



VERMUT

JUAN MUÑOZ

— **TODO** —

EL **UNIVERSO**

— **DE LA** —

BEBIDA DE MODA

LIBROS CÚPULA

Gracias por adquirir este eBook

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

La palabra vermut denomina mucho más que una bebida, define una de las actividades lúdicas más estimadas, todo un placer social y gastronómico de barra de bar o de domingo en familia o entre amigos. Y es que el vermut está más de moda que nunca, es una de las bebidas de mayor crecimiento e innovación en los últimos tiempos. Han aparecido infinidad de nuevos productores y de variantes, estilos y tipos, a cual más fascinante y atractivo, que han contribuido a enriquecer una de las bebidas más apreciadas. En este libro se descubren los mejores vermuts que se están produciendo en la actualidad con descripciones detalladas, notas de cata y secretos, para disfrutar de mil y una variedades para satisfacer los paladares más modernos.

PRÓLOGO

Juan Muñoz Ramos... Calificarlo como el campotejero errante sería decir mucho, o no, aunque de muy joven emigró a Barcelona, ciudad donde trabajó en numerosos establecimientos de hostelería, como restaurantes, cafeterías, coctelerías, salas de jazz, discotecas, etcétera.

Fue a partir de los años noventa cuando empezó a viajar gracias a su entrada en la entonces Sopexa, agencia del Gobierno francés, como sommelier de ese país en España una vez acabados sus estudios en Burdeos.

Él dice a veces:

«Yo soy andaluz, originario de Campotejar, Granada (Andalucía oriental) y ejerzo de tal, tuve la suerte de ser adoptado y educado en Barcelona-Molins de Rei de lo que ejerzo al mismo nivel. Tengo el corazón "partío" entre México, Argentina, Costa Rica, etc., pero desde hace muchos años soy, me considero y ejerzo sobre todo y por encima de todo de ciudadano del mundo».

Sus viajes a Oriente (Japón, China, Taiwán), Occidente (Canadá, Argentina, Chile, Estados Unidos, Uruguay, México, Perú, Brasil, etc.) al norte (Alemania, Austria, Francia, Inglaterra, Escocia, Holanda) al este (Chequia, Bulgaria, Rumanía, etc.) y también algo al sur, como Sudáfrica y algunos países árabes, se expresan en todos y cada uno de sus libros.

Este profesional tiene una bibliografía rica y variada que algunos quisieran y es un perfecto conocedor de casi todos los vinos, bebidas y gastronomía gourmet del mundo. No hay producto o bebida que se le resista, no hay vino o zona vinícola que no haya visitado a excepción, y por ahora, de las zonas australes (Australia y Nueva Zelanda).

Esto es lo que reflejan sus libros y sus amenas y divertidas charlas o clases. Como él dice, la formación entra mejor con el buen ánimo —con una sonrisa, realidad y siempre un punto de pimienta—. Es parte de la sal de la vida.

A.B.M., alumno



INTRODUCCIÓN

El vermut, bitters, vinos aromatizados y derivados de vino son en su mayoría unas bebidas que se contemplan como grandes aperitivos, aunque en su historia no siempre fueron así.

Sobre el vermut se ha escrito mucho y a la vez bastante poco para poder entenderlo; pensemos que la DOC del famoso y originario Vermouth di Torino se acaba de otorgar, aunque de siempre lo hemos calificado como uno de los dos grandes que han marcado un estilo a nivel mundial, el denominado rojo y dulce en contra del francés blanco y seco.

España ha seguido en el estilo italiano, pero un poco más dulce, hasta llegar a la actualidad, donde ya existen más de cien vermut con varios estilos, como el de Reus, Galicia y Andalucía-Jerez como principales.

Tomar el vermut es otra cosa, ya que hablamos de salir a tomar unos aperitivos, principalmente de conservas y latas —bonita expresión—, aunque a veces no se tome expresamente vermut.

En lugares como Barcelona, se puede tomar vermut u otra bebida, en cambio, en Madrid a esa hora y expresión se suele tomar más vermut.

De una forma u otra la aparición de nuevos vermut ha enriquecido lo que existía hasta ahora, dándole un carácter más de estilos y tipos, así como una cierta localidad, que

no debe caer nunca en un localismo, de lo contrario las empresas lo sufrirán y caeríamos en un producto impersonal, que es todo lo contrario de lo que tenemos en la actualidad.

Sobre el «vermut de la casa o de grifo o similar» no voy a profundizar, ni siquiera a opinar, ya que a mí las bebidas cuando no llevan una buena e informativa etiqueta me producen un poco de desconfianza.

