

Vermut gegen Schwerkraft: Ein großartiges Elixier von der Wein-Insel Lanzarote

Der Italiener Davide begeistert mit einem ungewöhnlich guten Drink

Wir haben nicht alle Vermouth dieser Welt probiert, kennen aber keinen besseren als den Primo von Davide von der Wein-Insel Lanzarote. Auch der baskische 3-Sterne-Koch Martin Berasategui war begeistert von dem Kräuter-Elixier. Das Besondere an Primo: Er ist schlank, sinnlich, elegant kräuterwürzig, trocken und wenig. Man merkt bei ihm mehr als bei den meisten dieser Spezies, dass er auf einem sehr guten Wein basiert.



David
e
verli
eß
vor
zehn
Jahre
n
seine
itali
enisc
he
Heima
t,
mit
Sohn,
Katze
und

vielen Ideen. Er wurde in Turin geboren und arbeitete bei einem Fernsehsender in Rom, wo er auch ein Lokal betrieb. Nach einem Urlaub auf Lanzarote wusste er, dass er dort länger bleiben wollte. Bevor er ans Werk ging, änderte er seinen Nachnamen rein künstlerisch von Musci (Muschi gesprochen) auf Primo, was sich auch besser auf den Etiketten macht und einprägsam ist. Davide ist ein super sympathischer Charakterkopf mit Feingefühl. Sein außergewöhnliches Talent und sein Gespür für die richtigen Proportionen verleihen seinem Vermut Format und Klasse.



Kurzgefasst, ist Vermut meist ein mit Kräutern, Gewürzen und Früchten aromatisierter und aufgespitzter Wein. Der Vermut Blanco (spanische

Schreibweise) wird mit einem Malvasia Vulcanica und der Rebsorte Diego von den Bodegas Los Bermejós erzeugt, einem der besten Weingüter auf der Insel. Essenziell bei der Herstellung sind die unterschiedlichen Botanicals, die diesem Vermut Charakter und Geschmack geben. Beim Primo Blanco spielt Artemisia eine wichtige Rolle, der Beifuß kommt in diesem Fall

aus den Alpen im Piemont. Orangenschale von Lanzarote. Vermouth-Kraut, Chinarinde, Salbei, Zimt Koriander, Gelber Enzian und anderes mehr in der Rezeptur machen ein unwiderstehliches Getränk daraus. Es bezieht seine Kraft nicht aus dem Alkohol (15%), sondern der Kraft der Natur. Bei diesem Mixtum compositum hat man das Gefühl, das Beste aus einer Apotheke zu probieren und sich damit gesund trinken zu können. So wunderbar kann Medizin schmecken. Vermut gegen Schwermut.

Ludwig Fienhold



David
e
erzeu
gt
neben
dem
Primo
Blanc
o
einen
Rojo,
der
ebenf
alls
anspr
uchsv
oll
ist,
wobei
wir
den
Blanc
o
fast
unerr
eichb
ar
gut
finde
n.
Den

Vermut gibt es in einigen Top-Restaurants auf Lanzarote sowie in guten und auf Individualität setzenden Geschäften wie der Käserei Rubicon in Femés. Derzeit werden rund 10.000 Flaschen davon hergestellt.

www.primodelanzarote.com

Fotos: Barbara Fienhold