vinetur

"Todo sobre el vermut", la guía definitiva de la bebida de moda

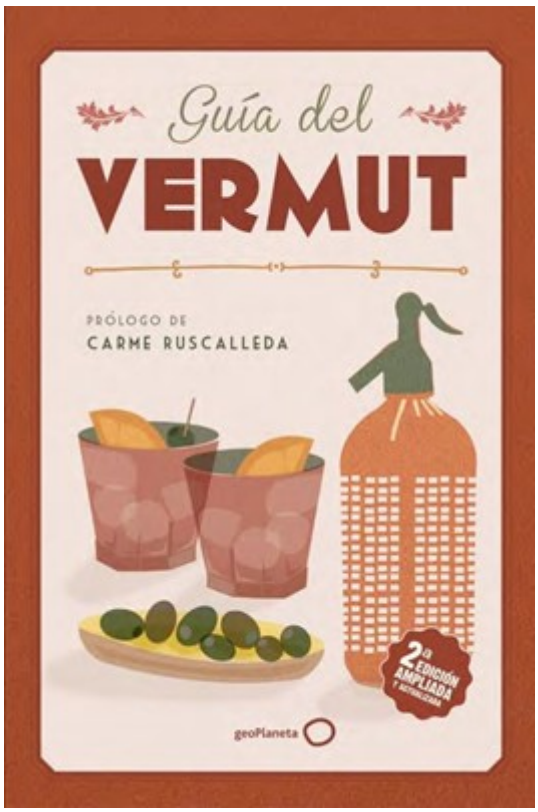
Descubre todo sobre esta bebida clásica que reúne sabor, actualidad, cultura y relaciones sociales

jueves 14 de marzo de 2019



El vermut sigue de moda. En los últimos años, esta bebida ha ido recuperando su antiguo papel como elemento vertebrador de nuestros encuentros sociales y, actualmente, la oferta de vermuts no solo ha aumentado, sino que las marcas han evolucionado y se han atrevido con la innovación. El interés por la ancestral tradición del aperitivo ha crecido entre los amantes de lo vintage, pero también empieza a crear tendencia en las nuevas generaciones.

Este mes de marzo, coincidiendo con el “día del padre”, Grupo Planeta lanza el libro "Guía del Vermut", escrito por Ester Bachs Romaguera con prólogo de Carme Ruscalleda.



Con la ayuda de esta guía, el lector conocerá una selección de los mejores vermuts que se elaboran en España (con descripciones detalladas y notas de cata), recetas gastronómicas con chefs de vanguardia, recetas de cócteles y un listado de las vermuterías más representativas que elaboran o se interesan por los vermuts artesanos con un sello de identidad.

Pero comencemos por el principio...

¿CÓMO SE ELABORA EL VERMUT?

Los ingredientes básicos de todo vermut son vino, agua, alcohol, una mezcla de botánicos y, opcionalmente, azúcar caramelizado, que sirve para darle color. A partir de aquí, las combinaciones pueden ser casi infinitas; no hay duda de que el éxito de un buen vermut recae en su fórmula, que cada fabricante guarda como su “pequeño gran secreto”, y que indica la mezcla y proporciones de las diferentes plantas, flores, frutas, especias y raíces que intervienen en su elaboración. Y aquí cada maestrillo tiene su

librillo. Los objetivos que se quieren conseguir son el perfecto equilibrio entre amargor, dulzor y acidez, y asegurar un retrogusto largo y característico del producto final. Para lograr dicho equilibrio, vale la pena conocer qué aporta a la receta cada ingrediente.

EL VINO

La base del vermut es el vino, normalmente de color blanco. Se parte de un vino joven, de graduación y sabor suaves, entre 11 y 12 grados de alcohol, que configurará tres cuartas partes del producto final (la norma fija un mínimo de 75% de vino). El tipo de vinos que se utiliza debe ser de calidad, con sabores y aromas neutros. El vermut de la península Ibérica se trabaja principalmente con uvas autóctonas de Tarragona, como pueden ser la parellada, la macabeo o la viura, y la variedad manchega airén, esta última también utilizada para elaborar los brandies españoles. Se busca que el vino, además de neutro y de buena calidad, sea joven y con estructura, porque posteriormente se le añadirá una mezcla de botánicos y alcohol macerados para que se impregne de los aromas y sabores característicos del vermut.



También se puede hacer vermut con vino tinto o con variedades mucho más aromáticas que las citadas anteriormente. Existen vermuts de vino rosado o tinto, otros elaborados con uvas blancas muy perfumadas, como moscatel y albariño, e incluso algunas regiones aprovechan sus productos típicos para elaborar un vermut más personal. Hay bodegas que utilizan mosto encabezado con alcohol vínico y mistelas, y otras que trabajan con vinos típicos de Jerez fortificados (con el alcohol ya añadido). En estos vermuts el protagonismo del vino impera y muestran un cuerpo más potente y un perfil aromático más complejo que el de los vermuts clásicos.

LAS HIERBAS AROMÁTICAS

¿De dónde procede el sabor característico de nuestros vermuts? La clave está en la mezcla de hierbas aromáticas, que aporta los sabores amargos y dulces. Precisamente, lo que hace diferentes los vermuts españoles de los franceses e italianos es la calidad de estos sabores aromáticos y la fórmula de las hierbas utilizadas; el italiano destaca por sus amargos y el francés por sus versiones más secas.

Los componentes de la fórmula, que cada marca guarda en secreto, tienen la finalidad de dar al vermut un sabor amargo y al mismo tiempo aromático, y como es imprescindible que los sabores y aromas estén equilibrados, el contraste de unas hierbas con otras cumple un papel básico. Los botánicos se pueden clasificar por sus efectos: amargos (angélica, ruibarbo, lúpulo…), aromatizantes (anís estrellado, por ejemplo), amargo-aromatizantes (ajenjo, enebro, verónica…) y suavizantes (canela, azafrán, vainilla, cardamomo…).

