# Crean el primer vermut encartado elaborado con uva de txakoli

**MARGEN IZQUIERDA**

La Torre Loizaga de Galdames acogerá el día 9 la presentación de 'Txurrut', una bebida elaborada en un viñedo de Sopuerta

:: SERGIO LLAMAS

**SOPUERTA.** El primer vermut de Las Encartaciones está ya listo para su puesta de largo. El próximo día 9 el museo de Rolls Royce de la Torre Loizaga, en Galdames, acogerá la presentación oficial de 'Txurrut' (sorbo pequeño en euskera) y 'Txurrut vintage', las dos variedades del nuevo caldo creado por Antonio Vece. Hace varios años este vecino de Sopuerta de 40 años, dedicado a la distribución de bebidas, se hizo con un viñedo en el barrio de Mercadillo para plantar la uva Hondarribi Zuri. Su objetivo era producir txakoli, pero al encontrarse con problemas por los derechos de plantación decidió producir sólo unas pocas botellas para consumo propio y como regalo para las amistades. Sin embargo, «el sueño de crear algo», como el mismo admite, siguió adelante.

«El vermut también es un producto artesano, un poco como el que hace su propia cerveza», plantea Vece. Sin embargo, él ha tenido la originalidad de fusionar la acidez del txakoli autóctono con la tradicional copa de aperitivo. Para lograr la mezcla exacta ha contado con el enólogo Imanol Sarasola y el embotellado se ha llevado a cabo en las destilerías Acha de Amurrio. «Nuestra idea es hacerlo aquí –en Sopuerta– si va bien, pero este año la inversión ya era demasiado alta», explica.

La primera producción supondrá 2.200 botellas del 'Txurrut vintage', «elaborado con la uva Hondarribi Zuri, la cual proporciona los aromas cítricos, florales y frutales que nos hacen apreciar un sabor balsámico y nos dejan el largo postgusto que invita a seguir disfrutándolo», como reza la etiqueta. Además, habrá 3.400 del 'Tuxrrut' normal, en cuya pegatina se puede leer: 'Elaborado con una cuidadosa combinación de hierbas aromáticas hacemos este vermut rojo; curioso, atrevido y sociable como el petirrojo'. La imagen del ave adorna la botella con un diseño firmado por Nuria Ortega.

## Un sabor «sorprendente»

El creador de este peculiar 'txurrut' encartado está convencido de que el sabor va a «sorprender» mucho. «Va a gustar, estoy seguro», afirma convencido. El propio enólogo que desarrolló la mezcla reconoció la originalidad del invento. «Es la primera vez que se hace un vermut como este en el mundo. El hombre me decía que alguna vez habían mezclado el txakoli con Martini, pero que esto nunca se había intentado, a pesar de que la base del vermut es el vino blanco», explica Antonio Vence.

Él también confía en que el vermut, como copa, está volviendo a coger fuerza, y prueba de ello es la aparición de 'vermutekes' en San Sebastián. «Lo que triunfa allí luego se extiende al resto de Euskadi, como pasó con los txokos», opina este emprendedor. Además, este mismo año él se ha encontrado, «de casualidad», con vermuterías en Villagarcía de Arosa (Galicia) y Burgos. «Las primeras botellas irán para esos dos locales, porque se lo he prometido», explica el padre del 'Txurrut', aunque no tiene intención, al menos de momento, de llevar su distribución más allá del País Vasco. «Al final esto lo he hecho porque soy un culo inquieto», concluye.

Antonio Vence ha creado dos variedades de su vermut, el 'Txurrut' y el 'Txurrut vintage'. :: BORJA AGUDO