vinetur

La hora del aperitivo: 5 vermús que brillan en la Argentina

En Argentina los aperitivos a base de vino vuelven a brillar y cada vez más aparecen nuevos productos de autor para revivir las buenas, sanas y viejas costumbres.

lunes 3 de enero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La pandemia no sólo disparó el **consumo del vino en la Argentina** sino que también dio la posibilidad de que algunos proyectos vermuteros salgan a la luz. "En la pandemia tomamos mucho vermut y entre charla y charla entre amigos hablamos de la

posibilidad de producir el nuestro. Cuando llegó la primera cuarentena, tuvimos tiempo de investigar cómo se hacía y empezamos a tirar nombres. De repente estábamos las 24 horas pensando nombres y diseños para la botella. Mientras algunos hacíamos el branding, la otra parte del equipo nos mandaba muestras desde Córdoba para probar y catar vía zoom. Así estuvimos 10 meses haciendo pruebas hasta llegar a la versión actual" comienza a contar Santiago Torres, uno de los creadores de Vermut El Guarango elaborado a base de Malbec y Torrontés, potenciado con gin, aromatizado con botánicos argentos y con un touch de café.

Si pensamos en el origen del vermut nos vamos directo al Viejo Mundo, en donde Italia siempre lideró el mercado con productos elaborados a base de vino blanco con agregados de mistela, azúcar, alcohol neutro, colorantes (como caramelo), siempre aromatizados con hierbas y plantas. En general, los de origen italiano suelen ser dulces y rojizos; en cambio, los franceses suelen ser muy secos y dorados.

Entre tanta oleada de vermuts ¿cuál es la distinción de El Guarango? "Somos el único que está hecho con gin y lo producimos especialmente para el vermut. Además, lo hacemos con café de especialidad, otro detalle que lo hace diferente: cuando abrís la botella sentís aroma a cafecito y cuando lo tomás te queda saborcito a café. El diseño de nuestro pack es otro aspecto fuerte: cada botella viene con una guarangada en el cuello. Nuestro concepto dice: este vermucito le aportará algún conocimiento. Y en esto de sumar detalles, cada botella viene con stickers que traen recetas para preparar de diferentes maneras el vermut" detalla Victoria Rojo, otra de las hacedoras quien recomienda disfrutarlo conmucho hielo y naranjita.

¿Dónde encontrarlo? Se puede adquirir vía instagram. Pero atenti, que desde que salieron todas las tandas se agotaron y aún no tuvieron tiempo de hacer el ecommerce. Igual, tranqui, que también se consigue en bares y tiendas de CABA y Córdoba.



La historia de Salvo, un vermut made in Boedo, también se remonta al inicio de la pandemia, allá por mayo del 2020. "Empecé a hacer vermú para tomar en familia y terminé armando una receta con gramajes, embotellándolo, diseñando la etiqueta y regalándolo entre mis compañeros gastronómicos para escuchar devoluciones" recuerda Martina Borzi, cocinera y alma máter de Salvo quien agrega que poquito a poco empezó a moverse por los bares y desde julio de ese año sale a la venta en varios puntos de la ciudad de Buenos Aires.

Este vermut 100% artesanal está elaborado con vinos de Cafayate, Salta, y actualmente hay disponibles tres variedades: rosso, seco y rosso en roble. El rosso está compuesto por Torrontés y Malbec, endulzado con azúcar quemada y se distingue por sus notas a pimienta rosa, pomelo y salvia.

El seco, con alma de Torrontés, tiene menos azúcar y sus notas principales son cardamomo, limón y pimienta verde.

El rosso en roble, o como le gusta llamarlo a Martina, "el tonelcito" es una edición especial del rosso estacionado un mes en un barrilito de roble reciclado.

Y la hacedora aclara que cualquiera de los tres puede tomarse "con un susto de soda o tónica" aunque recomienda probarlo solo, con hielo y algún cítrico.

¿Maridajes? "Mi preferido por lejos es el rosso con aceitunas griegas. Simple y exquisito" resume Borzi quien agrega que esta oleada del vermut "viene a devolverle vida a ese aperitivo tan común entre las generaciones de nuestros abuelos. La vuelta del vermut en la Argentina y en el mundo nos trae esa memoria emotiva de generaciones anteriores que disfrutaban un vaso de vermut con un platito de aceitunas mientras esperaban la cena. Igual, lo más lindo para mí o lo que más me representa es esa hora del vermut, donde podes disfrutarlo sentada en un bar o mientras cocinás o incluso tomarlo en un brunch con total normalidad junto a un café y un potente desayuno".

¿Dónde encontrarlo? En bares y vinotecas de CABA y también en otras ciudades de la Argentina como Bahía Blanca, Villa Ventana, Córdoba Capital, Santa Rosa y Rosario.



