



► 29 Mayo, 2015

**CATALUNYA PRODUÏX
 MOLTS I BONS
 VERMUTS**

Abel Mariné



**Professor emèrit de nutrició i
 bromatologia.
 Facultat de Farmàcia. Campus
 de l'Alimentació. UB**

Vermut i absenta

Fer el vermut, o aperitiu, abans de dinar, especialment els dies festius, és un costum arrelat, però fa anys que s'acompanya més amb cerveses, bítors o begudes de cola que amb la que li va donar nom. Però darrerament el vermut com a beguda torna a estar de moda o, com diuen ara, "és tendència". Un exemple: en la darrera campanya de les municipals, Esquerra Republicana organitzà a Riudellots de la Selva un acte electoral tot fent un aperitiu amb vermut. D'aquesta moda se'n feia ressò fa pocs dies, en aquest diari, Manuel Cuyàs, que evocava els vermutos a la Rambla de Mataró, acompanyats de tapes de patates fregides, olives farcides o cloïsses, que llavors en deïem *almejes*. A Badalona també el fèiem a la nostra Rambla, però amb escopinyes, o *berberechos*.

FER L'APERITIU AMB VERMUT aporta força quilocalories: 100 mil·lilitres del sec, unes 130, i del dolç, unes 160; 100 grams d'olives, unes 110; 100 d'escopinyes o cloïsses, 73, i 100 de patates xips, 540. Si es considera que aperitiu vol dir que obre la gana i afavoreix una millor digestió, amb un bon aperitiu no només l'obrim, sinó que més aviat la satisfem, especialment si el fem amb patates. Per tant, millor no moltes però bones, i deixeu-me dir que a Badalona tenim les Corominas, que us recomano.

EL VERMUT ÉS UN APERITIU vínic o un vi aromatitzat, elaborat amb complexes barreges de productes vegetals estimulants de la gana –genciana, melissa, anís estrellat, camamilla, nou moscada, clau, quina...–, el més característic dels quals és el donzell, una planta amarga, aromàtica i digestiva. Precisament per la seva complexitat, Vázquez Montalbán deia que en una copa de vermut hi trobem tota la història de les begudes alcohòliques. Pot ser sec, semidolç o dolç, segons que el contingut de sucres sigui d'un 4 a un 14 %, i blanc, rosat, negre o daurat segons el color. El vi a partir del qual s'elabora es reforça amb alcohol per assolir com a mínim uns 15-17 graus. Per tant, en rigor, no és ben bé un vi. També és la base d'alguns còctels, com ara el Dry Martini. Els vermutos més coneguts són italians, sobretot del Pie-



LLUÍS ROMERO

mont. Catalunya en produeix molts i bons. Aquest abril passat es va fer un concurs al Museu del Vermut de Reus, amb la participació de 45 marques catalanes, que va guanyar l'Yzaguirre negre d'aquesta ciutat.

A L'ARTICLE 'UN APERITIU IDÍLLIC', de Salvador Garcia Arbós, que publicà El Punt el juliol del 2007, on es descrivia el donzell, hi deia que la gent accepta la presència d'aquesta planta en el vermut, però sí que es queixa que sigui ingredient, juntament amb l'anís, de l'absenta, el licor verd de 68 graus amb què s'entonava la bohèmia de París. Pel seu grau alcohòlic i l'alt contingut en donzell, que inclou una substància anomenada *tuïona*, tòxica segons la dosi, i pels efectes adversos consegüents, en deter-

minats països i èpoques l'absenta va ser objecte d'atenció i de polèmica i va estar prohibida –actualment, però, es pot consumir a la Unió Europea perquè s'han fixat uns límits a aquesta substància–. Un dels seus substituïts fou el pastís, un licor d'anís occità d'uns 45 graus, les marques més conegudes del qual són Pernod i Ricard. Amb tot, l'absenta va tenir grans defensors i consumidors, com ara Van Gogh, Baudelaire, Wilde, Hemingway, Strindberg, Verlaine o Rimbaud, que creien que els ajudava a crear i l'anomenaven *musa* o *fada verda*. Flaubert, en canvi, n'era un detractor. L'impacte social d'aquesta beguda queda reflectit en conegudes pintures, entre altres, de Degas, Manet, Casas i Picasso.

EL VERMUT I L'ABSENTA són begudes alcohòliques, i, per tant, el seu consum ha de ser moderat. Els que vulguin un aperitiu baix en calories i sense alcohol poden recórrer a un brou, que només aporta unes 5 quilocalories per 100 grams i conté unes substàncies anomenades pèptids que estimulen les secrecions digestives més específicament que l'alcohol.

Vázquez Montalbán deia que en una copa de vermut hi trobem tota la història de les begudes alcohòliques