



Guía del VERMUT

Prólogo de Carme Ruscalleda

Tipo de vermut: rojo
 Variedad de uva:
 hondarribi zuri
 y airén
 Graduación
 alcohólica: 15%
 Precio: 10€

Guía del vermut Editorial Planeta
 El mas valorado entre 90 vermouths nacionales

Txurrut Vintage

Nota de cata

VISTA: Color anaranjado teja, reflejos dorados y brillantes.

NARIZ: Muy expresivo y vigoroso; recuerdo de aromas cítricos y cerezas dulces, canela, vainilla, cardamomo, anisados y caramelo.

BOCA: Entrada golosa, sabor a frutas rojas y naranja amarga, muy cremoso, especiado y cítricos. Notas balsámicas, un picante suave y toque amargo; final largo y persistente



T*xurrut* en euskera significa “sorbo”, y es el nombre de la primera marca de vermut autóctona de Vizcaya. Antonio Vence, vecino de Sopuerta, decidió darle un nuevo uso a un terreno suyo; para ello, se trasladó a Reus, cuna del vermut por excelencia, y allí lo aprendió todo sobre su elaboración. Luego, con ayuda de las destilerías Acha, creó su propia fórmula de vermut vizcaíno, un vermut diferente al del resto del mercado, pues tiene la esencia de la uva hondarribi zuri, la típica del txakoli. De esta manera, en la comarca de Las Encartaciones, territorio tradicional de txakoli y sidra, hoy también se elabora vermut.

El vermut Txurrut es vasco desde la primera hasta la última gota. Y para reafirmar su identidad, ha homenajeado a los aficionados del Athletic de Bilbao con una edición especial y numerada de sus vermuts con la imagen roji-blanca y el escudo del club.

Txurrut Vintage Zuria

Nota de cata

VISTA: Color amarillo pajizo, cristalino muy limpio.

NARIZ: Aroma floral con fondo cítrico de limón y hierbas.

BOCA: Sabor cítrico, notas dulzonas, refrescante, matices florales (manzanilla, saúco, pétalos amarillos, orquídeas), un poco anisado. Cuerpo medio ligero, con cremosidad y final no demasiado largo.



Tipo de vermut:

blanco

Variedad de uva:

hondarribi zuri,
albariño y airén

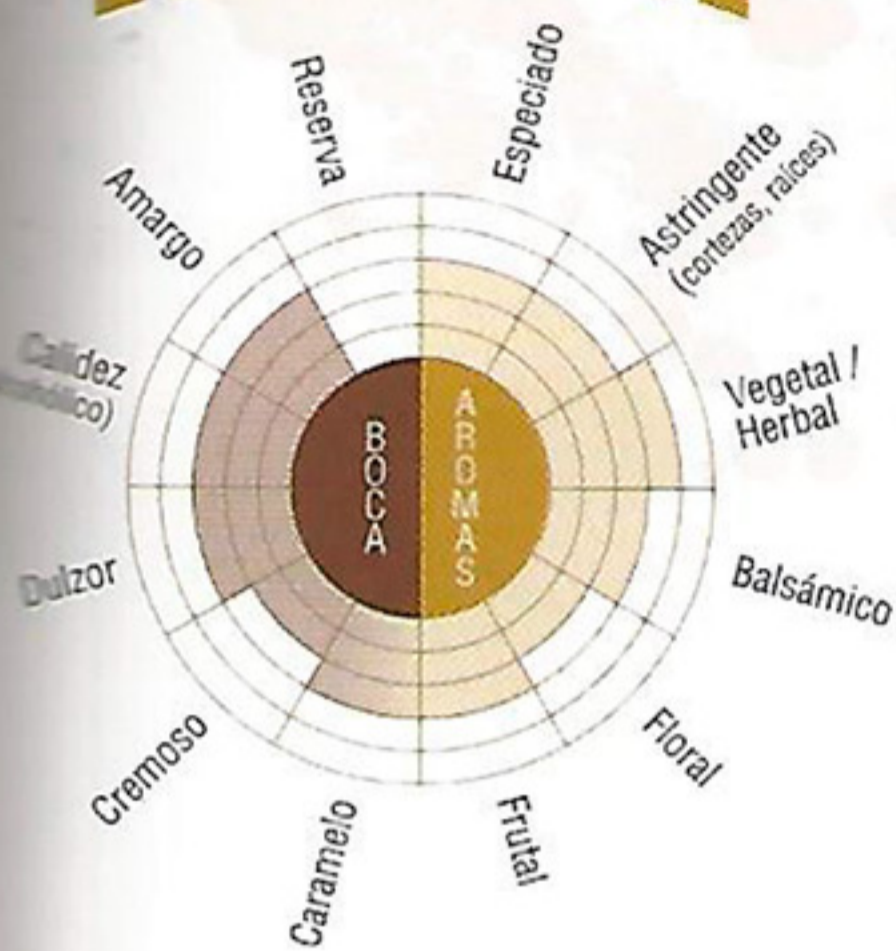
Graduación

alcohólica: 15%

Precio: 9-10 €



Tipo de vermut: rojo
 Variedad de uva:
 airén
 Graduación
 alcohólica: 15%
 Precio: 9-10 €



Txurrut

Nota de cata

VISTA: Color naranja y miel oscuro, brillante, de intensidad media.

NARIZ: Aromas caramelizados, cítricos y florales, vainilla, notas herbales de genciana y tomillo, regaliz de palo.

BOCA: Entrada refrescante, ácida, aromas herbales, especiados y cítricos. Suave amargor en el *bouquet*. Final armónico, con juego de sensaciones dulces cremosas y amargas.

Tipo de vermut: rojo
 Variedad de uva:
 hondarribi zuri
 y airén
 Graduación
 alcohólica: 15%
 Precio: 10 €



Txurrut Vintage

Nota de cata

VISTA: Color anaranjado teja, reflejos dorados y brillantes.

NARIZ: Muy expresivo y vigoroso; recuerdo de aromas cítricos y cerezas dulces, canela, vainilla, cardamomo, anisados y caramelo.

BOCA: Entrada golosa, sabor a frutas rojas y naranja amarga, muy cremoso, especiado y cítricos. Notas balsámicas, un picante suave y toque amargo; final largo y persistente.

Guía del

VERMUT

ESTER BACHS

En los últimos años, el vermut, este licor de tonos dulces, amargos y especiados, ha recuperado su antiguo papel vertebrador de encuentros sociales. El ritual del vermut, presente en los aperitivos caseros del domingo, en tabernas y bodegas hasta hace tres décadas, vive un momento álgido; cada vez hay más propuestas de degustación y establecimientos donde disfrutarlo.

Con la ayuda de esta guía, el lector podrá conocer la historia del vermut en España, y los más curiosos, incluso aprender cómo hacerlo en casa. Encontrará una selección de los mejores vermouths que se elaboran en nuestro país, con descripciones detalladas y notas de cata; recetas de los mejores cócteles con base de vermut, y un listado de las vermuterías más representativas que se interesan por los aperitivos artesanos y crean su propia marca.

La publicación incluye un repertorio de recetas gastronómicas firmadas por prestigiosos cocineros españoles en las que el vermut es el ingrediente principal, y aporta las claves necesarias para descubrir los vermouths existentes en el mercado y disfrutar de una bebida compleja y rica en matices que se integra plenamente en nuestra cultura popular aunando tradición y modernidad.

10128157



PVP. 9,95 €

www.geoplaneta.com

 geoPlaneta