

El vermú ha dado nombre a una hora del día en la que cada vez más personas optan por tomar este aperitivo.

El resurgir del vermú

De pasado de moda a ser tendencia, el aperitivo por excelencia lleva décadas elaborándose en La Rioja de la mano de las bodegas centenarias Martínez Lacuesta y Valentín Pascual

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

La historia del vermú en La Rioja no puede explicarse sin hablar con dos familias de raigambre en el mundo del vino: Martínez Lacuesta en Haro y Valentín Pascual en Cenicero, que incorporaron a su carta de vinos, por diferentes motivos y en diferentes épocas, la elaboración artesanal del aperitivo cuyo consumo se ha vuelto a popularizar en los últimos años. Al calor de esta moda, se ha ampliado la oferta de este vino aromatizado y hoy son varias las bodegas y destilerías que comercializan vermú.

La familia Martínez Lacuesta siempre ha elegido momentos difíciles para emprender sus negocios. Abrió su bodega en 1895, año en que el Ministerio de Agricultura publicó la Ley de Defensa de la Filoxera y la prohibición expresa de traer material vegetal de las provincias afecta-

das, que ya eran 19. En La Rioja, la plaga estaba a las puertas: entre 1889 y 1910 arrasó las 52.000 hectáreas de viñedo que había hincadas. Durante los duros años de la reconstrucción, el abuelo de Luis Martínez Lacuesta, actual director general de la bodega, inició un proceso

de expansión hacia el mercado americano y abrió sucursal en Madrid.

Fue allí precisamente, en la capital, donde comienza la otra historia con fecha tristemente histórica: 1936 y el inicio de la guerra civil española. En aquel convulso Madrid, un catalán de nombre José María Jové contacta con la familia para ofrecerle elaborar vermú. Él hacía la fórmula y la bodega le pagaba un porcentaje por litro vendido. El negocio funcionó y a los dos años, Martínez Lacuesta compró la receta al catalán y la guardó bajo llave. En estos 83 años de elaboración solo cuatro personas de la familia han tenido la fórmula



Botánicos, botellas y etiquetas del vermú Lacuesta, cuya elaboración se remonta a los años treinta.

en su cabeza. “Ni yo mismo la conozco, señala Luis. La he visto alguna vez pero no me la sé. Solo la ha conocido mi abuelo, mi padre, mi primo Alfonso y ahora mi primo Álvaro. Compramos las dos recetas, la del vermú rojo y la del blanco y están guardadas en la caja fuerte. Son un cheque en blanco para la bodega”.

Ese coraje para afrontar retos en los momentos complicados en sus 125 años de historia también lo han conservado para mantener la formulación original del vermú sin saltarse una coma y continuar con su elaboración aún en los años en que pasó de moda. “Hace 15 años vendíamos 15.000 botellas al año. Creíamos que hacíamos un muy buen producto y decidimos mantenerlo. Hoy representa el 25% de nuestro negocio con cerca de 300.000 botellas comercializadas”, señala Luis.

Cosas de familia

En Cenicero también se fraguó, en la década de los sesenta, una bonita historia en torno al nacimiento de otro vermú emblemático de Rioja, el Tiroles que elabora la bodega Valentín Pascual. Lo cuenta el enólogo José María Pascual, tataranieta de Felipe Lagunilla, fundador de Bodegas Lagunilla en 1885 y de la actual bodega familiar, una de las más antiguas de Rioja y de las pocas que siguen elaborando el

vino de forma tradicional: no solo porque continúen utilizando prensa, lagos y cubas del fundador, también porque amigos, familiares y vecinos se arriman a la bodega a echar una mano en época de vendimias y trasiegos. “Nos encanta trabajar así, es nuestra forma de vida”, señala José María.

Es la quinta generación de bodegueros y se remonta a la tercera, la de su abuelo, para contar el nacimiento de su vermú en 1964: “Tenemos conocido en casa que mi abuela era muy vermutera y mi abuelo, por complacerla, probó distintas recetas hasta que dio con un vermú que le gustara a mi abuela”. “Lo empezó a repartir por los bares del pueblo, había 22 entonces y mucha tirada de vinos, continúa. El vermú lo vendía en una botella con corcho, sin etiqueta, hasta que un día, estando de chiquiteo, el dueño de un bar le comentó: ‘oye, Pepe, habrá que ponerle ya nombre al vermú’. Dio la casualidad que por el bar apareció un comercial con gorro tirolés y de ahí salió el nombre.” Tanta fama alcanzó el *tirolés* de Pepe que ir a tomar el vermú en Cenicero y la comarca se conoce como “ir de tiroleses”.

