vinetur

¿Qué son los derivados del vino?

Vermut, Jerez, Brandy, Coñac, Aguardiente,... el vino a veces suele mezclarse con otras sustancias o bien destilarse lo que da lugar a otro tipo de bebidas, vamos a conocer cuáles son las más conocidas

lunes 5 de diciembre de 2016



Básicamente existen dos formas de obtener bebidas derivadas del vino con graduación alcohólica. Mediante la maceración o mezcla de vino con otras sustancias, o por destilación.

Habría que puntualizar que en este último caso sólamente habría que considerar en sentido estricto "derivado del vino" aquellas bebidas que procedan de la destilación de éste, si bien la actual legislación y uso popular también denomina derivado del vino a los destilados obtenidos a partir de los residuos en la elaboración del mismo.

Así pues, todos ellos son derivados del vino, producidos a partir de la destilación del vino o de sus residuos.

Con la ayuda de los expertos de Lavinia, 'marketplace' de vinos y destilados de referencia en España, y un amplio catálogo de productos, hemos recopilado aquellas bebidas derivadas del vino más conocidas. Vamos a conocerlas.

1 VINOS AROMATIZADOS



El origen de los vinos aromatizados procede e épocas ancestrales. Antes del uso de la crianza en enología, los vinos habitualmente poseían una elevada acidez, o incluso se avinagraban. Desde la época romana es usual aderezar los vinos con especias, hierbas y otras sustancias para hacerlos más agradables al consumo. Partiendo de este origen,

en la actualidad existen multitud de vinos aromatizados, aquí presentamos algunos de los más populares.

Vermut

El más conocido y popular de los vinos aromáticos es el vermut, aromatizado principalmente con sustancias amargas, generalmente provenientes de artemisas. Pero los ingredientes de un vermut pueden ser mucho más variados; y las recetas y proporciones diversas. Si bien podríamos clasificar al vermut como un vino fortificado, debido a que se añade una pequeña proporción de alcohol destilado, su naturaleza original de "vino de hierbas" (algunos tipos de vermut pueden incluir hasta 40 extractos de hierbas y sustancias) hace que habitualmente se clasifique como vino aromatizado.

Vino quinado

Elaborados a partir de un vino dulce que se macera con sustancias vegetales, entre ellas la corteza de la quina, que le aporta un sabor amargo, y que se empleaba en la antigüedad para usos medicinales, especialmente para combatir la fiebre. Este tipo de vinos quinados se empleaban tradicionalmente para abrir el apetito de los niños.

No debe confundirse el vino quinado, que es un vino dulce con hierbas, con la 'mistela' que es un mosto de uva con alcohol, es decir sin una base de vino.

Vino de naranja

El Vino Naranja del Condado de Huelva es una denominación de origen para vinos aromatizados originarios del Condado de Huelva que se ajusten al preceptivo sistema de control. El sistema de elaboración y crianza de este vino aromatizado es tradicional en la zona geográfica delimitada, y consiste en someter a un vino blanco con denominación de origen Condado de Huelva a una aromatización con un macerado de cortezas de naranja, seguido de un proceso de envejecimiento mediante el sistema de criaderas y soleras por un período mínimo de dos años.

2 VINOS FORTIFICADOS O GENEROSOS



El vino fortificado, o fortalecido o generoso, es aquel vino que en su proceso de elaboración incorpora procesos especiales para aumentar su estabilidad y aumentar su graduación alcohólica, sin perder por ello su condición de derivado 100% de la uva, y por tanto vino. Los vinos fortificados más conocidos son el Jerez (España), el Oporto (Portugal), el Madeira (Portugal), el Marsala (Italia) y el Banyuls (Francia).

3 AGUARDIENTES DE VINO



Es un destilado, como lo es el whisky o el vodka. Su elaboración se obtiene mediante la destilación del propio vino y, en su caso, posterior crianza.

A todos los destilados del vino se denominan de manera genérica "brandies", que derivan del holandés "branwijin" que significa "vino quemado". Los comerciantes holandeses se dieron cuenta que al destilar un vino, cómo es lógico, ocupaba menos volumen en sus barcos y no se estropeaba por su alto contenido en alcohol.

