



Archivo

## VERMUT ARAGONÉS

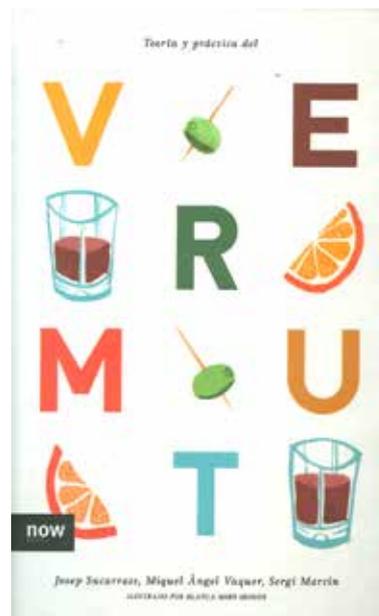
Como no podía ser menos, dado nuestro potencial vitivinícola, en Aragón también se elabora vermut, aunque no sean muchos los elaboradores. Produce vermut, por ejemplo, **bodegas Ruberte** –www.bodegasruberte.com–, en la DOP Campo de Borja, como pudieron contemplar los telespectadores en un capítulo del programa 'Un país para comérselo', donde Imanol Arias y Juan Echanove lo calificaron de «exquisito, un producto natural, de origen, un privilegio poder probarlo».

**Bodegas Palafox**, en Villanueva de Gállego, es uno de los elaboradores importantes en cantidad, que sirve, por ejemplo, a Casa Paricio. En Calatayud lo elabora **Bodegas Valdepablo** –www.valdepablo.com–, que lo elabora desde principios del pasado siglo, comercializándolo bajo las marcas Casa Valdepablo, Aquila Rossa, Salvatore, Original Valdepablo y Valdepablo selección, todos ellos en formato blanco y rojo, salvo el último, la joya de la casa, según una receta de 1928, que viene presentado en una botella de diseño de 75 centilitros. También se produce vermut en el Somontano, en este caso a cargo de la **Bodega Valdovinos** –bodegasvaldovinos.com–, con moderno diseño. Elaborado a partir de las variedades macabeo y chardonnay, se macera durante más de treinta días, resultando untuoso y seco, con interesantes toques amargos.

### TURMEON, APUESTA POR EL DISEÑO

Pero quien ha apostado fuerte por el vermut es **Bodegas Jaime**, en Morata de Jalón, con su marca **Turmeon** –www.turmeon.com–, que apuesta por un diseño rompedor e innovador en el clasicote mundo del vermut nacional. Se comercializa tanto en botella –con una etiqueta que 'se mueve'–, como en las cómodas 'back-in-box', donde se conserva perfectamente gracias al vacío.

A partir de una receta familiar, que se mantiene durante tres generaciones, el vino se macera con doce ingredientes diferentes, entre los que destacan la canela, el clavo y el ajeno. Pero parte de su secreto reside en que cierta cantidad del vino ha envejecido más de ochenta años en unos toneles –pipas– de 500 litros que fabricó el propio abuelo –conocido como 'el pipero'– de los propietarios. Cada vez se extrae solo una pequeña parte de vino de cada pipa, según el esquema de las soleras andaluzas, haciendo posible que «podamos tomar una pequeña porción del vino con el que se llenó originalmente». Elaborado el vino con las variedades macabeo y garnacha, según la bodega es «muy limpio y brillante con un bonito amarillo caoba con brillos amarillos. De capa media, ligera densidad y abundante lágrima. En nariz, intenso destacando aromas de frutos secos, avellana, nuez combinando con tonos dulces de pasas e higo. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca resulta denso y goloso –sin resultar empalagoso–, intenso, de paso fácil y largo postgusto, recordado los aromas que ya recibíamos en nariz». Su nombre proviene de la expresión inglesa 'Turn Me On', ya que los tres ingredientes citados se consideran importantes afrodisíacos.



## EL LIBRO

Apenas existe literatura clásica sobre el vermut, lo que muestra, según los autores, que no ha sido especialmente considerado: «hasta hace poco era una costumbre extendida entre las clases populares y la gente de campo y los libros los escribían los de las clases acomodadas, así que, a menudo, solo nos ha llegado su visión del mundo». La de los autores, los periodistas Josep Sucarrats y Miquel Àngel Vaquer, y el guionista Sergi Martín coincide bastante con las de este artículo. En sus interesantes páginas explican qué es el vermut, su forma de elaboración, las tradiciones, los principales elaboradores, tanto nacionales como extranjeros y también se acercan al fenómeno social que supone... aunque no se beba vermut, sino otras bebidas. Un repaso a la coctelería, que apenas se entendería sin el vermut completa los atractivos de esta obra, que se lee de un tirón. Todo ello escrito con un lenguaje cercano y desenfadado que atrapa al interesado, a la vez que le cuela cientos de datos útiles sobre el vermut. Y también se acuerda de Zaragoza a la hora de citar establecimientos clásicos, recordando la pasión aragonesa por los vinagrillos, por más que acabe centrándose en las tapas, pues son escasos los bares que por aquí cuidan el vermut. Un libro imprescindible para estar a la última e imponerse a los cuñados en las comidas familiares.

### Teoría y práctica del vermut

Josep Sucarrats, Miquel Àngel Vaquer y Sergi Martín; ilustraciones de Blanca Miró. Ara Llibres. Barcelona, 2015. 216 páginas. 18 euros.