

# WER

# M O U

HERCULES  
TSIBIS

Geschichte, Ingredienzen,  
Marken, Cocktails  
Mit über 50 Rezepten für  
Klassiker und Neukreationen



# TH

atVERLAG

**VERMOUTH**

USA, GROSSBRITANNIEN, AUSTRALIEN,  
INTERNATIONALE BEZEICHNUNG

**WERMUT**

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ

**VERMUT**

ITALIEN, SPANIEN

**VERMÚ**

SPANIEN

**VERMOUT**

FRANKREICH

**WERMOED**

NIEDERLANDE

HERCULES TSIBIS

BENJAMIN HETZE

# VERMOUTH

GESCHICHTE, INGREDIENZEN,  
MARKEN, COCKTAILS

MIT ÜBER 50 REZEPTEN  
FÜR KLASSIKER UND NEUKREATIONEN

atVERLAG

Vorwort – A Dry Introduction 7

Einleitung – That's amore 9

**1 EINE BITTERSÜSSE BIOGRAFIE 13**

Was ist Vermouth eigentlich? 15

Das magische Kraut Artemisia absinthium 17

Eine perfekte Mischung muss es sein 19

Die Heimat des heutigen Vermouths 31

Die Geschichte: Vom pflanzlichen Heilmittel zum Genussgetränk 37

Die Entwicklung des Wermutweins durch die Epochen 50

Die Kunst der Kreation 53

Aufbewahrung, Haltbarkeit, Genuss 55

Regelungen 56

**2 MARKEN UND DIE KUNST DES VERMOUTHS 59**

Auf den Stil kommt es an 61

Rot-trocken-süße Nuancen 62

Alte und neue Vermouth-Produzenten 63

Eine kleine feine Marken-Selektion 65

**3 TRINKKULTUR UND GEMIXTE LEGENDEN 131**

Der unbekannte Begleiter 133

La cultura dell'aperitivo – La hora del vermut 134

Der US-amerikanische Cocktailrausch 137

Die 26 besten Vermouth-Drinks der Welt 139

**4 VERMOUTH KREATIV 193**

Einer für alle 195

Weltweite Popularität 197

Vermouth selbst herstellen 203

Der Blick in die Zukunft 205

Kreative Trends und 26 außergewöhnliche Vermouth-Drinks 207

Vermouth extravagant 251

**5 WERTVOLLES WISSEN 263**

Eine kurze Geschichte der Bar 265

Eine kurze Geschichte des Cocktails 266

Geschüttelt und gerührt – Die Zubereitungsarten 270

Trinkgefäße und Gläser 274

Jigger, Stirrer & Co. 275

Tipps und Tricks 278

Register 281



6

MARC CHAGALL SAGTE EINMAL, DASS WERMUT DAS POTENZIAL ZUM PERFEKTEN GETRÄNK HABE. WEIN MIT BRANDY? DUFTENDE KRÄUTER UND AROMATISCHE GEWÜRZE? EIN SÜSSES FLÜSTERN? VEREDELTE. PERFEKTION!

## A DRY INTRODUCTION

Als ich vor vielen Jahren zum ersten Mal einen Shaker in den Händen hielt und meinen ersten Cocktail mixte, hätte ich niemals gedacht, dass mich die Welt der Spirituosen und Drinks so fesseln würde und ich die nächsten 35 Jahre meines Lebens ihrem Zauber und Mythos verfallen würde. In all den Jahren, in denen ich die Welt kennenlernen und in den schönsten Bars auf allen Kontinenten Cocktails mixen durfte, habe ich immer wieder erlebt, wie sehr die besondere Atmosphäre der Bars und die dort servierten Getränke eine fast magische Anziehungskraft auf Menschen ausüben.

Von Beginn an packte mich eine große Begeisterung für die klassischen Cocktails und all die besonderen Spirituosen, Zutaten und Zutaten. Viele Stunden, Tage und Wochen habe ich recherchiert und gelesen, gefragt und experimentiert und immer mehr über deren Geschichte, Kultur, Herstellung und Entwicklung in Erfahrung gebracht. Im Laufe der Jahre habe ich dann selbst Kurse und Seminare gegeben und meine Leidenschaft mit anderen geteilt. Meist waren es die »High 5«, die sogenannten »Basis-Spirituosen«, die im Fokus des Interesses standen: Wodka, Whisky, Rum, Tequila und Gin, wobei die Gin-Welle der letzten Jahre so ziemlich alles Bisherige übertroffen hat. Geprägt war dieser Hype vor allem durch die Verfeinerung des Wachholderdestillats mit Kräuter-, floralen und Fruchtkombinationen.

Nachdem nun der Markt mit diesem Destillat der Extraklasse gewissermaßen gesättigt ist, kommt die Zeit nach dem Gin Tonic. Es kommt die Zeit eines Getränks, das schon im Rampenlicht stand, lange bevor der Whisky überhaupt wusste, dass es ihn jemals geben würde, als Wodka noch als Desinfektionsmittel verwendet wurde, Rum zum Feuerentfachen diente und Gin ein billiges, kulturloses Destillat war. Die Rede ist von einem Getränk, das Kaiser und Könige, Adelige und Künstler, Politiker und Generäle liebten und schätzten. Der neue Star am Cocktailhimmel ist eindeutig: Vermouth.

