

ALMUDENA ÁLVAREZ

U nos lo llaman *vermouth* o *vermut*, algunos hasta *biermú*, y otros, *vermú* a secas. Pero llamémoslo como lo llamemos, lo cierto es que el vermú está de moda. Y esta bebida 'de antes' vuelve a tener su sitio 'ahora', y a todas las horas. Por eso, uno de los imprescindibles en las terrazas, en las conversaciones de barra y en los chateos entre amigos se ha colado en las bodegas de Castilla y León.

Y no son pocas las que firman su propia versión de esta bebida *vintage* que llegó a estar muy consolidada en España y que ahora renueva su receta y su imagen para regalar tragos más o menos amargos. Vinos de la tierra, blancos o tintos, elaborados con mencia, godello, verdejo y tempranillo, sirven de base al brebaje que resulta de la mezcla con ajeno (*vermouth* en alemán) y con infinidad de hierbas, raíces y especias, todas naturales, que envejecen en barrica como el mejor caldo de la tierra.

León es la provincia que apuesta más fuerte por la resurrección del vermú, con hasta tres marcas con apellido leonés, dos de ellas en El Bierzo. Mientras que Valladolid ya cuenta con dos, y Palencia y Burgos se suman a la moda firmando una cada una. Y todas ofrecen un sabor y una imagen renovados para sacar la hora del vermú de los domingos por la mañana, y conquistar a nuevas generaciones a cualquier hora del día. Solo o combinado de más de cien maneras. Con hielo, cáscara de naranja y limón, es suficiente. Y si apetece reducir el amargor, con un poco de sifón y listo, porque el vermú vive ahora su momento más dulce.

BIERMÚ TINTO Y BLANCO.

La bodega Prada a Tope fue la primera en recu-

LAS BODEGAS SE DIVERSIFICAN EL VERMÚ VIVE SU MOMENTO MÁS DULCE

Elaboradoras de Castilla y León amplían su oferta con esta bebida 'de antes' que vuelve a tener su sitio 'ahora'. Tres marcas tienen apellido leonés, dos de ellas en El Bierzo. Mientras que Valladolid ya cuenta con dos, y Palencia y Burgos se suman a la moda firmando una cada una

perar la elaboración artesanal del vermú en Castilla y León. Ya en el año 2002 estaba en el mercado su Biermú Tinto, elaborado con uva mencia, y su Biermú Blanco, con la variedad godello. Desde entonces la fórmula ha ido evolucionando «puliendo matices en los amargos para hacerlo más fino y elegante», explica el enólogo José Manuel Ferreiras.

Se han ido incorporando hierbas y raíces naturales, hasta 30 diferentes, jugando con naranjas amargas, probando con maceraciones más largas, y dejando envejecer el brebaje en barrica durante seis meses, hasta perder «ese carácter tan vinoso que tenía antes».

El resultado es un *biermú* elaborado artesanalmente con un amargor «elegante», dulce, pero no dulzón, con el que Prada a Tope recupera un producto muy arraigado a la tierra. Y mantiene, a la vez, su apuesta por las nuevas elaboraciones y la diversificación que permite la uva autóctona del Bierzo. Un *biermú* que ha repartido este año 20.000 botellas por el mercado nacional y que está entrando con fuerza en el gusto asiático, conquistando el paladar japonés a base de brindis.

VERMOUTH GUERRA. Vinos del Bierzo. Vinos Guerra decidió hace cuatro años añadir esta bebida a su catálogo, rescatando la fórmula original de 1879 de Antonio Guerra.

El vermú encajaba perfectamente en la apuesta por un «aire más actual» de esta firma, que está modernizando instalaciones y productos y quiso darle a esta bebida «categoría de vino», asegura su director comercial, Mario Rico.

Para adaptarse a los tiempos modernos desarrollaron un vermú que resistiera «el paso por el hielo» y que fuera menos amargo que el de antaño. Para conseguirlo apostaron por un vermú de «muy alta calidad» elaborado con uva del Bierzo, godello y mencia, blanca y tinta, encabezado con alcohol, macerado con más de 40 extractos de hierbas, raíces, flores, especias y frutas, y con el buqué perfecto de cualquier reserva tras 18 meses de barrica.

Hoy ponen en el mercado una bebida semidulce que se adapta a cualquier hora del día: rojo reserva, con premio en la Internacional Wine Challenge, y blanco reserva, para consumir de día en el aperitivo y de noche en combinados.

Y un blanco seco que se vende en Canadá y Estados Unidos para coctelería. «Un *vermouth* de primera línea»

que cada año triplica su producción, hasta las 100.000 botellas en 2016.

VERMOUTH PERDON. Pide Perdón en León y Asturias. Tan original como su etiqueta, que simula las rejas de una prisión, y la frase con la que lo publicitan en los bares de León y Asturias: «pide Perdón», es el origen de este vermú.

Sus creadores son el equipo de la agencia de publicidad Fiebre Creativa que decidieron convertir su último regalo de empresa en una apuesta firme por un sector del que, en principio, no tenían ni idea, aunque lo de dar ideas sea lo suyo.

Las Navidades pasadas regalaban a sus clientes botellas de vermú y de ahí salió el reto de elaborarlos ellos mismos.

Un enólogo se encargó de la formulación de un vermú que tiene como base la variedad de uva blanca que más se produce en España, la airén, 25 esencias naturales y seis meses en barrica de maceración.

Un vermú «totalmente artesanal, de mucha calidad y no demasiado fuerte», explica Carlos Fernández, propietario de la agencia. La producción de momento no es muy alta, 1.000 botellas al mes, pero la ilusión es tal que ya están trabajando en su nueva creación, un vermú reserva, para obligar a



los clientes a pedir Doble Perdón.

VERMÚ CORITO. Palencia 'desnuda' la receta de 1.900. El responsable de revivir la historia del vermú en Palencia es Javier Esteban Araujo, de Bodegas Esteban Araujo, en la DO Arlanza, en Torquemada. Lo ha bautizado con un término muy palentino que se usa para dejar 'en cueros', Corito, y desde hace tres meses es el primer vermú palentino de pura cepa.

Su aceptación ha sido tal, que la producción inicial ha volado literalmente. También con ayuda del pollo *colorao* que posa en cueros, en la etiqueta.

El caso es que la apuesta del bodeguero ha sido todo un éxito, sobre todo por la calidad de un producto artesanal.



Arriba, imagen del palentino vermú Corito. Junto a estas líneas, a la izquierda, botella del vermú del Grupo Yllera. A la derecha, imágenes de los vermús Guerra blanco (Vinos Guerra), Perdón, y Biermú tinto de Prada a Tope. L.P.