Curiosamente, tuvo que pasar medio siglo hasta que la familia pudo registrar el nombre. “La marca la tenía registrada un catalán y no podíamos utilizarla. En 2014, quedó libre y empezamos a etique-

tar nuestro vermú como Tiroles. En 2016 nos dieron la certificación de Artesanía de La Rioja y cambiamos la etiqueta representando a aquel comerciante tirolés que inspiró el nombre”, señala el bodeguero. De aquel contratiempo nació otro emblemático vermú riojano, el Pascali. Al estilo de Martini, la familia Pascual rebautizó su vermú con su nombre italianizado. Al recuperar la marca original, cedieron la comercialización del Pascali a Bodegas Riojanas.

El secreto mejor guardado

Martínez Lacuesta muestra su músculo histórico nada más entrar en la bodega. En las vitrinas del vestíbulo, el libro “Corriente de alcoholes” recoge en bella letra manuscrita el primer apunte de entrada de una partida de 1.290 litros de alcohol de 96,5° con destino a la elaboración de vermú. Fue el 20 de agosto de 1937 y ese mismo año se vendía el aperitivo “sin contar el envase” y puesto en la Estación de Haro a 1,80 pesetas el litro para partidas inferiores a 40 litros. En otro expositor, botellas antiguas, etiquetas, utensilios y las 24 hierbas y plantas aromáticas que se utilizan para preparar la *conzia* del vermú rojo.

La *conzia* es el secreto mejor guardado, la receta con la que cada bodega



Luis Martínez Lacuesta muestra la amplia gama de vermús de la bodega.

elabora su vermú. No hay dos iguales. Cada bodega utiliza la suya y contiene la combinación y proporción de plantas, hierbas y especias que se maceran en vino para obtener el vermú y que, invariablemente, incluyen el ajeno, el botánico que da nombre a esta bebida.

El nombre vermú, vermut o *vermouth* proviene de la denominación alemana del ajeno: *wermut*. Según cuenta Luis, se debe a que en el siglo XVI unos monjes bávaros fueron los primeros en añadir el ajeno al vino hipocrático, un digestivo en el que se maceraba dictamo, salvia y otras hierbas. Lo llamaron *wermutwein*, vino de ajeno.

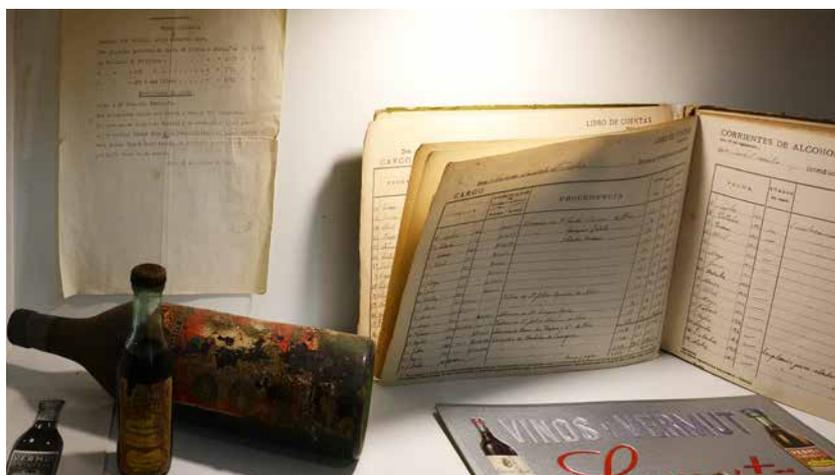
El vermú rojo se elabora normalmente con una base de vino blanco al que se le añaden distintos botánicos, entre ellos, como decimos, el ajeno que le da su característico amargor. Se deja macerar en frío para evitar la pérdida de aromas y luego se escurre, se filtra y se acaba añadiendo azúcar, ácido cítrico, alcohol de 96,5° para subir su graduación a 15° y caramelo para darle el tono tostado. La receta de cada bodega incluye vinos blancos de diferente procedencia y variedad (algunas utilizan tintos) y un combinado de botánicos que varía en número y proporción y, también, distintos tiempos de crianza en madera para la elaboración de los reservas y grandes reservas.

