

ITINÉRAIRE DES MEILLEURS VERMOUTHS



Un itinéraire irrésistible qui vous fera découvrir les meilleurs vermouths de Bilbao

À Bilbao, le vermouth est bien davantage qu'une simple boisson aromatisée. C'est un rituel, un moment de plaisir partagé entre amis autour d'un bon verre accompagné de rabas, d'une gilda, ou de notre pintxo préféré. Ici, l'heure du vermouth est une véritable institution : une invitation à savourer le plus exquis et raffiné des apéritifs. Certains établissements sont même passés maîtres dans l'art de sublimer les vermouths et leurs variantes, les marianitos, en y ajoutant certaines plantes et différentes liqueurs. Aujourd'hui, nous vous invitons à suivre un itinéraire qui vous fera découvrir les meilleurs vermouths de [Bilbao](#) et des bars spécialisés dans lesquels chaque gorgée est une expérience.

Le vermouth – en espagnol vermú ou vermut – est un vin dans lequel on a fait macérer des herbes et des épices. En fonction des ingrédients entrant dans sa préparation, il peut être doux ou amer. Chaque verre de vermouth témoigne de la maîtrise des personnes qui l'ont minutieusement préparé et qui jouissent, pour certaines, d'une incontestable notoriété. Impossible de résister à la tentation. En visitant les bars de cet itinéraire, vous y découvrirez toute la palette d'arômes des meilleurs vermouths de la ville.

De la Vieille Ville à Indautxu, chaque établissement à sa propre personnalité. On y prépare chaque verre avec des soins d'alchimiste pour trouver l'équilibre parfait. Avec cet itinéraire du vermouth, nous vous invitons à vous laisser surprendre par ces apéritifs dont chaque élément est dosé avec la plus

grande minutie, et à trinquer en levant un verre de marianito bien rempli.

Découvrons maintenant quelques établissements où cette boisson atteint des sommums.



ANTIGUA CIGARRERÍA: VERMOUTH MAISON
Astarloa, 5. Centre-ville

Cet établissement situé à deux pas de la Gran Via est connu dans tout Bilbao pour ses cocktails. Son vermouth maison est sans égal, mais si le cœur vous en dit, vous pouvez aussi y déguster un Martini dry, un Negroni ou un Bloody Mary parfaitement dosé. Ou peut-être vous laisserez-vous tenter par l'un de leurs 18 vins blancs AOC ou par l'une de leurs douze références de champagne. Et tout cela dans un cadre élégant, en écoutant de la bonne musique. Si l'on ajoute leurs spécialités gastronomiques, ils cochent toutes les cases pour un apéritif inoubliable.



MORROCOTUDA: DU VERMOUTH À DÉGUSTER

Heros, 14. Centre-ville

Un espace pour faire une halte et prendre le temps de la dégustation. Ici, le produit est roi. Vous le constaterez à chaque bouchée et à chaque gorgée. Vous vous délecterez des cocktails de José Ramón González Chato, vainqueur des championnats de l'Association des Barmen de Biscaye. Son vermouth préparé avec maestria vous séduira comme il a séduit les experts des plus grands concours. Et si vous voulez grignoter quelque chose, leurs tapas sont meilleures les unes que les autres.



LA DESTILERÍA: LAURÉAT DU PRIX DU MEILLEUR VERMOUTH DE BILBAO
Indautxu, 1. Centre-ville

La Destilería a remporté le prix du vermouth le plus original lors de la IXe édition du Prix Cinzano Spain organisée par Bilbao Centro. Intitulée « Bilbao pasado y futuro », la recette gagnante est l'œuvre de son barman, Juan Calderon, qui a savamment mélangé du Cinzano rosso, du Campari, de la Mamajuana, du Whisky, et du jus de piments d'Ibarra, puis ajouté beaucoup de glace avant de servir le tout accompagné d'une gilda très spéciale. Tout un spectacle. Mais son talent ne se limite pas à ce vermouth primé. Ses préparations habituelles, comme le *Gin&Tonic*, sauront, elles aussi, vous séduire. Il est vrai que La Destilería est le lieu idéal pour prendre un verre savamment préparé dans un cadre inimitable.



LAS TORRES: UN VERMOUTH À LA HAUTEUR
Simón Bolívar, 27. Centre-ville

Habitués des concours de vermouth et toujours sur le podium, ils tentent chaque année de surprendre le jury avec leurs préparations et mélanges insolites à base de plantes, d'épices et de différents alcools. Que vous soyez ou non amateur de vermouth, ne manquez pas de passer à Las Torres, c'est un classique incontournable de la ville de Bilbao. Les incondtionnels de leur vermouth maison sont si nombreux qu'on ne les compte plus. D'aucuns disent même que ce serait le meilleur de la ville. Et pour l'accompagner, rien de tel que l'un des nombreux pintxos disposés sur le comptoir de ce bar qui existe depuis plus de 30 ans.