Dieses Buch ist eine Hommage an den größten Aperitif aller Zeiten, der gerade eine riesige Welle der Popularität erlebt. Es enthält unter anderem 26 unsterbliche klassische Cocktailrezepte und 26 faszinierende moderne Kreationen aus den Cocktail-Metropolen der Welt. Es ist allen Globetrottern und Kosmopolitinnen gewidmet, allen »Barfliegen« und Nachtschwärmerinnen und all jenen, die sich von dem zauberhaften Mythos des Vermouths inspirieren lassen möchten.

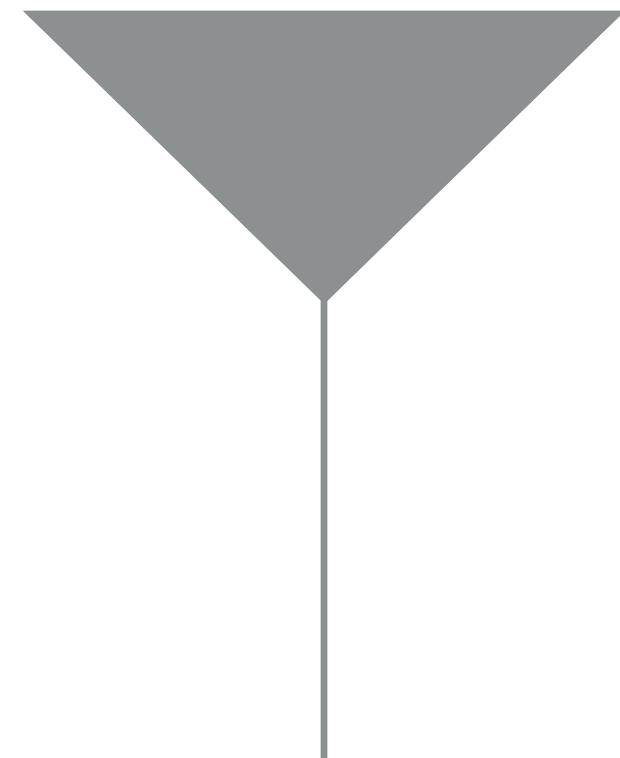
7

1

EINE

BITTERSÜSSE

BIOGRAFIE





## WAS IST VERMOUTH EIGENTLICH ?

Zuallererst: Vermouth ist keine Spirituose. Einfach formuliert, ist Vermouth beziehungsweise Wermut oder Wermutwein ein »aromatisierter« Wein, aufgespritzt (verstärkt mit Brandy) und versetzt mit Zucker und Botanicals. Dies können Kräuter, Gewürze, Wurzeln, Samen, Fruchtschalen oder anderes sein. Die charakteristische, leicht bittere Geschmacksnote verleiht dem Vermouth das Wermutkraut. Oftmals werden gleich mehrere Arten des Krauts gemischt, meist handelt es sich dabei um *Artemisia absinthium*, *Artemisia maritima* oder *Artemisia pontica*. Als Wermut oder Vermouth wird schließlich klassifiziert, was im fertigen Produkt mindestens 75 Prozent Wein enthält.

Vermouth entspricht in verschiedener Hinsicht dem aktuellen Zeitgeist, er ist leicht im Alkohol und dabei dennoch kräftig aromatisch. Vermouth gehörte ursprünglich zur Gruppe der klassischen Aperitifs. Das Wort »Aperitif« bedeutet »öffnen« und bezeichnet Getränke, die den Magen auf eine Mahlzeit vorbereiten und die Magensäfte anregen sollen. Heute kann man sagen, dass es kein vergleichbares alkoholisches Getränk gibt, das so vielseitig einsetzbar ist. Je nach Sorte kann man Vermouth als Aperitif oder als Digestif trinken oder ihn mit einem spritzigen Filler in einen coolen leichten Longdrink verwandeln. Natürlich ist Vermouth auch Geschmacksgeber und wichtiger Bestandteil vieler klassischer Cocktails.

Der eigentlich korrekte deutsche Begriff ist Wermut. Das Getränk ist nämlich nach dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) benannt. Vermouth ist die englische und damit internationale, Vermout die französische und Vermut die italienische und spanische Schreibweise für den Namen des Würzweins.

Der Legende nach hat sich der Erfinder des ersten kommerziell produzierten Vermouths, im Jahr 1786 in Turin, den deutschen Namen Wermut als Vorlage für die Bezeichnung seines Produkts genommen. Inspiriert haben soll ihn die Tatsache, dass das Herzogtum Savoyen, zu dem Turin gehörte, enge Verbindungen zum Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation pflegte. Der englische Begriff Vermouth wurde später wiederum vom Italienischen bzw. Spanischen abgeleitet.



## DAS MAGISCHE KRAUT

### ARTEMISIA ABSINTHIUM

Das Wermutkraut galt über viele Jahrhunderte als eines der wirksamsten pflanzlichen Heilmittel der Naturärzte und Apotheker. Es diente als Grundlage für unzählige Mixturen gegen eine Vielzahl von Leiden. Und weil es unter den bekannten Kräutern eines der bittersten war, kam man bald auf die Idee, dieses Wundermittel der Medizin so aufzubereiten, dass es trinkbar wurde. Wie so oft in der Geschichte war Alkohol der Weg, die bittere Medizin konsumierbarer zu machen.

