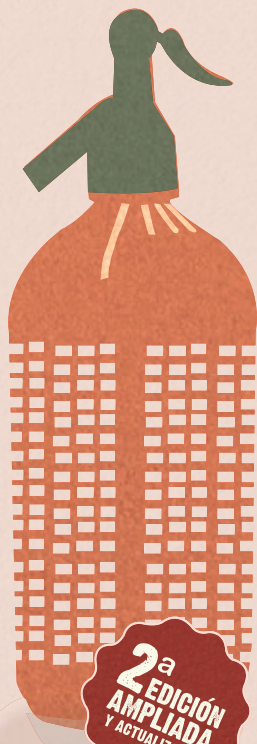


Guía del

VERMUT

PRÓLOGO DE
CARME RUSCALLEDA



2^a
EDICIÓN
AMPLIADA
Y ACTUALIZADA

geoPlaneta



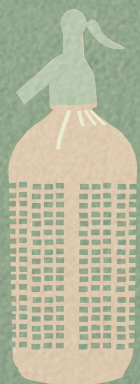
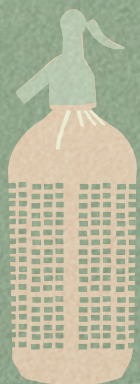
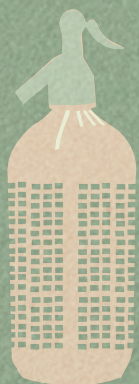
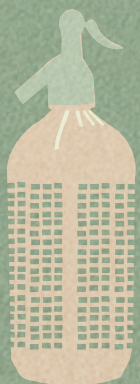
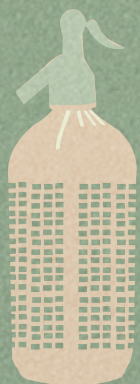
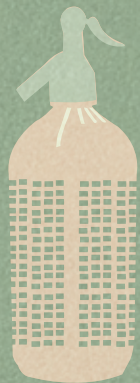
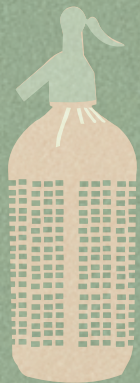
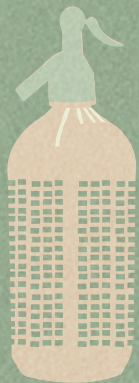
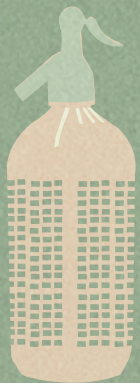
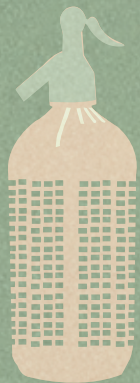
Guía del



VERMUT



PRÓLOGO DE
CARME RUSCALLEDA



SUMARIO

Presentación	7
El vermut en España, todo un mundo por descubrir	
Introducción de Carme Ruscalleda	8
¿Tomamos un vermut?	
Notas para una historia del vermut ..	12
Cómo se elabora un vermut	20
Los vermuts	29
Vermuts de vermuterías	114
El vermut también en cóctel	118
La cocina del vermut	128
Receta del vermut casero	142
Vermuterías con esencia	148
Índice de vermuts	155
Índice de bodegas	157

EL VERMUT EN ESPAÑA, TODO UN MUNDO POR DESCUBRIR

El vermut sigue de moda y prueba de ello es esta segunda edición de la *Guía del Vermut*. Constituye una gran ilusión ver que en poco tiempo, y desde la primera guía, las marcas han evolucionado e innovado, así como muchas más bodegas se han animado a sacar fórmulas propias y recuperar la tradición de sus zonas. Precisamente en las siguientes páginas el lector podrá devorar la **historia** del vermut, su **elaboración** y cuáles son los ingredientes que lo hacen tan especial. Además, se amplía la selección a **más de 100 referencias de vermut de todo el país**, explicando sus peculiaridades y métodos de elaboración.