La formulación de la *conzia* para el vermú blanco es diferente, ya que incluye otras hierbas en las que predomina más la aportación de canela, vainilla o anís que la del ajeno.

“Os puedo decir las 24 plantas que utilizamos, pero no os voy a contar ni la proporción de cada una de ellas ni algún otro secretillo que es, lógicamente, el *noujau* de la bodega”. Los vermús Lacuesta se elaboran sobre vinos manchegos de la variedad Airen, “los que consideramos más adecuados porque son vinos muy neutros y con graduación alcohólica natural alta. Al ser neutros, es nuestra fórmula la que da realmente el sabor al vermú y si tienen graduación alta tienes que añadirle menos alcohol de 96 para encabezarlo hasta los 15°”, explica el bodeguero. Y agrega: “nuestra fórmula es distinta a todo el mundo: envejecemos también la *conzia*”. Sobre la base de vino blanco y alcohol, incorporan los 24 botánicos –coriandros, hinojo, naranja amarga, dictamo de Creta, macis...– para macerar en frío en torno a mes y

medio. Tras escurrir, filtrar y prensar, la *conzia* permanece en barricas viejas de roble americano de dos a tres años. “De ahí que la concentración aromática sea espectacular”. Esta fórmula envejecida, que luego se añade al vino blanco y se remata con alcohol, azúcar y caramelo, es la que utilizan en la elaboración de sus cuatro vermús rojos: el Lacuesta normal, el reserva y el reserva de edición limitada (con 7 y 14 meses, respectivamente, de crianza en roble francés), y el reserva criado durante 12 meses en barrica de acacia.

Estos vermús de gama alta los elabora la bodega desde 2005 y ahora están concluyendo un proyecto de investigación para sacar al mercado un vermú edulcorado con estevia apto para diabéticos, dirigido sobre todo al mercado americano y británico.



Libro de cuentas en el que figura el primer apunte de entrada de alcoholes en Martínez Lacuesta para elaborar vermú.



Valentín Pascual y su hijo José María posan con sus tres vermús Tirolés.

El Tirolés rojo de Valentín Pascual se elabora con vino blanco de Viura de Cenicero, en maceración con una selección de flores, plantas, frutos y especias procedentes de la zona del Mediterráneo, siguiendo la receta del abuelo Pepe. “Todo no se puede decir”, señala José María. El joven enólogo ha querido preservar la receta original para la elaboración del vermú más emblemático de la familia, pero también ha aportado sus conocimientos para diversificar su oferta, creando en 2018 dos nuevos productos: un vermú blanco y un reserva criado en barricas de roble francés y americano durante 14 meses. “Quería conseguir vermús para todos los gustos y aprovechando que ahora el vermú tiene más tirón hemos sacado estos dos nuevos productos”, agrega.

Al calor de la moda

La pregunta es obligada: ¿por qué se ha vuelto a poner de moda el vermú? Luis Martínez Lacuesta tiene su teoría y la expresa con vehemencia: “ha pasado que afortunadamente ha surgido una corriente *hipster* que ha vuelto a poner de moda el vermú. Se comienza a producir una explosión en el mundo de los vermús, con el renacer de las vermuterías que habían desaparecido y nuevos productos que invitan a la gente a probar muchas cosas”.

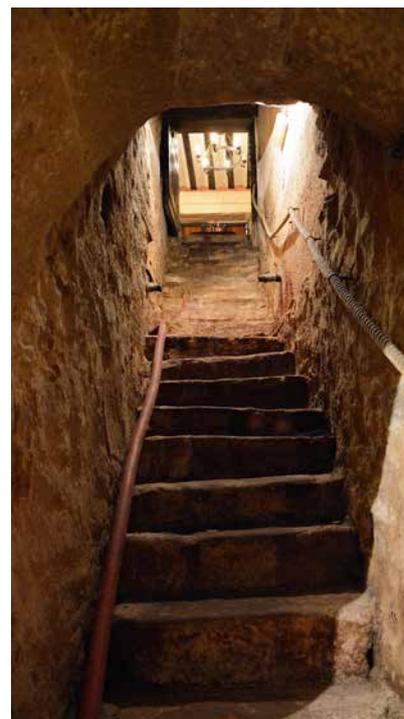
Este resurgir de la moda *vintage*, unido a un incipiente interés en España por el mundo anglosajón de la coctelería, en la que se utiliza el vermú en muchas combinaciones, ha propiciado la aparición de nuevas marcas en el mercado y