Getrocknetes Wermutkraut gehört so zwingend zum Vermouth wie der Wacholder zum Gin. Die Pflanze wurde schon lange vor unserer Zeitrechnung als Heilmittel und zum Anreichern von Weinen benutzt. Bekannt war das Wermutkraut sowohl im alten China, im Mittleren Osten und in Persien wie auch in Ägypten, dem alten Griechenland und dem alten Rom. Als Heil- und Würzkräut hat es sich über die Klostergärten auch bei uns weit verbreitet.

Per Definition muss Wermut, um als solcher zu gelten, immer eine Pflanze der Gattung *Artemisia*, der Beifußgewächse, aus der Familie Korbblütler (*Asteraceae*) enthalten. Innerhalb dieser Gattung gibt es rund vierhundert Arten, von denen vor allem zwei regelmäßig in den Rezepturen von Wermutwein verwendet wurden und werden: Echter Wermut (*Artemisia absinthium*) und Römischer Wermut (*Artemisia pontica*). Um als echter »Vermut« nach traditioneller Turiner Art zu gelten, müssen die Pflanzen aus Anbau in der Region Piemont stammen. Weitere bekannte Mitglieder der Gattung sind der Gemeine Beifuß (*Artemisia vulgaris*) und der Estragon (*Artemisia dracuncululus*) neben spezielleren Arten wie dem Wüsten- oder Steppen-Beifuß (*Artemisia tridentata*), der als wichtige Räucherpflanze der nordamerikanischen Indianer gilt, oder dem Strand-Beifuß (*Artemisia maritima*).

Der heute für die Wermutproduktion hauptsächlich verwendete Echte oder Gemeine Wermut (*Artemisia absinthium*) ist vor allem in Südeuropa, Asien und Nordafrika beheimatet und kommt wild auf eher trockenen Böden mit hohem Sand- und Tonanteil vor. Er wächst aufrecht und erreicht etwa einen Meter Höhe. Die einzelnen Sprossen entspringen einem waagrecht im Boden liegenden Rhizom. Die gesamte Pflanze duftet herb-würzig, ihr Geschmack ist extrem bitter.



## DIE HEIMAT DES HEUTIGEN VERMOUTHS

### BORN IN ITALY

Als Heimat des heute bekannten und beliebten Vermouths muss zuerst Italien genannt werden. Und zwar Turin, die piemontesische Hauptstadt, die sich der Kunst des Aperitifs verschrieben hatte. Dass gerade Turin zur Wiege des Wermuts wurde, ist aber zu einem guten Teil dem Zufall beziehungsweise dem Lauf der Politik und der Geschichte geschuldet. Geografisch bildete im 18. Jahrhundert das heutige italienische Piemont zusammen mit der französischen Region Savoyen den Festlandteil des Königreichs Sardinien. Und im Jahr 1563 entschied der damals herrschende Herzog von Savoyen, seine Residenz von Chambéry nach Turin zu verlegen und hatte damit wohl einen nicht unerheblichen Anteil an der Erfindung des Wermutweins, so wie wir ihn heute kennen. Das reiche Turiner Bürgertum war für alles Neuartige und Exotische ausgesprochen aufgeschlossen, und dies trug – zusammen mit der blühenden Kaffeehauskultur der reichen Stadt in Italiens Nordwesten wesentlich zur Kommerzialisierung des Wermuts bei. Die Cafés der Innenstadt, die mit Terrassen unter den für Turin so typischen Arkadengängen lockten, entwickelten sich rasch zu beliebten Treffpunkten für jedermann, vom Arbeiter bis zum Adligen. Im Mittelpunkt der zur »Blauen Stunde« gepflegten Aperitifkultur stand das neue bittersüße Getränk, das Kaffee und Kakao als Modegetränk ablöste. Es war »en vogue«, den Gewürzwein zu genießen. Und was in Turin in Mode war, war auch für den Rest des Herzogtums Savoyen tonangebend. Die drei heute noch weltbekanntesten Marken Carpano, Cinzano und Martini waren die Vorreiter und spielten eine große Rolle bei der Industrialisierung der Vermouth-Herstellung.

# CARPANO

ITALIEN

Das Vermouth-Haus Carpano und dessen Gründer Antonio Benedetto Carpano gelten als Erfinder des modernen Vermouths. Die Geschichte beginnt in Turin im Jahr 1786, als der begeisterte Pflanzkundler Antonio Benedetto Carpano die Formel für einen sehr schmackhaften gewürzten und aufgespritzten Wein erfand, indem er Kräuter und Gewürze mit Muskatellertrauben kombinierte. Der Erfolg war gewaltig, innerhalb kurzer Zeit gab sich alles, was in Turin Rang und Namen hatte, in dem kleinen Weinladen die Klinke in die Hand.

Die inzwischen fast 250 Jahre andauernde Erfolgsgeschichte hat dazu geführt, dass Carpano mittlerweile weltweit quasi als Inbegriff für Vermouth steht. Er ist Vorreiter und Impulsgeber für viele nachfolgende und neue Häuser geworden.

