vinetur

5 vermuts para combatir el calor

Dulce o seco, en casa, en veredas, patios o terrazas. Este verano el vermut volvió para quedarse.

martes 18 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Vermú para los más nostálgicos, vermouth para los que prefieren subrayar el toque francés o simplemente vermut. Este clásico aperitivo pisa más fuerte que nunca en las barras de bares y restaurantes del mundo entero. En la Argentina se consumen cerca de 8 millones de litros anuales y en 2023 la categoría creció casi un 50%. Lo podemos disfrutar solo o acompañado y, claro, que también puede ser el alma de riquísimos tragos. De hecho, algunos de los más emblemáticos de la historia tienen al vermut dentro de sus ingredientes fundamentales como, por ejemplo, el Negroni, el Manhattan, el Martini o el Rolls Royce.

Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de vermut? Básicamente el vermut es un aperitivo a base de vino (ABV), que nace cuando se suman al vino (ya sea blanco, rosado o tinto) extractos de plantas aromáticas, raíces, cáscaras o flores, entre otros.

Vesta, el vermut con alma norteña



Vesta nació una tarde de domingo en casa de la familia Borzi en el barrio de Boedo en plena pandemia. El objetivo era compartir una bebida home made con seres queridos pero con el paso del tiempo el vermut se fue instalando en distintos espacios gastronómicos y tomó vida propia

¿El diferencial? Está elaborado con vinos de Cafayate y con una selección de botánicos cuidados, tostados y mezclados por su creadora; con perfiles aromáticos que evocan a la memoria emotiva de quien los bebe.

La versión tinta es dulce y especiada con alma de Malbec y Torrontés. Enamora a la vista con su color caoba rojizo y sus aromas que recuerdan a pomelo, pimienta rosa y anís estrellado. En boca es dulce y amargo con matices afrutados y de larga persistencia gustativa.

Es perfecto para servirlo solo, con abundante hielo o con un chorrito de soda y una rodaja de naranja. Es un buen aperitivo abrebocas y gran maridaje de entradas.

La versión blanca elaborada solamente con Torrontés es bien seco, herbal y cítrico con notas que nos harán recordar el limón, el cardamomo verde y la manzanilla. En boca es fresco y amargo con un mínimo dulzor bien equilibrado.

También es perfecto para beberlo solo, con mucho hielo o con un chorrito de soda y una rodaja de pomelo. Es gran compañero de muchas comidas e invita a sentirnos en un eterno verano.

La hacedora de Vesta cuenta entusiasmada que el vermut está en pleno renacimiento por lo que el mercado se está llenando de clientes jóvenes que vieron a sus abuelos y abuelas tomar vermut y otros aperitivos y están volviendo a tomar esas costumbres como propias y volverlas contemporáneas. Por eso no cree que el vermut esté de moda porque es una costumbre bien arraigada en nuestras raíces.

¿Momento ideal para disfrutar un vermut? El Vesta es ideal como aperitivo acompañado siempre con aceitunas.

Leyenda perro negro, el vermut de alta gama



Leyenda Perro Negro es una creación artesanal que refleja la experiencia y maestría de la Casa Gancia, pioneros del vermouth a nivel global. Elaborado en Mendoza, la región vinícola más destacada de Argentina, este vermouth fusiona ruibarbo italiano y botánicos autóctonos de los Andes, capturando la esencia de ambas culturas.

Este vermut que se elabora en pequeñas partidas tiene una complejidad aromática única que mixturanotas dulces como vainilla y miel, equilibradas con la frescura cítrica de la naranja; algunos toques mentolados de salvia y ajenjo, realzados por un perfil especiado de clavo, canela y anís. Además, tiene un mosto fresco como endulzante,

para consolidar su carácter natural y orgánico. Es perfecto para servir con hielo y una rodaja de naranja o con un dash de soda.

El nombre del vermut viene de la historia del mítico guardián de la montaña mendocina, un perro negro que, según la tradición, guía y protege a los viajeros en las tierras inhóspitas de la cordillera. Este símbolo de sabiduría, suerte y protección está intrínsecamente ligado al espíritu del vermut que busca ser un compañero fiel para quienes exploran los placeres de la alta coctelería.

Top: La botella, importada desde Italia, combina minimalismo y sofisticación, con líneas elegantes y una etiqueta numerada que convierte cada vermut en una pieza de colección.

Fasano, el vermut de Bodegas Bianchi



En La Cumbre, Córdoba, se elabora Fasano el vermut de Bodegas Bianchi con una receta única que combina Malbec y Moscatel de Mendoza, enriquecidos con ocho botánicos seleccionados cuidadosamente de las sierras cordobesas, como ajenjo, quina, piel de naranja, cardamomo y clavo. Según Francisco Mecca gerente de

marketing de Bodegas Bianchi este enfoque busca un equilibrio entre dulzura y amargor, mientras su persistente sabor a uva transporta al consumidor directamente a los viñedos mendocinos, ofreciendo una experiencia sensorial inigualable y sofisticada.

Si hablamos del perfil aromático Fasano se distingue por su suavidad y complejidad, con notas florales y herbales que lo hacen ideal para disfrutar solo o en cócteles clásicos como el Negroni. Este vermut armoniza excelentemente con una variedad de aperitivos y platos que van de la salinidad de productos del mar como boquerones y anchoas en los que ofrece un contraste refrescante y realza sus sabores. Además, combina más que bien con frutos secos y charcutería, ya que el equilibrio entre dulzura y amargor, junto con las notas herbales y florales, armoniza con los sabores intensos de embutidos como el jamón serrano, el salame o el lomo curado. Por otro lado, los botánicos como el cardamomo y el clavo realzan las especias presentes en productos como el chorizo o el fuet. Acompañar este vermut con quesos curados también es una gran elección ya que potencia su complejidad aromática.

Siete Cuatro Seis, el vermut Atlántico



Bodegas López junto con Lui Wines y Destilería Restinga desarrollaron el vermut Siete Cuatro Seis, que se remonta a los bancos de arena de la restinga marplatense hasta los viñedos de Mendoza.

El nombre se basa en la distancia en metros sobre el nivel del mar entre Mendoza y Mar del Plata. Así este vermut nacido entre el mar y la montaña ofrece una fusión que combina la robustez y la estructura de los Andes con la frescura del Atlántico.

Este vermut rojo de carácter semi dulce fue endulzado con mosto de uva que se elaboró con bases vínicas creadas por Bodegas López (50% de Semillón) y por Lui Wines (50% de Bonarda). Entre los botánicos más destacados están presentes la mandarina, la naranja, el enebro, el ajenjo, el coriandro, el laurel, la pimienta de Jamaica, el lemongrass, el eucalipto, la raíz de angélica y el anís.

Para disfrutar un servicio perfecto recomiendan tomarlo puro en vaso corto, mucho hielo y completar con piel de naranja.

Prego, un vermut artesanal



Bajo la dirección de Rubén Rasente, máster distiller de Dellepiane Spirits, Prego se produce en la planta de Villa Mercedes, provincia de San Luis, utilizando como base vino Torrontés elaborado en Salta.

Además, Prego tiene un reposado en barricas de roble y una cuidadosa selección de botánicos como artemisa, cáscaras de naranja y genciana, que le otorgan un perfil aromático más especiado.

Actualmente este vermut lo podrán encontrar en bares, restaurantes y vinotecas que busquen ampliar su oferta con un producto que combina calidad, tradición e innovación.