ITURRIZA TABERNA: VERMOUTH ET RABAS : UN DUO INTEMPOREL
Plaza Nueva, 5. Vieille Ville

C'est une ancienne boutique d'articles religieux transformée en sanctuaire du bien boire et du bien manger. Son cellier est un paradis et ses pintxos sont divins. Et s'il est un rituel auquel les habitués d'Iturriza ne dérogent pas, c'est de venir chaque dimanche y déguster leur vermouth accompagné de calmars frits : un duo traditionnel gagnant qui justifie le déplacement. Il faut dire que l'établissement est idéalement situé sur la Plaza Nueva, lieu emblématique et point de passage habituel de la tournée des bars à pintxos dans le centre historique. Une raison de plus, s'il en fallait une, pour aller voir cette taverne à l'histoire singulière.



ISIPIL: BIEN PLUS QU'UN CAFÉ
Belostikale, 21. Vieille Ville

Isipil est surtout réputé pour son excellent café artisanal et ses petits-déjeuners. Cela dit, tout ce qui est servi dans ce bar frise la perfection, et le vermouth n'est pas en reste. À midi, c'est l'endroit idéal pour déguster un excellent vermouth que vous pourrez accompagner à votre convenance par de délicieux pintxos, par l'une des spécialités à la carte (nous vous recommandons les empanadas maison), ou par des tapas préparées à base de conserves gourmet. Au bar, vous trouverez bien sûr une sélection des meilleurs vins, des bières artisanales et des cocktails, mais leur boisson phare est bien entendu le vermouth.



DARTXIN: UNE CARTE DES VERMOUTHS
Muelle Marzana, 8. Bilbao La Vieja

Situé face au Marché de la Ribera, la réputation de [Dartxin](#) n'est plus à faire en matière d'apéritifs et plus particulièrement de vermouths. L'établissement dispose même d'une carte de préparations maison : Clásico (dry), Bilbao (agrumes), Persépolis (aigre-doux), et México (piquant). Chacun de ces vermouths a une petite touche personnelle qui le rend inimitable. Pour un apéritif parfait, ne manquez pas de commander quelques-unes de leurs spécialités gastronomiques : grosses gambas au sel, anchois au vinaigre, tempuras de crevettes, plateau de carpaccio. Et si vous préférez la cuisine végane, vous apprécierez certainement leur houmous aux trois saveurs et leurs falafels.



MEDIKOPA VERMÚTERIA: POUR L'APÉRITIF ET POUR LA VUE
Muelle Marzana, 12. Bilbao La Vieja

Medikopa est un bar à vermouths qui s'est fixé un objectif précis : accueillir ses clients dans un espace agréable en mettant à leur disposition la plus large gamme de vermouths et de cocktails qu'ils servent avec une sélection de tapas et d'assiettes à partager sur l'une des plus belles terrasses de Bilbao, face à la ria, avec vue sur le Marché de la Ribera, l'église et le pont San Antonio. Leur spécialité ? Les moules fraîches du marché. Elles se marient à la perfection avec leur produit phare, le maison : un apéritif simple, délicieux, et préparé avec beaucoup d'amour.

CASA LUAR: VERMOUTH, BIGORNEAUX ET CREVETTES. Calle Marzana, 5.
Bilbao La Vieja

Avec son ambiance authentique des bistrot de toujours, Casa Luar est l'endroit idéal pour boire un vermouth accompagné de produits simples mais délicieux qui font le succès de l'apéritif du dimanche, comme les gildas et les cornets de bigorneaux et de crevettes. Vous pourrez aussi y déguster différents pintxos traditionnels comme les *bilbainitos*, les *felipadas* ou les *pulgas de bonito*. Et si vous avez encore faim, vous pouvez également opter pour les plateaux de charcuteries ibériques et de fromages, ou leurs anchois en salaison.

Levons maintenant nos verres au vermouth

Rien de tel pour achever en beauté cet itinéraire qui nous a fait découvrir neuf options, neuf établissements, très différents les uns des autres, qui ont fait de cette boisson leur emblème. À Bilbao, le choix est énorme en matière de restauration, mais chaque établissement à son propre charme, ses propres recettes, et une façon particulière de sublimer l'apéritif pour en faire un moment inoubliable. Alors, n'hésitez plus. Parcourez notre ville, goûtez, dégustez, et levez votre verre pour votre plus grand plaisir.