Der »Carpano Antica Formula«, der bis heute nach dem Originalrezept des Firmengründers hergestellt wird, wurde zum Urvater aller roten Wermuts und ist der König unter den Bitter-Aperitifs.

---

## CARPANO ANTICA FORMULA, 16,5 % VOL.

Der absolute Star unter den Bitter-Aperitifs, klassisch, unnachahmbar, unverwechselbar. Es ist der italienische Wermut par excellence und der erste Wermut der Geschichte, bestehend aus Weißwein, Moscato aus dem Piemont und gehaltvollen süditalienischen Weinsorten. Geschmack und Aroma verdankt er den behutsam gewählten Aufgüssen aus Bergkräutern. Das Vanillebouquet wird durch Noten von Gewürzen und Trockenfrüchten, darunter Sternanis, Orangenschale und Dattel, abgerundet.

Carpano Antica Formula wird in beschränkten Mengen hergestellt und in wertvolle Flaschen aus geblasenem Glas abgefüllt. Diese werden mit Korkstöpfeln verschlossen und durch eine hochwertige Verpackung geschützt.

---

## PUNT E MES, 16 % VOL.

Punt e Mes ist ein Produkt mit einer legendären Geschichte. 1870 soll ein Börsenmakler in der Bottega Carpano einen Vermouth mit einer halben Dosis Bitter (vom Chinarindenbaum *Cinchona*) bestellt und dafür den Dialektausdruck »Punt e Mes« – das bedeutet »anderthalb Punkte« in der Börsensprache – verwendet haben. Bald sollen auch andere Stammgäste die wunderliche Gewohnheit angenommen haben, das Getränk lediglich mit einer Geste durch Heben des Daumens (für einen Punkt), gefolgt von einer in die Luft gezeichneten horizontalen Linie (für einen halben), zu bestellen.

Punt e Mes hat eine orangerote Farbe und riecht nach Heilkräutern, Chinarinde, Karamell und Gewürznelken. Der Geschmack ist süß, mit einem markanten Akzent von Orangenschale. Er schmeckt ausgezeichnet pur, dekoriert mit einer Orangenschale, eignet sich aber auch gut als Grundlage für verschiedene Cocktails.

---

## CARPANO BIANCO, 14,9 % VOL.

Ein klassischer hellgelber Bianco mit ausgeprägten Zimt- und Orangenaromen. Exotische Fruchtaromen, frische Kakaobohnen und Mandeln runden das Bouquet dieses Vermouths ab.

---

## CARPANO CLASSICO ROSSO, 16 % VOL.

Ein klassischer italienischer Rosso, mit Noten von Bitterorangen und einem ausgewogenen bittersüßen Geschmack. Seine Farbe leitet sich aus dem zu hundert Prozent natürlich verbrannten Zucker ab, der dem Produkt auch seine aromatische Note verleiht.

---

## CARPANO DRY, 18 % VOL.

Ein italienischer Dry, hergestellt mit dem Kretischen Majoran oder Diptam, einem aromatischen Kraut, das nur an den Berghängen der griechischen Insel Kreta wild wächst und ihm die typische Note und Geschmeidigkeit verleiht.





## ADONIS

### KLASSIKER

Der Adonis-Cocktail ist ein Klassiker aus dem Jahre 1913, bestehend aus Sherry und rotem Vermouth, also eine Art Sherry Manhattan. Benannt wurde dieser Cocktail nach der Broadway-Show von 1884 von William Gill namens »Adonis«, oft als erstes Broadway-Musical bezeichnet. Während der Produktion dieser Show kreierten die Barkeeper des Hotels Waldorf-Astoria diesen Cocktail. Idealerweise nimmt man dafür einen kräftigen, nicht zu trockenen Sherry, einen Amontillado oder Oloroso. Deren ausgeprägte Nussnoten passen perfekt zu der kräuterigen Intensität des Vermouths. In seiner Kombination mit Sherry ist der Adonis ein perfekter Cocktail.

---

#### ZUTATEN

6 cl Sherry Amontillado  
3 cl Vermouth Rosso  
2 Dashes Orange Bitters

---

#### ZUBEREITUNG

Das Rührglas mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten über das Eis ins Rührglas geben. Den Drink etwa 20 Sekunden lang kalt rühren. In ein vorgekühltes Glas abseihen. Mit Orangenzeste aromatisieren.

---

#### GLAS

Cocktailglas

---

#### GARNITUR

Orangenzeste, getrocknete Orangenscheibe (optional)

Ein etwas anderer Hugo aus Mailand, dem Mekka von Mode und Lifestyle. Er basiert auf der Götterfrucht Granatapfel, dem Symbol für Leben, Liebe und Schönheit, ist einfach zuzubereiten, gefährlich lecker und enthält reichlich Champagner oder Prosecco. Der Drink wurde an der Fashion Week in Mailand zum Willkommen gereicht. Er kann natürlich nach Art des Hugo auch in einem schönen Ballonglas serviert werden. Wichtig ist, dass die Minzblätter ausgedrückt werden, sodass lediglich der Geschmack von frischer Minze den Drink begleitet, aber keine Blätter darin sind. So kommen die Kerne des Granatapfels besser zur Geltung. Die Brücke zwischen der Fruchtigkeit und den feinen botanischen Aromen des Vermouths bildet die Minze.

