



El Discreto encanto

del verano

LA HORA DEL VERMUT

Lejos de ser una moda pasajera, parece que la costumbre del **aperitivo** ha regresado para quedarse

Empezó como una discreta tendencia impulsada por marcas de vermut con soleira como Yzaguirre o Miró, que consiguieron que en grandes ciudades como Madrid o Barcelona —donde si bien aún se podían encontrar, aunque cada vez menos, bodegas como las de antaño donde tomar un vermut o aperitivo acompañado por unas patatas chips y conservas, esta bebida había quedado relegada en los botelleros a un sencillo Martini—, volviera no solo la costumbre de quedar para 'tomar un vermut', sino también a disponer de elaboraciones más artesanales.

Lo que podría haber sido una moda pasajera como cualquier otra, ha derivado en una verdadera fiebre vermutera con el lanzamiento de productos por parte de bodegas ya existentes, el surgimiento de nuevas marcas y la apertura de vermuterías en todo el país, incluida Mallorca, en la que en los dos últimos años han florecido las propuestas.

Filosofía

Gran parte del éxito quizás sea que 'ir de vermut' no es simplemente el gesto de beber un vino aromatizado y aderezado con una rodaja de naranja y dos aceitunas, sino que implica el hacerlo entre amigos, charlando y compartiendo unos berberechos o unos mejillones en conserva. Precisamente, es este aspecto (pensando en el carácter del mallorquín) el que no terminaba de ver claro todo aquel al que explicaba Alfredo Prados el concepto de Vermú, que fue la primera vermutería que abrió en Mallorca allá por 2013.

En esa época plantearse salir a tomar un aperitivo el fin de semana era prácticamente misión imposible en el centro de Palma, algo que favoreció a Prados; también influyeron sus conservas premium y la barra de pintxos. Ahora que se le van sumando otros establecimientos, está encantado, pues más que competencia los considera un incentivo

para que la gente salga más.

Para muchos es indudable asociar esta fiebre por el vermut con La vermutera, una distribuidora de esta bebida que en sus inicios como estrategia de promoción, creaba vermuterías efímeras en las que presentar vermut seleccionados, con tanto acierto que se repiten periódicamente con gran éxito en lugares como Sa Possessi o dentro de los programas de fiestas de muchos municipios. A partir de ahí a Vermú se han unido otros como la Vermutería La Rosa, la Vermutortillería (que cuenta con una carta de más de 54 clases de vermut distintas), Bocacalle o La Glòria si pensamos en Palma, pero también en la Part Forana, donde encontramos Oh! Vermut en Pollença, la Vermutería Sant Jaume en el Port d'Alcúdia y el Vermutejant que proponen cocineros como Miquel Gelabert los sábados en la plaza de les Verdures de Manacor.

Lydia E. Larrey (texto y fotos)



Patatilla, a poder ser con salsa de aperitivo, banderillas y conservas de calidad, el maridaje perfecto del vermut.



Hay vermut para todos los gustos, imprescindible con rodaja de naranja (o limón si lo requiere) y sus aceitunas rellenas engarzadas en palillo



El renacimiento de la cultura del vermut ha provocado que la oferta ya no se limite a escoger entre blanco o rojo.



La costumbre de añadir un toque de carbónico al vermut tampoco se ha perdido, al igual que también se empieza a recuperar el vermut de grifo.