También se ha revisado y ampliado el apartado de **recetas** con la inestimable colaboración de grandes chefs de vanguardia como Carme Ruscalleda, Paco Pérez, Ferran Cerro, Joan Urgellès, Óscar Vidal, y el toque dulzón del maestro pastelero Christian Escribà, con los bármanes Jordi Vizcarro y Sergio Millán, que deleitan con propuestas modernas de **cócteles** que nada tienen que envidiar a los clásicos americanos.

Y los más apasionados podrán recorrer los sitios más emblemáticos donde sirven el vermut como antaño. Lugares especiales, vermuterías con esencia y nuevas experiencias que reviven con el esplendor de esta bebida.

Deseo a todos los lectores que disfruten este libro y que lo usen como guía para descubrir los secretos del aperitivo, sus estilos, que los tengan en cuenta para dar más sabor a sus recetas y, sobre todo, que disfruten de los vermut en buena compañía.

¡Salud y vermut!

ESTER BACHS

¿TOMAMOS UN VERMUT?

Los amantes del vermut, como yo misma, los que al margen de nuevas tendencias nunca hemos dejado de disfrutar del placer social y gastronómico del vermut, a menudo tenemos la impresión de que esta diversión de barra de bar o de domingo familiar, tan afectivo y doméstico, se transforma y cambia de estilo con cierta regularidad sin que nadie lo dirija y sin contraseña alguna. Así, se recuperan tradiciones y aparece en el escenario moderno de práctica *foodie* el placer del ritual de tomar un vermut.

Estamos viviendo un momento fantástico de renacimiento de la cultura 'vermutera'. Locales de diseño innovador compiten con creativos establecimientos de aura *vintage* y también con otros de prestigio y pedigrí de atmósfera clásica y confortable, para ofrecernos un amplio abanico de selecciones de vermut para los amantes de experiencias *gourmet*.

Déjense llevar de la mano de esta magnífica publicación sobre los vermut, y déjense seducir por la complejidad de la bebida, del sabor, del color y de la alquimia del ajenjo, las hierbas aromáticas, los cítricos y las especias que cada marca elabora. Cada uno de los vermut de esta guía es una creación especial, única.



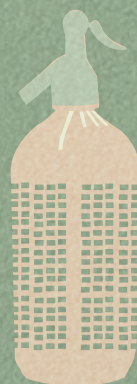
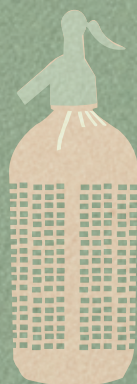
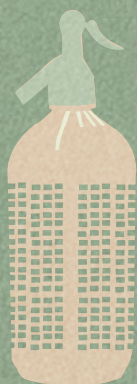
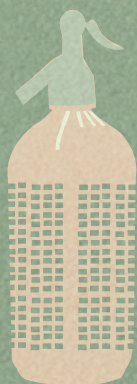
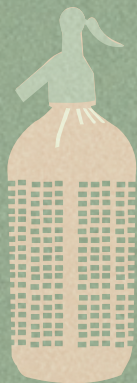
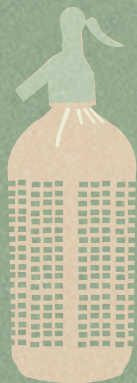
El vermut merece un impecable servicio y presentación, la textura densa de la bebida permite al barman interactuar y dar juego para complacer al consumidor añadiendo a la copa soda, hielo, cítricos u otras iluminadas inspiraciones. Seguidamente se abre la veda para la comanda de patatas *chips*, de olivas rellenas o con hueso, de un variado recital de conservas de mariscos, mejillones, berberechos, navajas o almejas, aliñados con salsas de fórmulas secretas, especiadas y pimentadas, u oferta de croquetas, calamares, pinchos o tapas clásicas y creativas.