---

#### GRANATAPFEL

Schon seit Jahrtausenden wird der Granatapfel für seine Eigenschaften hoch geschätzt. Kein Wunder, gilt er noch heute als Symbol für Schönheit, Jugend, Fruchtbarkeit und Liebe. Heute wissen wir: Die Frucht verfügt mit Kalium, Eisen, Calcium, Beta-Carotin, Zink, Selen und Vitamin C über echte Fitmacher-Qualitäten.

---

#### ZUTATEN

12 Blätter frische Minze  
 3 cl Vermouth Dry Oscar.697  
 2 cl St. Germain Holunderblütenlikör  
 1 Dash Granatapfel Bitters  
 1,5 cl frischer Limettensaft  
 40 g Granatapfelkerne  
 Prosecco

---

#### ZUBEREITUNG

In ein Rührglas die Minze und darüber Vermouth, Holunderblütenlikör, Bitters und Limettensaft geben. Mit dem Muddler alles zusammen ausdrücken und vermengen. Ein schönes Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. Die Granatapfelkerne daraufgeben. Die vermengten Zutaten aus dem Rührglas darüberseihen (*double strain*). Sehr gut verrühren. Das Glas mit Crushed Ice füllen. Mit Prosecco auffüllen. Vorsichtig von unten nach oben verrühren.

---

#### GLAS

Longdrinkglas, Ballonglas (optional)

---

#### GARNITUR

Grüne frische Blätter (optional)



HUGO & OSCAR



## SECRET OF PARIS

### NEW DRINKS

Dieser Drink wurde in Paris geboren und ist einer meiner Favoriten.

Das »Man Ray«, ein Restaurant mit Bar in einem alten Kino in der Nähe der Champs-Élysées, hatte ein dunkelverführerisches Ambiente und den Charme der einst verbotenen »Flüsterlokale« der Prohibitionszeit. Die Inhaber Johnny Depp, Sean Penn, John Malkovich und Mick Hucknall hatten Hollywoodstars und Pariser Jetset zu einem Gourmetabend eingeladen: Die Topköche der Welt zauberten Erlesenes für den Gaumen, und wir, die laut *Playboy* Top-Ten-Barkeeper, kümmerten uns um die flüssige Alchemie für einen magischen Abend. Es herrschte eine magische, geheimnisvolle Stimmung. Als Jack Nicholson mich zu fortgeschrittener Stunde aufforderte, ihm einen meiner »ganz geheimen« Cocktails zu mixen, entstand der Secret of Paris ...

---

#### ZUTATEN

6 frische Brombeeren  
 1 Sternanis  
 1 EL brauner Zucker  
 1 cl frischer Limettensaft  
 1 cl Blue Curaçao  
 3 cl Johannisbeer-Wodka  
 1,5 cl Vermouth Dry  
 1,5 cl Holunderblütenlikör  
 Champagner  
 roter Pfeffer (siehe rechts)

---

#### ZUBEREITUNG

Brombeeren, Sternanis, Zucker, Limettensaft und Blue Curaçao in den Shaker geben. Mit dem Muddler zerdrücken und vermengen. Den Shaker mit Eiswürfeln füllen. Wodka, Vermouth und Holunderblütenlikör darübergeben. Etwa 20 Sekunden kräftig shaken. In ein vorgekühltes Glas doppelt abseihen (*double strain*). Mit Champagner auffüllen. Etwas echten roten Pfeffer darübermahlen.

---

#### GLAS

Cocktailschale

---

#### GARNITUR

Sternanis

---

#### ROTER PFEFFER

Roter Pfeffer sorgt immer wieder für Verwirrung. Es gibt zum einen den »echten« roten Pfeffer; dabei handelt es sich um die am längsten ausgereiften und dadurch roten Beeren des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*). Der sogenannte rosa Pfeffer hat botanisch gesehen nichts mit den Pfeffergewächsen zu tun; er stammt vom Schinus-Baum, der mit der Cashew verwandt ist.

