

Fitxa tècnica: Vermut Cal Pere Tarrida

Identificació

- Marca:** Vermut Cal Pere Tarrida
- Origen:** Celler familiar Cal Pere Tarrida, El Prat de Llobregat (Barcelona), tradició des del 1924
- Tipus / Estil:** Vermut vermell artesà, recepta familiar secreta

Producció i presentació

- Elaboració:** Maceració de vi amb botànics naturals, seguint la fórmula original del rebesavi Pere Tarrida
- Servei:** Es serveix fred directament de la bota, sense gel o amb sífó, segons la tradició local
- Format:** Disponible per copa a la barra o embotellat per emportar

Nota de tast

Vista

- Color robí fosc amb reflexos caoba, net i brillant
- Cos mitjà, textura suau i lleugerament densa

Nas

- Aromes intensos de vi base amb tocs de fusta envellida i herbes aromàtiques
- Notes balsàmiques subtils, espècies seques i un rerefons dolç tipus caramel suau

Boca

- Entrada equilibrada amb dolçor moderada i un amarg característic però no invasiu
- Desenvolupament herbaci, amb matisos de romaní, farigola i una punta cítrica
- Final persistent, amb un retrogust balsàmic i herbal molt elegant

Textura

- Tacte untuós i ben estructurat, amb acidesa justa que equilibra el conjunt
- Al paladar és fresc però amb cos, ideal per beure sol o acompanyat

Comparació amb altres vermut catalans

En comparació amb altres vermut de perfil artesà, com **Padró Negre**, **Can Calet** o **Perucchi**, el vermut de Cal Pere Tarrida destaca per:

- Un estil **més clàssic i robust**, menys dolç que marques comercials com Bandarra
 - Una **intensitat balsàmica i herbàcia** que el fa proper a vermut de vinya o criats en bota
 - Més **autenticitat i frescor** que els vermut amb llarga criança, mantenint la personalitat pròpia
-

Context i maridatge

- **Entorn i reputació:** Es serveix a la històrica taverna familiar del Prat, finalista habitual als Premis Vinari a la “Millor Vermuteria de Catalunya”
 - **Maridatge ideal:** Anxoves de L’Escala o del Cantàbric, olives farcides, seitons en vinagre, conserves de mar, fuets o formatges semi-curats
 - **Servei recomanat:** Molt fred, amb o sense sífó, i en copa clàssica de vermut
-

Conclusió

El vermut de Cal Pere Tarrida és un referent del vermut tradicional català: **elegant, herbaci i equilibrat**, amb una marcada identitat i una connexió profunda amb el territori. És perfecte per a puristes del vermut i amants dels sabors autèntics, ideal per gaudir-lo com a aperitiu amb anxoves o conserves.