

# Carta de Vermuts



- Ventura 27** Alcohol: 15% vol [4,50 €]  
Bodega: Bodegas Dimobe (Moclinejo, Málaga) - Uva: Moscatel de Málaga y Pedro Ximénez  
Cata: Especias, canela, cáscara de naranja, toque ahumado. En boca, dulce-amargo, frutal.
- Cortijo La Fuente** Alcohol: 15% vol [4,50 €]  
Bodega: Bodegas Cortijo La Fuente (Mollina, Málaga) - Uva: Pedro Ximénez  
Cata: Intensidad aromática y buena armonía entre el dulzor clásico de la Pedro Ximénez y el amargor de los botánicos.
- Vermut de Luna** Alcohol: 15% vol [4,50 €]  
Bodega: Bodegas Bellod S.A. (Barcelona) - Uva: Macabeo  
Cata: Nariz intensa, especiada (canela) y balsámica. Amargor y acidez muy equilibrados.
- Sauci** Alcohol: 15% vol [4,50 €]  
Bodega: Bodegas Sauci (Bollullos, Huelva) - Uva: Palomino fina y Pedro Ximénez  
Cata: Especias, toques de madera.
- Lustau** Alcohol: 15% vol [4,50 €]  
Bodega: Bodegas Lustau (1896, Jerez de la Frontera) - Uva: Palomino y Pedro Ximénez de criaderas y soleras.  
Cata: Fruta madura, cítricos, fondo de madera. Paso aterciopelado, equilibrado. Final amargo, con notas de frutos secos.
- Vermut La Copa** Alcohol: 15,5 % vol [4,50 €]  
Bodega: González Byass (1835, Jerez de la Frontera) - Uva: Pedro Ximénez en soleras de Oloroso  
Cata: Clavo y ajeno presentes. Boca: paso largo con final amargo y ajerezado.
- Padró Rojo Amargo** Alcohol: 18 % vol [6,50 €]  
Bodega: Padró & Co. (Tarragona) - Uva: Macabeo  
Cata: Piel de naranja madura, canela, clavo, frutos secos. En boca toques de caramelo de miel, tabaco y quina.
- Carpano Antica Formula** Alcohol: 16'5% vol [8,00 €]  
Bodega: Fratelli Branca Destilerías (1786, Turín) - Uva: Moscatel del Piamonte y vinos del Romagna, Puglia y Sicilia.  
Cata: Vainilla, cítricos, anís estrellado, piel de naranja amarga, azafrán y granos de cacao. Boca: redondo, rico y untuoso.
- Riserva Carlo Alberto** Alcohol: 18 % vol [9,00 €]  
Bodega: Destilería de Torino (1837, Turín) - Uva: Moscato Bianco con la que se elaboran los Moscato d'Asti.  
Cata: Cítricos, mejorana, anís estrellado, cardamomo, paso aterciopelado. Boca: redondo, con suave amargor final.

## Cócteles *con* Vermut

[10,00 €]

- Negroni** Ginebra, Campari y vermut rojo + piel de naranja exprimida y rodaja de naranja
- Perfect Manhattan** Bourbon, vermut rojo, vermut seco, angostura + piel de naranja, cereza al licor, rodaja de limón.
- Manhattan** Bourbon, vermut rojo, angostura + piel de naranja exprimida, cereza al licor.
- Americano** Campari, vermut rojo, agua con gas + piel de naranja exprimida y rodaja de naranja.
- Dolce Vita** Vermut seco, ginebra, Amaretto, angostura + piel de naranja exprimida.
- Bamboo** Vermut seco, jerez amontillado, angostura + cereza al licor y twist de limón.



# Arte de Cozina

El vermut, considerado uno de los aperitivos más habituales y antiguos por su aroma característico y elegante, y sabor moderadamente amargo, es un vino (blanco o tinto) macerado con hierbas, especias, cortezas de cítricos, frutas y azúcar, encabezado con alcohol destilado.

Las hierbas y especias con las que se aromatizan los vermouths se denominan botánicos, siendo por encima de un centenar los más usuales, aunque lo habitual es que un vermut no sobrepase los 40 botánicos. Entre ellos, los más frecuentes, además de los singulares de cada zona como la zahareña (*Sideritis angustifolia*) en Andalucía, se encuentran:

- Plantas: Ajenjo o artemisa (*Artemisia absinthium*), mejorana (*Origanum majorana*), dictamo de Creta (*Dictamnus albus*), salvia (*Salvia divinorum*), hinojo (*Foeniculum vulgare*), abrótano (*Artemisia arborescens*), póntico (*Artemisia pontica*) ...
- Flores: Manzanilla (*Chamaemelum nobile*), sauco (*Sambucus nigra*), lavanda (*Lavandula angustifolia*) ...
- Frutos: Anís estrellado (*Illicium verum*), corteza de naranjas amargas ...
- Especias: Cardamomo (*Elettaria cardamomum*), cilantro (*Coriandrum sativum*), nuez moscada (*Myristica fragrans*), clavo (*Syzygium aromaticum*), vainilla (*Vanilla planifolia*), azafrán (*Crocus sativus*) ...
- Raíces: Genciana (*Gentiana lutea*), angélica (*Archangelica officinalis*), cúrcuma (*Curcuma longa*) ...
- Maderas y cortezas: Canela (*Cinnamomum verum*), quino (*Cinchona pubescens*) ...

Estos botánicos se maceran en un recipiente, denominado tamburo, durante un tiempo que depende de cada enólogo, pero no inferior a un par de semanas, antes de incorporarle el vino y el azúcar.

Aunque el vermut moderno es fruto de Antonio Benedetto Carpano (1764-1815), que a la edad de 22 años (1786) realizó la maceración de especias en su *bottega* de Turín tal y como se conoce hoy, los vinos en la Antigüedad ya eran macerados con hierbas, miel, resinas y especias. Es tradición atribuir al galeno Hipócrates (460-370 a.C.) el primero en macerar vino con dictamo de Creta, ajenjo y flores, por lo que durante la Edad Media se conocía por vino hipocrático al vino con hierbas, miel y especias. La industrialización se inició también en Turín en 1838 de mano de los hermanos Luigi e Giuseppe Cora, popularizando su consumo.

Hay dos tipos de vermut; el rojo y dulce, de origen italiano, y el blanco, francés y de mayor graduación alcohólica; aunque, para ser denominado vermut, debe tener un mínimo de 15% vol, siendo la proporción de azúcar la que determina el tipo:

- Extra Seco (< 30 g de azúcar/l)
- Seco (< 50 g de azúcar/l)
- Semiseco (50 a 90 g de azúcar/l)
- Semidulce (90 a 130 g de azúcar/l)
- Dulce (> 130 g de azúcar/l)

Además de como excelente aperitivo, el vermut se ha consolidado como ingrediente de los más conocidos cócteles por sus posibilidades en combinados con cualquier licor o vino y el toque de una rodaja de cítrico o una fruta en licor.