SACHBEGRIFFE  
 MARKEN  
 PERSONEN  
 ORTE

- Absinth 18, 21, 22, 24, 27, 229, 249  
 Abstinenzbewegung 267  
 Adrià, Albert/Ferran 9, 136, 199  
 Aguaribay (Beere) 222  
 Ägypten 37, 40, 237  
 Ährige Edelraute 21  
 Alant 21  
 Alata (Marke) 66  
 Alkoholgehalt 10, 18, 53, 54 ff., 196  
 American Bar 265  
 Americano 62, 136, 137, 150, 189, 242  
 Angelika 19, 21  
 Angostura 20, 178  
 Anis 21  
 Antica Formula 45, 76, 195  
 AOC (Appellation d'Origine controlée) 32, 87  
 Aperitifkultur 31, 45, 136, 150, 197  
 Aperitivo Select 134  
 Aquavit (Akvavit) 22, 225  
 Argentinien 63, 95, 222  
 Arnaldus de Villanova 42  
 Aromatisierte Öle 251  
*Artemisia absinthium* 15, 17 f., 54, 56, 61  
 Artischocke 21  
 Asien 199  
 Aufbauen im Glas 271  
 Aufspritzen 15, 54, 66, 84  
 Austern 62, 109, 133, 195, 253  
 Austernblatt 253  
 Australien 51, 63, 117, 199 f.  
 Ayurveda 37  
 Badewannen-Gin 268  
 Balenciaga, Cristóbal 261  
 Bar Camparino, Mailand 134  
 Bar El Floridita, Havanna 174  
 Bar Torino, Barcelona 34  
 Barcelona 9, 34, 61, 78, 89, 197  
 Barlöffel/-messer 271, 276  
 Barolo Chinato 82  
 Barrique siehe Holzfass  
 Barsieb 209, 276  
 Basiswein 54  
 Beduften (Glas) 238  
 Beerentrüchte 234  
 Belsazar (Marke) 68  
 Bénédicte 21, 158  
 Benediktendistel 21  
 Benetzen (Glas) 249  
 Bergamotte 21  
 Berlin 129  
 Berto (Marke) 70  
 Bezeichnungen Etikett 62  
 Bitters 20, 22, 24, 26, 178  
 Blaue Klitorie (*Clitoria ternatea*) 225  
 Blender 277  
 Bombay 218  
 Bond, James 72, 88, 129, 137, 150, 173, 242, 264, 276  
 Bordiga (Marke) 71  
 Botanicals 15, 19 ff., 53 f.  
 Bourdain, Anthony 194  
 Broadway 47, 142, 182  
 Buenos Aires 222  
 Buñuel, Luis 166  
 Burns, Robert 158, 182  
 Burschik's (Marke) 72  
 Cacciaprat (Marke) 73  
 Caffè Campari, Mailand 150  
 Campari (Marke) 23, 24, 136, 150  
 Campari, Gaspare 134, 150  
 Caperitif (Marke) 74, 200  
 Carlo Alberto (Marke) 75  
 Carpano (Marke) 31, 61, 76, Carpano, Antonio Benedetto 45, 76, 109, 134  
 Carter, Jimmy/Lillian 233  
 Casa Mariol (Marke) 78  
*Casino Royale* 120, 137, 150  
 Chagall, Marc 6  
 Chambéry 31, 32, 87  
 Champagner-Cocktails 145  
 Chang 37  
 Chartreuse-Likör 29  
 Chavasse, Joseph 32, 87  
 Chazallettes (Marke) 79  
 China 37, 38 f., 50  
 Chinarinde 20, 22  
 Cin Cin Cinzoda 80  
 Cinzano (Marke) 80  
 Clooney, George 104, 254  
 Coca-Cola 246  
 Cocchi (Marke) 82  
 Cocktail (Geschichte) 266 ff.  
 Cocktail (Definition) 266  
 Cold Brew 195, 197, 214  
 Coleman, Ada 177  
 Contratto (Marke) 84  
 Côte d'Azur 234  
 Craft-Marken 9, 51, 55  
*Cuisine style* 209  
 Culpeper, Nicholas 37  
 Cynar 21  
 Daiquiri-Cocktail 174, 186  
 Dalí, Salvador 14  
 Dash 221  
 Definition von Vermouth 15  
 Del Professore (Marke) 85  
 Deutschland 68, 90, 106, 121, 127, 129  
 Dimoni (Marke) 86  
 Dioscorides 40  
 Diptam siehe Kretischer Majoran  
 DOC (Denominazione di origine controllata) 32  
 Dolin (Marke) 32, 72, 87 f.  
 Doppelt abseihen (*double strain*) 209  
 Dry Martini 172 f., 185  
 Eis 266, 272, 274, 277  
 Eiscrusher 277  
 El Bandarra (Marke) 89  
 Engelwurz 19, 21  
 England 44, 119, 266  
 Enzian 18, 19, 22  
 Fenchel 22  
 Ferdinand's (Marke) 90  
 Fleming, Ian 120, 242  
 Foie gras 133, 195  
 Fortifizieren 54  
 Frankreich 32, 51, 61 f., 87, 96, 109  
 Französischer Stil 61  
 Fruchtzucker 54  
 Fuder (Fass) 91  
 Füllmenge (Glas, Shaker) 276  
 Galgant/Galanga 22, 44  
 Galliano (Likör) 21, 24, 25  
 Garnitur 272  
 Gauguin, Paul 238  
 Gents (Marke) 92  
 Geschützte Herkunftsbezeichnung 32, 56  
 Gesetzliche Bestimmungen 56  
 Gewürznelke 22  
 Ginger Beer 242  
 Gold 257  
 Granatapfel 210  
 Grant, Cary 267  
 Griechenland (Antike) 37, 41, 50  
 Gwynne, Erskine 161  
 Haltbarkeit 55, 62  
 Haoma (Soma) 40  
 Harry's New York Bar, Paris 153  
 Havanna 174, 186, 45  
 Helvetico VRMTH (Marke) 123  
 Hemingway, Ernest 174, 186  
 Hepburn, Audrey 267  
 Hildegard von Bingen 37  
 Himbeeren 234, 245, 246  
 Hippokrates 24, 41, 44  
 Holunder 22  
 Holzfass/Eichenholzfass 91  
 Hongkong 199, 257  
 Hopfen 23, 197  
 Hotel Algonquin, New York 146  
 Hotel Knickerbocker, New York 181  
 Hotel Ritz, New York 146  
 Hotel Savoy, London 177  
 Hotel Waldorf-Astoria, New York 162  
 Hypocras (Vinum hippocraticum) 44, 45, 47  
 Infusieren 237  
 Ingwer 22, 23, 218  
 Iriswurzel 28, 96  
 Italien 31 f., 45, 51, 61, 70, 71, 75, 76, 79, 80, 82, 84, 85, 100, 102, 111, 134 f.  
 Italienischer Stil 61  
 Japan 23, 37, 199, 213  
 Jigger 275 f.  
 Johanniskraut 23  
 Jsotta (Marke) 93  
 Julep 216 f., 266  
 Kaiserstuhl 68  
 Kalifornien 63, 125  
 Kalmus 23  
 Kamille 23  
 Kanada 108  
 Kardamom 20, 23  
 Kaskarilla 24  
 Katalonien 34  
 Kater 28, 170  
 Kaviar 133, 195, 251, 258  
 Kerbel 24  
 Kina Lillet 120  
 Kirschblüte 101, 213  
 Kleopatra 237  
 König Ludwig XIV. 96  
 König Vittorio Emanuele II. 134  
 Königin Elizabeth II. 221, 242  
 Königin Margherita von Savoyen 79  
 Königshaus Spanien 115  
 Koriander 24, 37, 40  
 Kornblume 24  
 Kretischer Majoran 24  
 Kuba 145, 174, 186, 245  
 Kümmel 24 f., 225  
 Kumquat 213, 226, 245  
 Kurkuma 25  
 La Fuerza (Marke) 63, 95, 200  
 La Quintinye (Marke) 96  
 Lagerfeld, Karl 246  
 Laliq 246  
 Lavendel 25  
 Lorbeer 25  
 Lungenkraut 25  
 Lungenmoos 25  
 Lustau (Marke) 98  
 Lyon 32, 109  
 Machado, Gerardo 174  
 Madrid 34, 197, 261  
 Mallorca 86, 197  
 Man Ray, Bar, Paris 241  
 Mancino (Marke) 100 f.  
 Markgräflerland 68  
 Marseille 109, 253  
 Martinez (Drink) 285  
 Martini (Marke) 102 ff.  
 Martini, Alessandro 102  
 Matter (Marke) 105  
 Mazeration 54, 66, 129, 203, 261  
 Medizinische Verwendung (Kräuterwein, Heilwein) 37 ff., 50, 51  
 Melonenlikör 233  
 Merwut (Marke) 106  
 Midori (Likör) 233  
 Mittelalter 37, 44, 50 f.  
 Moderna (Marke) 108  
 Monte Carlo 246  
 Moskau 258  
 Muddler 209 f., 241, 276  
 Mulsum (Nectar) 42  
 Muskatnuss, Muskatblüte 26  
 Naher Osten 39  
 Nat King Cole 186  
 Negroni 62, 136, 137, 161, 166, 188, 194, 197, 213, 225  
 Negroni, Camillo, Graf 189  
 Neuseeland 63, 199 f.  
 New Orleans 190, 249  
 New York 35, 47, 142, 146, 162, 165, 173, 178, 181, 200, 214, 233  
 Nicholson, Jack 241

