

La guía definitiva del vermut: cómo, cuándo y dónde disfrutarlo

El [vermut](#), bebida con una historia que se remonta a los orígenes de la viticultura en **Europa**, ha sido protagonista de una evolución fascinante, particularmente en **España**. Si bien sus primeras referencias se encuentran en la antigüedad clásica, fue en el **siglo XIX** cuando el **vermut** encontró su lugar en la cultura mediterránea, especialmente en la **península ibérica**. Desde sus orígenes como una infusión de vino aromatizado con hierbas y especias, esta bebida ha sido durante generaciones sinónimo de aperitivo y tradición social, anclada en los bares y mesas de toda **España**.

Sin embargo, en las últimas décadas, el **vermut** ha experimentado una transformación que va más allá de una simple moda. Lejos de quedar atrapado en la nostalgia de su versión clásica, el vermut español ha logrado reinventarse, fusionando técnicas ancestrales con innovaciones que responden a las demandas de un consumidor cada vez más exigente y curioso. En este resurgir contemporáneo, se observa una revalorización de los productos locales y una búsqueda de sabores complejos que han encontrado cabida en la alta gastronomía, en la mixología de vanguardia y en el nuevo perfil del consumidor de bares.

Este renacer del **vermut** no solo responde a una tendencia global por lo artesanal y lo tradicional, sino que también refleja el profundo vínculo entre la bebida y la identidad gastronómica de **España**. Hoy, el **vermut** se ha consolidado como un emblema de la cultura española, capaz de adaptarse a las nuevas demandas sin perder su esencia histórica, y sigue siendo un elemento central en la configuración de la experiencia gastronómica contemporánea.

Un poco de historia: el legado del vermut





La historia del **vermut** comienza mucho antes de su perfeccionamiento en el **Piamonte italiano**, en el siglo **XVIII**. La invención de esta bebida se remonta a la **Antigua Grecia**, donde se atribuye a **Hipócrates**, el célebre médico de la época, la idea de macerar flores y hierbas en vino con fines

medicinales. Su propósito era estimular los sentidos y, por ende, el apetito, aunque en aquel entonces la receta distaba mucho de lo que hoy entendemos como **vermut**.

Sin embargo, sería en el **Piamonte**, al norte de **Italia**, a finales del siglo **XVIII**, cuando el **vermut** tomaría la forma que conocemos hoy. Aprovechando el clima, la tierra y las variedades de uva características de la región, los productores italianos crearon una bebida suave, compleja y refinada, que buscaba reflejar la elegancia del estilo de vida italiano, y que se distanció de los **vermouths** más amargos que predominaban en aquella época.

Entre los nombres más icónicos de esta etapa se encuentra el de **Antonio Benedetto Carpano**, quien sentó las bases del **vermut moderno**, al combinar vino blanco con ajeno y una variedad de botánicos. A su lado, marcas míticas como **“Bellardi”** contribuyeron a darle forma a esta bebida, aunque hoy en día ya han desaparecido.

El éxito del **vermut** en **Italia** fue tal que, en 1893, su fama cruzó fronteras, llegando a **España**, donde **Barcelona** se convirtió en la primera ciudad en abrazar esta bebida. En poco tiempo, el **vermut** se consolidó como el acompañante perfecto para el aperitivo en la sociedad catalana, hasta el punto de que, en 1902, se inauguró el famoso **Café Torino**, en la esquina del paseo de **Gracia** con **Gran Vía**, conocido como el **“palacio del vermouth”**. Este moderno establecimiento se convirtió rápidamente en un punto de encuentro tanto para turistas como para la alta burguesía catalana, sellando el vínculo del vermut con la cultura española.

Los secretos para degustar un buen vermut





como
antes

Pida su

Vermut
Casero

Con tapa
creativa

2,75€



El **vermut**, como bebida emblemática del aperitivo, es mucho más que una simple opción alcohólica. Su disfrute es un acto ritualizado, cargado de historia y matices sensoriales que van más allá de la mera degustación. Para poder apreciar su complejidad, es necesario conocer ciertos principios fundamentales que garantizan una experiencia completa y satisfactoria. A continuación, desglosamos las claves para degustar un buen **vermut** de manera óptima.