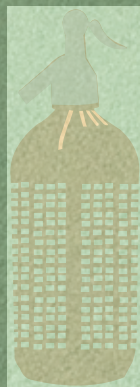
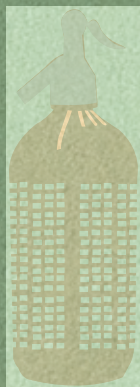
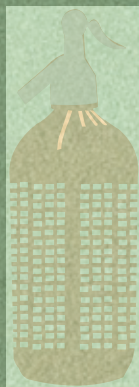
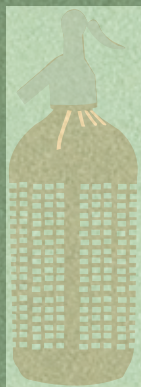
En un día de asueto, en casa o fuera de ella, cuando alguien me sugiere: “¿Tomamos un vermut?”, siento como si la propuesta llevara incorporada una escenografía feliz, como si se levantara el telón para un descanso y para compartir conversación, ilusión por el futuro, buen rollo y amistad.

Sucumban a la seducción de la lista de vermouths que esta guía propone, experimenten también con ellos en la cocina, en salsas, reducciones o vinagretas y dedíquense a la experiencia el tiempo idóneo para las sensaciones de amistad y placer que el vermut les brinda.

CARME RUSCALLEDA

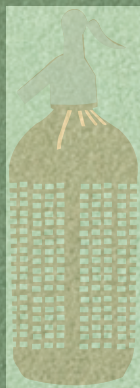






Notas para una historia del

VERMUT



NOTAS PARA UNA HISTORIA DEL VERMUT

La cultura mediterránea se ha forjado sabiendo apreciar el olor de una hogaza de pan, el sabor del aceite de oliva o la degustación del zumo de la vid fermentado de manera más o menos elaborada. Desde que nuestros antepasados del Neolítico empezaron a seleccionar las vides salvajes para convertirlas en *vitis viniferae sativae*, esta planta ha tenido a lo largo de la historia un papel fundamental para diversas civilizaciones, pues ha pasado a formar parte de nuestro hábitat y se la puede considerar patrimonio común de gran parte de la humanidad.

La uva en la prehistoria

En las cuevas de Les Mallaetes y de las Calaveres, ambas en Valencia, se encuentran unas pinturas rupestres, de cronología discutida, pero que fácilmente podrían corresponder al Paleolítico superior, en las que ya se representaban figuras recolectando uva, que indica la existencia y el consumo de este producto.

Posteriormente, con una antigüedad que se podría fechar en torno al 5400 a.C., los arqueólogos localizaron en el poblado de Haijji Firuz Tepe, en la cordillera de los montes Zagros, al noroeste de Irán, seis jarras que contenían nueve litros de líquido en los que, en un análisis químico, aparecieron restos de ácido tar-

tárico y tartrato de cal, ambas sustancias comunes en el proceso de fermentación de la uva.

El magnífico relieve de Ur, expuesto en el British Museum de Londres y datado en torno al 3000 a.C., refleja también escenas de hombres ocupados en la obtención del líquido de la vid. Y en un conocido jeroglífico de la época de Tutmosis III, que se puede fechar alrededor de los años 1500-1450 a.C., refiriéndose a los campos del antiguo Israel, se puede leer: “Todos los jardines estaban llenos de sus frutos y sus cavas rebosaban vino”.

Estos ejemplos, a los que se podrían añadir muchos otros, permiten plantear a modo de hipótesis que, en origen, el gusto por el fruto de la vid se puede considerar una característica propia de los pueblos sedentarios, diferenciándose de los nómadas, a los que se distinguiría por el consumo de la leche y la miel.

Bebedores de la Antigüedad

Platón, en sus *Leyes*, insistía en que la costumbre ateniense de beber el elixir de la uva era considerada más culta que el puritanismo espartano que repudiaba el consumo de alcohol. Asimismo, en el 1700 a.C. los egipcios ya hacían licores con ajeno, planta que aparece documentada a lo largo de su civilización y que consumían durante los rituales funerarios. Heródoto, en sus *Historias*, ha-

blaba de la importancia que se atribuía al vino aromatizado con hierbas entre los persas en el momento de sellar un pacto. Y lo mismo hacía Tácito en su obra *De origine et situ Germanorum*, donde atribuía una costumbre parecida a los pueblos del centro de Europa.

