



VERMUT

JUAN MUÑOZ

— **TODO** —

EL UNIVERSO

— **DE LA** —

BEBIDA DE MODA

LIBROS CÚPULA



VERMUT

JUAN MUÑOZ

— **TODO** —

EL UNIVERSO

— DE LA —

BEBIDA DE MODA

LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© **del texto:** Juan Muñoz Ramos, 2019

Maquetación y diseño de interior: Natàlia Margarit

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

Primera edición: junio de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2546-5

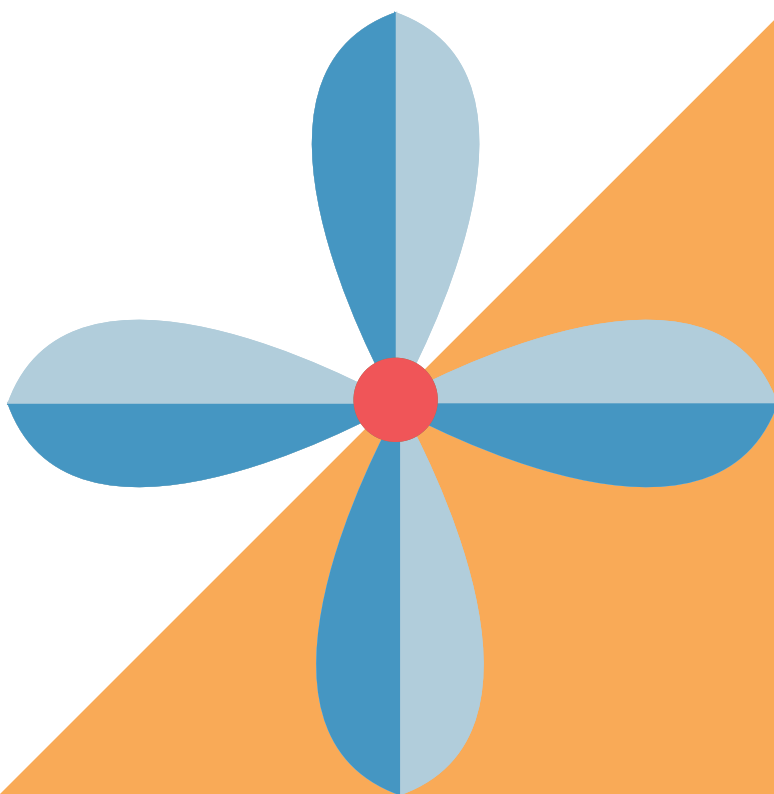
Depósito legal: B. 28.565-2018

Impresor: TG Soler

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

ÍNDICE



Prólogo	9	Tusmeón	57
		La Madre	68
Introducción	11	Vermuts estilo andaluz	71
Un poco de historia	12	Vermuts del norte	77
Aperitivos: clasificación genérica	15	Vermuts especiales	81
Vinos: clasificación concreta	18	Vermuts con expresión varietal	85
Vinos aromatizados	20	Vermuts de elaboración singular	91
Vinos y vermouths: esquema histórico	22	IGP Palo de Mallorca	93
		La Quina	94
El vino hipocrático	24	Sangría, clarea, zurra, frizzantes y otras bebidas (UE)	97
El vino y la extracción de los aromas	28	Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (reglamento UE)	98
Los aromas	29	Bebidas aromatizadas a base de vino	98
Procesos de elaboración	30	Sangría	98
Vermut infundado en caliente	33	Clarea	99
Reglamento de la UE	36	Zurra	99
Clasificación genérica histórica	37	Kalte Ente	99
		Bitter Soda	100
DE VERMUTS Y APERITIVOS POR EL MUNDO	38	Glühwein / Nürnber	100
España y vermut	43	Viiniglögi / Vinglög	100
Estilos de antes y de ahora	45	/ Karstas Vynas	100
Uvas y vinos más utilizados en España	46	Maiwein	100
Casas, marcas y vermouths de España	48	Maitrank	100
Vermuts estilo Reus	51	Pelin	100
Yzaguirre	51	Aromatizovaný Dezert	100
Perucchi	52	Otras bebidas populares de España y América	101
Miró	52	Calimochó / Kalimotxo	101
Padró & Co Reserva	54	Tinto de vernao	101
Martínez Lacuesta	55	Matar Judío / Limonada leonesa	101
		Santo orujero	102
		Zurracapote	102
		Otras (América Latina)	102
		Sangrías, clareas, zurras y características	104
		Mía	104
		Lolea	104