En este grupo de destilados hay que diferenciar los aguardientes obtenidos directamente al destilar el vino, y las "holandas" que, además, incorporan residuos u hollejos del vino, que le aportan aromas y suelen envejecerse en barricas de roble. Al igual que en el caso del Vermut, la naturaleza de las holandas hace que sea más conveniente clasificar a estos vinos como aguardientes de vino que como aromatizados.

Dentro de las holandas más conocidas se encuentra el Brandy de Jerez, el Coñac francés, el Armagnac o el Pisco peruano. Son bebidas con un grado que oscila entre los 36 y el 45 % en alcohol.

Brandy de Jerez

Tiene su propia denominación de origen, su particular proceso de elaboración se limita a los municipios de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. El brandy de jerez se elabora a partir de vinos blancos de las variedades Airen y Palomino, su destilado se introduce en barricas de roble de 500l, en las que anteriormente se ha debido elaborar vinos de jerez, en función de qué tipo de vino de Jerez se haya elaborado en esas barricas así será el brandy. Según su proceso de crianza y envejecimiento, distinguimos Brandy Solera (1 año de envejecimieneto), Reserva (3 años) o Gran Reserva (10 Años).

Coñac

El brandy más famoso del mundo, se elabora en la ciudad francesa de Coñac. Se elabora con uvas blancas muy poco aromáticas, con poca madurez, fundamentalmente la variedad Ugni blanc. El destilado se introduce en barricas de roble de 300 l, y permanece no menos de 2 años, tras el cual se mezcla con otros coñacs de edades y calidades diferentes.Se distinguen Coñac 3 estrellas (con un mínimo de 30 meses de envejecimiento), VO (very old), o VSOP (very superior old pale), con un mínimo de 4 años y medio de envejecimiento. Además, Extras, XO, Napoleón, Grande reserve, Hors d´age: Son coñacc que pueden tener hasta 50 años de envejecimiento.

Armañac

Fue en origen la primera bebida en ser destilada en Francia, procede de los viñedos de armañac. Se elabora con vinos blanco elaborado con uvas de la variedad Ugni blanc, Bacco, o Colombard. Su vino base se deja macerar con las lias lo que le proporciona aromas especiales. Se envejece en barricas de 400 l. Se puede encontrar con envejecimientos de más de 10 años.

Pisco

Originario de Perú, también se puede encontrar en los valles andinos de Chile, Bolivia y Argentina. Su origen va vinculado al cultivo de la uva iniciado por los conquistadores españoles, y se elabora a partir de un vino dulce elaborado con Moscatel o Pedro

Ximénez.

4 AGUARDIENTES DE RESIDUOS



Extrictamente no se los puede considerar vino, aunque algunas legislaciones, como la española, lo incluyen dentro de "productos derivados del vino", debido a que son bebidas producidas por destilación de un residuo que se obtiene tras la elaboración del vino.

Aguardiente de orujo

Este tipo de destilados, de alta graduación (entre 30º y 45º) se elaboran a partir de los residuos de uvas, como los orujos o bagazo, que son las pieles, semillas, y restos vegetales sobrantes tras el estrujado de las uvas. Estos residuos se destilan y se obtiene una bebida denominada "aguardiente de orujo", "aguardiente blanca" o simplemente "orujo", que puede ser consumida tal cual, envejecida en barricas, o utilizarse de base para elaborar otro tipo de bebidas o licores, como son el popular licor café, el licor de hierbas o la "queimada" gallega.

Grappa

Es el nombre que reciben los aguardientes de orujo en Italia, se emplean uvas de la variedad Moscato, Lambrusco o Barolo. En Italia se emplea como base en la elaboración de otros licores de frutas o hierbas

Marcs

Es el nombre que reciben los aguardientes en Francia, suelen ser muy aromáticos, y estar asociados a las zonas elaboradoras de vino. Por ejemplo en la región de Champagne se elaboran con uvas blancas y tintas, y se envejecen varios años, para posteriormente mezclarse