vinetur

El clavo de olor, una especia indispensable en el vermut

viernes 6 de marzo de 2020

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



En las notas de cata de los vermuts rojos encontramos habitualmente un botánico que se repite, el clavo, o clavo de olor (Eugenia caryophyllata). En nuestros vermuts Padró & Co. Rojo Clásico y Myrrha Rojo se identifica fácilmente este botánico tan aromático, de sabor algo picante y regusto dulce.

El clavo es una especia olorosa muy intensa, quizá una de las más aromáticas que existen. Su origen se encuentra en las islas Molucas, comúnmente llamadas las islas de las especias, aunque hoy en día también se cultiva en otros lugares como India, Sri Lanka, Madagascar y la Guayana Francesa. En el siglo III a.C. en China ya apreciaban esta especia por sus propiedades aromáticas, aunque a Europa posiblemente no llegó hasta el siglo V. Occidente empezó a importarla con regularidad en el siglo VIII y se

popularizó en los siglos posteriores, de la mano de venecianos y portugueses.

El árbol del clavo puede llegar a medir entre diez y veinte metros de altura. Para obtener la especia, se recogen los capullos antes de que se abran y se conviertan en flor, se dejan secar al sol durante tres días aproximadamente y se sabe que están listos cuando tienen aspecto de clavo oxidado.

El aceite esencial del clavo contiene eugenol, un componente que posee grandes propiedades terapéuticas, como antiinflamatorio, para el tratamiento del dolor y para controlar la fiebre. El cariofileno, otra sustancia presente en el clavo, es un potente antioxidante que puede ayudar a prevenir enfermedades degenerativas. El clavo también es un potente antibiótico -contra microbios y levaduras- y un estimulante del sistema nervioso, ayuda a reducir la fatiga y a mejorar las funciones cognitivas y de memoria. Resulta también muy útil en las atonías gástricas y es un buen ayudante para mitigar las malas digestiones.

En la cocina se utiliza muchas veces mezclándolo con otras especias aromáticas para elaborar diferentes platos salados y salsas de acompañamiento. Es un gran aliado de las legumbres ya que ayuda a que se digieran mejor. En repostería se utiliza mucho también para hacer galletas y pasteles, por el mismo motivo por el que lo utilizamos en el vermut, por su fantástico aroma y sabor.