Noilly Prat (Marke) 23, 32, 35, 62, 72, 102, 109f.  
 Noilly, Joseph 32, 61, 109  
 Oregano 24, 26  
 Oscar.697 (Marke) 63, 111f., 205  
 Österreich 72, 122  
 Oxidieren 55  
 Padró & Co. (Marke) 113  
 Papaya/Papain 230  
 Paris 87, 230, 241  
 Passionsfrucht 238  
 Pavarotti, Luciano 134  
 Périgord-Trüffel 261  
 Persien 17, 40f.  
 Perucchi (Marke) 115f.  
 Pfalz 106  
 Pfeffer 222, 241  
 Pfefferwein 41  
 Piment 26, 42  
 Pimm, James 242  
 Pimm's No.1 242  
 Pineau des Charentes (Likör) 96  
 Pitaya (Drachenfrucht) 22  
 Plinius 42  
 Portwein 54, 125, 199  
 Pourer 276  
 Pox (Spirituose) 217  
 Prohibition 35, 137, 145, 162, 174, 178, 181, 186, 265ff.  
 Punt e Mes 77  
 Purl 44  
 Raval, Barcelona 197  
 Regal Rogue (Marke) 63, 117  
 Restzucker 90  
 Reus 34, 61, 128  
 Reversed Martini 253  
 Revivers 170  
 Rhabarber 26  
 Riesling 90, 121, 127  
 Rio de Janeiro 238  
 Rockefeller, John D. 173, 181  
 Rom (Antike) 17, 41f.  
 Roosevelt, Franklin D. 136, 268  
 Rosa Pfeffer 222, 241  
 Rose, Apotheker-Rose 26  
 Rosmarin 26, 177, 238  
 Rossi, Luigi 102, 104  
 Rühren 173, 271, 276  
 Rührglas 271, 276  
 Saar/Mosel 90  
 Sacred (Marke) 63, 119f., 199, 208f.  
 Safran 26  
 Saint Laurent, Yves 253  
 Salbei 27, 40  
 San Francisco 68, 257  
 Sandelholz 27, 105, 129  
 Savoyen, Herzogtum 15, 31f.  
 Sazerac 249  
 Schafgarbe 27  
 Schloss Johannisberg, Geisenheim 121  
 Schloss Vermouth (Marke) 121  
 Schmetterlingsblütentee 225  
 Schokolade 214, 226, 245  
 Schütteln 173, 270, 276  
 Schwedenbitter 22  
 Schweiz 66, 92, 93, 105, 123  
 Scott Fitzgerald, F. 153, 181  
 Seidenstraße 26, 40  
 Shaker 209, 270, 276  
 Shang-Dynastie 37, 39  
 Shanghai 199, 226  
 Sherry 23, 54, 61, 98, 199  
 Shibui 213  
 Sinatra, Frank 138, 249  
 Sipping Drinks 157  
 Soda-Siphon 150, 277  
 Solera-Verfahren 115f.  
 Sours 145, 169  
 Sous-vide 196, 203f., 261  
 Spanien 9, 34, 73, 78, 86, 89, 98, 113, 115, 128, 135  
 Spanischer Stil 61  
 Speed-Bottle 277  
 Spirituose 15, 137  
 Splash 221  
 Stärkungsmittel 266  
 Sternanis 21  
 Stoughton's Elixier 44  
 Strainer 276  
 Strega (Likör) 24, 27  
 Studio 54, New York 233  
 Südafrika 63, 74, 200  
 Südamerika 38, 200, 222  
 Süßdolden 27  
 Süßen 54  
 Süßholz 27  
 Suter, Martin 137  
 Suze, Likör 22  
 Tausendgüldenkraut 28  
 Tequila 254  
 Thai-Ingwer 22  
 Thomas, Jerry 47, 85, 173, 266f.  
 Thujon 18  
 Thymian 28, 40  
 Tiki-Stil 146, 186, 229  
 Tokyo 101, 197, 199, 213  
 Tonkabohne 28  
 Trends/Geschmackstrends 9f., 205  
 Trinkgefäße 274  
 Turin 15, 31ff., 45, 48, 51, 61, 75, 76, 79, 80, 102, 134, 197  
 Umami 195, 251  
 USA 48, 63, 125, 137, 185, 201, 266f.  
 Vakuumdestillation 119  
 van Gogh, Vincent 18  
 Vanille 28  
 Veilchen 28, 197  
 Veilchenwurzel 28  
 Vermouth de Chambéry 56, 61, 87f.  
 Vermouth di Torino 61  
 Vermouth Marseillain 61  
 Vermut de Reus 34, 61  
 Vermuterias 9  
 Versailles 96  
 Vinum absinthium 37, 41  
 Volstead Act 265  
 Vreimuth (Marke) 122  
 Vya (Marke) 125f.  
 Wacholder 28, 40  
 Walderdbeeren 29  
 Wallis 66  
 Weihrauch 119  
 Wermut, Pflanze, siehe *Artemisia absinthium*  
 Werner Wermut (Marke) 127  
 Ysop 29, 108  
 Yzaguirre (Marke) 128  
 Zimt 29, 42, 44, 45  
 Zitronenmelisse 29  
 Zitronenstrauch 29  
 Znaida (Marke) 129  
 Zucker (Zugabe, Gehalt) 15, 54, 56, 61, 62, 196

