



DE PERFIL

Golfo, el primer vermú de la Ribera

Los hermanos Aragón lanzan desde Quintana del Pidio (Burgos) 20.000 botellas de esta popular bebida elaborada a base de tempranillo añoso y criado en barricas viejas de roble

Si el vermú –o vermut, que también lo admite la Real Academia de la Lengua para designar a la adaptación al castellano del vocablo alemán *wermut*, literalmente ajeno– es una bebida de vino, y ésta es una tierra íntimamente ligada a esta maravillosa bebida, la conclusión parece clara. Y así lo han entendido los hermanos Aragón, que desde Quintana del Pidio (Burgos) han elaborado el primer vermú de vino de la Ribera del Duero. La historia no es nueva, aunque sí su comercialización.

Óscar Aragón, enólogo de la bodega familiar, aprendió a elaborarlo mientras estudiaba Enología en Logroño y cada añada daba vida a unos cuantos litros para consumo doméstico.

Y aunque el vermú es una bebida que habitualmente se elabora a partir de vino blanco, Óscar apostó por un tinto para elaborarlo. Pero no un tinto cualquiera: uno procedente de sus viñedos viejos de

FERNANDO LÁZARO

Quintana del Pidio, criado en barrica –vieja, para que no aporte aromas– durante seis meses y capaz de ofrecer la base del terroir ribereño.

Esta apuesta por dar vida un vermú con un vino de calidad rompe con la técnica que se emplea habitualmente en su elaboración, que se basa en un vino corriente, de carácter plano y de variedades neutras, que no aporten ni aromas ni sabores. Pero Quintana del Pidio es cuna de grandes tintos y la variedad tempranillo, generalmente añosa, es la que campa por los innumerables rincones de esta localidad burgalesa, cuya presencia y fisonomía, suelos y zonas boscosas, dibuja el paisaje de esta pequeña hoya en la que se localiza este término burgalés.

La idea estaba clara desde el comienzo: si con un vino neutro se puede obtener un buen producto, si se apuesta desde el origen por uno de calidad el resultado ganará sustancialmente. Y dicho y hecho. Los hermanos Aragón eligieron una de sus parcelas de viñedo viejo

(algo no muy difícil, ya que la mayoría de los majuelos de esta pequeña isla vitícola que es Quintana del Pidio tienen una edad media elevada), plantada con un clon de tempranillo autóctono a una elevada altitud media –en torno a 900 metros sobre el nivel del mar, una de las zonas más altas de Ribera del Duero, lo que facilita un equilibrio perfecto para la maduración de la uva entre los días calurosos y las noches frescas y la protección de las heladas por los bosques de los alrededores–, todo con suelos pobres de caliza y arcilla que obligan a las vides a enraizar profundamente hasta extraer la complejidad mineral del terreno.

Hasta este punto, el método de elaboración no se separa ni un ápice entre el vermú y el vino. Pero el proceso cambia a partir de este momento: con el vino elaborado se decolora y se le añaden las hierbas (seca y chafada de flores, maderas, hojas, semillas, raíces...) y

se deja que todo macere, para incorporar después el caramelo para aportar color y ya está listo para degustar.

Y sí, falta un paso que se emplea

Golfo no se encabeza con alcohol para respetar al máximo la naturalidad que llega desde la viña

en la elaboración tradicional de esta bebida: el resultado no se encabeza con alcohol destilado como ocurre en la inmensa mayoría de los vermús, sino que para mantener la máxima naturalidad del producto, los 15 grados con los que este vermú ribereño llega al mercado los adquiere, como un vino más, con la maduración de la uva con el sol que recibe en el viñedo.

Y así nace el Vermut Golfo (el nombre es un guiño a Jeremías de Lózar, alma de El Torreón de Tor-

desillas), con un precio de 12 euros y que llega a la copa con tonos ambarinos y rojizos de vino tinto (los hermanos Aragón también han elaborado uno blanco que, de momento, no verá la luz) con un sabor completamente rompedor y una lograda nariz para un vermú que no agradece el acompañamiento con limón y sí tomarlo con mucho hielo, con un paso de boca con acidez presente que invita a degustar casi con trago largo. Una bebida completamente novedosa que no se parece en absoluto al que llega desde Turín ni casi a ningún otro de carácter artesanal que se elaboran en España y con el que quieren sumar su granito de arena para que vuelva a ponerse de moda 'la hora del vermú'.

Y, junto al contenido, el contenido: una botella de vino *premium* con una atractiva y moderna presentación para hacer más sugerente este «agasajo postinero», como lo define Agustín Lara en la letra de su chotis. Una nueva versión para un brebaje cuya invención se atribuye al médico griego Hipócrates, nacido el 460 a. C., quien puso a macerar en vino flores de ajeno y hojas de dictamo para emplearlo con fines medicinales, receta que fue perfeccionada por los romanos aromatizándolo con flores y hierbas, aunque no fue hasta el siglo Dieciocho cuando el turinés Guiseppe Carpano dio vida en el Piamonte italiano a esta popular bebida que vuelve a estar de moda.

VIÑA VIEJA. Los hermanos Óscar (d) y Roberto Aragón bromean en su viñedos con una de las primeras botellas de su vermú ribereño Golfo que acaban de comenzar a comercializar. / I. M.

