

## Vermuts que defineixen caràcters

*Surten al mercat noves referències de vermut, d'autòctones i d'exòtiques.*



**Caràcter** ha vingut a dir-nos moltes coses, que la fal·lera pel bon vermut encara és viva, que els territoris parlen a través dels seus productes, però essencialment que la cooperació és la base de qualsevol treball que vulgui tenir èxit, en el sentit més humil però alhora ambiciós de la paraula. Ja tenen experiència en l'elaboració de patxaran i vi de nous i ara han sumat a la seva llista un vermut, el primer ecològic del país, que és "lo vermut de ponent". Una elaboració artesanal que han fet possible l'etnobotànica **Airy Gras**, **Àlquia Produccions Enològiques** i la cooperativa de desenvolupament local d'Arbeca, **Tres Cadires**.

"La idea va néixer en un esmorzar de forquilla amb Àlquia després de visitar l'obrador i aviat vam tenir clar que havíem de sumar algú més que n'entengués a fons de les plantes de Ponent i per això vam incorporar l'Airy Gras, una experta en flora", explica **Quim Pérez**, responsable de comunicació de Tres Cadires. De fet, l'etiqueta de **Caràcter** és tota una declaració d'intencions; hi apareixen dibuixades les herbes, fruites i aliments que matisen el vi blanc de serè de la Cooperativa l'Olivera, que és la base del vermut. "L'Airy ens va dir que no hi havíem de posar ni espècies ni cítrics, perquè no són pròpies del paisatge de Ponent. Com a alternativa, vam triar tarongina i marialluïsa i també vam triar un vi amb més acidesa. I el que hi hem posat és un reflex del paisatge, des d'oliva arbequina deshidratada - per compensar la falta d'espècies- a figa, magrana, cirera de pastor, esperallac, timó, rosella, donzell, altimira i botja pudenta". Plantes autòctones de Ponent, principalment silvestres com el te de roca, diferents tipus d'artemisa i fruits de marge que aporten dolçor i que a l'etiqueta s'insisteix a dir "que han marcat el caràcter durant

generacions". Un vermut que és molt més que un bat de sol i un estat d'ànim, és també un viatge "per vinyes, oliveres, timonedes i garrigues".



*D'esquerra a dreta: Quim Pérez i Andreu Culleré (Tres Cadires); Airy Gras; Paco López i Carles Bargalló (Àlquia). Foto: Tres Cadires.*

L'assessorament d'Airy Gras va ser determinant també per incloure plantes que fossin importants pel seu coneixement tradicional associat. I precisament un dels principals reptes de l'elaboració ha estat el fet de no utilitzar botànics de fora. El treball d'Àlquia Produccions Enològiques s'ha centrat en "trobar la forma d'incorporar la textura i l'amargor de les olives arbequines, les artemises i els fruits silvestres, i el perfil floral i especiat mitjançant flors, herbes i arrels que donen color i entitat a les terres de Ponent", dirà l'enòleg **Paco López**. El resultat és un vermut fidel al paisatge, de perfil amarg i baix contingut de sucres. A més, s'empren per a la seva elaboració sucre de remolatxa i most rectificat.

*Caràcter* parla de la personalitat de la gent de Ponent, de les plantes autòctones, però també de les característiques organolèptiques d'un vermut que s'escapen intencionadament de la convencionalitat. Hi ha qualitat, artesania i una elaboració multidisciplinària que amaga una feina de recerca important. Un altre dels reptes va ser trobar totes les matèries primeres certificades en ecològic. "Algunes plantes impossibles de trobar, ens van impulsar a inscriure'ns al CCPAE com a recol·lectors silvestres", explica Quim Pérez. La maceració de les herbes i el vi, la fortificació i l'edulcoració les realitzen a l'obrador de Tres Cadires. Ara per ara hi ha 1.800 ampolles al mercat, però a la tardor en sortiran 600 més amb la categoria de reserva; actualment estan fent la cria en barrica. "L'ampolla de vidre és de color verd, perquè volem transmetre que som de Les Garrigues, una terra d'oli d'oliva verge extra", dirà Pérez. No se'ls escapa cap detall i la presència



en el gust d'aquest fruit és evident, sorprenent i plaent.