En la vieja Hélade, Hipócrates consagró en el siglo de Pericles (s. v a.C.) el *vinum hippocraticum*, resultado de la maceración en vino de las flores de ajenojo y hojas de dictamo; lo presentó como remedio para superar las inapetencias y desnutriciones, y para ayudar a combatir problemas linfáticos. Esta ocurrence y celebrada bebida reconstituyente, que entonaba y vigorizaba, fue posteriormente evolucionando con las variedades que surgían a partir del proceso de macerar en vino blanco flores de artemisa amarga, espliego, ajedrea, tomillo, dedalera, romero, ruda, manzanilla y otras plantas o raíces consideradas reconstituyentes o de probada eficacia tónica. La propia mitología explica que Ulises logró deshacerse del Cíclope ofreciéndole diversas copas de “un licor negro dulce”.

Los romanos adaptaron la tradición aprendida de Grecia de macerar raíces y plantas en vino. De hecho, en la antigua Roma disfrutaban añadiendo a los vinos vesubianos de Falerno y a los mamertinos de Sicilia, miel, especias aromáticas u otros productos propios, no siempre con fines medicinales.

Elixires medievales

Más tarde, a lo largo de la época medieval y especialmente al iniciarse el tránsito hacia el Renacimiento, se empezaron a elaborar vinos alemanes navideños, conocidos como *glühwein*, que, servidos altamente especiados y calientes, se ofrecían en todos los mercados populares o *weihnachtsmärkte*.

De este mismo período se conservan numerosos libros miniados con ilustraciones donde el consumo de vino y otros licores, en escenas más o menos domésticas, era una estampa habitual. Basta citar el *Libro de horas*, de María de Navarra, primera esposa del rey Pere el Cerimoniós, o la obra del duque de Berry o de Étienne Chevalier.



Un cillerero probando el vino de una bodega. Detalle de *Le Livre pour la santé du corps* de Aldobrandino de Siena. Finales del s. XIII. Manuscrito. British Library.

Con argumentos similares se encuentran referencias a los elixires conocidos como *hipocrás* y *clareas* en la edición de 1520 del *Llibre del Coch*, del maestro Robert de Nola, obra que se puede consultar en su versión original a través de la edición digital publicada en la página web del Centro Virtual Cervantes.

No obstante, fue en el libro *De' secreti del reverendo donno Alessio Piemontese*, publicado en Milán en 1555 y editado en su primera versión castellana por Claudio Bornat en Barcelona, en 1563, con el título *De los secretos de Don Alexio Piemontés*, donde apareció el término alemán *wermutkraut* o hierba del ajenjo, base, para algunos autores, del vermut, al que muchos relacionan con un tipo de bebida casera, de gusto amargo y utilizada para superar problemas de inapetencia, al que se le atribuían los mismos efectos beneficiosos ya contemplados en la Antigua Grecia. Curiosamente, en una y otra etapa histórica, y posiblemente buscando un mayor efecto terapéutico, esta bebida se servía tradicionalmente un poco cálida para incrementar su efecto reconfortante.

Otro referente histórico de la incipiente bebida que actualmente se conoce como vermut se encuentra en 1549, cuando Constantino Cesare de Notevoli hablaba en su obra *Ammaestramenti dell'agricoltura* de una receta de vino con absenta que tenía, como otros de sus antecesores citados, fines terapéuticos y curativos.

Unos años después, en 1570, Giovanantonio Soderini atribuía un origen centroeuropeo al vermut, situándolo en algún lugar de Alemania o de la actual Hungría,

mientras que otros autores, al cifrar su origen, hacían referencia a una bebida aromatizada llamada *Polí*, preparada en los Balcanes, por lo que situaban su origen en los territorios de la actual Bulgaria.