Se dice que el gato escaldado del agua huye.

Al vermut le siguen una serie de bebidas derivadas del vino como nuestras grandes sangrías y clareas, las mezclas europeas, los vinos frizzantes y, cómo no, el «tinto con casera o tinto de verano»; por qué no, gracias a esta bebida se han sacado muchos excedentes vinícolas.

Después pasamos a las bebidas amargas, quinas, amaros, palos; en definitiva... bitters, etcétera, haciendo un paseo por las mistelas (VDL) de Francia, donde se toman en muchas ocasiones como aperitivo, hasta llegar a los más especiales, los aperitivos anisados o bien con estos aromas dominantes, díganse gencianas, absenta, anisados, raki, ouzo y un largo etcétera que merece la pena recordar y que a veces y sin saber cómo vuelven a estar de moda, aunque solo sea en algunos colectivos concretos.

El saber o descubrir las bebidas del mundo es seguir un poco la historia del mismo, estas te informan de épocas gratas e ingratas, incluso de guerras y también de paz.

Pero ante todo el alcohol puede ser un elemento de disfrute o el peor de los enemigos y ante todo: si no disfrutas con control, por favor, no lo tomes y por supuesto... ¡jamás bebas si vas a conducir!

UN POCO DE HISTORIA

Hablar del vermut y de los aperitivos, en general, es hablar de una de las bebidas más importantes de la historia, aparte del vino y de la cerveza.

Hemos de tener en cuenta que los primeros vinos ya se mezclaban en Oriente con hierbas, azúcar y otros elementos con el fin de que pudieran aguantar.

Posiblemente, el antepasado del vermut fue el vino hipocrático, o vino mezclado con flores de ajeno.

También son antepasados los vinos de Baviera, donde se mezclaban con ajeno:

ajeno = amargo = wermuth (hierba amarga)

La historia dice que en el 460 a. C. Hipócrates obtuvo un licor o elixir digestivo a base de una maceración de flor de ajeno en vino.

Es el denominado vino de Hipócrates o *vinum absinthiatum*.

La historia sigue diciendo que Plinio el Viejo, que vivió del año 23 al 79 a. C., ya dejó escrita la receta de una infusión para arreglar los intestinos, a base de vino en el que se maceraban ajeno, tomillo, manzanilla y mirto. Mezcla o receta

que siguieron haciendo los romanos volviendo a utilizar el nombre de *absinthiatum*.

Ya más reciente se centra el vermut en la Toscana, sobre 1773, cuyas primeras referencias corresponden a C. Villifranchi en el mismo año.

De una forma o de otra, la realidad de esta bebida nace en lo que se denominaba Reino de Cerdeña, referido al continente, ya que hablamos del Piamonte y la Saboya en 1841, sin entrar en los análisis políticos de la época, tratados, etcétera.

La realidad es que, en 1786, Benedetto Carpano elabora el primer vino-vermut con vinos de la zona y este se pone de moda entre la nobleza. Es en la frontera actual de Francia e Italia donde nace esta bebida tal cual la conocemos hoy día.

El Decreto italiano del 9 de noviembre de 1933 (n.º 1696) establece que «vermut» es un producto que se obtiene a partir de vino al cual se le adicionan sustancias aromáticas y amargas permitidas por las disposiciones para la protección de la salud e higiene pública.

Tienen un mínimo de 15,5 ° de alcohol y al menos 13 % de azúcar total (para el dulce o normal) y 18 ° de alcohol y 4 % de azúcar (para el denominado seco).

Las uvas / vinos utilizados eran los procedentes de Canelli y su famoso moscato.

Después de Carpano y a partir de 1800, en Turín florece toda una industria con las casas familiares de Bosca, Cinzano, Martini & Rossi, Anselmo, Gancia, Cora, etcétera.

El vermut en Italia es un producto vínico reconocido como PAT (Producto Alimentario Italiano), por fin reconocido como IGP o DOC.

A partir de estos orígenes, toda una serie de bebidas se van adaptando o bien creando según los gustos o tradiciones de los países mediterráneos, con la excepción de Alemania.

Podríamos establecer lo siguiente:

Italia:

amargo + dulce

Francia:

ácido + anisado

Alemania:

amargo + ácido + burbujas

España:

dulce + anisado (histórico y rural)

Y de esta forma se crea toda una industria de bebidas en función de lo que aporta el Mediterráneo y lo que va llegando de las Indias, tanto orientales como occidentales: las especias. Hablamos de la quina, del anís, las pimientas y un largo etcétera.

APERITIVOS: CLASIFICACIÓN GENÉRICA

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

Quando 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.

Un 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 orga-