*Presentació de Caràcter a Barcelona. Foto: Tres Cadires.*

La presentació del nou vermut va tenir lloc a Barcelona però ara s'enceta un viatge "al més pur estil banda de rock" per diferents localitats catalanes al llarg de quatre setmanes. "Ens acolliran amics del sector de l'economia social i solidària i punts de venda que sempre han apostat per nosaltres i plegats posarem en valor que des d'una cooperativa com la nostra hem creat el primer vermut ecològic de Catalunya i que tenim voluntat de fer-ne cada anyada", comenta Quim Pérez. Això demostra que els teixits productiu i associatiu són vius i que la febre pel vermut continua. Que hi ha ganes, també, de consumir productes singulars, però ben elaborats. I autèntics, però que vagin una mica més enllà del que és ortodox. "A partir d'ara, cada any traurem al mercat una nova anyada de *Caràcter*. Podem arribar a les 10.000 ampolles, però anirem creixent de manera sostinguda. I ens marcarà molt el procés de recol·lecció silvestre de les plantes i les auditories que hem d'anar passant per certificar en ecològic el vermut", avança el responsable de comunicació de Tres Cadires. El gest més gran ja està fet i ara comença el camí de donar valor allò que han creat perquè sigui conegut primer i consumit després en un exercici de transparència que els porta a posar part dels components de la fórmula màgica del vermut a l'etiqueta, tot i que n'hi ha fins a 31. "*Caràcter* de Ponent és tant pel paisatge, com les plantes, la vinya, la gent i la passió pel tros, els cargols? i ara també pel vermut", afirmen els seus creadors. És ben bé que les Terres de Lleida es podran significar a partir d'ara per un beure de fórmula vella però d'esperit renovat. Creatiu i honest. I que per tant va molt més enllà del caràcter i parla del temperament de secà.

### **Vermut mallorquí amb accent tibetà**

A Mallorca, l'ecologia també preval i el celler Jaume de Puntiró de Santa Maria del Camí l'ha abraçat en el nou vermut que acaba de treure al mercat. "La serra de Tramuntana s'agermana amb la de l'Himàlaia", diu el vinater **Pere Calafat**. "La idea neix de l'enamorament de Pieter-Jan Pattyn amb el Vermut de Puntiró. És un belga que es dedica a la destil·lació de ginebres. Buscava un complement per fer-ne combinats i va tastar el nostre primer vermut. I a partir d'aquí va sorgir la idea de fer-ne un de nou que incorporés l'essència principal de la ginebra que elabora, que és el Pebre Bo Timut, una espècie única i originària del Tibet". Per això reivindiquen l'assemblatge d'espècies entre dues muntanyes distants al "Vermut amb Timut made in Mallorca". "El resultat és un producte profundament mediterrani amb un matís tibetà. La suavitat dels nostres botànics - donzell, romaní, sàlvia, herba llúïsa, herba sana, fonoll, llimona i taronja- es mescla amb la corpulència de l'espècie tibetana i el resultat és un vermut ecològic innovador", dirà Calafat. El vi base per a l'elaboració del vermut és l'Orange, de vinyes velles de giró ros de Santa Maria del Camí.



Vermut Jaume de Puntiró. Foto: CJDP.

"És un vi alcohòlic, corpulent i aromàtic, que després macerarà amb herbes, plantes i fruits mediterranis i el Pebre Bo Timut". Un vermut que defuig els esquemes més tradicionals i reivindica l'exotisme. Fins i tot a l'etiqueta, on l'artista **Igor Morski** ha creat un disseny on hi ha representades les dues muntanyes agermanades. Pere Calafat haurà d'incorporar a la propera reedició del seu llibre "Vinyòvol. Vocabulari de pagès de la vinya i el vi", aquesta espècie que ha descobert als mallorquins. I com va escriure **Mateu Morro i Marcè** al seu pròleg: "Mallorca recuperarà qualche dia - tan de bo sigui aviat- el seu lloc a les taules del país, d'on mai havia d'haver fugit, i el vi de Mallorca ja s'hi ha guanyat un lloc d'honor. La sobirania gastronòmica és per a qualsevol país una opció estratègica essencial".

