

C O L U M N A D E



Sandra Fernández

El mundo de los vinos y licores amargos tiene un lado divertido que se ha potenciado con el auge de la mixología. Atrévete a probarlos solos o en coctel



Vermuts, vinos amargos, *bitters*, mistelas y licores aromatizados de hierbas han existido por cientos de años y hoy han despertado gracias a la mixología, al ser ingredientes indispensables para dar balance, sabor, complejidad y carácter. Lo que se comprueba en la construcción de famosos cocteles como el Dry Martini, Negroni y Manhattan.

Los vermouths son excelentes para beberse solos. Amaderados, especiados, balsámicos y florales, los hay blancos, rosados y tintos, y todos tienen una receta secreta que guarda mucho misticismo.

También todos cuentan con el sabor amargo que los caracteriza. Se ligaban a tónicos medicinales en la antigüedad; se obtienen de manera natural gracias a botánicos amargos como raíces, flores, pistilos, cáscara de frutas, hierbas y hasta corteza de árbol, como la quinina, que curaba la malaria.

El ingrediente más polémico es la artemisia, conocida también como *absinthe* o *wormwood*. Se consideró alucinógeno hasta los años 70. Se creía que su consumo excesivo hizo que Toulouse-Lautrec pintara con medidas fuera de proporción y caricaturescas, y que Van Gogh se cortara la oreja en un estado de alucinación profunda. Se bebía diluido con un terrón de azúcar. Verdadero o no, hoy la artemisia se consume por litros con el famoso Jägermeister, que pocos saben que es parte del mundo de los vinos amargos.

LAS RECOMENDACIONES

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, sugiere tres vermouths:

Vermouth Antica Formula  
1,609 MXN\*

Vermouth Valdespino  
580 MXN\*\*

Disfruta de su alta concentración aromática derivada de las 30 hierbas con las que se elabora, cuya receta data del siglo XVIII. Acompáñalo con carne braseada, cachete o *pork belly*.

De la zona de Jerez, elaborado por el grandioso Grupo Estevez, este jerez único tiene como base un oloroso de 15 años de añejamiento. Es perfecto para maridar con tapas de pescado en conserva como anchoas o atún en escabeche.

Vermut Mistela Pijoan  
452 MXN\*\*\*

Esta elaboración, a cargo del enólogo y dueño de la bodega Pijoan en Valle de Guadalupe, resulta floral y dulce; añade hielos para refrescar y disfrútala con postres, galletas, frutos secos, panqué de limón o naranja.



Receta sencilla

Un fácil y rico coctel de rápida preparación, consiste en verter vermouth sobre un vaso con hielo, agregar un poco de agua tónica o mineral y añadir una rodaja de naranja

Texto: Sandra Fernández / Fotos: Adobe Stock