AGUA Y ALCOHOL. SOLUCIÓN HIDROALCOHÓLICA

Tradicionalmente, todas las hierbas aromáticas que constituyen el alma del vermut se juntan para, a modo de infusión, sumergirlas en una solución hidroalcohólica de 50 grados que extrae los aromas. Esta solución se compone de una mezcla de alcohol y agua, cuya pureza ayudará a la extracción de las esencias y la retención de los sabores.

AZÚCAR

El vermut más popular en España es el rojo, también llamado negro. El vino neutro se endulza con azúcar natural y, según el estilo, se obtiene ese tono marrón caoba añadiendo al final una determinada cantidad de azúcar caramelizado, mosto concentrado o algún edulcorante natural. El toque más o menos dulce lo decide cada casa y forma parte del carácter de la marca. Según el contenido de azúcares, el vermut puede ser:

- Extraseco (o extra-dry). Su contenido en azúcares es inferior a 30 g por litro.
- Seco. Su contenido en azúcares es inferior a 50 g por litro.
- Semiseco. Tiene entre 50 y 90 g de azúcares por litro.
- Semidulce. Tiene entre 90 y 130 g de azúcares por litro.
- Dulce. Su contenido en azúcares es superior a 130 g por litro.

EL MÉTODO TRADICIONAL



1. El método tradicional requiere de un vino blanco base neutro y poco aromático. Puede ser seco, y si es un vino dulce (mistela) se partirá con un poco de ventaja. La elección es importante porque el vino blanco seco será más neutro en el gusto final; en

cambio, la mistela aportará más personalidad de vino.

2. Para preparar la aromatización del vino se puede optar por la infusión o la maceración de las hierbas y plantas seleccionadas. Se prepara un saquito de lienzo o malla con las hierbas y se sumerge en el líquido, preferiblemente una solución hidroalcohólica de 50 grados, removiendo periódicamente y estrujando para extraer las esencias según la intensidad aromática que se quiera conseguir.

La operación de extraer, escurrir y volver a sumergir debe repetirse varias veces al mes; en la maceración se necesitará un mínimo de cuatro a ocho semanas. Si se opta por el método de infusión, este paso es más rápido, pero se pierden algunos aceites esenciales. El hervido o infusión de botánicos debe estar controlado para conseguir los aromas deseados: los tiempos aproximados para alcanzar las características aromáticas no superan los 5 min; hasta 20 min aportarán también los sabores de los botánicos, y a partir de ese tiempo aparecen los gustos amargos de las hierbas. En todo caso, se recomienda no superar 1 h. Después hay que prensar las hierbas, eliminar los restos sólidos mediante un filtrado y enfriar el resultado; puede enfriarse con un serpentín o cubriendo el recipiente donde se ha hervido la mezcla con agua fría hasta llegar a una temperatura ambiente de unos 2325°C. De esta manera se obtiene el extracto líquido aromático de vermut. El proceso de filtrado debe realizarse bien, hasta que el líquido se vea cristalino, para eliminar los restos y que no amarguen o provoquen más astringencia de lo debido. Si se elabora una cantidad pequeña de vermut (inferior a 20 litros), se puede macerar directamente en el vino fortificado o mistela base. Si se hacen cantidades superiores, siempre es mejor la opción infusión/maceración en solución hidroalcohólica (agua + alcohol de 50 grados) con una proporción de 2 litros de infusión/maceración por cada 100 litros de vino base. Para redondear el sabor, se le puede añadir azúcar y caramelo, así se oscurecerá el tono y adquirirá el sabor dulce característico.

3. Es conveniente someter el vino a un enfriamiento o refrigerado después de añadirle todos los ingredientes, para que precipiten las impurezas, básicamente bitartratos presentes en el vino que no son solubles a menos temperatura y que suelen precipitar en botella, y los extractos que queden después de prensar y filtrar; es el llamado

proceso de estabilización. Se recomienda ponerlo en el frigorífico a una temperatura habitualmente (depende de cada vino) alrededor de los –5°C.

4. El vino recién aromatizado deberá permanecer en reposo, en un lugar oscuro y fresco, a unos 15°C. Deberá permanecer un tiempo madurando (aproximadamente una semana) para afinar el cuerpo, asegurar que todo quede bien impregnado y esté listo para poderse consumir. Generalmente, los vermuts con más graduación alcohólica necesitan más tiempo de maduración. Se pueden provocar cambios de temperatura para acelerar el envejecimiento, pero lo determinante a la hora de decidir su embotellamiento será la cata del vermut periódicamente hasta que sea del agrado de quien lo ha elaborado.



¿QUÉ APORTA AL VERMUT EL SIFÓN?

El carbónico del sifón –o el agua de Seltz– aporta una sensación refrescante y chispeante a cualquier bebida. En el caso del vermut, además, ayuda a percibir mejor los diferentes aromas y realza los sabores, ya que las burbujas arrastran consigo las moléculas aromáticas hacia el exterior de la copa. Antiguamente, los bares que servían

vermut de grifo disponían de una caja con un serpentín (de estaño o plomo) donde hacían la salmuera, una mezcla de agua helada con una alta concentración de sal, para conservar el frescor. Cuando un cliente pedía un aperitivo, el vermut pasaba por el serpentín y se refrescaba inmediatamente.

La "Guía del Vermut" de Ester Bachs Romaguera (Geoplaneta) está disponible a un precio de 9,95€