

► Un clásico con clase

Roberto Briones (en la foto, con su esposa Miren Val) mantiene en secreto los ingredientes y proporciones que usa

para su vermú preparado (3,20 €) dispuesto en botellas y que los fieles compran hasta para llevar.

Dirección Plaza Campuzano, 3 **Tlfno** 944411033

ESTORIL (BILBAO)



Un trago amable.

Roberto Briones y su esposa, Miren Val Manso, en el Estoril.

JORDI ALEMANY

minosa alternativa al trasiego nocturno. Soto nos da otra clave: «todo el mundo hace y prepara vermú, pero eso no significa que lo haga bien».

Los de Briones, con 35 años de servicio en Campuzano, son de categoría. Y asegura que el vermú es la más confortable bebida inventada para «antes de comer». «Es muy rico y te da un toque especial», explica este profesional que, ante la gran demanda, prepara y enfría botellas con su fórmula secreta con antelación para atender las acometidas de las horas punta. «¿Mi receta? Sobre todo, mucho cariño. Preparo el vermú a mi estilo, con mi fórmula y mis medidas. Es fundamental mantener la regularidad y la temperatura; que el primero te sepa igual que el segundo y el segundo igual que el primero. Siempre uso la misma marca de base», dice Roberto Briones mientras evoca el trabajo con los vasos mezcladores de los añorados Jon y Kepa, corazón y pulso del extinto J. K.

El que prepara Briones no debe irle a la zaga porque sus clientes han optado por comprarle las botellas para llevárselas de viaje o para quedar como señores en agasajos e invitaciones familiares. Briones, a quien Carlos Herrera dedicó una entrada en el XL Semanal bajo el certero título 'Vermut de corbata', es un hombre jovial en las distancias cortas. «En la barra no soy serio, -protesta jocosamente- es que estoy concentrado».

Por ello advierte sobre la engañosa fa-

cilidad con que se trasiega tan democrático combinado y sobre la consiguiente euforia que anima a repetir la tirada. «El vermú castiga; es una bebida para la que hay que estar entrenado y ser de los nuestros. Tengo un libro de Chicote donde habla del vermú y dice que es un vino blanco, macerado y con caramelo: un 'vino drogado', lo llama», se despidió este camarero que empezó en el Atlanta y que constata, con emoción, que ha pasado «más tiempo con los clientes» que con su «familia».

Los malabarismos de Jon Ocaña

El vermú de la Taberna Basaras es también cuestión de familia. Ver a Jon Ocaña (35) preparar un vermú (le dedica cinco minutos de reloj) es uno de esos espectáculos que hacen grande a la hostelería.

Jon (que va a dedicar unos meses a estudiar más a fondo el mundo del vino a la espera de encontrar un local para ejercitar de nuevo su vocación) lleva elaborando combinados desde 2018, tras su paso por la Escuela de Hostelería de Artxanda. «Soy un friki de esto. Le di mil vueltas hasta dar con la fórmula. Prepararlo a la vista del cliente es distinguirse, es calidad. Yo lo revuelvo, no lo agito», dice Jon Ocaña, que nos mete de cabeza en una peli de James Bond y sus Martinis de vodka. Él usa vermú rojo Cinzano, un golpe de ginebra MG, aporta el amargor con Campari y la acidez con un poco de zumo de naranja, dos gotas de angostura «y algo más» que

tiene en botella aparte. Coge los hielos. Revuelve, escancia, se lo pasa de un vaso de la coctelera Boston a otro «hasta crear una espuma que le da una textura especial» y maneja el gusano (esa especie de muelle enrollado para evitar que caiga el hielo o los twists de naranja) hasta que el vermú vuela a su vaso especial. «Me lo tiro de la mano derecha a la izquierda, cuatro o cinco veces y, rápido, a la copa Martini», dice. El trago base (4,5 €) admite creativas variaciones como Mirando al Sur (con PX o Palo Cortado con base de vermú González Byass de Jerez), el Transalpino (con ron), a 6,90 €, el Sanlúcar (que lleva Grand Marnier y Cynar, manzanilla y caldo de aceitunas) o el Solera XXIII (a 9,90 pavos) con ron Zacapa y Campari criado en barricas viejas de Bourbon. «La coctelería me ha fascinado», dice con la mirada iluminada por la pasión Jon Ocaña.

Donde hay función a diario es en el Txomin de Mungia, de Mari Jose Soto y Dani Pérez, toda una vida en hostelería y, hoy, referente vermutero nacional. «A nivel personal, a mí el vermú me ha gustado siempre porque soy de paladar amargo», se presenta Mari Jose. «Empezamos con preparaciones sencillitas. Pero desde el principio estuvimos en vanguardia. El Txurrut, el primer vermú con txakoli con Hondarribi Zuri cultivada en Enkarterri, nos lo trajo el mismo elaborador. Y hemos llegado a tener hasta 200 referencias de vermú distintas. ¿El más raro? Ahora hay uno, el

Turmeon, que tiene cáñamo de marihuana», dice. «Hoy se nos conoce fuera así que estamos muy orgullosos y contentos de que la gente venga a Mungia a probar lo que hacemos. El vermú (a 3,20 € el vaso de preparado, no muy alcohólico, sencillo y que guardamos en una barrica de roble) da mucho juego».

En el mismo equipo juega Aitor Jiménez (44), mirandés y patrón del Clover Club y del Soho, locales decorados por él mismo donde también da rienda suelta a su genio vermutero. «El vermú es la fiesta de la coctelería. Es digestivo, tonificante, salúfero. Si hasta dicen que lo inventó Hipócrates, el médico griego», sonríe.

Jiménez se ha sacado de la chistera un cóctel de vermú «enfriado, no batido» y coronado por una espuma cítrica que ha llamado Sol Naciente con Campari rojo que sirve en copa de champán. Y hay más. «Esa creatividad, ser capaz de crear un sabor con tus conocimientos y que la gente pague por ello, que le hagan una foto... eso no tiene precio», suspira Aitor Jiménez.