Buscando también recuperar la tradición italiana del aperitivo nació Alfonsina, un vermut de baja intervención elaborado en el corazón del Valle de Uco, Mendoza, por tres hermanos Lara, Franco y Bruno Persano. "El vino siempre estuvo presente en nuestra familia. Desde nuestro bisabuelo que llegó de Italia trayendo consigo estacas de una uva piamontesa y hacía su propio vino, hasta nuestro papá que comenzó un proyecto de vinos en Altamira, Finca las Glicinas, hace ya casi veinte años. Por eso nosotros queríamos recuperar ese origen porque el vermut no es sólo una bebida, sino un ritual de encuentro, un momento de charla entre amigos y familia, una pausa después de un día de trabajo. Es revivir nuestra tradición familiar y ser parte del resurgir de este increíble aperitivo" detalla Lara Persano quien subraya que "nos interesa que el vermut no sea únicamente una bebida que tomaban nuestros abuelos, sino acercarlo a un público joven, que día a día se interesa más por el mundo de los aperitivos".

Alfonsina está elaborado con una base de vinos producidos en el Valle de Uco, Mendoza, junto a hierbas autóctonas y aromáticas, especias, flores y cítricos que maceran en alcohol de cereal para luego integrarlos en barricas.

Es un vermut de baja intervención, ya que buscan conservar sus propiedades del modo más natural posible, interviniendo al mínimo, sin agregar sulfitos ni filtrar.

Intentando llegar a todos los paladares, crearon tres variedades: Alfonsina Floreale (hecho a base de Malbec, de carácter frutal y dulce), Alfonsina Speziato (hecho a base de Cabernet Franc, de carácter herbáceo y seco) y Alfonsina Rosé (hecho a base de vino rosado, de carácter cítrico y seco).

"Creemos que la base de vinos de Altamira, las hierbas, frutas y especias naturales que usamos y el plus de haber creado tres variedades, distinguen a nuestro producto" agrega Lara mientras enumera algunas recomendaciones para potenciar el sabor del vermut: "Idealmente todos van con picada. Pero las dos variedades a base de vino tinto, Floreale y Speziato, se prestan perfecto para maridar con tortillas y croquetas. Y el rosé, más fresco, marida muy bien con pescado o untables como hummus o babaganoush y en un plan más diurno con frutas".

¿Dónde encontrarlo? Hoy Alfonsina se puede encontrar en más de 80 puntos de venta en varios lugares de la Argentina. Se vende en más de 30 espacios de CABA y en las principales ciudades de Buenos Aires, además de Rosario, Paraná, Córdoba, Chubut y Mendoza.



Con la premisa de que vermut mata rutina, nació Lombroni justamente para combatir la desmoralizante y monótona batalla de cada día. "La idea de hacer un vermut nació al darme cuenta lo mucho que me apasionan y atraen los bares más típicos y tradicionales, esos donde va siempre la misma gente y el mozo ni te pregunta qué querés" comienza Sebastián Lombroni, que confiesa que para él, el vermut "es como una máquina del tiempo que me lleva a cuando tenía 6 o 7 años y compartía esos almuerzos de domingo con mis abuelos. Y mi abuelo siempre me pedía que le arme un vermucito y yo iba a la mesa donde estaban todas las botellas de aperitivos y mezclaba cualquier cosa con dudoso resultado, pero él siempre me decía que estaba muy rico. Creo que un poco por eso decidí crear la marca con mi apellido, para alimentar el orgullo familiar y para imponerme la responsabilidad de hacer el mejor vermut posible".

Dentro del porfolio de Lombroni podemos encontrar el rosso, una especie de escudo moral para laburantes o un arma mental para pensadores, que combina vinos salteños con hierbas, especias y frutos (como cardamomo, ajenjo, clavo y cáscara de naranja). Se distingue con un aroma especiado y lo dulce y lo amargo se dan la mano ofreciendo

un sabor punzante en boca. Se puede disfrutar solo, con hielo, con una rodaja de naranja y soda o tónica.

El bianco está elaborado con una base de vino Torrontés cafayateño y una selección de 25 hierbas que dan como resultado un vermut de nariz dulce y un sabor especial (y especiado) donde se destacan las notas a manzanilla, vainilla y cítricos. Es elegante y silvestre, amable pero con el carácter de un abuelo Lombroni perdiendo al truco. Se recomienda servir con un "susto de soda", una rodaja de limón y una aceituna ensartada, en lo posible, al lado de una pileta, pelopincho o en su defecto, una palangana con agua.

¿Dónde encontrarlo? Mayormente en bares, bodegones y algunas vinotecas. "Por suerte ya son muchos lugares y no puedo nombrarte todos, pero si te puedo decir que tengo la suerte de con cada uno de ellos compartir ese amor por el bar, en el sentido de verlo como una institución, como un club" sintetiza Lombroni quien recomienda disfrutar su vermut "con amistades como primera medida, después de eso, todo va a estar bien. Ya que unas aceitunas o una tortilla de papa no sirven de nada si no se pueden compartir. Ahora si tengo que elegir un maridaje diría que una buena burrata o un queso picantón me encanta cómo quedan".


LOMBRONI
VERMUT PORTEÑO