vinetur

# Vuelve el Vermut: el aperitivo con sabor especiado

Fue tal el auge y popularidad de esta bebida especiada, que al hecho de ir a tomar el aperitivo se le conocía con expresiones tales como “tomar el vermut” o “es la hora del vermut”

martes 12 de marzo de 2019

ESCRITO POR DAVID MANSO



Durante años el vermut fue la bebida por excelencia de las barras españolas para, como apunta su significado, abrir el apetito (aperitivo). La aparición de la cerveza la relegó a un segundo plano, hasta el punto de caer prácticamente en el olvido. Hoy, su resurgimiento hace de ella una bebida moderna y apreciada para consumir antes del almuerzo.

**SU HISTORIA...**

Gran parte de la viticultura moderna que hoy se practica se la debemos a la llegada de los romanos a la península, y los orígenes de lo que llamamos vermut también. Inicialmente concebida e inventada por Hipócrates como una bebida medicinal allá por el S. IV a.c., este invento líquido nace fruto de la maceración de vino con ajenjo y hojas de díctamo, dando como resultado el "Vino hipocrático o de hierbas". Un remedio casero usado en la Edad Media para limpiar heridas y curar dolencias.



*Ajenjo*

A finales del S. XVIII los hermanos piamonteses Luigi Y Giuseppe Cora son los que dan al vermut una producción y carácter más industrial, frente a una elaboración hasta entonces artesanal. Así nacía lo que hoy conocemos como vermut.

**SU ELABORACIÓN....**

La elaboración del vermut requiere de una gran número de compuestos entre los que se encuentran flores, frutas, especias, raíces y hierbas, pudiéndose llegar a mezclar hasta un total de 80 tipos diferentes. Queda aclarar que esta elaboración es, digámoslo así, muy particular, pudiéndose variar el número de estos compuestos y las cantidades. Así los vermuts franceses se caracterizan por ser poco especiados y de mayor amargura, los italianos más dulzones, mientras los españoles más especiados y de dulzor elegante.

En la actualidad de mantienen las antiguas pautas de elaboración de esta aromática bebida, aplicando modernos sistemas tanto en su elaboración como para su conservación.

Así pues, para la elaboración del vermut, el objetivo final es lograr un equilibrio entre los sabores dulces y amargos frente a la acidez. Bajo estas premisas, cada productor tiene su propia receta, las especias a incorporar, con el ajenjo como base principal, y compuestos elegidos, los cuales son mezclados con alcohol en un "tamburo" (recipiente que permite voltear su contenido), al cual se dará vueltas dos veces al día durante dos semanas, para una vez pasado este tiempo añadir el vino y el azúcar. Tras esta última operación el resultante se dejará reposar (macerar).

Otras técnicas de elaboración incorporan la selección de especias a un recipiente de cocción que se mezclará con agua, para que una vez terminada su cocción, dé como resultado una mezcla líquida que se removerá diariamente, y que posteriormente macerará en frío. Este periodo de maceración vendrá determinado por el tipo de vermut a elaborar (clásico, reserva....etc.), para posteriormente envejecer en barricas de roble por periodos de hasta 2-3 años en el caso de los reservas.

**EL RESURGIR....**



Tras ese periodo de auge años atrás, la aparición de la cerveza en el mercado relegó al vermut a casi su total desaparición. Escasos eran sus consumidores en detrimento de la cebada fermentada. Con el vermut de grifo, una lenta recuperación hizo que esta bebida empezase a estar de nuevo presente en el tradicional aperitivo, hasta el punto de crearse actualmente verdaderos templos especializados y dedicados a esta bebida con gran variedad de marcas y elaboraciones.

Según El Ministerio de Agricultura, anualmente se destinan a la producción de vermut unos 400.000 Hl. de vino. Casi en su totalidad se trata de vino blanco, del que un 30% procede del Penedés y un 70% de Castilla-La Mancha. En conjunto representan  el 2,5% de la totalidad de la producción de vino blanco de mesa de España.(1)

Anualmente de consumen en España entre 25 y 30 millones de litros de Vermut, siendo su consumo habitual en hostelería y en el hogar a la hora del aperitivo. La hora del Vermut.(1)



Actualmente, junto a las tradicionales marcas elaboradoras de vermut, su tendencia al alza ha llevado a las grandes bodegas de vino a introducir entre sus referencias el vermut como un producto más a comercializar. Por otro lado, y al resurgir de esta bebida, han aparecido grupos de pequeños productores que se han especializado única y exclusivamente en su elaboración, creándose así una amplia y variada oferta de esta tradicional bebida.

*(1) Fuente datos: ANEV Asociación Española de Elaboradores y Distribuidores de Vermut,Bitter-Soda y Aperitivos Vínicos.*