

Vermut Corito, tradición, natural y artesanal

Por Ángel Marqués Ávila

Vermut Corito, se elabora en Torquemada, Palencia, en el corazón del Cerrato Palentino en una destilería que se refundó en el año 2015, por Javier Esteban Araujo.

Su familia con legado en Torquemada desde la época de su tatarabuelo Pedro Esteban Acitores, en torno a 1825, inició la tradición familiar de la elaboración de vinos para autoconsumo en una bodega subterránea.

Su hijo Néstor Esteban profesionalizó dicho negocio, construyendo una bodega a las afueras del pueblo, ampliando la producción para hacer de ello un medio de vida.

A su vez el hijo de Néstor, Teódulo puso en marcha una destilería en la cual elabora orujo, licores, coñac, anís y vermut.



Vermut Corito

Estuvo en funcionamiento hasta 1970, cesando la actividad sin saber que 45 años después, su nieto, fruto del matrimonio de su hijo Pedro y María, retomaría la actividad de la destilación y elaboración de bebidas espirituosas, en el año 2015.

Ya en el año 2016, y tras 9 meses de pruebas salió al mercado el primer vermú palentino, en medio del resurgir de esta costumbre de volver a tomar el vermú en la hora del vermú. Lo hizo basándose en un manuscrito de su bisabuelo, Néstor, en el cual están reflejadas las recetas que él elaboraba en el año 1900.

Se partió de una receta y se adecuó a los nuevos gustos y tendencias, trabajando codo con codo con dos buenos amigos, Luis Miguel y Javier Martín, dieron forma a la receta que da lugar a Vermú Corito Clásico, un vermú rojo, dulce y con un post gusto amargo, con matices cítricos que hacen de él un vermú único.

Para conocer más en profundidad este proyecto familiar de vermut ería, dialogamos con Javier Esteban, enólogo y gerente.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo se presenta el 2023 para el sector?

Javier Esteban Araujo .- Se presenta con muchísima ilusión, pero a la vez con cierto grado de incertidumbre por la situación que estamos atravesando todos los españoles, con la subida que está habiendo en todos los precios, y la pérdida de nivel adquisitivo de casi todo el mundo.



A nosotros en el año 2022 nos afecto una subida en el vidrio del 20%, del cartón dos unos del 18 y otra del 13%, subida en materias primas, etiquetas, ... Para el 2023 lo único que queremos es que nos dejen trabajar, ya por suerte todo el covid se ha quedado atrás, crucemos los dedos de que no volvamos a pasar por algo así.

Y ahora a recuperarnos, a seguir posicionando nuestros vermús y darlo a conocer cada vez en más puntos de España.

Ángel Marqués Ávila. –¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar vermut artesanal?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que cada vez es mayor, sobre todo en la gente más joven, a la gente más mayor igual es más complicado sacarles del vermú que llevan bebiendo toda la vida, pero yo creo que gran parte de los vermús artesanos a retomado la tradición del buen vermú, de los sabores de antaño y desmarcándonos de los sabores más comerciales.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de vermut?

Javier Esteban Araujo .- Nos ayudan mucho es más fácil y sencillo entrar en tiendas especializadas que en grandes superficies son un gran expositor para nuestros productos y cada vez mas tiendas especializadas nos brindan la posibilidad de realizar catas de presentación de nuestros vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la elaboración de vermut artesanales en España?

Javier Esteban Araujo .- Yo creo que es algo que sigue creciendo tanto en incrementar producciones como en la llegada de nuevos vermús.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Llegue sin quererlo, por parte familiar siempre se han dedicado a la elaboración de vino y destilados, pero 1970 ceso la actividad y ya en 2005 mis padres retomaron la elaboración del vino y yo en el 2015 puse en marcha una destilería artesanal.



Tras acudir a una feria con nuestros vinos y licores mi madre me regalo una botella de vermú, y me animo a que, porque no hacía yo un vermú, y hasta aquí hemos llegado tras 6 años. Pedí ayuda y asesoramiento a dos buenos amigos, dos enólogos, uno de ellos Javier Martin centrado en el tema enológico y otro de ellos centrado en el análisis sensorial y formación Luis Miguel.

Empezamos casi un año para crear la receta final de corito clásico, entre medias una cada hedónico para más de 100 personas para ver si íbamos bien con la receta, tras esa cata vino otro de 60 personas en nuestras instalaciones y tras esa segunda cata a finales de agosto de 2016 salió al mercado Vermú Corito.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese salto?