Vinos frizzantes	108	Inglaterra y vermut	148
Coctelería (cups)	108	Uvas, vinos y vermuts de Inglaterra	149
Italia y vermut	110	Alemania y vermut	152
Los clásicos de Turín	112	Uvas, vinos y vermuts de Alemania	154
Vermouth di Torino	112	El Maitrank	156
Uvas, vinos y vermuts de Italia	113	Austria y vermut	158
Vermouth di Torino Superiore	112	Uvas, vinos y vermuts de Austria	159
Martini	114	Otros países	160
Vermut Cinzano	115	Uvas, vinos y vermuts de Bélgica	162
Gancia	115	Uvas, vinos y vermuts de Holanda y Suiza	162
Carlo Alberto	117	Bitters de ahora y de siempre	167
Gocchi	118	Gammel Dansk	167
Bèrto	118	Los vermuts del nuevo mundo	171
Oscar. 697	119	Estados Unidos, Canadá y vermut	174
Antonio Benedetto Carpano	120	Uvas, vinos y vermuts de EE. UU.	175
Vinos aromatizados tradicionales	128	Vya	176
Barolo Chinato	128	Uncouth	176
Vinpepato	128	Atsby	176
Cremovo	128	Imbue	176
Amaros, bitters, amargos	131	Sutton Cellars	177
Fernet	131	Vervino	179
Vinos cócteles aromatizados	135	Menagerie	182
Francia y vermut	137	Uvas, vinos, sidra y vermuts de Canadá	183
Uvas, vinos y vermuts de Francia	141	Argentina, resto de América Latina y vermut	186
Vermuts franceses tradicionales	140	Uvas, vinos y vermuts de Argentina	188
Vermouth Dolin	140		
Noilly Prat	142		
La Quintinye	143		
Maurin	143		
Saint Raphaël	145		
Picon	145		
Vinos aromatizados	146		
Lillet	146		

