



La hora del vermut

(riojano)

El vermut vuelve a estar de moda. La generación EGB, ahora ya rondando los 40, recupera esa costumbre elegante de los fines de semana y festivos, “la hora del vermut”. En La Rioja, dos bodegas centenarias como Martínez Lacuesta y Valentín Pascual elaboran su propio vermut artesano.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Óscar Robres Medel y Benito Rodríguez Jiménez

Fotografía: Ángela Rutherford





Fotografía: Ángela Rutherford

El vermouth es una bebida que consumieron con estilo y elegancia los que hoy echamos tan a menudo de menos, nuestros abuelos, bisabuelos... Todo un ritual de los domingos –después de misa– en familia; un acto social que en las últimas décadas parecía caer en el olvido. De hecho, no sólo dio nombre al momento del aperitivo, sino también a sesiones de orquestas, cines y teatros, y se convirtió a principios de siglo XX en todo un símbolo de modernidad. Hoy en día, el vermouth vuelve a estar de moda. La generación EGB, ahora ya rondando los 40, recupera esa costumbre elegante de los fines de semana y festivos, “la hora del vermouth”.

La palabra *wermut* significa ‘ajenjo’ en alemán, base de los botánicos que lleva

El color ámbar tan característico el vermouth se lo debe al caramelo, que endulza el amargor de las hierbas

¿Cómo servirlo? En vaso frío y sin hielo. Con corteza de naranja, no de limón

Se trata de cambiar la noche por el día para la diversión: acompañado de una gilda, una torea o los típicos calamares –sin desechar la cocina más desarrollada–, el vermouth nos permite, a un precio muy razonable, disfrutar de la conversación junto a familiares y amigos, ya sea en casa o fuera, en el momento del aperitivo.

QUÉ ES EL VERMUT

El vermouth es sencillamente una infusión, una combinación de hierbas, especias y raíces infusionadas en vino. Y si el vino es de Rioja, su calidad está garantizada. Su atractivo radica en el equilibrio que presenta entre el amargor y la dulzura y el frescor de las hierbas con las que se macera.

El vermú es una bebida antigua: aunque sus orígenes pueden remontarse a los griegos y su nombre viene del alemán *wermut* (ajenjo, uno de sus ingredientes habituales), son los italianos del norte los que comienzan a elaborar la versión actual a finales del siglo XVIII. En España la producción comienza en el XIX y desde 1937 se produce también en La Rioja. En la actualidad, son dos las bodegas centenarias que elaboran, además de sus tintos de Rioja, vermouth riojano de forma artesanal.



MARTÍNEZ LACUESTA, EN HARO

Félix Martínez Lacuesta (Haro, 1873 - 1922) fundó la bodega que lleva su nombre en 1895, cuando apenas tenía 21 años. Don Félix, abogado, político y empresario, fue uno de los precursores para la creación de lo que hoy es la Denominación de Origen Rioja y su Consejo Regulador representando a los bodegueros. Junto con sus hermanos, crearon la sociedad civil que fue el embrión lo que hoy es Bodegas Martínez Lacuesta: una bodega cuyo accionariado a día de hoy -120 años después-, tras sucesivas generaciones, sigue siendo exclusivamente familiar. Ubicada en la calle Ventilla 71, en pleno corazón de Haro, durante más de una centuria, en 2010 se trasladó a su ubicación actual, la nueva bodega, que acoge visitas guiadas con catas de sus apreciados vinos y vermús.



En 1937 comenzó la fabricación de forma artesanal del vermut a base de escogidos vinos riojanos, usando plantas y hierbas aromáticas después de macerar en frío el vino blanco base. España estaba inmersa en plena Guerra Civil, cuando los hermanos Martínez Lacuesta compraron en exclusiva a D. José M^a Jové (catalán de ascendencia

suiza) la fórmula magistral para elaborar la conzia (fórmula o extracto) y producir el vermut artesano: el día 20 de agosto de ese mismo año salió al mercado la primera elaboración de Vermut Rojo Lacuesta, al precio de 1,70 pesetas el litro. Para ella se utilizaron nada más y nada menos que 1290 litros de vino blanco.



HOJA DE CATA Vermut Lacuesta Rojo

Lo primero que llama la atención es la etiqueta, tan clásica como que es la original de 1937.

Vermut en el más estricto sentido de la palabra. Franco en boca, en la que se aprecia la aportación de algunas de las plantas y hierbas que se utilizan para la fabricación de la conzia. Canela, vainilla, coriandros, ajeno o naranja amarga son perfectamente perceptibles.

Tiene un equilibrio perfecto para su disfrute bien frío, con una corteza de naranja y una aceituna, acompañando a cualquier encurtido o salazón.

Alcohol: 14,90%



Don Félix, abogado, político y empresario, fue uno de los precursores de lo que hoy es la Denominación de Origen Rioja y su Consejo Regulador.

