

VERMUTS PARA DISFRUTAR LA VIDA

Los hay para todos los gustos; lo importante es encontrar el que más te guste porque se supone que gracias al ajeno todos deberían sentir bien



Asistieron a la cata, de izquierda a derecha, Patxi Troitiño (Stick Cocktails), Ciro Carro (Akelarre), Mihai Popou (Kukuarri), Miguel Montorio (Bodega Donostiarra), César Román (Akelarre), Humberto Segura (Antonio Bar), Iker Moro (Kukuarri), Carlos Montorio (Café de Mario) y Carlos Muro (Akelarre).

TEXTO: IÑIGO GALATAS
FOTOS: LUIS M. UNCITI

ATENCIÓN, LECTORES, PORQUE AQUÍ VA UNA RECOMENDACIÓN QUE, SIN DUDA, SIEMPRE ME VAN A AGRADECER.

Y es que puede que no haya una bebida más asociada al aperitivo que el vermut y puede que no haya un sitio más sorprendente, con más encanto y con mejores vistas para tomar el vermut que alguna de las siete terrazas del nuevo **Hotel Akelarre**, están abiertas al público para disfrutar de un entorno único, para tomarte un aperitivo de croquetas, o calamares o un jamón y, por supuesto, un vermut para completar el cuadro.

Allá fue donde nos acercamos para esta cata de vermut que prepararon los somelieres **Carlos Muro** y **Ciro Carro**, y **César Román** del equipo del Hotel. Ahora ya se puede elegir entre diversas marcas y diversos estilos, nos dimos cuenta es que hay vermut para todos los gustos; lo importante es encontrar el que más te guste porque se supone que gracias al ajeno todos deberían sentir bien.

Incluso hay quien piensa que un vermut, dadas sus propiedades digestivas, puede ser una buena copa al final de una comida. La **Copa de González Byass** es uno

de ellos, puede que sea porque la base son soleras de Oloroso y de Pedro Ximenez, lleva ocho botánicos pero destacan el clavo y un toque ligero de canela. Lo mejor, el final, porque es ligero de amargor muy suave. Es un vermut diferente.

La **Antica Formula de Carpano** tiene el honor de ser el primer vermut de la era moderna. A finales del siglo XVIII el destilador italiano **Antonio Benedetto Carpano** mezcló 30 botánicos en un vino blanco para crear una bebida que gustara a las mujeres y creó una maravilla muy compleja con vainilla, especias, frutos secos, naranja y algo de canela con un final amargo ligero. La botella original y la etiqueta completan un vermut tradicional.

Punt e Mes también de la familia **Carpano** es otro de los vermut más tradicionales. Es un clásico con 15 plantas aromáticas. Es de sabor muy característico por el amargor quizás por la corteza de naranja, incluso tiene un punto de regaliz amargo. Patxi Troitiño es el experto coctelero y enseguida lo propuso como ideal para combinaciones de hecho se recomienda mucho con soda o con limón.

San Bernabé es un vermut de La Rioja en todo el sentido de la palabra. Empiezan por estar orgullosos de sus viñedos de tempranillo y garnacha, la rica garnacha

REFINADOS. TE PREPARAN NO SÓLO PARA LA COMIDA, SINO PARA AFRONTAR EL RESTO DEL DÍA; YA NO SON BEBIDAS MEDICINALES

riojana. Con vino tinto y casi 50 botánicos, algunos recogidos en la Sierra de Cameros, hacen un vermut fresco, complejo, diferente hasta en el color. Yo diría que es un vermut divertido que se bebe fácil y solo, bien fresco.

80 años cumple el vermut riojano **Martínez Lacuesta** que sigue haciendo botellas con la fórmula original de la Conzia. Ha sido uno de los vermut que más y mejor nos han acompañado en los aperitivos, con vainilla, canela, frutos secos y todo muy bien ensamblado, quizás sea porque envejece en barricas de roble francés o de acacias que le dan a todo el conjunto un carácter diferente.

Si hay un lugar clásico para la elaboración de vermut ese es Tarragona, experiencia y botánicos del entorno les permiten hacer de estas elaboraciones un arte. **Padró Rojo Amargo** lleva dos maceraciones la segunda acentúa el carácter amargo. Hay canela y frutos secos, albaricoque, dátil y

algo de clavo. Entra como el terciopelo, es casi chocolate amargo. Es serio en el sentido de que te lo puedes tomar como una copa, disfrutando del atardecer.

