vinetur

Cómo consumir un buen vermut

miércoles 13 de noviembre de 2019

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



¿Cuántas veces hemos pedido un vaso de vermut en un bar y nos lo han servido con hielo y una rodaja de naranja? La respuesta es sencilla: prácticamente siempre. Al vermut se le ha asociado el hielo, la aceituna y la rodaja de naranja, por no hablar del sifón, casi de manera obligatoria. Tanto es así, que es difícil zafarse de estos condimentos sin pensar que el vaso de vermut queda desnudo. Pero nuestra recomendación es bien diferente.

Nosotros siempre aconsejamos tomar los vermuts de Padró & Co. bien fríos, directamente de la nevera, sin hielo y sin frutas dentro del vaso. ¿Por qué?, porque la calidad Premium de nuestros vermuts merece ser apreciada sin decoración. El proceso de elaboración de nuestros vinos base está controlado desde que recogemos las uvas de nuestros viñedos. Pero también vigilamos al máximo la calidad de los botánicos, que importamos de sus países de origen para asegurarnos de su pureza y calidad. Sin olvidarnos del proceso de envejecimiento en barrica, con el que se aportan matices

representativos y el toque final de carácter.

El vermut, como cualquier derivado vínico, debe guardarse en el frigorífico una vez abierto para no acelerar su oxidación con el calor. Pero igual que intentamos consumir el vino a su temperatura ideal, deberíamos hacer lo propio con el vermut. Una buena opción para utilizar -si no tenemos el vermut frío- son los hielos reutilizables de acero inoxidable o de cualquier otro material que nos enfríe el vermut, pero sin dejar residuos de agua.

La calidad de la bebida nos indicará el número de ingredientes que podemos añadirle al vaso. Si pensamos en un buen güisqui o un buen bourbon, ¿añadiríamos frutas al vaso? Seguramente no, no se nos ocurriría incorporar aderezos. Pues deberíamos pensar que a un buen vermut Premium no necesitamos añadirle nada más que frío, sin hielo, sin aceitunas, sin fruta y sin sifón.

Si nos gusta más ponerle un par de hielos al vaso, una aceituna, o una rodaja de naranja, ¿estaremos cometiendo un sacrilegio? La respuesta es no, pero no estaremos degustando el vermut en su esencia. El hielo hará que los botánicos se diluyan y no se aprecien con la misma intensidad, la aceituna aportará salinidad y la fruta cooperará con su propio sabor. El resultado no será el que esperamos obtener cuando abrimos una botella de vermut y los Padró & Co. se crearon para disfrutar con los sentidos.