una diversificación de las ya existentes para responder a diferentes segmentos del mercado. Al rojo y blanco de toda la vida, se añaden los reservas y las ediciones especiales con diferentes tiempos de crianza y en distintos tipos de madera; los blancos secos o extrasecos, o los rosados.

El resurgir del vermú también ha tenido su reflejo en La Rioja, donde una decena de empresas comercializan ya el aperitivo con fórmulas de lo más variopinta. Licorería Albeldense, otro de los veteranos, utiliza tintos de Tempranillo y Garnacha en su vermú San Bernabé gran reserva especial y Benito Escudero elabora su vermú recuperando una receta del abuelo con Garnachas del Yerga. Bodegas Altanza se decanta por los vinos de Jerez para sus vermús Amillo. De la mano de Châpeau Wines, en Alfaro, llega el Vermouth Mon Dieu! con muy buenas críticas por los medios especializados. Bodegas Jer elabora desde Azofra el vermú Cantera y Destilería el Juncal en Albelda, el Dos Ges. Puede que la lista ahora mismo sea más larga.

Según la Asociación Española de Elaboradores y Distribuidores de Vermouth, ANEV, que agrupa a los nueve principales productores españoles, entre ellos Martínez Lacuesta, el consumo nacional se estima entre 25 y 30 millones de litros de vermú, a los que se destinan unos 40.000 hl de vino, un 2,5% de la producción de blancos en España. Luis Martínez Lacuesta estima que habrá actualmente en España unas 200 marcas de este vino aromatizado, muchas nacidas al

calor de la moda actual. Una moda que ha permitido a la bodega no solo crecer en ventas –“llevamos cinco años aumentando nuestra comercialización a razón de un 20% anual”– también que la bodega sea conocida ahora mismo más por los vermús que por el vino. “Me duele un poco porque tenemos 125 años de historia, pero es cierto que hay gente que nos está conociendo por nuestro vermú y de paso descubre que también elaboramos vino”, señala. “Si levantara la cabeza mi padre no se lo creería.”



Calado del siglo XVI de la bodega Valentín Pascual.

Los vermúts riojanos



PASCALI

Bodegas Riojanas (Cenicero)

Tipos de vermú:
Rojo

Vinos de:
Viura de Cenicero



TIROLÉS

Bodega Valentín Pascual (Cenicero)

Tipos de vermú:
Rojo · Blanco · Reserva

Vinos de:
Viura de Cenicero



LACUESTA

Bodegas Martínez Lacuesta (Haro)

Tipos de vermú:
Rojo · Reserva Ed. Limitada · Reserva roble acacia
Reserva roble francés · Blanco · Blanco extra dry

Vinos de:
Arien



SAN BERNABÉ

Licorería Albeldense (Albelda de Iregua)

Tipos de vermú:
Reserva · Gran reserva · Gran reserva especial

Vinos de: Varios tipos de uva según el vermú:
Macabeo, Garnacha, Malvasía o tinta de
Tempranillo y Garnacha (reserva especial)



CANTERA

Bodegas Jer (Azofra)

Tipos de vermú:
Rojo

Vinos de:
Viura



MON DIEU!

Chapeau Wines (Alfaro)

Tipos de vermú:
Rojo · Reserva · Blanco

Vinos de:
Viura



AMILLO

Bodegas Altanza (Fuenmayor)

Tipos de vermú:
Reserva · Reserva Especial

Vinos de:
Jerez (Palomino, Pedro Ximenez, Oloroso Seco)



BENITO ESCUDERO

Bodegas Benito Escudero (Grávalos)

Tipos de vermú:
Gran Reserva · Tradición de familia

Vinos de:
Garnacha del Yerga



DOS GES

Bebidas y vinos del Norte (Albelda de Iregua)

Tipos de vermú:
Rojo