Padró Reserva Especial lleva una elaboración clásica de la zona con vinos que a mediados del siglo XX se hacían como el Oporto o el Sauternes, de carácter más dulce. Con vinos de solera macerados hacen esta mezcla final muy aromático con una entrada en boca dulce. Hay muchas notas tostadas y frutos secos como la avellana. Al final en boca sale el regaliz y las hierbas que le dan el toque amargo.

Joven apasionado por el producto que hace, que lo deja todo por una idea y un producto únicos, así es **Josep Castillo**, el alma detrás del vermut **La Madre**, con una elaboración artesana, cuidada, botánicos recogidos en la Terra Alta, macerada en ánforas como se hacía de toda la vida, con vinos de garnacha blanca que no los hay mejores. Crianzas controladas en el tiempo. ¿Qué puede salir mal? Hay de todo: una entrada dulce, canela, vainilla, frutos secos, el amargor final y ese cardamomo final que te llena de exotismo. Y **La Madre Rosé**, que lleva entre los botánicos frambuesa y que por eso es una bebida más ligera, más fresca, casi una transgresión en el mundo del vermut, por eso lo queremos porque rompe las reglas del juego.

El vermut se hace, fundamentalmente, con vino blanco así que el paso para utilizar la Hondarribi Zuri parece sencillo pero es de alguien que está en la vanguardia. **Antonio Vence** es quien ha comenzado esta aventura en Bizkaia. Y se llama **Txurrut**, con viñedos propios y unos 20 botánicos elabora un vermut diferente porque a todo el carácter del vermut, las hierbas, los frutos secos, la vainilla y un toque muy ligero de canela se añaden flores al amargor final, pero una cosa sobresale, la acidez tan agradable de la variedad. **Txurrut Vintage**, además, lleva una maceración mayor y es para tomar saboreándolo con tranquilidad. Estas son las cosas que nos gustan.

De una bebida medicinal a una bebida para disfrutar la vida. El vermut te prepara no sólo para la comida, sino para afrontar el resto del día. Solo, con un golpe de soda o en cocktail, el vermut es una compañía recurrente, solamente hay que elegir el que más guste. Y que nadie se olvide, el **Hotel Akelarre** es el lugar ideal para tomar ese vermut.

CATA DE VERMUTS



Carpano Antica Formula

MARIE BRIZARD WINE & SPIRITS ESPAÑA

Tel.: 915 714 289
Web: www.mbws.com

Carpano Antica Formula, el Vermut con un sabor único e incomparable, y un rico y complejo cuerpo, fue creado por Casa Carpano, la compañía que inventó la categoría del Vermut en 1786 en Turín. Desde entonces, su receta ha permanecido igual. Color: marrón claro con un matiz ámbar. Nariz: bouquet de vainilla con especias, cítrico y fruta deshidratada, notas a almendra, pasas y clavos. Sabor: muy equilibrado, sabor rico en vainilla. Buena combinación con naranja amarga, dátiles, granos de cacao y sabores a azafrán.



La Copa González Byass

GONZÁLEZ BYASS

Dirección: Manuel M^º González, 12
11403 Jerez de la Frontera
Tel.: 956 357 00
Web: www.gonzalezbyass.com
Mail: interna@gonzalezbyass.es

González Byass recupera la tradición de elaborar Vermout Rojo a partir de recetas históricas conservadas en los archivos de la bodega 1896. Tienen un profundo aroma especiado donde destacan notas de clavo y canela que se funden en un elegante amargor final. En boca destaca su suavidad y elegancia, recordando su origen jerezano. Se trata de un aperitivo perfecto para recuperar la clásica 'hora del Vermouth'.



La Madre Vermouth

LA MADRE VERMOUTH

Dirección: Major, 6 - 43786 Batea (Tarragona)
Tel.: 636 797 878
Web: www.lamadrevermouth.com
Distribuidor: ARDANBERA.
Tel.: 943 590 507. **Web:** www.ardanbera.com

De apariencia a cereza. Un moderado aroma emite una atractiva combinación de piel de cítricos y frutos negros con matices herbáceos muy sutiles, con una acentuación especial a la artemisia, lavanda y romero. Un potente aroma dulzón revela aromas de canela. Una entrada suave y sedosa es seguida por unos sabores semidulces que recuerda al zumo de naranja y especias dulces. El final en boca es suavemente ácido y agradable.



La Madre Vermouth Rosé

LA MADRE VERMOUTH

Dirección: Major, 6 - 43786 Batea (Tarragona)
Tel.: 636 797 878
Web: www.lamadrevermouth.com
Distribuidor: ARDANBERA.
Tel.: 943 590 507. **Web:** www.ardanbera.com

De color rosa intenso con la tonalidad a moras. En nariz invita a aromas de fresa, acompañados con toques de regaliz, cáscara de cítricos, canela y cálamo aromático. El paladar es una alegría. Una rica textura aterciopelada proporciona sabores inicialmente dulces principalmente de anís y fresa. Antes de que el paladar pierda intensidad, el sabor adquiere un carácter ligeramente amargo que persiste en el post gusto muy intensamente.



