vinetur

El “Vermú de Sina”, la antesala perfecta de una experiencia gastronómica

El vermú dedicado a una madre y la historia de una etiqueta

jueves 10 de abril de 2025

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



Hace pocos días se materializaba la última inquietud de los Chefs Pedro Mario y Óscar Pérez (Restaurante El Ermitaño - 1 estrella Michelin) ¡un maravilloso Vermú!, en cuya elaboración además de los botánicos también intervino una fuerte dosis de

sensibilidad, un homenaje a su madre y la historia de una fotografía transformada en etiqueta.

Marzo se convirtió en el mes perfecto para presentar el delicioso Vermú que los chefs zamoranos dedican a su madre y del cual la han hecho partícipe, ya que Sina, guisandera zamorana, alma mater de una gran casa y máxima responsable de la base en la que se sujeta la cocina de este treintañero restaurante, participó en su elaboración a través de su agudeza olfativa, perfecto paladar y ese rasgo de elegancia que le da a todo lo que toca.

El proyecto ha contado con la inestimable presencia de un genio, Bernardo Fariña Pérez, sin él nada sería posible, un impecable hacedor de vinos y vermú que oficia en su centro de operaciones en Moraleja del Vino, donde genera proyectos mágicos. Recibió y organizó todas las ideas e intenciones de los hermanos Pérez, que deseaban un vermú singular y a la altura del comienzo de la experiencia gastronómica en El Ermitaño. Bernardo entendió el concepto inmediatamente y dio en la tecla, muy habitual en él, centrando el protagonismo en las notas herbáceas, pauta marcada por los hermanos, y su perfecto ensamble con la personalidad de la Genciana y el Ajenjo, resultando un trago sutil, fino, con personalidad herbácea y equilibrio entre el amargor y los rasgos golosos.

"Cuanto más calidad haya en el vino base, mejor será el resultado" dice Bernardo, y no le falta razón. Es por ello que seleccionó vinos de gran calidad, trabajados con pieles y lías, Verdejo en su mayoría, dejando sitio a una pequeña parte de Pinot Gris. Después se cedió el paso a la alquimia: Ajenjo y Genciana, acompañados con sutiles toques de canela, clavo, cítricos, piel de naranja, ...

Otra protagonista de esta historia es la etiqueta, en ella se ve a Sina detrás de la barra del bar de sus padres, una instantánea tomada hace más de 60 años y que según nos cuenta la protagonista, mientras cata su Vermú, se la hizo un "viajante" (así se denominaba a los representantes de productos, lo que hoy conocemos como comerciales). Pongámonos en situación, en esos años lógicamente el móvil, con mejor o peor cámara, ni estaba ni se le esperaba, incluso era tremendamente difícil tener una cámara de fotos y que te retratasen resultaba casi un acontecimiento. El caso es que

dicho viajante, después de hacer negocio y venta con sus padres, saco su máquina fotográfica e inmortalizó el momento. Tuvo que pasar mucho mucho tiempo hasta que un día llegó el cartero y entregó un sobre a Sina, cuál fue su sorpresa al descubrir que en su interior estaba la fotografía, un precioso recuerdo convertido en etiqueta.

El "Vermú de Sina" ya se puede disfrutar en El Ermitaño y pronto estará disponible en su tienda y online, además de en abadiadearibayos.es

Por cierto, y para ir terminando, no le pierdas la pista a Bernardo Fariña Pérez, ya que de vez en cuando sorprende con vinos únicos y molones, como sus últimos "OX", blanco con intencionada crianza oxidativa, y el "CLARETE" "Un vino autentico y tradicional" como lo define su autor.

Y yo esto os cuento.