Mayoría de edad del vermut

En cualquier caso, el origen histórico del vermut que hoy conocemos probablemente haya que buscarlo en 1773, cuando el médico italiano G. C. Villifranchi publicó dos obras, *Enología Toscana y Memoria sopra y vini*, en las que detallaba la elaboración de un licor a partir de una mezcla de vino con absenta que él llamaba *Absinthiamtum* o *Absinthianum-vinum*. Otros autores prefieren atribuir la creación del vermut al italiano Antonio Benedetto Carpano (1764-1815), quien utilizó diversas hierbas como artemisa, cilandro, orégano, piel de naranja o incluso canela para aromatizar vinos de baja calidad con el fin de hacerlos más agradables al paladar, al tiempo que les atribuía propiedades curativas.

Sea cual sea el origen del vermut contemporáneo, es seguro que a partir de finales del s. XVIII y principios del s. XIX, estos vinos aromatizados fueron conocidos precisamente con el nombre de vermut, procedente del término citado anteriormente *wermutkraut*, transformado paulatinamente hasta convertirse en *wermut*, posteriormente en *vermout* y finalmente en nuestro *vermut*. La palabra significa “ajenjo”, principal ingrediente en la elaboración de bebidas como el vermut y la absenta, aunque ciertos bebedores de este aperitivo consideran que

el más puro vermut no debe contener dicha planta.

Resumiendo, existe documentación ya en la Antigüedad: en escritos de los ss. XVII y XVIII aparecieron unas primeras recetas semejantes al vermut actual, y a finales del s. XVIII y durante todo el s. XIX, este cogió vuelo comercial y se popularizó su consumo. Con estos antecedentes, las raíces del vermut deben buscarse en algún licor aromatizado con hierbas que evolucionó hacia una bebida con base de vino mezclado con diversos toques de absenta, ajeno u otras especias amargas y tónicas.

Vermut negro y vermut blanco

Hoy se pueden encontrar dos variedades de vermut, el negro (o rojo) y el blanco. El primero, más dulce, es de raíz italia-

na, mientras que el blanco, de sabor más seco y graduación alcohólica superior, tiene su origen en Francia. Así, en el año 1821, el maestro licorero Joseph Chavasse elaboró el primer *vermouth* típicamente francés, que se diferenciaba del italiano en tres aspectos básicos: el color, el sabor y la graduación alcohólica. Este es el origen de la tradición de pedir un vermut italiano o rojo si se prefiere dulce, o un vermut francés, si se prefiere seco, elaborado habitualmente con menos azúcar y más alcohol para reducir su sabor amargo.

En Francia la base de la elaboración de este *vermouth* blanco y seco es el vino blanco de Herault; en cuanto a su origen tres destiladores se han autoproclamado sus creadores. Se trata del citado Joseph Chavasse; su yerno, Louis-Ferdinand



Viñedo en La Rioja.

Dolin, esposo de Marie Rosalie Chavasse –las luchas de familia y poder también están presentes en la historia de esta bebida–, y Comoz como tercero en discordia; los tres residentes en Chambéry, capital de Saboya, aunque Comoz no se estableció en la región antes de 1870. Atendiéndose estrictamente a la denominación de origen del *vermouth* de Chambéry, lo cierto es que el único que la logró fue Joseph Chavasse.

El vermut italiano, mucho más extendido que el francés, también tiene su polémica sobre su creador, en este caso dos marcas principales: una procedente de la zona de Turín, identificada con un ambiente más popular, y otra de origen milanés, más glamurosa y elitista.

A finales del s. XIX, en EE UU, al otro lado del Atlántico, se puso muy de moda el Martini, un cóctel elaborado con ginebra y unas gotas de *vermouth* francés, es decir, seco. Sabedora de esta moda, la vermutera de Milán, con tiempo y un largo proceso de experimentación desarrollado en Cuba, elaboró un vermut seco que introdujo en el mercado en enero de 1900 y que enseguida se convirtió en competencia directa del *vermouth* francés; esta lucha comercial provocó denuncias y un largo proceso judicial en los tribunales estadounidenses, los cuales dictaminaron que en ningún caso podía llamarse “Martini” a ningún cóctel que no llevara como ingrediente el *vermouth* Martini & Rossi.



