vinetur

Carpano Antica Formula, el vermouth original de 1786, impulsa el auge del aperitivo en España

La receta secreta y artesanal mantiene su prestigio entre sumilleres y bares de coctelería clásicos

miércoles 5 de noviembre de 2025



Carpano Antica Formula es un vermouth italiano con más de dos siglos de historia. Su origen se remonta a 1786, cuando Antonio Benedetto Carpano lo creó en una pequeña tienda de Turín. Este producto es considerado el primer vermouth del mundo y marcó el inicio de una categoría que transformó la costumbre del aperitivo en Europa.

La receta original de Carpano Antica Formula se mantiene sin cambios desde su creación. Fratelli Branca Distillerie, actual responsable de su producción, utiliza una mezcla de vinos italianos y botánicos seleccionados. Entre los ingredientes figuran vainilla procedente de Madagascar, Papúa Nueva Guinea y Tahití, azafrán iraní y ajenjo de los Alpes piamonteses. El proceso de elaboración incluye una maceración lenta y controlada, lo que permite obtener un vermouth con aroma intenso y sabor equilibrado.

En la actualidad, Carpano Antica Formula sigue siendo una referencia para sumilleres y profesionales del sector. El interés por el vermouth ha aumentado en los últimos años, especialmente en España, donde los bares y restaurantes incorporan cada vez más opciones de calidad en sus cartas. El auge del aperitivo y el consumo diurno han impulsado esta tendencia, ya que los consumidores buscan experiencias auténticas y productos elaborados con esmero.

Carpano Antica Formula se utiliza tanto para tomar solo, con hielo y piel de naranja, como para preparar cócteles clásicos como el Manhattan, el Negroni o el Hanky Panky. Su versatilidad lo convierte en una opción preferida en bares especializados y locales dedicados a la coctelería tradicional. La botella mantiene un diseño inspirado en el siglo XVIII e incluye la inscripción Tempus Judex (“el tiempo es el juez”) junto a la firma del presidente actual de la destilería.

La familia Branca guarda la receta original como un secreto. El proceso artesanal y la selección cuidadosa de ingredientes han permitido que este vermouth conserve su identidad a lo largo del tiempo. La presencia de Carpano Antica Formula en bares reconocidos a nivel internacional confirma su papel como referente dentro del mundo del aperitivo.

El renacer del vermouth en España se relaciona con una búsqueda de calidad y autenticidad por parte del consumidor. Los sumilleres valoran la complejidad aromática y la capacidad de maridar este producto con diferentes platos. Además, la tendencia hacia bebidas menos alcohólicas durante el día ha favorecido su inclusión en nuevas propuestas gastronómicas.

Carpano Antica Formula representa una tradición que ha sabido adaptarse a las nuevas demandas sin perder su esencia. Su historia está ligada al desarrollo del aperitivo italiano y a la evolución de la coctelería clásica. La marca continúa siendo un símbolo para quienes aprecian los productos elaborados con paciencia y precisión.

El sitio web oficial ofrece información detallada sobre su historia, proceso de elaboración y sugerencias para disfrutarlo en diferentes combinaciones. La marca mantiene su compromiso con la calidad y la autenticidad, valores que han permitido que Carpano Antica Formula siga ocupando un lugar preferente entre los vermouths italianos más conocidos.