
Vermouth ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

28, enero



*¡Hola! En este artículo te vamos a explicar **qué es el Vermouth, qué variedades de uvas utilizamos para elaborarlo, cómo se hace y con qué se marida.***

Te animamos a compartir tu punto de vista en los comentarios que encontrarás al final del artículo.

Antes de comenzar, te dejamos otros artículos relacionados con la elaboración de nuestros vinos, esperamos que te resulten útiles:

1. [**Vino Fino Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
2. [**Vino Amontillado Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
3. [**Vino Tinto Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
4. [**Vino Tinto Roble, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
5. [**Vino Blanco Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
6. [**Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
7. [**Vino en Rama, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)

¿Qué es el Vermut o Vermouth?

El Vermut o Vermouth es un vino aromatizado y/o fortificado. Sus orígenes no están del todo claros, aunque se coincide en que los médicos griegos, ya mezclaban vino con hierbas aromáticas para elaborar bebidas medicinales.

Parece ser que [Apicio](#), gastrónomo romano del siglo I y autor del libro *De re coquinaria*, incluía en él, una receta en la que se mezclaba hierbas aromáticas maceradas con vino y enfocado el resultado, para la obtención de una bebida recreativa.

Pero no fue hasta el año 1786 frente al Palacio Real de Saboya en Turín, cuando un tal [Antonio Benedetto Carpano](#), desarrollo sobre una base que ya tenía, una bebida a la que llamó Vermut.

Vermut proviene de la alemana [Wermut](#) (ajenjo), y es uno de los ingredientes principales en la elaboración de esta bebida.

A España llega en torno 100 años más tarde de la mano de un italiano que se afincó en Barcelona, y crea la marca Perucchi en 1860.

Qué variedades de uvas utilizamos para elaborar nuestro Vermouth Rojo

La base de nuestro Vermut o Vermouth Rojo, es el vino blanco sin envejecimiento obtenido a partir de uva seleccionada de la variedad Pedro Ximénez 100%.

La Pedro Ximénez es la variedad autóctona en la zona Montilla-Moriles, si quieres saber más sobre esta uva, haz clic [aquí](#).

Cómo se hace el Vermouth

Existen cientos de formulas, muchas caseras, aunque la base es la misma. Vino sin envejecimiento, extractos de plantas aromáticas y azúcar.

La mayoría de elaboradores utilizan vino blanco como base, aunque también existen marcas que utilizan vino tinto.

Hay quien utiliza azúcar moreno en vez de blanco.

En nuestro caso utilizamos una base de vino blanco, un conjunto de extractos de plantas aromáticas entre las que se encuentran el ajeno y azúcar blanco.

En el proceso de elaboración existen dos pasos fundamentales:

1. La mezcla de especias y cantidad de las mismas.
2. El tiempo de maceración de toda la mezcla.

Como hemos dicho anteriormente, existen especias como el ajeno que es de obligado uso ya que da el nombre a esta bebida.

Otras como la canela, corteza de naranja, genciana, cardamomo, clavo, cilantro, jengibre, manzanilla o enebro entre otras, son opcionales y le dan a cada receta su identidad.

Con qué se marida nuestro Vermouth Rojo

Nuestro Vermouth Rojo tiene 15º y es ideal como bebida a media tarde o después del trabajo, también en cócteles. Excelente mezclado sólo con hielo y una tira de piel de naranja o de pomelo.

También se puede acompañar de encurtidos, mariscos escabechados o patatas fritas, para los más atrevidos un toque exótico de sushi, puede marcar un antes y un después.

Puedes comprar nuestro Vermouth Rojo en formato botella haciendo clic [aquí](#) o en formato bag in box, haciendo clic [aquí](#).

Esperamos haberte resuelto algunas dudas sobre la elaboración del Vermouth y que ahora sepas qué es, cómo se hace y con qué se marida. ¡Saludos!

Si quieres recibir estos artículos cómodamente en tu dirección de correo, suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios