vinetur

El Fernet-Branca conquista a los jóvenes y se expande de Argentina a España impulsado por redes sociales y música

La bebida italiana-argentina triunfa en bares y coctelerías mientras mantiene su receta original y un fuerte valor social compartido

jueves 20 de noviembre de 2025



El Fernet-Branca, una bebida de origen italiano, se ha convertido en un fenómeno cultural en Argentina y ahora también en otros países. Este licor de hierbas, creado en Milán en 1845 por Bernardino Branca, se elabora a partir de una receta secreta que incluye 27 hierbas, raíces y especias procedentes de diferentes partes del mundo. La fórmula original se mantiene sin cambios desde hace casi dos siglos. El proceso de producción implica una doble extracción y un periodo de reposo de entre 12 y 15 meses en barricas de roble.

En Argentina, el Fernet-Branca se mezcla habitualmente con refresco de cola y mucho hielo, dando lugar al conocido “Fernandito”. Esta combinación es especialmente popular en la provincia de Córdoba, donde se ha convertido en un símbolo de la amistad y la vida social. Compartir un Fernet con amigos es una costumbre habitual en reuniones y celebraciones, tanto en bares como en casas particulares.

La popularidad del Fernet-Branca ha traspasado fronteras gracias a su presencia en la música y las redes sociales. Artistas como Quevedo, TINI, Maria Becerra, Duki, Emilia o Rusherking lo mencionan en sus canciones. En plataformas como TikTok e Instagram, miles de usuarios comparten vídeos preparando y degustando esta bebida. El fenómeno ha llegado incluso a Hollywood: los actores Ryan Reynolds y Hugh Jackman publicaron recientemente un vídeo probando Fernet-Branca juntos, lo que generó millones de visualizaciones y comentarios.

El interés por el Fernet-Branca no se limita a las redes sociales ni a la música. En bares y coctelerías de ciudades como Barcelona o Madrid, cada vez es más frecuente encontrarlo en la carta. Los bartenders lo utilizan tanto para preparar el clásico Fernandito como para crear cócteles nuevos que aprovechan su sabor amargo e intenso.

La empresa productora mantiene un estricto control sobre la calidad del producto. Las hierbas se infusionan tanto en caliente como en frío antes de macerarse en alcohol. Después, el licor reposa durante más de un año en barricas de roble para conseguir su sabor característico. Este método artesanal ha sido transmitido de generación en generación dentro de la familia Branca.

El Fernet-Branca llegó a Argentina a finales del siglo XIX con los inmigrantes italianos. Con el tiempo, se integró plenamente en la cultura local hasta convertirse en una bebida asociada a momentos de encuentro y celebración. Su consumo aumentó especialmente a partir de los años noventa, cuando la mezcla con refresco de cola ganó popularidad entre los jóvenes.

Actualmente, el Fernet-Branca se consume tanto solo como mezclado. En Argentina es habitual servirlo con hielo y refresco de cola, mientras que en otros países se utiliza también como ingrediente para cócteles más elaborados. Su sabor amargo lo diferencia de otras bebidas similares y le otorga una personalidad propia.

El fenómeno del Fernet-Branca refleja cómo una bebida puede convertirse en parte del lenguaje cotidiano y cultural. Su presencia en canciones populares, vídeos virales y memes demuestra que no es solo una moda pasajera sino una tradición que sigue vigente. La marca ha sabido mantener su identidad a lo largo del tiempo sin modificar su receta ni su proceso artesanal.

El auge internacional del Fernet-Branca muestra cómo las costumbres locales pueden expandirse gracias a la música, las redes sociales y la influencia mediática. Lo que comenzó como un ritual argentino hoy forma parte del repertorio cultural de muchos jóvenes fuera del país sudamericano. La bebida sigue sumando seguidores tanto por su sabor único como por el significado social que representa compartirla.

En España, el interés por el Fernet-Branca continúa creciendo. Bares especializados y coctelerías incluyen cada vez más referencias a esta bebida italiana-argentina en sus cartas. El público joven muestra curiosidad por probar nuevas combinaciones y conocer tradiciones importadas desde otros países.

El Fernet-Branca mantiene su esencia gracias al respeto por la receta original y al valor que le otorgan quienes lo consumen como parte de un momento compartido. La marca sigue apostando por la calidad artesanal mientras amplía su presencia internacional a través de campañas digitales y colaboraciones con figuras conocidas del mundo del espectáculo.

La historia del Fernet-Branca demuestra cómo una bebida puede trascender fronteras y generaciones manteniendo intacta su identidad. Su éxito actual responde tanto al trabajo constante detrás del producto como al papel que ocupa dentro de las relaciones sociales y culturales allí donde se consume.