



que es vermouth y lo que no, asegura.

VERMÚ GOLFO. Es el primer vermouth artesano de la Ribera del Duero y uno de los diez mejores de España. Una fama merecida que se han ganado 'dos golfos', Roberto y Oscar Aragón, de la Bodega Cillar de Silos, en Quintana del Pidio (Burgos), que empezaron elaborándolo para los amigos y ya lo sirven, a razón de 20.000 botellas, en Valladolid, en Madrid y en el País Vasco.

Su secreto está en que lo elaboran únicamente con vino tinto, tirando de la variedad de la tierra, tempranillo, y en que no lo encabezan con alcohol, sino que de-

hierbas y los seis meses que está en barrica hacen el resto, y dan al Vermut Golfo «un toque de amargor, mucha frescura y la acidez justa, que va muy bien a la hora del aperitivo con aceitunas y gildas, a poder ser», asegura Roberto Aragón. Aunque, como apunta, también se está usando para hacer coctelería.

Ahora, con el vermouth tinto en plena expansión ya están pensando en un vermouth blanco que sacarán al mercado en 2017, para aprovechar la moda y la buena aceptación que está teniendo su Golfo.

VERMOUTH VELAY. El vermouth «de antaño» con sello vallisoletano. Las artífices del primer vermouth de Rueda son Elena y Reyes Muelas, la quinta generación de la familia que pone alma a Bodegas Muelas en pleno centro de Tordesillas (Valladolid).

En 2014 sacaron al mercado el primer vermouth con sello vallisoletano que bautizaron con la marca Velay para hacer un guiño a una expresión muy de la tierra.

Elas también apostaron por elaborar su vermouth con vino tinto, con uva de la variedad tempranillo que es la que tienen en su viñe-

do, y que maceran con 25 plantas aromáticas y el azúcar justo «para no enmascarar demasiado el amargor y conseguir un vermouth fuerte», explica Elena.

Un vermouth que «ha llamado mucho la atención porque es más fuerte, más seco y más aromático», asegura.

Porque lo que ellas querían era hacer un homenaje a su padre, Quintín –que siempre lo tuvo en la cabeza– y elaborar un vermouth «como los de antaño», cuando se tomaba como un aperitivo amargo que abría el apetito antes de comer.

Y como el resto de sus vinos, se elabora en la bodega subterránea que tienen en pleno casco histórico de Tordesillas, de forma totalmente artesanal y a razón de 4.000 botellas al año.

VERMUT EL HILO DE ARIADNA. El verdejo con toques andaluces. Conseguir un vermouth totalmente artesanal y con un carácter diferente fue el reto que se marcó hace unos años el Grupo Yllera.

Y a principios de este año veían como se hacía realidad una idea bautizada como El hilo de Ariadna, en honor al laberinto de bodegas que recorre el subsuelo de Rueda. Un vermouth artesano que recupera la fórmula de antiguos bodegueros andaluces y se elabora con vinos blancos añejos, a partir de uva verdejo de Rueda encabezada con la variedad

nal que sigue la receta que dejó manuscrita en 1.900 el bisabuelo Pedro, con algunas variaciones, «porque esos eran vermouths muy amargos».

Ocho meses de trabajo dieron con la receta definitiva y la dosis perfecta de ajeno y del resto de hierbas, cien por cien naturales, que se mezclan con verdejo y albillo y se encabezan con alcohol vínico para subirle el grado.

«Una bebida con un toque dulce que tiene el trasfondo amargo del ajeno» y que sobre todo «es vermouth», porque en esta moda se está empezando a marcar la diferencia entre lo

que sigue la receta que dejó manuscrita en 1.900 el bisabuelo Pedro, con algunas variaciones, «porque esos eran vermouths muy amargos».

La maceración con más de 80



Javier Esteban, de Bodegas Esteban Araujo embotella Vermut Corito. BRÁGIMO

Elena y Reyes Muelas posan con su vermouth Velay elaborado en Tordesillas (Valladolid). L.P.
Los hermanos Óscar y Roberto Aragón (Bodegas Cillar de Silos) muestran su Golfo. L.P.



> Bodega Esteban-Araujo /

Marca: Vermut Corito
Dirección: Torquemada (Palencia)
Tel: 665 841 787 / 620 479142
Web: www.bodegaestebanaraujo.com

> Bodegas Guerra /

Marca: Vermouth Guerra
Dirección: Pº. de la Constitución 106. Cacabelos (León)
Tel: 987 546 150
www.vinosguerra.com/vermouthguerra

> Bodega Prada a Tope /

Marca: Biermú Blanco y Biermú Tinto
Dirección: Viñedos y Bodegas del Palacio de Canedo C/ La Iglesia, s/n. Canedo (León)
Tel: 987 563 366
<http://www.pradaatope.es/es/bodega>

> Fiebre Creativa /

Marca: Vermouth Perdón
Dirección: C/ Santos Ovejero, León
Tel: 987 246 164
www.vermouthperdon.com

> Bodega Cillar de Silos /

Marca: Vermut Golfo
Dirección: Paraje el Soto, s/n, Quintana del Pidio (Burgos)
Tel: 947 545 126
golfo.es/actualidad

> Bodegas Muelas /

Marca: Vermouth Velay
Dirección: C/ Santa María, 3. Tordesillas (Valladolid)
Tel: 983 770 068
www.bodegamuelas.com

> Bodegas Grupo Yllera /

Marca: Vermut El Hilo de Ariadna
Dirección: Autovía A-6, Km. 173, Rueda (Valladolid)
Tel: 983 868 097
www.grupoyllera.com