

no fue aceptable, sin embargo, y posiblemente debido al clima. En Africa el cultivo de la Vid que fue introducido por los Hugonotes hacia el siglo XVII. En América los primeros viticultores fueron alemanes y suizos.

Refiriéndonos a ALEMANIA hemos de hacer una detención en esta somera historia del origen de la Vid, va que radica precisamente en este lugar el origen de la palabra VERMUT. En la lengua alemana, WERMOUTH significa AJENJO, hierba que entra en su composición y que le da el aroma característico. Este cultivo llegó muy tarde al valle del Rhin, habiéndolo de situar hacia el siglo XVIII, pero para esta época ya se cultivaba en Alsacia y posteriormente en Saalo y Meissen.

Acabamos de decir que la palabra Vermut tiene su origen en la lengua alemana, pero hemos de precisar que no así su contenido, ya que su cuna fue TURIN (Piamonte, Italia). El Vermut de Turín ha sido muy importante y actualmente mantiene esta fama. Su base es en su totalidad o en su mayor parte, la uva de moscatel, pero las prácticas seguidas por los técnicos italianos distan mucho de parecerse a las nuestras, que son las que concretamente nos interesan.

QUE ES EL VERMUT.

La palabra Vermut puede escribirse de diversas formas, siendo también correcta la que antecede: VERMOUTH, WERMOUTH, WERMUTH.

Para dar con una definición más o menos completa podemos ver cualquier libro de nuestra literatura enológica; por ejemplo, el de Marcilla, que nos dice:

“VERMUT es la bebida en cuya preparación entra el vino, o éste y la mistela, en la proporción del 75 por 100 por lo menos, encabezado o natural con adición de azúcar o mosto concentrado de uva y extractos o aromas obtenidos de diversas plantas aromáticas. Cualquier otra bebida de

gusto amargo y cuya elaboración no corresponda a la indicada, no podrá denominarse Vermut y entrará en el grupo de los llamados **aperitivos**.



Teniendo en cuenta que nuestro país es eminentemente agrícola, ocupando dentro de esa agricultura la vid un puesto de primacía, la legislación actual nos aclara de una forma amplia qué es el Vermut, o más bien, a lo que debe de ajustarse el Vermut. Lo tenemos en la Ley 25/1.970 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, según la publicación del Boletín Oficial del Estado nº 87, del 11 de Abril de 1.972. El artículo 20 nos dice así:

“Vinos aromatizados, Vermuts y aperitivos vínicos son los obtenidos a partir de un vino base adicionado de sustancias vegetales inócuas, sean amargas o estimulantes, y de sus extractos o esencias o mostos mistelas o alcoholes vínicos autorizados”.

Posteriormente nos enumera una serie de apartados:

Apartado 2.— Habrá de reunir las siguientes características:

- a) Graduación alcohólica no inferior a 14°.
- b) La proporción de vino base sin encabezar, incluida en su caso la de mosto o mistela, será como mínimo del 75 por 100 en el volumen del producto final.

Apartado 3.— Los vinos aromatizados podrán denominarse aperitivos cuando predomine el carácter estimu-

sigue en la página 11