**Australia, Nueva Zelanda,
Sudáfrica, Japón y vermut** 192

Uvas, vinos y vermut de Australia 194

Uvas, vinos y vermut
de Nueva Zelanda 197

Uvas, vinos y vermut de Sudáfrica 197

Japón y vermut 199

GASTRONOMÍAS DIFERENTES 201

Las conservas y aperitivos 205

Frutos del mar 206

Las gambas y la sal 206

Los quesos 209

Sabores indígenas y actuales.
Los insectos
210

Las patatas bravas 211

Los fritos 211

Tapas sofisticadas 212

Cocina de creación 212

El foie gras 214

Los quesos azules (prepostre) 214

El chocolate 215

Los turrone 215

Otros aperitivos 216

**MISTELAS Y RATAFÍAS
CON AOC (VDL)** 218

Los tradicionales 220

Ratafía catalana IGP 220

Pineau des Charentes AOC 220

Floc de Gascogne AOC 220

Ratafía de Champagne IGP 220

Ratafía de Borgogne 221

Macvin du Jura 221

Cartagène 221

Del mar a la montaña 222

Genciana 224

La absenta 225

**LOS ANISES Y APERITIVOS
ANISADOS** 228

Bebidas espirituosas anisadas 230

Bebidas espirituosas
maceradas 230

Pastís 230

Pastís de Marseille 231

Ouzo 231

Mastika 231

Sambuca 231

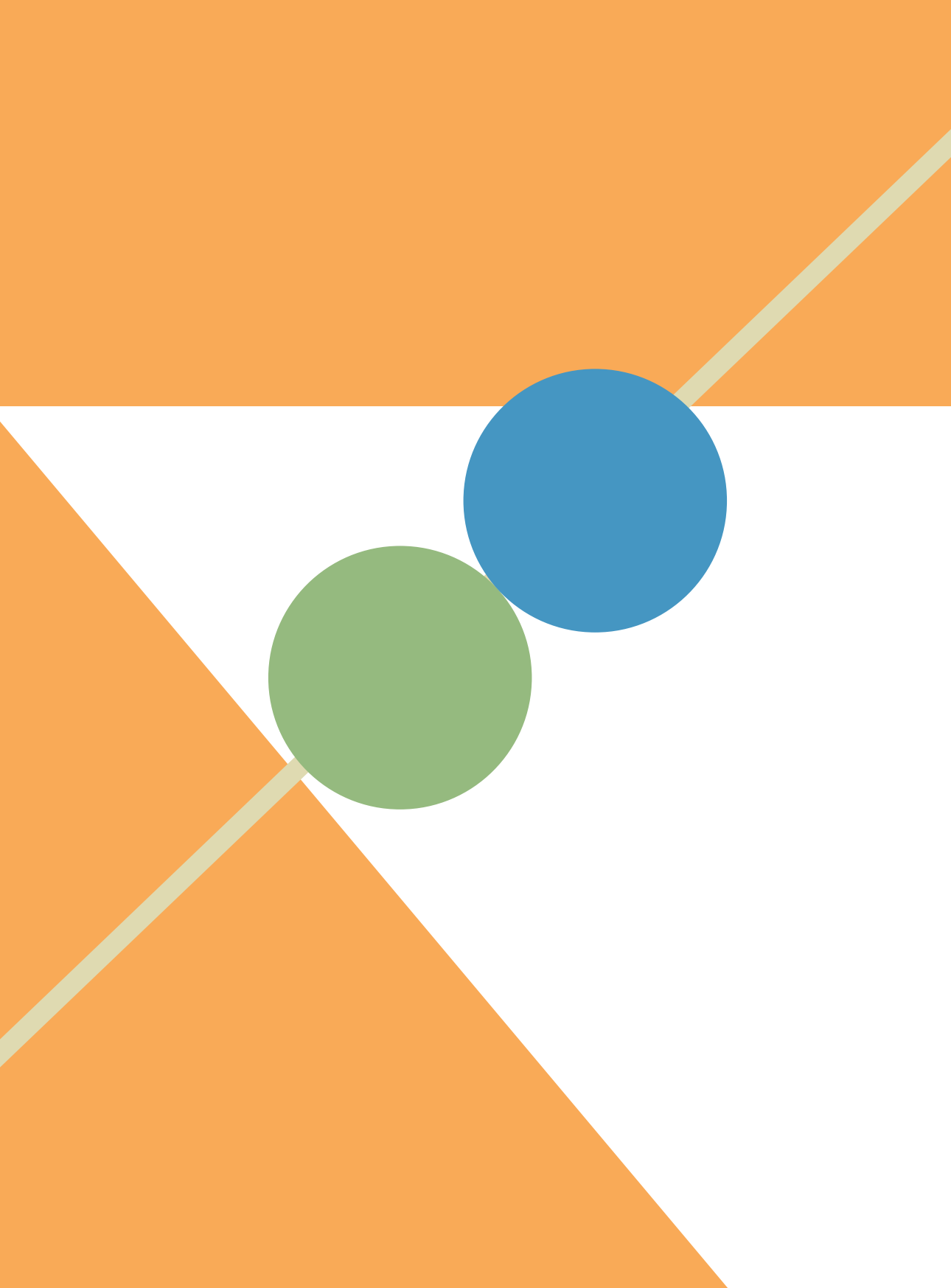
Anís 232

Anís destilado 232

Raki 232

Arrak/Arak/Araq 232

Sobre Juan Muñoz Ramos 235



APERITIVOS: CLASIFICACIÓN GENÉRICA

- VINOS GENEROSOS/FORTIFICADOS
- VINOS AROMATIZADOS
Y FORTIFICADOS/MISTELAS
- VERMUTS
- DERIVADOS DE VINO
- BITTERS Y AMAROS
- QUINAS
- AJENJOS Y ANISADOS
- VINOS ESPUMOSOS
- CERVEZAS
- SIDRAS
- DESTILADOS/ESPIRITUOSOS
- CÓCOTELES