## REZEPTE

Adonis 140  
 Affinity 142  
 Air Mail 144  
 Algonquin 146  
 American Beauty 148  
 Americano 150  
 Apotheke 152  
 Bijou 154  
 Blood and Sand 156  
 Bobby Burns 158  
 Botanical Gimlet 218  
 Boulevardier 160  
 Bronx 162  
 Brooklyn 164  
 Bubbleberry 234  
 Buñueloni 166  
 Chocolate and the Bean 214  
 Clover Club 168  
 Corpse Reviver No1 170  
 Cosmopolitan 162  
 Decadence in Black 260  
 Diamonds & Pearls 258  
 Dragon Tango 222  
 Dry Martini 172  
 Duplex-Cocktail 162  
 El Presidente 174  
 Fashionable Escape 230  
 Frambuesa y Chocolate 244  
 French-75-Cocktail 145  
 Fresa y Chocolate 245  
 Hanky Panky 176  
 Hugo & Oscar 210  
 Journalist 178  
 Kiss from a Rose 236  
 Knickerbocker Martini 180  
 Langeais au Foie 254  
 Little Gems 226  
 Locococo 228  
 London Sbagliato 209  
 Manhattan 182  
 Martinez 184  
 Marvelous Keepsake 246  
 Milano-Londino 242  
 Milano-Torino 150, 242  
 Nat King Cole 186  
 Negroni 188  
 Negroni Sbagliato 189, 209  
 Noble House Cosmo 256  
 Nude Look 252  
 Piña Colada 229  
 Posh & Wormwood Julep 217  
 Rye me to the Moon 248  
 Sacred Sbagliato 208  
 Secret of Paris 240  
 Shibui Negroni 212  
 Sidewalk 142  
 Studio 54 232  
 The Artist's Muse 238  
 Touch of the Moonstone 224  
 Up the cup 220  
 Vieux Carré 190  
 Grundrezepte:  
 Vermouth selbst herstellen 203  
 Sirup herstellen 218