

CLOVER CLUB (VITORIA)

En una gran esquina.
Aitor Jiménez con su
vermú estrella, el Sol
Naciente.
BLANCA CASTILLO

**◀ La espuma
del Sol Naciente**

Veterano de la hostelería local, Aitor Jiménez comanda Soho y Clover. En la esquina de Fueros

y Olaguibel sirve este vermullo preparado que corona con una espuma cítrica de sifón (3,30 €).

Dirección Olaguibel, 8
Web cloverclub.es

**▼ Peregrinaje a
Mungia**

El empeño de Mari Jose Soto y Dani Pérez Perozzo ha logrado transformar este bar de Mun-

gía en referente para apasionados. Concursan: en carta, El Finalista 2017 y Perdición 2018.

Dirección Aita Zameza,
2 Tlfno 944047492

TXOMIN (MUNGIA)

Variedad.
Mari Jose Soto y Dani
Pérez Perozzo.
YVONNE ITURGAIZ

Vermú preparado

La magia amarga de un combinado para todos los gustos

En esto, como en la vida, cada maestrillo tiene su librillo. Visitamos cuatro locales encumbrados por una parroquia fiel, seguidores de un trago fresco que «está de moda»



**JULIÁN MÉNDEZ
MOLANO**

Es un rito de la tribu. Uno de esos salutíferos ceremoniales del que ha sabido dotarse la especie con los siglos. Alternar a mediodía, abrir el apetito y cotorrear un rato (hoy se prefiere eso de socializar) mientras se apura un trago y se picotea alguna cosa, es un ritual de paso. El protocolo se ha afinado tanto que hasta se ha inventado el aperitivo definitivo. El vermullo. Diríamos aún más: el vermullo preparado, el combinado más popular, transversal y democrático, el cóctel no cóctel para todos los paladares que (sustentado, sostenido e impulsado por las poderosas marcas que a todos nos vienen a la cabeza, che passione) nunca ha pasado de moda, pero que ahora ha vuelto con fuerza arrolladora.

Quien jamás osaría pedir en una barra un Old Fashioned, un Boulevardier o un Daiquirí, no tiene el menor inconveniente en solicitar su vermullo preparado. Hemos escogido cuatro locales, como los cuatro ingredientes básicos de la elaboración, aunque sabemos (como para no) que cada uno de ustedes tiene su favorito. Al

Estoril, Basaras, Txomin y Clover (quiero creer que habrá consenso para colocarlos en la lista de los imprescindibles) sumen ustedes sus bares de cabecera para el 'marianismo' y el alterne vermutero: Sagartoki, Gilda Toki y La Vermutería, en Vitoria, Baster, claro, y el Ander Etxea de Tere Villate o el Conti, La Taberna del Ron, el Reims de Rekalde, el acogedor Churchill, el Residence de Manu Iturregi (of course!) y tantos y tantos otros en Bilbao y alrededores. Completen la lista como mejor crean que, como dejó escrito aquel romano sabio, «gustibus non est disputandum».

Un vino drogado, que decía Chicote

Convendrán conmigo que el Estoril, de plaza Campuzano, es uno de los incontestables. Atiende la barra Roberto Briones (64), siempre impecable con sus corbatas en eléctricos tonos azules, quien, a las primeras de cambio, nos proporciona una sustanciosa clave: «el vermullo preparado, un aperitivo de toda la vida, hoy se vende a cualquier hora». «Hay personas que están de visita en Bilbao y me preguntan si por la tarde puedo prepararles un vermullo. Les respondo que los sirvo 'a la hora que usted le apetezca'». (Aplausos).

Realidad que corrobora de inmediato Mari Jose Soto (54), patrona del Txomin El Rincón del Vermouth de Mungia y gran abanderada de la causa, para quien la hora del aperitivo con vermullo se ha alargado hasta convertirse en puro «tardeo» como lu-