Cuando se trata de explicar de forma práctica el significado de una palabra tan importante como es el caso, hemos de combinar las definiciones gramaticales e históricas con las de la realidad más reciente. Aunque las definiciones de aperitivo son diferentes en cada país, en la mayoría de ellos esta palabra tan latina adquiere el mismo significado, el de «algo pequeño» de antes de las comidas o bien algo que nos abre el apetito y prepara la máquina de nuestro organismo para la ingesta de la comida. De cualquier forma, las definiciones más importantes son:

Aperitivo:

derivado de la palabra latina aperio que significa «abrir», referido al apetito. Término que se utiliza en el castellano desde principios del XVIII, aunque ya existía antes con la definición de «una cosa que abre y limpia las vías», término utilizado por los médicos y farmacéuticos.

Otra más originaria es la del latín *aperitivus*, «abrir el apetito». Y así van pasando los años e incluso los siglos para llegar a la definición más correcta; eso sí, separando bebidas de comidas.

En el caso de las comidas, desde las famosas tapas y pinchos de España al típico *antipasto* de Italia, e incluso al alemán argentinizado de *apeteizer*, referido también más a la ingesta de una pequeña porción de comida.

En lo que respecta a la ingesta de bebidas, nos aparece la definición francesa de *apéritif*, referida siempre a las bebidas en la mayoría de los idiomas.

Las tipicidades son aquellas costumbres que se desarrollan en una zona, región o país determinado. Así, nos encontramos con que un aperitivo en México es una copa de tequila o mezcal, mientras que en Escocia es un buen trago de whisky *blended* alargado con mucha agua, y en Grecia y muchos países limítrofes del este de Europa es una bebida anisada, ouzo, raki, etcétera.

En cambio, la producción de una determinada bebida hace que esta sea adaptada a cualquier momento del día. Eso ocurre con un coñac servido en la misma población de Cognac, alargado con soda o limonada y justificado con todos los argumentos, o bien los vinos dulces de Oporto, aunque sean los denominados *white dry* (blancos secos). También en Francia es normal ofrecer y tomar como aperitivo desde un Oporto a un vino de licor o mistela dulce, como un Floc de Gascogne o un Pineau des Charentes, e incluso un Banyuls, aunque este sea el más ligero. Cada zona adapta su producción a todos los momentos de consumo.

Lo que sí parece una norma es que en los países donde se toman alcoholes más fuertes como aperitivo, estos suelen ser alargados con agua u otra bebida refrescante; tal es el caso de Francia con el consumo de los aperitivos anisados, como *pastis* y similares, muy típicos de todo el sureste.

Una moda que viene de Inglaterra es tomar un gin-tonic de aperitivo e incluso acompañado de platos o tapas grasas como salmón, ostras, caviar, etcétera. Y la verdad es que como experiencia no está mal.

El consumo de vodka más bien alargada con un refresco o incluso de una copa de vodka frío removido con hielo en un vaso mezclador es algo

muy usual en Estados Unidos, que, aunque se le llame Gibson, no deja de ser una copa de un alcohol de 40 °, una complicada ingesta para el organismo. Esto pasa con el calificado como rey de los cócteles de aperitivo como el Dry Martini, que es una copa de gin enfriada y aromatizada levemente con Martini seco y nada más. Eso sí, toda la historia y respeto que se le quiera dar, pero vuelvo a «nada más» porque, con dos, el comensal ya se ha de ir a dormir con un nivel de alcohol en el cuerpo muy alto.

En lo que sí estamos de acuerdo es en que siempre se trata de una ingesta con el fin de abrir el apetito, o al menos esa era, es o ha de ser su razón.

