vinetur

Casa Tapaus celebra el Día Internacional del Vermut con tres cócteles de autor

La iniciativa busca reforzar el papel del aperitivo en bares y encuentros informales

jueves 19 de marzo de 2026


VERMUT
ROSSO
CORDERO CON PIEL DE LOBO
MENDOZA
cont. neto: 750 ml
alc. 17% vol.

Casa Tapaus ha elegido el Día Internacional del Vermut para presentar en Mendoza tres recetas de autor pensadas para mostrar la personalidad de sus etiquetas y reforzar el lugar que este aperitivo ocupa hoy en la coctelería argentina. La destilería, vinculada a Familia Millán, aprovecha la fecha de marzo de 2026 para impulsar una bebida con larga tradición en el país y que en los últimos años ha recuperado presencia tanto en bares como en reuniones informales.

La propuesta gira en torno a dos líneas de la casa. Por un lado aparece Cordero con Piel de Lobo Rosso, elaborado con un vino base procedente del Valle de Uco y botánicos cultivados en fincas de la familia. La firma explica que esa combinación le da un perfil fresco, con notas frutales, florales y herbales, en el que también aparecen el ajenjo, el orégano y el tomillo. En boca ofrece un paso equilibrado entre dulzor y amargor, con un final largo y marcado por las hierbas. Su precio sugerido en vinotecas es de 8.400 pesos argentinos.

La otra línea que Casa Tapaus pone en primer plano en esta celebración es La Unión Federal, tanto en su versión Rosso como en Bianco. En este caso, el rasgo principal está en el uso de más de 35 botánicos procedentes de distintas regiones de Argentina, una elección con la que la destilería busca construir una identidad amplia y versátil para la mezcla. La Unión Federal Rosso presenta un color caoba con reflejos cobrizos, aromas de hierbas aromáticas y caramelo, y una boca con buena acidez y presencia especiada. Su precio sugerido en vinotecas es de 17.800 pesos.

Las tres recetas difundidas por la casa parten de esos perfiles. "Unión y garra" combina una onza y media de Cordero con Piel de Lobo Rosso, una onza de Vermut Unión Federal Blanco, tres cuartos de onza de limón y una onza de cordial de cacao y vainilla. La preparación se sirve en copa con abundante hielo, se completa con tónica y se remata con una rama de romero. La intención es unir el lado herbal del vermut con una parte cítrica y otra más golosa, sin perder frescura.

La segunda propuesta, "Líder de la manada", se prepara en coctelera con hielo con dos onzas de Cordero con Piel de Lobo Rosso, una onza de café cold brew y una onza de zumo de pomelo recién exprimido. Tras agitar, se sirve en vaso largo con hielo y se completa con refresco de pomelo. La receta busca un perfil más seco y con mayor

tensión, donde el amargor del vermut y los matices del café conviven con el carácter cítrico de la fruta.

El tercer trago, "Zorzal Criollo", se elabora con dos onzas de La Unión Federal Rosso, tres cuartos de onza de zumo de limón, una onza de almíbar de cacao y vainilla y refresco de pomelo al gusto. La casa recomienda servirlo en una copa previamente enfriada y terminarlo con perfume de whisky y canela macerada. Con esta selección, Casa Tapaus vincula el Día Internacional del Vermut con una forma actual de beber, apoyada en productos de origen argentino, recetas sencillas y una lectura más amplia de un aperitivo que ha vuelto a ganar espacio en la barra.