Javier Esteban Araujo .- Siempre he querido ser mi propio jefe, y porque sino todo fuera bien poder contratar a gente y ayudar así al medio rural, pero ahora esto segundo dada la producción actual es complicado, pero bueno poco a poco, paso a paso y vermú a vermú se llega lejos.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen vermut?

Javier Esteban Araujo .- Para mí que tenga personalidad, que no sea uno de tantos, que tanto en nariz como en boca sea diferente y te deje un recuerdo. Al final hay muchos vermús que son casi casi iguales. Pero por suerte hay muchísimos que tiene su personalidad, sabores y olores que solo los puedes encontrar en esa marca de vermú.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del vermut?

Javier Esteban Araujo .- Que está teniendo un renacer, si es cierto que hay en sitio que no se ha perdido la cultura del vermú, pero en otros muchos el vermú se ha sustituido por cerveza y por vino. Pero poco a poco con las nuevas marcas y

estos nuevos sabores tan diferentes se está suscitando el interés por tomar el vermú a la hora del vermú, pero también emplearlo en coctelería.

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes proyectos?

Javier Esteban Araujo .- Vamos a sacar una línea de vermú bajo la misma marca Corito pero unas series limitadas, por ahora están elaborándose dos de ellos.



Un Corito Clásico Reserva del cual solo van a salir 6 barricas, poco mas de 1350 litros, cuando se vacíen esas barricas se volverán a llenar pero la crianza es de 6 meses, asi que como mucho al año habrá dos lotes de 2000 botella de 0,7l.

También vamos a hacer lo mismo con el blanco y con el rose pero en este caso solo 1 barrica de cada uno de ellos.

En esta gama de corito queremos dar rienda suelta a nuestra

imaginación, usar botánicos diferentes, frescos y deshidratados, con diferentes tipos de endulzantes.

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Javier Esteban Araujo .-Cuando empezamos observamos que en el mercado había una gran cantidad de vermús dulces y para nuestro entender el vermú es una bebida que, aunque dulce debe de tener un carácter amargo, que le otorga principalmente el ajeno, que es la hierba que da nombre a esta bebida, unos monjes italianos fueron a Alemania en búsqueda de hierbas para elaborar vinos especiados y encontraron una hierba llamada "wormouth".

Los elaboramos con materias primas 100% naturales, no empleamos ningún tipo de esencia o saborizante. Nuestra base de elaboración es el vino de gran calidad, el cual compramos a nuestros proveedores que cumplen nuestros parámetros de calidad.

Nuevos sabores y diferentes

Vino blanco Verdejo con viura. Viura y albillo. Vino rosado Elaborado con uva tempranillo. Los botánicos que empleamos para dar la personalidad a cada uno de ellos, son botánicos naturales y deshidratados.

Cascara de naranja y limón. Ajeno. Semillas de cilantro. Canela en rama. Tomillo. Clavo de olor. Pimienta rosa. Flor de azahar. Cardamomo. Enebro. Genciana. Jengibre. Romero. Laurel.

Para endulzar nuestros vermús, empleamos mosto de uva concentrado, ya que el vermú es una bebida con origen vínico creemos que esta es la forma más normal y natural de dar el toque dulce a un buen vermú.

Nuestros métodos de elaboración son dos

totalmente diferentes.

Método Tradicional o clásico. Realizamos una maceración directa en vino encabezado con alcohol vínico.

Mediante la creación de un elixir, Creamos un elixir con una alta concentración de nuestra selección de botánicos la cual luego se la añadimos a nuestros vinos.

Nuestro Vermús Corito Clásico, le elaboramos por el método más tradicional o clásico para nuestro entender, partimos de un vino blanco(viura y albillo), encabezamos el vino con alcohol vínico y sobre esa mezcla hacemos una maceración de 14 días, con nuestra mezcla de botánicos, trascurridos los 14 días separamos los botánicos y realizamos un primer filtrado para seguidamente añadirle el mosto de uva y el mosto de uva caramelizado para darle el color, le dejamos que repose durante dos semanas, realizamos un segundo filtrado lo embotellamos y ya le tenemos listo para su disfrute.



Corito Blanco lo elaboramos con un vino blanco (verdejo y

viura), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo.

Corito Rosé lo elaboramos con un vino rosado (tempranillo), al cual le añadimos el elixir que creamos mediante maceración durante 30 días. Tras esa maceración se lo incorporamos al vino, le añadimos el mosto de uva y lo dejamos reposar durante 14 días, para posteriormente filtrarlo y embotellarlo