Reus, capital del vermut

En España, a finales del s. XVII y durante todo el s. XVIII, se produjo una gran expansión vinícola. En la década de 1870, Augusto Perucchi elaboró un producto muy parecido al vermut, y en este mismo período se produjo en los alrededores de Reus un proceso de expansión vinícola que convirtió esta ciudad en la capital catalana del aguardiente. Precisamente sería la lonja reusense, junto con la londinense y la parisina, la que marcara su precio; de ahí surge la tradicional frase popularizada en esta zona que reza: “Reus, París, Londres”.



El vermut llegó a Madrid en 1901 elaborado por la empresa Miró y Tarragó, de Reus.



En el s. xx, el vermut de Reus se exportaba internacionalmente. Vermut Rofinos, como se comercializó inicialmente la marca, era una de las grandes firmas que tenía convoyes de ferrocarril propios y un gran almacén para provisionar con sus productos a todo el mundo.

A pesar de la crisis de la filoxera, que irrumpió en Europa por primera vez en 1863 y que devastó buena parte del cultivo de los viñedos, Reus se mantuvo como uno de los centros vinícolas más importantes del país; en 1892 se registró el Vermut de Reus, y la ciudad se convirtió en la auténtica capital de esta bebida. El registro del destilado lo llevó a cabo Joan Gil, y un año después hicieron lo propio Josep Boule y Enrique Yzaguirre, integrándolo en el catálogo de bebidas junto al resto de vinos de la zona. En sus momentos de máxima expansión, Reus llegó a tener alrededor de una treintena de empresas que elaboraban más de medio centenar de marcas diferentes del tradicional Vermut de Reus.

El vermut fue posiblemente una de las últimas bebidas alcohólicas en llegar a la capital de la comarca del Baix Camp,

pero su consolidación y expansión como aperitivo se produjo tan rápidamente que en la actualidad es habitual encontrar en los bares que se precien de Madrid, Barcelona y otras grandes urbes rótulos anunciando que tienen Vermut de Reus. De hecho, la relación de esta ciudad con el vermut se ha mantenido fiel hasta hoy; incluso en el 2015 se inauguró en Reus un museo dedicado exclusivamente a esta bebida gracias al esfuerzo del empresario local Joan Tàpias.

Recuperar las viejas costumbres

Las fórmulas con que se ha macerado este licor son infinitas, pero su base ha sido y sigue siendo natural y sencilla; para elaborar un buen vermut hay que acertar con la mezcla adecuada de raíces, plantas, flores y especias, disponer

de un buen vino base y ponerlo o no en barrica según el tipo de aromas, gustos y texturas que se quiera conseguir.

Los efectos producidos en bebedores poco prudentes de este líquido procedente del zumo de la vid mezclado con otros productos de la naturaleza se asocian, entre otras cosas, al hecho de facilitar la palabra; probablemente por este motivo, en las grandes obras de la Anti-



Museu del Vermut en la ciudad de Reus.

güedad siempre aparece o se recrea algún tipo de libación. No ha de resultar, pues, extraño que, desde finales del s. XIX y hasta nuestros días, la hora del vermut vaya directamente vinculada a la plácida conversación y a la socialización de las costumbres.

Como en casi todo, las modas son circulares y las buenas costumbres siempre acaban reapareciendo. Alrededor de las viejas botas de las bodegas o en las antiguas mesas de mármol con trabajadas patas de hierro forjado, nuestros abuelos tomaban el vermut, utilizando vasos de trago corto y botellas a granel que rellenaban periódicamente de aquella bota que tenían reservada en un rincón especial; de esta escena quedan numerosas fotografías amarillentas, y durante unos años esta bebida fue arrinconada a una categoría de menor o secundaria. Pero en la última década se ha recuperado el vermut con pedigrí, bien servido, igualmente en vaso corto junto a una botella de sifón, por supuesto de vidrio y con el plástico protector, acompañado de las clásicas aceitunas, patatas fritas y unos berberechos.

El vermut y la hora del vermut han vuelto, y todo indica que será por un largo tiempo. ¡Larga vida al vermut!