vinetur

Ifapa lanza guía y rueda de aromas para impulsar la innovación en vermuts y vinos andaluces

Los nuevos recursos formativos buscan diversificar la producción vitivinícola y abrir oportunidades comerciales a pequeños productores de Andalucía

miércoles 3 de diciembre de 2025



El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa) ha publicado nuevos recursos formativos dirigidos a pequeños productores vitivinícolas de Andalucía. El centro Ifapa de Cabra (Córdoba) ha elaborado una guía sobre la elaboración y desarrollo de vermuts, así como un póster con una rueda de aromas del vino. Ambos documentos están disponibles para su descarga en la Plataforma de Asesoramiento y Transferencia del Conocimiento Agrario y Pesquero en Andalucía (Servifapa).

La guía formativa sobre vermuts ofrece información detallada sobre los estilos y orígenes de esta bebida, las variedades presentes en España y Andalucía, y la normativa vigente que regula su producción. El documento explica el proceso completo de elaboración del vermut, desde la selección del vino base hasta la aromatización, crianza y estabilización. También describe las especies botánicas más utilizadas para aportar amargor, color y diferentes matices aromáticos. La guía incluye una metodología desarrollada por el propio centro Ifapa para crear nuevas recetas, con fórmulas para calcular las cantidades necesarias de cada especie botánica.

El póster con la rueda de aromas del vino recoge los principales descriptores aromáticos que se pueden encontrar en vinos blancos, tintos, rosados, espumosos, generosos o dulces. Esta herramienta sirve como vocabulario común para profesionales y aficionados al análisis sensorial, facilitando el entrenamiento en la identificación de aromas.

Ambos recursos forman parte de los proyectos “Transferencia y cooperación en vitivinicultura andaluza” (Transviti) y “Adaptación de la Vitivinicultura Andaluza a los Nuevos Escenarios Ecoclimáticos y de Consumo. Experimentación, Transferencia y Divulgación” (Adaptaviti), cofinanciados por fondos europeos FEDER. El objetivo es impulsar el desarrollo de nuevas opciones comerciales para los productores andaluces y diversificar las producciones vitivinícolas.

El vermut es un vino aromatizado con plantas o esencias que ha recuperado popularidad en los últimos años. Su origen moderno se sitúa en Turín a finales del siglo XVIII, aunque existen antecedentes históricos en la antigüedad clásica y en la medicina andalusí. En España, el vermut llegó a mediados del siglo XIX y se consolidó a principios del XX en ciudades como Barcelona y Reus. El estilo español suele ser dulce y menos amargo que el italiano, con un perfil más cítrico y presencia notable de canela.

En Andalucía, las bodegas comenzaron a producir vermuts desde principios del siglo XX aprovechando su experiencia en vinos generosos y brandis. Actualmente utilizan vinos generosos como base para sus vermuts, junto con vinos dulces naturales o mostos de pasas para edulcorar. Esto permite obtener productos con características propias.

La legislación europea regula la producción de vermut mediante el Reglamento (UE) 251/2014, mientras que España aplica una normativa más estricta que prohíbe añadir agua al producto final e impone límites específicos sobre el contenido alcohólico, azúcares y otros parámetros técnicos.

El proceso de elaboración del vermut incluye varias fases: selección del vino base, aromatización mediante maceración o uso de extractos botánicos, edulcoración con azúcar o mosto concentrado, coloración natural (principalmente con caramelo), crianza opcional en madera o depósitos inertes, reposo para integrar los componentes y estabilización antes del embotellado.

La selección de especies botánicas es fundamental para definir el perfil final del vermut. Entre las más habituales figuran el ajenjo (obligatorio por normativa), genciana, quina, regaliz para el amargor; hibisco o azafrán para el color; canela, clavo o nuez moscada para notas especiadas; anís o hinojo para matices anisados; azahar o lavanda para notas florales; y cortezas cítricas o jengibre para aportar frescura.

El Ifapa ha desarrollado una metodología propia para crear nuevas recetas basada en análisis sensoriales. Consiste en definir el estilo deseado, seleccionar el vino base y los botánicos según un concepto concreto (por ejemplo, plantas presentes históricamente en al-Andalus), preparar concentrados individuales de cada especie botánica mediante maceración separada, ajustar las dosis mediante catas sucesivas hasta lograr el perfil buscado y comprobar la estabilidad sensorial tras varios meses de reposo.

Estos recursos formativos pretenden facilitar a los productores andaluces herramientas prácticas para innovar en sus elaboraciones e impulsar nuevas líneas comerciales dentro del sector vitivinícola regional.