En 1937, en plena Guerra Civil, comenzó la elaboración del vermut rojo Lacuesta

Es curioso que el azar hiciera que una bodega dedicada a la elaboración y envejecimiento de vinos de Rioja, se convirtiera en la primera y -entonces- única firma riojana que elaborase este aperitivo vínico. El modo de fabricar la conzia y su envejecimiento durante 3 años en barricas usadas previamente para vino blanco, constituyen el ADN de este vermut riojano. En su elaboración intervienen un total de 24 plantas y hierbas aromáticas (botánicos) que maceran en una base de vino y alcohol (ajenjo, mejorana, dictamo, salvia, canela, vainilla, coriandros o quina, son algunos de los utilizados)

HOJA DE CATA

Vermouth Lacuesta Reserva Roble Francés



Tras siete meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés tostado de Allier, se obtiene este Vermouth que se muestra con una intensa tonalidad ambarina miel, caramelo diluido, precioso, brillante y muy limpio. En nariz, aflora la canela por encima del resto, destacando también algunas hierbas aromáticas y especias como el clavo y toques finales avainillados. Maravilloso conjunto aromático, muy bien integrado, sin aristas en el que -por supuesto- se advierten esos toques torrefactos, producto de la crianza en barrica. Ya en boca, de potente entrada, es glicérico, sedoso y vuelven a aparecer esos toques de canela, nuez y caramelo hasta llegar de nuevo a esos matices tostados. El final es redondo, limpio, persistente y largo.

Alcohol: 14,80%



y envejecen posteriormente durante tres años.

Finalmente, se procede a la mezcla con el vino base, el alcohol y el azúcar hasta conseguir el dulzor, graduación alcohólica y amargor deseados, dosificando la adición de caramelo hasta obtener ese precioso color ámbar.



VALENTÍN PASCUAL, EN CENICERO

Valentín Pascual, junto a su hijo José, nos abre su bodega ubicada en la plaza mayor de Cenicero. De tradición familiar, fundada por su bisabuelo, Felipe Lagunilla, en 1885, continúa tras cinco generaciones fiel a los métodos tradicionales de elaboración de vino de Rioja.

La visita a la bodega es obligada para todo aquel que visite Cenicero, pues nos encontramos ante una de las bodegas más antiguas de La Rioja, una oportunidad única para descubrir la auténtica arquitectura tradicional, un auténtico laberinto de calados excavados en la roca que se esconde bajo la vida diaria de los ceniceros. Y conocer así la propia bodega: lagares de piedra y prensa en la parte superior -dedicada a la fermentación-, y nueve cubas centenarias de madera de roble (64.000 litros en total) ubicadas en tres calados arqueados de piedra que datan del siglo XVI. Posiblemente estemos ante uno de los conjuntos -lago de piedra, calao y bodega- en activo más antiguos de Rioja.

José María Pascual, padre de Valentín, fue quien comenzó la elaboración del vermut en 1964, que vendía embotellado, en garrafones



y a granel por la comarca de Nájera, Logroño y Laguardia. «No había turista que viniera a Cenicero y no lo probara».

Los bares de Cenicero llevan fueron popularizando el vermut, que servían en vaso de chato «así se estilaba en Madrid», mezclado con un poquito de sifón. Llegó la hora de ponerle nombre, y casualidades de la vida, lo pintoresco del sombrero de un comerciante que por allí rondaba, fue a denominarlo Tirolés. ¿La receta? «No hay más secretos: vino blanco de Rioja -que compramos a Bodegas Riojanas-, 100% de uva viura de Cenicero, y 23 hierbas maceradas, azúcar y caramelo para darle color».

Tras décadas de comercialización con la marca Pascali, Valentín Pascual dio un paso adelante el año pasado, coincidiendo con el 50 aniversario, sacando al mercado su vermut artesano bajo su propia marca, por la que siempre se había conocido al vermut de Cenicero, el Tirolés.

Fundada en 1885 y tras 5 generaciones, la bodega sigue activa en pleno casco antiguo de Cenicero



HOJA DE CATA

Vermut Tirolés / Pascali Vermouth

De color rojo caramelo, con gran armonía y equilibrio de sabores, dulce, amargo con matices frescos y afrutados, con un recuerdo floral. Muy aromático y larga persistencia gustativa.

100% Viura procedente de Cenicero.

Elaboración tradicional artesana, según fórmula transmitida de padres a hijos, a partir de vino blanco producido por Bodegas Riojanas y la mezcla y maceración de una esmerada selección de plantas, flores, frutos, raíces y cortezas aromáticas.

Alcohol. 15%



PARA SABER MÁS

<<http://www.martinezlacuesta.com>>
<<http://www.bodegasvalentinpascual.com>>

MARTÍN, S., SUCARRATS, J. y VAQUER, M. A., *Teoría y práctica del vermut*, Now Books-Ara Llibres, Barcelona, 2015.

MONTI, F., *El gran libro del vermut*, Barcelona, Ediciones B, 2015.

BETTONICA, L., "La muy italiana bibliografía del vermut", *Jano arquitectura: revista de arquitectura, interiorismo y diseño* 4, 1973, pp. 65-69.

SCARSO, S., "El vermut, l'alegria de l'aperitiu", *Benzina: Revista d'excepcions culturals* 22, 2007, pp. 120-121.

TABLINO, L., "La ricetta secreta del vermuth", *Vignevini: Rivista italiana di viticoltura e di enologia* 35, n° 3, 2008, pp. 58-61.