Como hemos podido observar, en cada país puede ser diferente, y es que, desde el punto de vista médico, un aperitivo ha de cumplir una serie de requisitos esenciales para que sea una ingesta lo más sana y coherente posible, tales como:

- **ACIDEZ.** Uno de los componentes imprescindibles de un buen aperitivo; ayuda a nuestros jugos gástricos a una mejor ingestión y frescura. Esto es fácil de entender sobre todo cuando observamos el consumo de un cítrico por otra persona, nuestra boca empieza a salivar y esta saliva está cargada de enzimas beneficiosas para nuestro organismo.
- **AMARGOS.** Al igual que la acidez, es de los más importantes. La ingesta moderada de quina está demostrado que abre el apetito. También aportan amargos hierbas como la genciana y sobre todo el ajeno, componente obligado en un vermut.
- **BURBUJAS.** Otro de los elementos fundamentales, ya que parte de su función en nuestro estómago es la de favorecer la digestión. Es la moda acertada del consumo del cava o champán, u otros vinos espumosos, o bien la adición de soda a un vermut.
- **ALCOHOL.** Siempre muy poca cantidad; no podemos meterle a la máquina de nuestro organismo un nivel de hidratos de carbono demasiado alto. Todo ha de empezar poco a poco.
- **AZÚCAR.** También poco, como el alcohol, para un perfecto funcionamiento de nuestro organismo.
- **COLOR.** Esta apreciación es un tanto más moderna, pero cada vez más desarrollada por importante. Si antaño las bebidas de aperitivo eran oscuras, como Picon, vermut y similares, a excepción de los bitters, de un rojo pasión muy marcado, el color desempeña un rol importantísimo en la elección de una u otra bebida, a la vez que es indicador psicológico de edades e incluso de estados; a más claro y verdoso nos indica más juventud, naturaleza, etc.; a más marrón u oscuro, una mayor edad, vejez, estado anímico, etcétera. Colores muy atractivos son los de un cava, o los vinos de Jerez de tipo fino, manzanilla, como juventud y frescura, o bien cuando ya pasamos a los olorosos, Pedro Ximénez, como más edad, etcétera.

VINOS: CLASIFICACIÓN CONCRETA

VINOS AROMATIZADOS

Barolo Chinato
Vino amaro
Bitters

VINOS FORTIFICADOS Y AROMATIZADOS

Vermut
Quinina (quina)
Americano

VINOS FORTIFICADOS

Jerez
Oporto
Marsala
Madeira
Moscatelés

DERIVADOS DE VINO

Sangría
Clarea
Zurra

Aunque en la actualidad ya se elaboran de todos los colores en todos los países, aún existe una clasificación genérica que define color y país.

En este cuadro se exponen todo tipo de colores, actuales y dominantes históricos.

Vermut: colores y países

FRANCIA

- Blanco y seco
- Rojo, rosado...

ITALIA

- Rojo y dulce
- Blanco, rosado

ESPAÑA

- Rojo y dulce
- Blanco, rosado

EVOLUCIÓN /ACTUALIDAD

- Rosado, ámbar, dorado

VINOS AROMATIZADOS

Definiciones genéricas y reglamento UE

RESUMEN DEL TEXTO DE LA LEY

GENERAL: proporción mínima de vino del 75 % del total, con añadido de alcohol y de colorantes, edulcorado/as con mosto de uva o mosto parcialmente fermentado o ambos. Grado alcohólico adquirido no inferior al 14,5 % vol. ni superior al 22 % vol. y un grado alcohólico total no inferior al 17,5 % vol.