Martínez Lacuesta Reserva Roble 2016

MARTÍNEZ LACUESTA

Dirección: Paraje de Ubieta, s/n
Apdo. correos 45 - 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 050
Web: www.martinezlacuesta.com
Mail: bodega@martinezlacuesta.com

De color caoba pálido con reflejos ámbar. En nariz es aromático, mezcla de caramelo y piel de naranja seca en primer lugar, después toque ligeramente ahumado. En boca es equilibrado, amargor persistente que invita a otro trago. Dulce en la entrada y, al final, destaca el caramelo y un toque terroso, de raíces. Ideal como aperitivo, se recomienda servirlo frío y acompañado de una corteza de naranja y una oliva.



Rojo Amargo Padró & Co

VINOS PADRÓ, S.L.

Dirección: Avda. Catalunya, 46
43812 Bràfim (Tarragona)
Tel.: 977 620 012 - 679 67 03 82
Web: www.vermouthpadro.com
Mail: info@vermouthpadro.com

En nariz se aprecia una entrada cítrica de piel de naranja madura, sutilmente mezclada con especia de canela. Aparecen notas balsámicas de clavo y también de frutos secos como la pasa de albaricoque. Boca aterciopelada y con volumen. Aparece de nuevo la naranja con una sensación muy fresca, seguida de un agradable amargo que recuerda a tabaco, a quina y a caramelo de miel.



Punt e Mes

MARIE BRIZARD WINE & SPIRITS ESPAÑA

Tel.: 915 714 289
Web: www.mbws.com

Punt e Mes, el Vermut más celebrado del portafolio Carpano, nació el 19 de abril de 1870 y es una dosis de vermout rojo y media dosis de amargor. Color: Rojo oscuro, dalia negra con sombras color bermellón. Nariz: Recuerda al vino con una suave acidez en nariz. Sabor: el sabor inicial es dulce, caracterizado por notas a melocotón y naranja. Seguido por la parte vinosa. Al final persiste un fuerte sabor amargo que viene de las cortezas del quino, pomelo y raíz de genciana.



San Bernabé Gran Reserva Especial

LICORERA ALBELDENSE S.L.

Dirección: C/ Río Miguel nº 5C
26120 Albelda de Iregua (La Rioja)
Tel.: 941 443 042
Web: www.vermutsanbernabe.com
Mail: info@licorerabalbeldense.es

Vermut elaborado a partir de la maceración de plantas, raíces, hierbas y cortezas de cítricos en vinos tintos de Rioja, fortificado y edulcorado. Vista: De color rojo rubí, con ribete teja. Nariz: Aromas a fruta, al licor, a hierbas de monte, hierbas silvestres, muy especiado, complejo, con elegantes notas cítricas. En Boca: sabroso, carnoso, estructurado, largo, persistente, muy equilibrado entre el dulce, el ácido y un amargo, fino y elegante.



Vermouth Rojo Vintage Luxuzko

VEGAME, S.L.

Dirección: B^º Carral, 55- 48190 Sopuerta
Tel.: 94 610 48 69 - 610 26 82 89
Web: txurrutvermut.com
Mail: txurrutvermut@gmail.com

Tras la maceración y su filtrado, se le añaden azúcar y caramelo de glucosa. El producto final permanece otros 45 días para la conjunción de aromas y gustos y se filtra antes del embotellado. Color caramelo arropo. En nariz, sensación de frescor con aromas florales y de hierbas aromáticas, con matices balsámicos. En boca, cálido, volumen ligeramente alcohólico, glicérico, sensación fresca y balsámica de hierbas con matices florales, con final elegante, suave, ligeramente amargo.



Vermut Txurrut Vintage

VEGAME, S.L.

Dirección: B^º Carral, 55 - 48190 Sopuerta
Tel.: 94 610 48 69 - 610 26 82 89
Web: txurrutvermut.com
Mail: txurrutvermut@gmail.com

Se macera durante 60 días con la mezcla de vinos blancos seleccionados. Se filtra el macerado y se le añade el caramelo. El producto final permanece durante 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos. Color miel ámbar oscuro. Nariz elegante y compleja con notas de especias y balsámicos. En boca, elegante, con cuerpo, con peso y un complejo dulce y amargor en su justa medida con sus notas cítricas con un final muy agradable. Amargo dulce equilibrado.