

HACIENDO



EL VERMÚ QUE RINDE TRIBUTO A SU TIERRA

St. Petroni se ha consolidado como una de las diez mejores marcas de España // Pone en valor el arte y la simbología del Camino de Santiago y reivindica la historia de las tierras de Iria Flavia // Su elaboración con albariño de la subzona del Ulla lo hace único en el mundo.

Hablar de St. Petroni es hacerlo de Padrón, de tradición y cultura, de sentimiento e identidad, de pasión y orgullo, de letras, Camino de Santiago y pimientos; en definitiva, es hablar de un gran vermú que, por su característica personalidad, está conquistando los paladares más exigentes. Con un fuerte arraigo a la tierra que lo vio nacer, la comarca del Sar, vermú St. Petroni se ha consolidado ya como uno de los diez mejores de España. Y no es de extrañar, dado que está elaborado con las mejores uvas de albariño con D.O. Rías Baixas cultivadas en el irien-

se Pazo Arretén y con unas técnicas de maceración centenarias y artesanales que permiten lograr un producto con unos matices únicos en el mundo. St. Petroni es sin duda uno de los mejores homenajes que se le pueden hacer a Galicia, es el retrato mismo de la tierra gallega y de las gentes que habitan en ella y la hacen grande en todas las dimensiones.

Esta singularidad está muy bien reflejada en su último proyecto, el vermú blanco, un producto extraordinario cuyo principal secreto reside en el protagonista de sus ingredientes: el pimiento de Padrón. Una vez más, Vermutería de Galicia ha decidido apostar por una materia prima muy arraigada a la cultura gallega y concretamente a la comarca rosaliana, como es el pimiento de Padrón, que le confiere a la maceración unas propiedades únicas y unas sutilezas herbáceas frescas, como si de hierba recién cortada se tratase.

St. Petroni blanco trata de reconocer los siglos de historia y trabajo en el valle del río Sar, donde las pementeirás, "con su sudor y esfuerzo, supieron mantener la tradición de la tierra y del producto, el pimiento de Herbón, que aporta al nuevo elixir de albariño unas peculiaridades exclusivas", señalan desde Vermutería de Galicia, impulsora de la marca. "A escasos días de su lanzamiento ya había superado todas las expectativas y tal fue su acogida que dejó la bodega sin existencias", añaden al respecto. De color amarillo pálido y con destellos verdosos, St. Petroni blanco equilibra anatomía, gran cristalinidad y brillo destellante. En su cata, tal y como explican los expertos, destacan las frutas maduras, envueltas en matices balsámicos, medicinales y especiados, que en el paladar se manifiestan de forma estructurada y con mucho frescor; con un volumen bien definido y potente acidez, al tiempo que con una agradable suavidad.



Los pimientos de Herbón- Padrón, muy presentes en el vermú blanco.



En cuanto al elixir de albariño rojo, el primero lanzado por la firma padronesa, su esencia radica en una elaboración de la crianza sobre sus propias lías, con la que se mantiene la potencia y la frescura del vino en el vermú; y también en la recuperación de la denominada planta mágica, el ajenjo, que mezclado con otras hierbas, botánicos y cítricos, como laurel, romero, hierba luisa, tomillo, salvia y pieles de naranja, permite conseguir una maceración muy singular. Alma, historia y experiencia gallega para crear el vermú "más diferenciado del mundo", cuyo proceso de elaboración hace de St. Petroni "arte en estado líquido". Sus creadores explican que para su desarrollo fue necesario detenerse "en una tierra tocada por los dioses, entre los ríos Ulla y Sar: la antigua Petroni, donde llegaban barcos llenos de especias y vinos exóticos"; y también lo han hecho sobre "las milenarias salinas del Salnés, cuna del albariño".

St. Petroni Vermello, de color rojo oscuro con destellos cobrizos, donde vuelve a destacar su equilibrada anatomía, gran cristalinidad y brillo destellante. A la hora de su cata, en nariz predominan las frutas maduras, vainillas y delicadas pastelerías, mientras que en boca desata un frescor amplio y elegante, que

logra igualar acidez, dulzura y amargor. Además, sobresale un postgusto de golosina amarga e intensa que termina de conquistar el paladar.

St. Petroni es el resultado de la iniciativa de cinco socios ligados al mundo del vino y el destilado, entre los que se encuentran Bodegas Pazo Arretén y Destilerías Compostela, quienes un buen día decidieron fundar Vermutería de Galicia, una empresa que, además de elaborar uno de los diez mejores vermús del país, tiene una línea de negocio centrada en "dar a conocer nuestra tierra y su relevancia histórica, cultural y patrimonial en España y en el resto del mundo". También busca fomentar el turismo en la comarca del Sar y, sobre todo, comercializar un producto de excelencia, poniendo de manifiesto que la uva gallega de albariño es excepcional por el microclima en el que se asentó la variedad. Por último, y no menos importante, uno de sus retos es poner en valor otros productos con denominación de origen gallega, como los pimientos de Herbón- Padrón y también "la forma de hacer las cosas que tenemos en Galicia". Una lista de propósitos sobre la que trabajan cada día en Vermutería de Galicia, un trabajo infatigable que está revirtiendo en buenos éxitos. ■



UN DISEÑO EXCLUSIVO PARA UN 'ELIXIR' ÚNICO

Desde el punto de vista etimológico, St. Petroni hace referencia a Santo Patrón, es decir, conmemora la llegada de los restos del Apóstol Santiago a la histórica de Padrón. En este hecho nace la cultura de la Ruta Jacobea, en la que, según la tradición, los peregrinos se guiaban de día por el denominado camino de las ocas, que emigraban hacia occidente trazando

un sendero que terminaba en Finisterre, y de noche por las rutas que marcaban las constelaciones de estrellas. Así, las ocas, animales sagrados en muchas culturas, están presentes en numerosos símbolos e indicaciones del Camino y son también el centro de uno de los juegos más antiguos de la historia: el juego de la oca. En Vermutería de Galicia no son ajenos a esta tradición y, de hecho, quisieron plasmarla en

su prestigioso vermú. Lo hicieron en una botella con un diseño excepcional: atractivo y al mismo tiempo didáctico y cultural, ya que no conduce solo a crear una marca de producto, sino también a promocionar Padrón y su cultura, generando así cierta curiosidad entre los consumidores. Un ejemplo más del compromiso de St. Petroni con la tierra que lo vio nacer. ■

¿Cuál es la clave del éxito de St. Petroni? ¿Cómo surgió el proyecto?

