



TENDENCIAS

La hora del vermouth

DE MODA Esta bebida, nacida en Italia y que llegó a España en el siglo XIX, se ha convertido en un indispensable.

Enrique Calduch, Madrid

En unas épocas aparece con fuerza y energía; en otras va cayendo y su consumo se centra básicamente en un numeroso grupo de incondicionales. Ahora le ha tocado reaparecer, y es una nueva tendencia a la hora de tomar el aperitivo que ha prendido primero en Barcelona, para extenderse a continuación por todo el país. Se trata del vermouth o *vermouth*, como etiquetan muchas firmas españolas. En su época de vacas flacas su presencia estaba garantizada a través del lenguaje popular, y el ¿quedamos para tomar el vermouth?, viene ligado al aperitivo con amigos los fines de semana antes de comer. Incluso en *baile vermouth*, que es un recuerdo de divertidas juergas de mediodía los domingos. Infinitud de bodegas y tabernas lo sirven de grifo, con sifón o solo, pero siempre queda mejor acompañado de unas aceitunas. Otros lo prefieren de botellas bien etiquetadas y de marcas reconocidas; y ahora la nueva moda pasa por adquirir esas botellas y tomarlas en casa.

Vino de uvas blancas

¿Pero qué es el vermouth? Básicamente es un vino procedente de uvas blancas, a ser posible que no tengan una gran intensidad aromática, porque esos aromas los deben dar las hierbas e incluso especias con las que se macerará el vino, en frío, para darle esos toques amargos y complejos. Se pueden utilizar docenas o incluso cientos de hierbas, y su com-



El vermouth volvió con fuerza el pasado invierno y llega al verano como protagonista de muchos aperitivos.

posición es el secreto mejor guardado de cada marca. Suele acompañarse de arropes o jarabes para darle el toque dulce y generalmente vienen reforzados con alcohol vínico para ponerlos entre los 15 a 18 grados con los que aparecen la mayoría. En muchas ocasiones tienen crianza en barricas, aunque no necesariamente han de ser de roble.

Curiosamente su nombre procede de la expresión alemana *wermut* que quiere de-

cir ajeno, porque esta hierba era la base de un vino aromatizado que se consumía en el siglo XVI. En 1780 aparece por primera vez en Italia, en la ciudad de Turín. Le llaman *vermut*, consiguiendo un éxito rotundo que con el paso del tiempo daría pie a la creación de potentes multinacionales como Martini. A principios del XIX cruza a Francia donde le ponen de nombre *vermouth*.

Parecía que aquello se iba a quedar entre esos dos países hasta que a mediados del siglo XIX Enrique de Yzaguirre, un empresario vasco que había huido de sus tierras por las guerras carlistas, se instala en Reus y empieza a elaborarlo.

La elección de la tarraconense Reus no es casual, allí se concentran los vinos procedentes del Camp de Tarragona y de las zonas de la Terra Alta y de Priorat, a base de uvas como la macabeo o garnacha blanca, perfectas para esta bebida. Al pionero Yzaguirre, firma que se ha mantenido en el tiempo y que sigue ofreciendo los vermouths más famosos de toda España, le acompañaron otra serie de firmas, algunas ya desaparecidas y otras en el merca-

do como Iris, que en la actualidad pertenece a la firma tarraconense De Muller. Miró, otro de los grandes, aparece a mediados del siglo XX; y la elaboración se extiende a otras partes de la actualidad, este renacimiento del vermouth ha surgido una firma, procedente de Terra Alta, Celler Mariol, que con una imagen moderna y desenfadada, ha puesto en el mercado uno excelente, el Casa Mariol, punta de lanza de la reivindicación de esta histórica bebida en España. Vuelve el vermouth y lo hace con mucha fuerza. Habrá que darle la bienvenida.

Enrique Yzaguirre fue el primero en hacerlo en España. Un vino que ya se consumía en Italia y Francia

Una marca reciente es Casa Mariol, que ha contribuido al aumento del consumo de esta bebida

Los vermouths más importantes

De Muller Reserva

En 1946 la familia Cochs pone en marcha el vermouth Iris, que en 1999 pasó a manos de la bodega

De Muller, del Priorato, especializada entre otras cosas en vinos de misa y rancios. El Iris sigue en el mercado con su fórmula original y De Muller ha sacado un reserva envejecido en roble muy elegante con tonos de romero, anís, frutos secos tostados y una boca sedosa y agradable.

● Precio: 7 euros.

Miró Reserva

Uno de los grandes exponentes de este licor de Reus, en cuya ciudad se elabora. La firma se funda en 1957 de la mano de Emilio Miró

Salvat y en la actualidad sigue en manos de sus descendientes directos que mantienen las fórmulas originales. El Reserva tiene 6 meses de crianza en barricas de roble, lo que le confiere un toque tostado y ahumado que liga bien con la combinación de suave dulzor y el final amargo.

● Precio: 7,50 euros.

Lacuesta Edición Limitada

La bodega Martínez Lacuesta es una firma centenaria y muy reconocida de vinos de Rioja. A pesar de ello, desde 1937 se dedican también a la elaboración de vermouth con un éxito rotundo. Aunque la fórmula magistral es secreta, sí publicitan que utilizan ajeno,



mejorana, ajedrea, naranja amarga, espliego y canela como elementos principales. Tiene 14 meses de crianza en barrica de roble. Presenta una nariz compleja donde dominan los dulces y una boca larga y gustosa.

● Precio: 12 euros

Casa Mariol

Aunque la firma es originaria de los años 40 y está ubicada en la tarraconense Terra Alta, este vermouth es el más moderno elaborado a base

de macabeo y unas 150 hierbas diferentes. Presenta una combinación excelente de dulces y amargos, recuerdos de tomillo, romero, muy aromático y franco. En boca es aterciopelado, agradable, de muy buen paso.



● Precio: 7,40 euros.

Yzaguirre Rojo Reserva

Hará algo más de 30 años que la histórica casa pasó a manos de la firma Celler Sort del Castell, que tiene su casa madre en Lérida. Junto a Reus

se sigue elaborando el más conocido de los vermouths nacionales con la misma fórmula que se utilizaba en 1884, macerando más de un centenar de plantas, hierbas, especias y frutas. Envejece durante un año en grandes toneles de roble y castaño de 4.000 y 5.000 litros. Presenta un magnífico equilibrio entre el dulce y el amargo.



● Precio: 6,50 euros.