vinetur

¿Dónde, cómo y cuándo? Historia del vermut

viernes 22 de enero de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Vermut, Vermú, Vermout, Wermut, o Vermouth , lo digamos cómo lo digamos hay algo que no cambia y es su manera de conquistarnos.

¿Cuál es el origen del vermut?

Hay diferentes teorías. Una de ellas nos transporta a la antigua Grecia (año 400 a.C) con Hipócrates como protagonista. Él era una de las figuras más destacadas en medicina y se encontraba en la búsqueda de un tratamiento para tratar los dolores de estómago. Estuvo buscando hierbas, flores y extractos de plantas, y finalmente creó el "Hipocrás" un vino especiado de la Edad Media. Se dice que este vino pudo ser el origen del vermut.

Poco a poco, este vino logra escaparse del uso exclusivo de la medicina para convertirse en un aperitivo en el Imperio Romano. Se encontró una receta de vino mezclado con hierbas mediterráneas.

Este aperitivo volvió a su concepto medicinal debido a las invasiones bárbaras, y se hizo especialmente popular en Alemania.

El famoso vermut de Turín

En el año 1796 Antonio Benedetto Carpano, siguiendo el ejemplo de los vinos de la época griega o romana y las infusiones nacidas en Italia en 1500, en una tienda de la Piazza Castello de Turín añadió Moscato di Canelli con especias y hierbas: la invención fue brillante y la licorería en la que trabajaba Carpano se convirtió en el lugar más popular de la capital piamontesa. A la nueva bebida, Antonio Benedetto la llamó Vermut. Esta palabra viene del alemán "Wermut", que significa "asenjo",que es el ingrediente más característico de esta bebida.

¿Cómo se hace el Vermut?



Desde finales del siglo XVIII, el vermut se convirtió en una excelencia italiana que comenzó a ser producido por las empresas más famosas, desde la propia Carpano hasta Cinzano y Martini & Rossi. El procedimiento se ha mantenido hasta hoy muy similar al artesanal de aquel entonces:

1. Las hierbas, especias, cáscaras, flores y todos los ingredientes se maceran en grandes depósitos.
2. Se agrega vino: hoy no solo Moscato, sino también otros tipos de vino blanco como Gavi y Timorasso (en algunos casos esporádicos se puede usar vino tinto, pero no se debe cometer el error de piensa que es el vino el que le da color al Vermut tinto, ya que el color depende de las hierbas y del azúcar / caramelo quemado).
3. La bebida se vuelve más redonda y sustanciosa añadiendo azúcar y alcohol.

¿Cuál es la receta de Vermut original?

No existe una receta exacta del Vermut, ya que cada productor tiene su manera de elaborarlo.

El ajenjo está siempre presente, y a este se le añaden otros elementos como saúco, enebro, naranja amarga, canela, vainilla, nuez moscada, cilantro, angélica, mejorana, menta, azafrán, quina y otros. Cada empresa "firma" su propia receta utilizando una mayor cantidad de uno o más ingredientes, y lo hace sólo después de años y años de experimentación.



Legalmente, el vermú debe contener al menos un 75% de vino. Su graduación alcohólica mínima debe ser igual o superior al 14,5% y no superior al 22% (la graduación alcohólica varía según sea vermut blanco, tinto, rosado, seco, extra seco).

Dependiendo del nivel de azúcar existen diferentes **tipos de Vermut**:

- **extra seco**, con un nivel de azúcar inferior a 30 gramos por litro;
- **seco**, con un nivel de azúcar inferior a 50 gramos por litro;
- **semiseco**, con un nivel de azúcar entre 50 y 90 gramos por litro;

- **semidulce**, con un nivel de azúcar entre 90 y 130 gramos por litro;
- **dulce**, con un nivel de azúcar superior a 130 gramos por litro.

¿Cómo tomar el Vermut?



A 12 grados, con 2 cubitos de hielo, una rodaja de naranja y piel de limón exprimida sobre el vaso. Esta sería la forma más purista de tomar un buen Vermut.Pero el vermut también forma parte de cócteles muy famosos cómo:

- **Negroni:** Vermut tinto amargo con ginebra.
- **Americano:** Vermut blanco amargo con soda.
- **Negroni Sbagliato:** Vermut tinto amargo y vino espumoso.
- **Manhattan:** Vermut dulce, Bourbon y Angostura.
- **Martini Dry:** Vermut Dry y ginebra.

¿Cómo llegó a España?

Se dice que comenzó en Reus, zona con amplia experiencia en industria licorera con la marca Punt e Mes, aunque también el vermut de la Bodega Melquiades Sáenz en Huelva tiene su receta en el mismo año, en 1870.

Rojo, blanco, rosado, seco, solo o en cóctel...¡Lo importante es disfrutarlo!