

## EN FRECUENCIA MODULADA

PÁGINAS ELABORADAS POR **DAVID DE JORGE**

www.daviddedejorge.com  
David@daviddedejorge.com



# Txurrut vermú Vintage

Lo hemos repetido una y mil veces, nos pirra el vermú, no sólo el chupete sino el acto social

que lo engloba, el aperitivo feliz de fin de semana, tomado con parsimonia y goce y acompañado de esas



banderillas que han marcado época, ¡un despiporre al que deseamos la más larga de las vidas! Hace poco aterrizó en nuestras manos la primera marca de vermú autóctono de la comarca de Enkarterri, en Vizcaya. Se trata de un rico brebaje elaborado a partir de blancos de uva hondarribi zuri cultivados en la zona. Sus elaboradores están tan convencidos de su éxito que ya sueñan con la gente pelín despendolada en los garitos pidiendo un 'txurrucito' de la misma forma que se habla de beber un Martini o similar.

La peculiaridad de este vermú radica en la acidez que le aporta la hondarribi zuri. La destilería Manuel Acha de Amurrio le ha dado el toque final. «Lleva una base de vino blanco con extracto natural de maceración de una veintena de hierbas aromáticas, como hinojo y enebro que le dan un punto de amargor, frutas, vainilla, canela o nuez», describe el enólogo Imanol Sarasola, que ha supervisado el nacimiento de Txurrut. El vermú se presenta en dos variedades, el Txurrut, más ligero y fácil de beber, y el Txurrut Vintage, para paladear con más alevosía y premeditación, ¡que el demonio nos coja confesados!

### VEGAME

**Dirección:** Carral, 55 Sopuerta  
48.190 Bizkaia  
**Tfnos:** 946104869 / 610268289  
**Email:** txurrutvermut@gmail.com  
**Precio:** 9,90 €