Tipos de vermut y sus diferencias

El **vermut** se clasifica principalmente en cuatro tipos: blanco, rosado, seco y negro (o rojo). Cada uno posee características únicas que se derivan tanto de la variedad de vino base como de los botánicos utilizados en su elaboración. El **vermut blanco** es fresco y ligero, mientras que el **rosado** se caracteriza por su suavidad y notas florales. El **vermut seco**, por su parte, presenta una mayor acidez y una complejidad sutil. El **vermut negro (o rojo)**, en cambio, es el más clásico y tradicional, con un perfil más dulce y especiado, aunque existen variaciones significativas según su procedencia y receta. Conocer estas variaciones es clave para escoger el vermut adecuado según la ocasión y las preferencias personales.

La elección del vaso: la forma importa

El recipiente adecuado es esencial para apreciar todas las cualidades del **vermut**. Aunque no hay reglas estrictas, la tradición dicta que debe servirse en un vaso bajo y ancho. Este tipo de vaso permite que el **vermut** se mantenga bien frío, facilitando la interacción entre el hielo y la bebida sin diluir su sabor. Un vaso estrecho o una copa de vino no favorecen la correcta apreciación de sus aromas y, además, dificultan el enfriamiento. El vaso debe ser lo suficientemente amplio para albergar el hielo y permitir que el vermut respire, liberando toda su complejidad aromática.

La preparación: un acto de equilibrio

La preparación del **vermut** debe ser sencilla, pero cuidada. La forma más tradicional de servirlo es con hielo, una rodaja de naranja y una aceituna, lo que no solo refuerza sus características aromáticas, sino que también enriquece la experiencia visual. Si bien algunos prefieren experimentar con limón o incluso un toque de ginebra, es fundamental que el **vermut** conserve su identidad. El exceso de hielo puede diluir su sabor, por lo que debe añadirse con moderación para

mantener el equilibrio perfecto entre frescura y concentración de sabores.

La mezcla: respetando su esencia

El **vermut** tiene una presencia notable, por lo que si se prefiere una bebida más ligera, lo recomendable es diluirlo con agua con gas o sifón, que aporta frescor sin alterar la esencia de la bebida. Evitar el uso de refrescos azucarados es crucial, ya que estos enmascaran las notas sutiles del **vermut**, alterando su perfil original. La clave está en encontrar la proporción adecuada que permita disfrutar del vermut sin que sus características sean eclipsadas por otros ingredientes.

Maridaje: la unión con la gastronomía

El maridaje adecuado es esencial para potenciar la experiencia del **vermut**. En el caso del **vermut blanco**, las opciones de mariscos y pescados frescos son las más indicadas, como berberechos, mejillones o gambas al ajillo. También puede acompañarse con tablas de quesos suaves y jamón ibérico, que no interfieren con su perfil fresco y herbal. El **vermut rojo**, más especiado y robusto, se combina a la perfección con tapas de sabores intensos, como anchoas, boquerones en vinagre, chipirones en su tinta o pulpo con salsa gallega. La armonía entre el **vermut** y los alimentos debe ser cuidadosa, buscando siempre un equilibrio entre los sabores amargos y dulces, los cítricos y los especiados.

Cuándo disfrutarlo: el momento perfecto

En **España**, el **vermut** se ha consagrado como el protagonista del aperitivo, ese instante previo a la comida donde se relajan las prisas y se disfruta de la compañía. Tradicionalmente, el

domingo al mediodía es el momento álgido para **“hacer el vermut”**, una expresión que trasciende lo literal y simboliza reunirse para socializar y disfrutar.

Sin embargo, no es necesario esperar al fin de semana. Cada vez más bares y restaurantes incluyen el **vermut** en sus cartas de **tardeo** o incluso como parte de cócteles más elaborados. Esto lo convierte en una opción versátil que se adapta a cualquier ocasión.

El proyecto Vermut de Tenerife

El proyecto **Vermut de Tenerife** tiene su origen en 2014, cuando la **Unidad de Enología del área de Agricultura del Cabildo** desarrolló en su bodega experimental de **Araya** (Candelaria) un proyecto de elaboración de [vermuts tinerfeños](#). A raíz de estos ensayos, en 2016 se elaboró el **vermut Cuatro Fincas**, que fue presentado en el *Salón Gastronómico de Canarias de 2017*, con una gran aceptación y acogida por parte del público. A partir de este momento, la **Unidad de Enología** comenzó a prestar apoyo a las bodegas de la isla interesadas en elaborar su propio producto.

