Derivados del vino (1ª Parte)

01/03/2018



Para comenzar a desgranar el presente artículo, debería de preguntar a los menos versados en el mundo de la enología ¿qué relación pueden tener el vermut, el cognac o el pisco con el vino? Posiblemente todos responderíamos que son bebidas alcohólicas, resulta evidente, pero todas ellas proceden o son derivados del vino, producidas por la destilación de este o de sus residuos.

Dada su amplitud, he optado por dividir en dos partes este artículo, la primera dedicada al vermut y los destilados de los residuos y la segunda a los destilados del vino.

Pero ¿qué es la destilación? La destilación se logra al calentar el vino a una temperatura de 78,5° cl, la cual permite que el alcohol se evapore junto a otras sustancias volátiles. Tras este proceso, la mezcla evaporada se enfría y se obtiene un alcohol concentrado, el cual será la base para poder elaborar este tipo de bebidas.

Vermut

Conocido por todos como un vino de aperitivo, su nombre proviene de la palabra alemana "Wermuth" que tiene por significado ajenjo. Esta planta le proporciona un gusto amargo muy característico en cualquier tipo relacionado con esta bebida. Italia y España son grandes referentes en la elaboración del vermut, el cual se elabora a partir del vino blanco, añadiéndole un tipo de

alcohol ya macerado con plantas, especies y azúcar, no suele superar el 19% en volumen de alcohol salvo en contadas ocasiones.

Vino Quinado

Vinos licorosos elaborados a partir de un vino dulce. Se suele macerar con algunas sustancias vegetales, siendo la corteza de la quina una de ellas y de ahí viene su nombre, aportándole un sabor bastante amargo. Solía utilizarse para combatir la fiebre o abrir el apetito de los niños. Puedo afirmar que un servidor lo vivió en sus carnes cuando era pequeño y sentía auténtico terror cuando me lo iban a dar. Pienso que el vino quinado es para otros menesteres, por suerte creo que esa costumbre ha ido desapareciendo con el paso de los años.

Destilados de los residuos

Estos tipos de vinos se consiguen de los residuos de la elaboración del vino como los **orujos** o el **bagazo**, Se encuentran formados por pieles, semillas y restos vegetales. Con su destilación se obtiene una base que sirve para elaborar otros tipos de bebidas como:

Aguardiente

Es el resultado de la destilación de sustancias fermentadas o maceradas. En un principio, los aguardientes se usaban como cosméticos en el antiguo Egipto. En Europa con el paso de los siglos se usaban como productos medicinales. Fue en los siglos XVII y XVIII cuando los holandeses comenzaron a comerciar con vinos blancos de Burdeos, España y la Charente, para destilarlos en Holanda y revenderlos en Alemania y Escandinavia.

Anís

Tradicional en todos los países mediterráneos, se logra obtener al macerar los destilados con anís verde, hinojo, badiana, etcétera, añadiéndose azúcar. En nuestro país Chinchón (Madrid), Casalla (Sevilla) y Ojén (Málaga) son poblaciones donde se elaboran y son conocidos con el nombre de estas.

Grappa

Orujo italiano. En este país existen diferentes denominaciones, tales como: Barolo, Piamontese, Lombarda, Trentina, Friulana, Veneta, Sicilia, Marsala, Sarda y Alto Adige. Las variedades más apreciadas para su elaboración son la Moscato y el Lambrusco.

Marc

Es el residuo que queda de la prensa de orujo. Se obtiene por la destilación. Es muy aromático y rústico, ofreciéndonos aromas que nos hacen recordar la uva y al raspón. En la región de Champagne se elabora con uvas blancas y tintas, dejando que envejezcan varios años para luego ser mezclados.