

Magazine

# Starring Vermouth

AUG. 7, 2015

Drink

By ROSIE SCHAAP

## TRADUCIDO

Hace unos años mi hermano me preguntó dónde me gustaría pasar mi 40 cumpleaños. Elegí España, y él generosamente me obsequió con un billete de avión a Barcelona. Reservé un apartamento soleado con abundancia de azulejos de colores. Compré una entrada para un partido del FC Barcelona en el Camp Nou. Pero en las semanas previas a mi cumpleaños, la salud de mi madre declinó precipitadamente. No podía salir de Nueva York bajo esas circunstancias, y cancelé el viaje.

Así que cuando mi amiga Katie me sorprendió en enero con el regalo de cumpleaños de una hermosa botella de vermut español que no había probado antes, el presente fue más conmovedor de lo que ella podría haber esperado. El vermut que ella me regaló, Primitivo Quiles rojo, es producido por una antigua bodega de gestión familiar en la provincia de Alicante en España. Es un poco pasificado, fragante con especias y corteza, sugestivo de nueces verdes. Es inmensamente agradable de beber.

Siempre he estado a favor de vermut. Estoy a favor de un martini sustancialmente mojado. Pero me gustaría verlo más a menudo como la estrella de una bebida, no sólo como un jugador de apoyo. Esencialmente es un vino aromatizado con especias y hierbas y otros compuestos aromáticos, que es el más fácil y posiblemente el más grandioso de los aperitivos. Es versátil, relativamente bajo en alcohol y una ganga (muchas de mis botellas favoritas oscilan en el rango de los \$ 20). Cocino con él también: Siempre que preparo filetes empanados los termino igual que mi madre hacía, con un rápido flambeado de vermut. Hay vermut franceses, italianos y vermut americanos que me gustan. Pero debido al regalo de cumpleaños, este ha sido mi año de vermut español. He llevado una botella conmigo a todas las fiestas a las que he asistido en los últimos seis meses o así, y mis anfitriones y otros invitados han quedado tan sorprendidos y encantados por él como yo. He creado un cóctel sencillo combinando el vermut rojo Primitivo Quiles con jugo de pomelo fresco, tónica y amargo de Angostura: un favorito instantáneo.

No hace mucho me senté a hablar (y saborear) vermut con Alexandra Raij. Con su marido, Eder Montero, Raij es la propietaria y chef de tres restaurantes españoles en la ciudad de Nueva York - El Quinto Pino, La Vara y Txikito - que ofrecen cócteles hechos con vermut español. En El Quinto Pino, hay una bebida especialmente elegante que Raij ha llamado el Montserrat, en honor de la Virgen de Montserrat, patrona de Cataluña. Requiere de Casa Mariol Vermut Negre, que se tiñe con canela y es una reminiscencia (me refiero a esto como un cumplido) de muy buena cerveza de raíz. También hay un plato fabuloso en la carta del restaurante que son las almejas con aceitunas y gelée vermut. Pero Raij ensalzó los placeres más minimalistas del Marianito (vermut seco sobre el hielo, con aceitunas y cítricos para adornar) y Vermut Preparado (lo mismo pero con vermut dulce).

Todavía no he hecho ese viaje a España. Pero beber vermut español dispara mis imaginaciones. Voy a llegar.

**Recetas:** [Marianito](#) | [La Montserrat](#) | [La Puesta del Sol](#)

*Suscríbese a [nuestro boletín de noticias](#) para obtener lo mejor de The New York Times Magazine entregado a su bandeja de entrada cada semana.*

Una versión de este artículo aparece impreso el 9 de agosto de 2015, en la página MM22 de la Revista del Domingo con el siguiente titular: . Protagonista Vermut Papel de hoy|Suscribirse

## Beber

Columnista Rosie Schaap, en los placeres de la cultura de los bares y la buena bebida, con recetas.

ARTÍCULO ORIGINAL EN INGLÉS:

<http://www.nytimes.com/2015/08/09/magazine/starring-vermouth.html?smid=tw-share>