vinetur

Fernet-Branca crece en España impulsado por la comunidad argentina y un aumento del 7% en la categoría de bitters

El licor celebra 180 años mientras conquista bares y hogares españoles con el popular Fernandito y nuevos cócteles

martes 14 de octubre de 2025


FERNET-BRANCA
BRANCA

Fernet-Branca cumple 180 años y su presencia en España es cada vez más visible. Este licor de origen italiano, conocido por su sabor amargo y su mezcla de 27 hierbas y especias, ha pasado de ser un producto de consumo casi exclusivo en Argentina a convertirse en una bebida habitual en bares y hogares españoles. El fenómeno se explica por varios factores, entre ellos la influencia de la comunidad argentina residente en España, que supera las 415.000 personas, y la popularidad que ha alcanzado entre bartenders, artistas y jóvenes.

El Fernandito, mezcla de Fernet-Branca con refresco de cola y mucho hielo, es la forma más común de consumirlo. Esta combinación, nacida en Córdoba (Argentina), se ha extendido a ciudades como Madrid, Barcelona, Málaga o Valencia. En estos lugares es frecuente ver a grupos de amigos pedir un Fernet con cola como parte de su rutina nocturna. La bebida se asocia a momentos de celebración y encuentro social.

Fernet-Branca fue creado en Milán en 1845 por Bernardino Branca. La receta original se mantiene en secreto y combina ingredientes como mirra, manzanilla, ruibarbo o genciana. El proceso de elaboración incluye una doble extracción en agua y alcohol y un reposo de más de 12 meses en barricas de roble. Este método artesanal da como resultado un licor con sabor intenso y perfil herbal.

En Argentina, Fernet-Branca se convirtió en símbolo cultural tras su llegada a principios del siglo XX. Allí se popularizó el consumo mezclado con refresco de cola, dando lugar a un ritual social que hoy forma parte de la identidad local. El auge del Fernandito en España sigue el mismo camino: primero fue adoptado por la comunidad argentina y después por el público local, impulsado por la presencia del licor en bares y coctelerías.

La tendencia actual hacia los bitters también favorece el crecimiento de Fernet-Branca. Según datos del sector, la categoría crece un 7% en valor y un 4% en volumen, cifras superiores al promedio de los licores. Bartenders españoles han incorporado Fernet-Branca en cócteles clásicos como el Hanky Panky (con ginebra y vermut) o el Branca Fizz (con soda de limón), además del tradicional Fernandito.

El licor está disponible en supermercados, tiendas especializadas y locales de hostelería. Su consumo ya no se limita a la comunidad argentina ni a los profesionales del sector. Cada vez más consumidores españoles lo prueban y lo incluyen en sus

reuniones sociales.

Fernet-Branca mantiene su carácter original gracias a un control de calidad que se transmite generación tras generación. La marca subraya que su receta no ha cambiado desde 1845. La combinación de tradición e innovación ha permitido que el licor siga vigente tras casi dos siglos.

La historia de Fernet-Branca es la de una bebida que ha superado guerras, cambios sociales y modas. Su sabor amargo y su perfil aromático lo diferencian dentro del grupo de los amaros italianos. En España, su expansión responde tanto al empuje de la comunidad argentina como al interés por nuevas experiencias en coctelería.

El fenómeno del Fernandito muestra cómo una costumbre local puede adaptarse a otros países y públicos. La presencia del licor en bares españoles confirma que la cultura del Fernet ya forma parte del panorama nocturno nacional. La marca celebra sus 180 años con una posición consolidada y una demanda al alza entre consumidores jóvenes y aficionados a la coctelería.