Algunos de los que debes probar

Vermut Blanco Bodega Comarcal del Valle de Güímar

Elaboración: Este **vermut** se elabora a partir de una selección de vinos de la comarca, a los que se les añade la **Artemisia canariensis**, conocida como **incienso de Tenerife**, una planta endémica con propiedades digestivas y terapéuticas. Acompañada de una cuidada mezcla de botánicos autóctonos y selectos, como raíces, flores, hojas y frutos, esta fórmula crea un vermut fresco y estimulante que refleja la esencia de la isla.

Cata: De aspecto limpio y brillante, presenta un color amarillo con tonalidades verdosas. En nariz se perciben aromas de ajenojo, naranja, limón, clavo, canela, así como notas florales de pensamientos y lirios. En boca es seco, suave,

untuoso y fresco, con un amplio perfil de sabor.

Malvillo Rojo – Bodega Lacasmi



Elaboración: Este **vermut** se elabora con un vino base de [Listán Negro](#), una variedad canaria, aromatizado con **Artemisia canariensis** y más de 20 botánicos seleccionados.

Cata: Presenta una complejidad aromática con notas evolucionadas de canela, caramelo, manzanilla, tomillo, ruda, anís y cítricos. En boca, su equilibrio entre dulzura y frescura lo convierte en un vermut delicioso y bien estructurado.

Laurisilva – Bodega Finca El Ancón



Elaboración: Elaborado con un “**blanc de noirs**” hecho en la bodega a partir de variedades **Listán Negro, Merlot, Syrah y [Listán Blanco](#)**. La maceración se realiza con una selección de botánicos, destacando la naranja amarga cultivada en la misma finca.

Cata: Un **vermut** refinado con aromas frescos de cítricos y hierbas, que se complementan con un toque sutil de naranja amarga. Su sabor es equilibrado, con una complejidad que invita a disfrutarlo con una amplia variedad de platos.

Humboldt Rojo – Bodegas Insulares de Tenerife



Elaboración: Este vermut rojo se inspira en el insigne científico alemán **Alejandro de Humboldt**, quien visitó la isla y quedó cautivado por su naturaleza. Se elabora con una base de [Humboldt Tinto 2001](#) y una mezcla de 15 botánicos autóctonos de Tenerife.

Cata: De color rojo caoba, brillante y limpio, destaca por su aroma complejo, con notas cítricas y especiadas de canela,

clavo y cardamomo. En boca, su persistente y elegante sabor revela el amargor del ajenjo y un equilibrio entre lo dulce y lo amargo, con toques de chocolate y café, dejando un final largo y suave, que resalta el paso por madera.

Premios: Bacchus de Plata 2024, Concurso Internacional de España Bacchus.

El 18 Rojo – Bodega El Lomo



Elaboración: Con base en [Listán Negro](#), esta bebida premium se elabora con 18 botánicos autóctonos, la mayoría de las **Islas**

Canarias, que son infusionados y macerados para lograr una complejidad única.

Cata: De color caoba con destellos cobrizos, su aroma es intenso y fragante, con notas cítricas, especiadas y herbáceas que incluyen cáscara de naranja, incienso canario, vainilla, canela y clavo. En boca, se presenta estructurado y redondo, con un perfecto equilibrio entre lo dulce y lo amargo, ofreciendo una experiencia compleja y gastronómica que lo hace ideal como aperitivo. El final es largo y persistente, con un toque especiado.

El vermut: una tradición que perdura

El **vermut** es un símbolo de la cultura del aperitivo, un momento suspendido en el tiempo que permite disfrutar de la conversación y la gastronomía. Su evolución a lo largo de los siglos ha sido testigo de su adaptación a nuevos tiempos, pero su esencia permanece intacta: una mezcla perfecta de vino, hierbas y especias que, bien preparado, es capaz de ofrecer una experiencia sensorial única. Siguiendo estos consejos, el disfrute del vermut se convierte en un acto reflexivo, donde cada sorbo revela una historia de tradición, sabor y cultura.