- **APERITIVO A BASE DE VINO:** vino aromatizado que puede haber sufrido adición de alcohol, sin prejuzgar la inclusión de productos no incluidos en el término del reglamento actual.
- **VERMUT:** vino aromatizado que ha sufrido la adición de alcohol y cuyo sabor característico ha sido obtenido mediante la utilización de sustancias derivadas de especies de artemisia.
- **VINO AROMATIZADO AMARGO:** vino aromatizado con un sabor característico al que se le ha añadido alcohol. La denominación «vino aromatizado amargo» va seguida del nombre de la principal sustancia aromatizante amarga. Esta denominación puede ser sustituida o completarse por los siguientes términos:

a) **Vino de quina:** cuando la aromatización principal se obtiene con aroma natural de quina (Barolo Chinato).

b) **Bitter vino:** cuando la aromatización principal se obtiene con aroma natural de genciana y se han añadido a la bebida los colores amarillo y/o rojo mediante colorantes autorizados. El empleo del término bitter en este contexto no prejuzga su empleo para definir productos no incluidos en el ámbito de aplicación del reglamento actual.

c) **Americano:** cuando la aromatización se debe a la presencia de sustancias aromatizantes naturales procedentes de la artemisia y de la genciana, y se han añadido a la bebida los colores amarillo y/o rojo mediante colorantes autorizados.

- **VINO AROMATIZADO A BASE DE HUEVO:** vino aromatizado al que se le ha añadido alcohol y yema de huevo de calidad o extractos de la misma, cuyo contenido en azúcares (invertidos) sea superior a 20 g/l y cuya preparación incluya un contenido mínimo en yema de huevo de 10 g/l. Denominaciones de Cremovo y Cremovo zabaione son típicas de Italia.
- **VÄKEVÄ VIINIGLÖGI/ STARKVINSGLÖGG:** vino aromatizado con alcohol añadido cuyo aroma se obtiene mediante la utilización de clavo y/o canela.

Las sustancias aromatizantes principales (vinos y bebidas aromatizadas) son: vainilla,

almendra, albaricoque, huevo, hierbas aromáticas, especias, productos alimentarios sápidos.

Denominaciones según cantidad de azúcar:

- **extra seco:** contenido de azúcar no inferior a 30 g/l (vinos aromatizados con un grado mínimo de 15 % vol.).
- **eco:** contenido de azúcar no inferior a 50 g/l (vinos aromatizados con un grado mínimo de 15 % vol.).
- **semiseco:** contenido de azúcar entre 50 y menos de 90 g/l.
- **semidulce:** contenido de azúcar entre 90 y menos de 130 g/l.
- **dulce:** contenido de azúcar superior a los 130 g/l.
- **EDULCORACIÓN:** azúcar blanco, semiblanco, refinado, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, azúcar líquido, azúcar líquido invertido o jarabe de azúcar invertido, mosto de uva concentrado y/o rectificado, azúcar caramelizado natural, miel, jarabe de algarroba.
- **DENOMINACIÓN DE «ESPUMOSO»:** en este caso, la cantidad de vino espumoso utilizada no deberá ser inferior al 95 %.
- **TIPO DE ALCOHOL AÑADIDO:** alcohol etílico de origen agrícola, alcohol de uvas pasas, destilado de vino o de uvas pasas,

aguardiente de vino, aguardiente de orujo, bebidas espirituosas destiladas de uvas pasas fermentadas.

- **ADITIVOS COLORANTES Y AGUA:**

todos son aditivos y colorantes alimentarios controlados. El agua para la preparación y disolución de los mismos podrá ser destilada, desmineralizada, permutada o suavizada.

- **GRADO ALCOHÓLICO**

Tipos:

a) **Grado alcohólico volumétrico:** se refiere a la relación entre el volumen de alcohol en estado puro contenido en el producto a una temperatura de 20 °C, así como el volumen total.

b) **Grado alcohólico volumétrico adquirido:** es el número de volúmenes de alcohol puro a 20 °C, contenidos en 100 volúmenes del producto a la citada temperatura.

c) **Grado alcohólico volumétrico en potencia:** es el número de volúmenes de alcohol puro a 20 °C que puede producirse mediante fermentación total de los azúcares contenidos en 100 volúmenes del producto a esta temperatura.

d) **Grado alcohólico volumétrico total:** es la suma de los grados b) y c).