fået sit helt eget begreb: At vermouthe.

– Det er sådan, venner mødes for la comida (hovedmåltidet, red.) og taler sammen. Det er et uførelt møde på byens bodegaer, tabernaer eller på vermutariás, og så er vermouthen så billigt, at alle kan være med i et Spanien, hvor den økonomiske krise stadig kradser med en arbejdsløshedsprocent på over 20, fortæller Paula Morenza.

Så selvom klokken knap har slået 11 om formiddagen, springer vi ud i den karamelliserede søde og urteagtige vermouthen med ansjoser i eddikelage og grønne oliven til. La hora del vermút er i gang. ■

## BRUG VERMOUTH DERHJEMME

Spanierne ynder at drikke vermouth rent, altså den mørke og søde udgave af vermouth, kun tilsat en skive citron eller appelsin og noget kulsyreholdigt vand. At drikke den på den måde er nok noget, der smager bedst på en lokal restaurant i Spanien.

Vermouth klæder cocktails som Manhattan og Dry Martini, men du kan også bruge vermouth i andre cocktails som fx Martinez.



### 3 COCKTAILOPSKRIFTER MED SØD VERMOUTH

I de tre cocktailopskrifter skal der bruges sød vermouth. Du bestemmer selv, om det skal være den spanske eller italienske.

*Opskrifterne er fra bogen Bartenderens Grundbog (Turbine forlaget, 2015)*

#### MARTINEZ

1-2 personer

6 cl gin af god kvalitet • 1,5 cl tør hvid vermouth • 1,5 cl sød mørk vermouth • 1 cl Maraschino • 1 usprøjt appelsin METODE: Laves i røreglas/mixerglas

**Fremgangsmåde:** 1. Fyld glasset med is og alle ingredienser på nær appelsin, og rør i glasset i 2-3 minutter. 2. Si til et martiniglas, der har været på frost. 3. Skær et stykke appelsinskal, minus det hvide. Vrid appelsinskallen i luften over glasset, og gnid den rundt på glaskanten. Læg herefter appelsinskallen ned i glasset.

#### BLOOD & SAND

1-2 personer

3 cl whisky af god kvalitet • 3 cl friskpresset appelsinskal • 2 cl sød vermouth • 2 cl Cherry Heering kirsebærlikør • 1 usprøjt appelsin METODE: Laves i shaker

**Fremgangsmåde:** 1. Rystes med is. 2. Si til rockglas fyldt med isterninger. 3. Skær et stykke appelsinskal, minus det hvide. Vrid appelsinskallen i luften over glasset og gnid den rundt på glaskanten. Læg herefter appelsinskallen ned i glasset.

xxxxxxxxxxxxxxxx  
xxxxxxxxxxxxxxxx

#### BOBBY BURNS

1-2 personer

4 cl whisky af god kvalitet • 2 cl sød vermouth • 0,75 cl Dom Bénédictine • 1 appelsin METODE: Laves i røreglas/mixerglas

**Fremgangsmåde:** 1. Fyld glasset med is og alle ingredienser på nær appelsin, og rør i glasset i 2-3 minutter. 2. Si til et cognacglas, der har været på frost. 3. Skær et stykke appelsinskal, minus det hvide. Vrid appelsinskallen i luften over glasset, og gnid den rundt på glaskanten. Læg herefter appelsinskallen ned i glasset.

xxxxxxxxxxxx

