Cultura | Pilar García | Actualitzat el 10/11/2016 a les 10:29

Vermut de Picapoll

VINS DEL BAGES. La Cooperativa d'ArtÃ©s Ã©s dels cellers que mÃ©s ha impulsat la varietat Â picapoll al Bages. L'any 1955 ja elaborava vins amb aquesta varietat , fet que va contribuir que Â no s'arrenquÃ¨s aquesta varietat. Des d'aleshores han elaborat vins joves, amb crianÃ§a en bÃ³ta (premi Vinari-14) i la mistela de picapoll com a vi de postres. Ara, l'Anna Berenguer, enÃ²loga i gerent del celler, gran innovadora, ha creat un nou producte: el Vermut de Picapoll.Â
El seu pare, Víctor, ja havia treballat en un vermut més rústic, partint d'un cupatge de picapolls. Va quedar per als socis de la cooperativa. Avui, recuperen la fórmula, amb el 75% de vi blanc i mistela de picapoll afegint-hi les herbes més característiques actuals: artemisa, genciana, canyella, quina, camamilla i farigola. Utilitzen vi de tiratge del seu cava per endolcir. Es més costos però és un edulcorant més net, manté el color original del vi i no fa el típic mal de cap dels vermuts.

Producte més suau, més fi, més femení, conserva les aromes de la varietat, fruita blanca madura, toc mineral. Molt fresc, amb el punt d'amargor que ens recorda el vermut original.

PVP: 7,50 ? (50 cl)

Pilar García, sommelier del Restaurant Las Vegas