

# LOS VERMOUTH

Patagónicos que Enamoran al País

Río Negro como Nuevo Territorio Vermutero



## RESEÑA

Río Negro, Argentina — Julio de 2025.

En el corazón de la Patagonia argentina, una nueva identidad se abre paso entre montañas, valles y estepas: la del vermouth patagónico. Esta tendencia emergente tiene a la provincia de Río Negro como protagonista, con proyectos que fusionan tradición, botánica regional y espíritu emprendedor. Tres etiquetas lideran este movimiento: **Único Vermouth, Milvago y Piuke**.

## QUE NOS HACE DIFERENTES

### QUE HACE ÚNICOS A LOS VERMOUTH DE RIO NEGRO

En la vasta geografía de la Patagonia argentina, emerge una nueva categoría de vermouth que está marcando tendencia: el vermouth patagónico. Y dentro de este movimiento, Río Negro se posiciona como un territorio de origen premium, con características que lo diferencian notablemente del resto.

**Los vermouth elaborados en esta región no son simplemente una bebida más: son una expresión auténtica de terroir, identidad y artesanía.**

¿Por qué son diferentes?

**1. Origen patagónico, carácter único:**

El entorno natural de Río Negro —sus valles fértiles, su clima seco y sus aguas puras— aporta a las hierbas, flores y frutas una calidad aromática inigualable.

**2. Selección botánica artesanal:**

A diferencia de los vermouth industriales, los patagónicos se elaboran en pequeñas partidas con botánicos seleccionados a mano, muchos de ellos endémicos o cultivados de forma sustentable.

**3. Innovación con respeto por la tradición:**

Los productores rionegrinos recuperan el arte clásico de la maceración, pero lo reinterpretan con una mirada contemporánea. El resultado son vermouth con carácter propio.

**4. Producción a escala humana, con trazabilidad y transparencia:**

En lugar de grandes volúmenes, se prioriza la calidad, el control de cada etapa del proceso y la conexión directa con quienes disfrutan del producto.

**5. Una nueva categoría en ascenso:**

Los vermouth de Río Negro no solo destacan por su calidad, sino que están ganando reconocimiento en ferias, concursos y cartas de bares de todo el país.



+54 299 5751330



unicovermouth@gmail.com



2020 - 2021

## PREMIOS

2023

Medalla de Oro

Catad'Or World Spirits Awards 2023

Medalla de Oro Premios vinus 2024

Plata — IWSC (Reino Unido)

Nominada en Winexplorer 2025

Ternada entre las 5 mejores productoras de vermouth.

## UNICOVERMOUTH

### EL PIONERO DEL SUR CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

El primer vermut artesanal de la Patagonia

Único Vermouth nace en el corazón del Alto Valle de Río Negro, en Cipolletti, donde los vientos patagónicos acarician viñedos centenarios y el río Neuquén dibuja su curso entre chacras y memoria.

La idea surgió como un acto de alquimia y búsqueda personal de Carlo y Marco Puricelli En 2019, con una fuerte raíz en la coctelería, el diseño y la cultura del vino, nos propusimos crear el primer vermouth artesanal de la Patagonia, con identidad propia, respetando la tradición pero con una mirada contemporánea.

Inspirados en los clásicos vermouth europeos, decidimos mirar hacia nuestro territorio. La estepa, los frutos del valle, las flores silvestres, las hierbas aromáticas y la impronta del sur marcaron el camino. El resultado fue una fórmula original, botánica y equilibrada, donde cada ingrediente cuenta una historia.

Desde el inicio, apostamos por hacer todo a escala humana:

Pequeños lotes,

Maceraciones artesanales,

Botánicos seleccionados a mano,

Vinos locales de alta calidad como base.

Así nacieron nuestras etiquetas:

Único Rojo, Único Blanco Floral, Único reserva.

Con el tiempo, Único Vermouth se transformó en referente del vermut patagónico, y fue pionero en abrir el camino para otros productores del sur. Hemos participado en ferias especializadas, colaborado con bares y restaurantes de todo el país y recibido reconocimiento por la originalidad de nuestras fórmulas y el cuidado en cada detalle.

Hoy seguimos explorando. Nuevas recetas, ediciones limitadas, alianzas creativas. Pero sin perder de vista aquello que nos hizo únicos desde el principio:

ser un vermouth hecho con tiempo, con historia, y con Patagonia en cada gota.



# PIUKE VERMUT

## EMPRENDIMIENTO FAMILIAR PATAGÓNICO

Piuke nació en 2020 en El Bolsón, Río Negro, de la mano de Nazareno Claro. Su experiencia como diseñador y, junto a su pareja, como tea blender, impulsó la creación de un vermut de autor inspirado en las hierbas y el paisaje local .

Se elabora con una base de vino Sauvignon Blanc y una cuidadosa selección de botánicos recolectados localmente.

Ingredientes principales: ajenjo silvestre, rosa mosqueta, menta, melisa y alrededor de 30 hierbas y especias en total .

Las hierbas pasan por procesos de maceración, infusionado y maduración, luego se endulzan con caramelo y se integran al vino, seguido por un reposo previo al embotellado .

🍷 Rosso: tono rojo cobrizo con notas florales (gardenias, jazmín), especiados (vainilla, canela), y herbolarias (cedrón, tomillo) .

Bianco: lleva matices dorados y verdosos, con aromas a sauco, manzana, romero, cedrón, cítricos y eucalipto.

“Piuke” es “corazón” en mapudungun\*, reflejando la pasión y el cuidado invertidos en cada botella .

Nazareno destaca que se trata de un vermut “rústico e intenso pero amigable”, una bebida que invita a compartir y a experiencias sensoriales memorables .

📈 Reconocimiento y presencia comercial

Inicialmente se comercializaba localmente en la Comarca Andina (Bolsón, Bariloche, Villa La Angostura), y desde 2024 ha comenzado su expansión a nivel nacional .



# MILVAGO

## LA INTENSIDAD DE LA PATAGONIA EN UN VERMUT

El nombre Milvago hace referencia a un género de aves rapaces, como el chimango, muy presente en la estepa patagónica, donde también suele ser considerado una plaga .

Este vermut fue concebido por el bartender Ezequiel Fritzler, quien combinó su experiencia en coctelería con su conocimiento de plantas silvestres del sur, dando lugar a una propuesta inspirada en la biodiversidad de la región .

La base del vermut es un vino del Valle de Río Negro que se enriquece con botánicos típicos de la estepa local, tales como diente de león, palo piche y paico, entre otras especies .

El primer aniversario del Milvago Vermut House & Restaurant se celebró el 1° de octubre en Dina Huapi, destacándose como el primer vermut house del país. Durante ese mes ofrecieron tours guiados por las instalaciones para mostrar el proceso de elaboración .

La marca también está asociada a una propuesta llamada "Expreso Sur de Milvago Vermut", que combina el vermut con otros sabores, por ejemplo, el Fernet Buhero, logrando un resultado con notas herbales y especiadas .

