**1. Wermutwein** **Guter Verdauungswein**Menge: 0,5 Liter
**Zutaten:** 10 g frische Wermutblätter, 1 frischer Pfefferminzstängel, 1 frischer Melissenstängel, ½ EL frisch zerstoßene Fenchelsamen, ½ Liter trockener Weißwein.

Alle Zutaten im Weißwein 3 Tage ziehen lassen, danach abfiltern.
Likörgläschenweise vor oder (und) nach dem Essen genießen.

 **2. Wermutwein**
0,7 l guter Weißwein,
 3 frische oder 2 EL getrocknete, zerkleinerte Wermutblätter
Für die G e w ü r z Z u c k e r l ö s u n g :
20-25 dkg Feinkristallzucker, (oder Rohrohrohrzucker oder Birkenzucker)
¼ l Wasser, 1 Stk Zimtrinde, 8 Gewürznelken, 2-3 Stück Sternanis, 1 TL Koriander (ganz),
 ½ TL Kardamomsamen (ganz).

Weißwein in ein weites, gut verschließbares Gefäß füllen, Wermutblätter zufügen und über Nacht ziehen lassen. Zucker mit Wasser verrühren, Gewürze zugeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Lösung 8 - 10 Min auf kl. Flamme leicht dicklich einkochen. Gewürze entfernen.

Am nächsten Tag Wermutblätter entfernen und Wermutwein mit Gewürz-Zuckerlösung mischen. Wermutwein in eine verschließbare Flasche füllen und im Kühlschrank gekühlt mindesten bis zum nächsten Tag ruhen lassen. Wenn man statt raffinierten weißen Zucker Rohrzucker oder Honig oder Honig und Zucker 1:1 mischt, ergibt die bernsteinfarbenen Wermutwein.

WERMUT
Unter Wermut (Wermutwein) ist ein Getränk zu verstehen, das aus Naturwein oder Süßwein, Alkohol, Zucker und einem mit Alkohol, Branntwein, Wein oder Wasser gewonnenen Auszug aus verschiedenen aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen, insbesondere Wermutkraut, hergestellt ist. Wermut muss mindestens 70 Prozent Wein enthalten. Der Alkoholgehalt darf nicht weniger als 15,5 Vol.-% und nicht mehr als 18 Vol.-% betragen.
Die Schreibweise "Vermouth" darf nur für italienische und französische Erzeugnisse verwendet werden. Der Ursprung des Wermuts liegt in Turin. Zwei Italiener, der Erfinder d'Alessio und der Händler Carpano, verkauften erstmals 1786 ein solches Getränk. Auch heute noch liegt der Hauptsitz der bekanntesten Exportfirmen in Turin. Neben dem meist süßen italienischen Wermut gibt es den trockenen französischen Wermut. Letzterer eignet sich speziell zum Mixen.
Gesetzliche Bestimmungen:
In Österreich und der Bundesrepublik Deutschland gelten die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen über versetzte Weine bzw. Liköre.

Erzeugung:
Wermut wird aus mindestens 75 Prozent Grundwein unter Zusatz von Mistella ("stumm" gespritetem Traubensaft), Kräuterextrakten und Zucker hergestellt. Die Kräuter werden in Alkohol ausgelaugt. Dabei überwiegt das Wermutkraut, das dem Getränk seinen typischen, leicht bitteren Geschmack verleiht. Daneben werden Wacholder, Ysop, Orangen- und Zitronensschalen, Anis und Sternanis, Zimt, Koriander, Nelken, Melisse, Kamille und Salbei beigegeben.
Zunächst werden eventuelle Trubstoffe mit Gelantine gebunden und herausgefiltert. Dann folgt eine Erhitzung auf 70° C, um die Mikroorganismen abzutöten. Schließlich wird alles wieder einige Tage auf Minusgrade abgekühlt, um den Weinstein und andere unerwünschte Stoffe auszusondern. Die monatelange Lagerung in Fässern verleiht dem Wermut seine letzte Reife. Alle diese Prozesse sind für ein "rundes", "stabiles" Getränk erforderlich, das sowohl große Hitze in heißen Ländern als auch Kühlschranktemperaturen aushält. Bei Wermut gibt es eine Reihe von Zusatzbezeichnungen, nach Geschmack und Farbe.
Secco, extra dry, sehr trocken: hellgelb Blanco, süß: dunkles Gelb Rosé, halbsüß: rosé Rosso, süß: rotbraun Amaro, bitter-süß: rotbraun
Bekannte Wermutmarken:
Cinzano, Martini, Gancia, Punt è Mes (Carpano), Mirafiore, Ricardonna (alle Italien); Noilli Prat, Chambéry, Nugue Richard, Picon, Napoléon (alle Frankreich); Stock, Lindherr, Verdino (alle Österreich).

**Wermutwein griechisch**30g Angelikawurzel, 15g Baldrianwurzel, 200g Benediktenkraut, 30g Chinarinde, 10g Kardamon, 30g Gujakholz, 60g Orangenschalen, 100g Pfefferminzkraut, 100g Tausendgüldenkraut, 120g Wermut; in 5l Wasser eine Viertelstunde kochen lassen, den nächsten Tag mit 5l Weingeist übergießen, drei Tage stehen lassen und dann filtrieren. Von diesem Extrakt werden 1/2l mit Samos (griechischer Wein) vermischt, und der Wermutwein ist fertig.

 **Wermutwein aus Honig**Weinhefe (am besten wär Portweinhefe)
6-8 Kg Honig
10g Hefenährsalz
Wasser
500g Wermutkraut
20 L Kanister
Gährverschluß
Viel Zeit (min 4 Monate)
Honig in den Kanister gießen und mit lauwarmen Wasser (max. 30-40°C) auf ca. 17 L aufgießen.
Wenn abgekühlt auf 25°, dann Hefe und Nährsalz rein, Gährverschluß drauf und bei ca. 25°C
3-4 Monate stehenlassen.
Wenn es im Verschluss die ersten 2-3 Wochen schön kräftig blubbert ist es perfekt.
Nach 3-4 Monaten Gährzeit hat der Met ca. 16-18% Alkohol und ist schön würzig, ähnlich wie ein Likör.
Nun einfach das Wermutkraut rein und nochmal ca. 2-4 Tage warten, in dieser Zeit zieht der Alkohol die Geschmacks und Wirkstoffe aus dem Wermut raus.