

Reportaje Córdoba

Vermú Crisol: la pócima mágica

POR JOSÉ IGNACIO SANTIAGO, 21 DE MAYO DE 2018

Al igual que en un crisol se funden los metales a altas temperaturas, hay una bota en el **despacho de vinos Sociedad de Plateros** que hace las veces de recipiente donde se funden y armonizan los distintos aromas y sabores procedentes de numerosos ingredientes de una pócima mágica, **el vermú**.



En el amplio mundo del vermut cada maestrillo tiene su formulilla. Hay tantos tipos posibles como personas que lo preparen. La evolución experimentada por esta bebida, con una **grado alcohólico mínimo de 14,5% vol**, ha sido tremenda. En un mercado en el que el **gran porcentaje de ventas es de Martini** (no todo el mundo sabe que es un vermut), se han abierto un sinfín de marcas que han vuelto a poner de moda esta castiza bebida, aunque en zonas donde el fino es gran competidor en su hora óptima de consumo, el crecimiento ha sido menor.

En fase visual, **Crisol se muestra límpido y brillante**, de capa alta con tonos caoba oscuro, ribetes ambarinos y de lenta caída de lágrimas. Aromáticamente es muy andaluz, ya que en lugar de emplear vinos blancos más bien neutros como base, se emplea oloroso, que **aporta unos matices oxidativos predominantes** en la combinación final, junto con las diferentes plantas, cortezas, raíces y especias, empleadas para darle aromas y sabor. En este caso es un vermú **intenso y muy balsámico**, con aromas a regaliz, herbáceos, frescura, y más de fondo un toque a vainilla y aromas dulzones.

En fase gustativa aparece otro ingrediente empleado, el azúcar, en este caso gracias a **un porcentaje de Pedro Ximenez** que amortigua la astringencia y el amargor aportado por el Ajenjo, estimulante del apetito, obligado en la receta de un vermut. Crisol muestra un gran equilibrio gustativo, donde **no hay sensación empalagosa** gracias a una gran acidez que lo neutraliza y refresca la cavidad bucal. Si además, se consume muy frío, en vaso

con hielo y cáscara de naranja, la sensación es muy placentera. **Manolo Bordallo** nos ofrece su particular visión del vermú en su magnífico despacho de vinos desde donde sigue custodiando los **tradicionales Platino, Peseta y Oro Viejo**, y en el que podemos ir, como antaño, con nuestra garra ta a comprar a granel o bien llevarnos unas botellas bien vestidas.