El éxito de St. Petroni es, sin duda, la honestidad y el compromiso con lo que hacemos. Esta idea nació en el marco del sector de la destilería. La familia de mi marido estuvo siempre vinculada a la tradición del destilado y no tardaron mucho en enseñarme ese mundo. Me lo inyectaron en vena y la verdad es que engancha, es apasionante. Yo estudié Administración y Dirección de Empresas y luego hice un máster de enología y viticultura. Siempre estuve vinculada a este sector y ya llevo 20 años dedicándome al mundo del vino y del destilado. En este sentido, a la hora de crear St. Petroni tuve muchos apoyos de grandes profesionales del sector que desde el primer día confiaron en el proyecto y en las materias primas que de nuestra tierra emanan. Por otra parte, contábamos con un albariño único en cuanto a acidez y frescura, enclavados en un entorno único como es el Pazo Arretén y decidimos fusionar ambas empresas, para crear St. Petroni. Lo cierto es que también supimos lanzarlo en el momento adecuado.

¿Por qué primero el vermú rojo y luego el blanco?

El vermú que más se consume habitualmente es el rojo. El blanco suele utilizarse solo para mezclar y es raro que una persona pida un vermú blanco solo. Nosotros queríamos romper con este tópico. Queríamos hacer un vermú blanco diferente, que sorprendiese y se ganase al consumidor. Y, la verdad, lo está consiguiendo. A pocos días de lanzarlo al mercado habíamos roto stock en bodega. Por otro lado, empezamos con el rojo porque cuando iniciamos el proyecto tampoco sabíamos co-

mo podría reaccionar el mercado al presentarle un vermú rojo un hecho en base a uva blanca de albariño. Queríamos que la gente asentase primero que se podía hacer buen vermú rojo con vino albariño, y una vez esto estuviese interiorizado lanzar el blanco. Por supuesto, siempre defendiendo de donde somos, y diciendo en voz alta que nos sentimos muy orgullosos de ser de Padrón. Eso se refleja muy bien en St. Petroni.

St. Petroni se hizo muy conocido en poco tiempo...

Entendemos el mercado como un terremoto, en el que el epicentro está en Padrón. Nuestro objetivo siempre fue hacer mucho ruido en ese epicentro para que la onda expansiva abarcara cada vez más. Se trata de una inversión más personal que económica. Toda esa fuerza que hicimos en el epicentro permitió si-

tuar a Petroni en el plano nacional e incluso en el internacional. Además, somos una empresa que no está dirigida a un único público. Nosotros nos orientamos a todo el abanico y vamos allí donde requieren nuestra presencia o ayuda, ya sea un evento deportivo, social o de ocio... Siempre apostamos por la gente que apuesta por nosotros.

En Padrón hubo una gran implicación con el vermú...

Los padroneses lo interiorizaron muy bien y también se sienten parte del proyecto. Ese movimiento sísmico del que hablo es en gran parte gracias a todos ellos, porque también saltaron con nosotros para que la onda expansiva de St. Petroni superara muchas fronteras. Nos llega de orgullo cuando escuchamos: yo no soy de vermú, yo soy de Petroni.

ENTREVISTA

Cristina Codesido Fernández, gerente Vermutería de Galicia

“TODO EL RUIDO QUE HICIMOS DESDE PADRÓN PERMITIÓ SITUAR A PETRONI EN EL PLANO INTERNACIONAL”

¿A cuántos países estáis exportando?

No hablo de exportación, porque esta supone continuidad. Estamos vendiendo a 12 países, europeos y también americanos, como Puerto Rico, Colombia. Como curiosidad puedo recordar que en nuestro estudio de mercado inicial no contemplamos Italia, por ejemplo, porque creíamos que no tendríamos éxito. Sin embargo, un importador italiano de vermús, probó St. Petroni en un aeropuerto, le encantó y se lo llevó. Hoy en día Italia está siendo un gran consumidor de nuestro producto. Les gusta mucho porque es algo intermedio entre los vermús italianos, que son muy densos, y el famoso spritz que tanto se consume allí y que es muy ligero.

¿De cuántas botellas estamos hablando?

Actualmente, estamos en una producción anual de 200.000 botellas de un litro, y estamos creciendo. Pero también sabemos que tenemos un límite que en todo caso no superará el medio millón de botellas ¿El motivo? El vino que utilizamos tiene que ser nuestro, de los viñedos del Pazo de Arretén, o estar controlado por nosotros. Esto lógicamente limita la producción. Pero tampoco nos importa la cantidad de botellas que podamos lanzar al mercado, sino la calidad del producto. No obstante, en Vermutería de Galicia estamos desarrollando otros muchos productos, esperando a que el mercado abra sus puertas.

¿Qué importancia tiene el factor humano en el proyecto?

Es muy importante. Nuestros productos están directamente vinculados a las personas, tanto en la bodega como en la destilería. Embotellamos a mano de seis en seis botellas, lo que nos limita a tres palés de cajas al día. Todas nuestras elaboraciones son artesanales. ■

