

▶ VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

en Galicia. Incluso, hay bebidas elaboradas con crianza de más de un año en barrica como el Izaguirre reserva o el riojano Martínez la Cuesta, incluso con fino de Jerez como Lustau, La Copa.

De todas formas, hay que apuntar que todavía es muy poca la cultura sobre el vermut. A parte de la obviedad de si está frío, está rico, la mayor parte de los comensales no se para a pensar en lo que bebe. Quizás será una buena opción primero olerlo para después saborearlo despacio buscando matices diferentes, nuevos; un equilibrio entre lo dulce y lo amargo y un sabor limpio y agradable en boca, nunca empalagoso. Evidentemente, no hay que olvidar la importancia del acompañamiento: desde unas ricas patatas fritas a una conserva de calidad o a la maravillosa Gilda (piparra, anchoa y aceituna, básicamente).

**Vermuteando por Mallorca**

Son muchos los locales que se han abierto en los últimos años en forma de vermutería y muchos más los que han ampliado la oferta de vermut en su establecimiento. Aquí os dejamos una selección:

**En Palma:**

▶ **Vermú** (C. Comte de Barcelona, 13), abierto hace cuatro años, es uno de los "veteranos". Sirven mayormente *El Bandarra*, vermut de Vilafranca de Penedès. Es un pequeño local con carácter. Ofrecen pinchos, mariscos y latas de calidad.

▶ **La Rosa vermutería** (C. La Rosa, 5, junto al Gran Hotel). Exquisita puesta en escena, ambiente retro y con mucho carácter. Más de veinte vermut lucen en la carta y acaban de estrenar el suyo: *5 pétalos*. Es una opción perfecta para vermutear y comer.

▶ **La Rosa Chica** (C. Monseñor Palmer, 5). Es su sucursal recientemente inaugurada, más pequeña pero con el mismo carácter. Es buen punto para beber y comer.

▶ **Vermutería La Gloria** (C. de la Palmera, 9, El Molinar). Abierto por el italiano Davide Furer, es un local muy personal que cuenta con una amplia oferta de vermut. Dispone de más de 40 marcas. Tiene una pequeña cocina con tapas de calidad.

▶ **Cover, vermutería & coctelería**. (La Rambla, 17). Abierta por Madeleine Lozano. Ofrecen Yzaguirre de



Davide Furer en la barra, junto con Verónica, en la vermutería La Gloria, en el Molinar. M.A.ADOVER



En la Bodega Santa Clara, vermut a granel y degustaciones. M.A.ADOVER



César, el barman de Rambar, sirviendo vermut en su espectacular barra. M.A.ADOVER

Maca de Castro, en su restaurante Jardín en el Port d'Alcúdia, elabora su vermut con base de hidromiel

Al igual que un buen vino, aprender a saborear y valorar un vermut requiere tiempo y paciencia

grifo y una docena de vermut. A partir de octubre prepararán mini cursos sobre el vermut.

▶ **Rambar** (La Rambla, 20). Inaugurado hace pocos meses, su barra es espectacular. Tienen vermut Miró de grifo y media docena de marcas en botella.

▶ **Vermut&tortillas** (Mercado gastronómico de San Juan. S'Escorxador). Es el lugar adecuado para comenzar el recorrido gastronómico por el mercado.

▶ **Bodega Santa Clara** (C. Santa Clara, 4). Uta Gritschke lleva siete años vendiendo vermut a granel, además de vinos y sifones.

▶ **RB bar** (C. Ramón Berenguer III, esquina Blanquerna). Vermutería-Latería. Abierto hace algo más de medio año. Cuentan con una docena de vermut y una amplia oferta de conservas.

▶ **Can Frau** (Mercat de Santa Catalina) ofrece un ambiente popular y buena cocina tradicional para acompañar un vermut.

▶ **Vermutería Vi.Xet** (C. Can Sanç 7). Abierto por Cholo Sardá, cuenta con su vermut de Reus.

▶ Los sábados por la mañana, a partir de septiembre, repetirán la ruta vermutera: **Bar España** (C. Can Escursac), **La Andaluza** (Plaça den Coll), **La Cuadra del Maño** (C. Galera), **Ca la Seu y La Tortillería** (Plaça Quartera) y **Moltabarra** (C. Pes de la farina).

▶ Se puede tomar un vermut en: **Bodega La Rambla** (Via Roma, 6); **Bar Mavi** (c. 31 desembre, 29); **Bar Flexas** (c. de la llotgeta, 12); **Ca na Chinchilla** (Rambla, 7); **Bar Rita** (Pl. Llorenç Bisbal, 13) **Vins i coses** (C. Lluís Martí, 7).

**Vermut en los pueblos**

▶ **Oh! Vermut** (C. Colón, 3 Pollença); **Bar Teades** (C. Rector Nadal, 3. Consell); **Es Mirall** (Camí del Far, 21, Port de Sóller); **Ca sa Miss** (Plaça Constitució, 3. Sa Pobla); **Bar Vermut** (C. den Bosch, 8. Manacor). En todos, hay vermut y propuestas gastronómicas.



**Vermuts hechos en Mallorca**

▶ **Muntaner**, de las bodegas Antonio Nadal, se ha asentado plenamente en el mercado de la Isla. Un vermut que incorpora una docena de macerados botánicos. Han conseguido en sus dos variaciones, blanco y rojo, un equilibrio y un sabor muy destacables. Aromáticos y agradables al paladar, están elaborados sobre prensal blanc, una variedad de uva local. De reciente aparición, **Vermut vermell**, de Dos Perellons, es suave y de ajustada graduación. Limsa elabora **Boc**, con muchos recuerdos a naranja. En Menorca elaboran el **Bini Tort**, rojo y potente.



**Andreu Genestra y su vermut**

▶ En su restaurante en Capdepera, el chef propone a sus clientes su propio vermut, formulado por David Serrano, su maitre. En el vermut blanco predominan las sensaciones cítricas y balsámicas mientras que el rojo es mas especiado e intenso. Olores y sabores se entremezclan con recuerdos y sentimientos. Además en su original armario proponen alrededor de 36 variedades y marcas distintas.



Genestra y Serrano y su armario de vermut. FIRMA DE AUTOR