vinetur

¿Se sigue bebiendo vino hipocrático?

Antes de llegar a esta pregunta y a su respuesta es interesante conocer qué es el vino hipocrático y sus antiquísimos orígenes en la Isla de Cos

martes 16 de junio de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Pues todo empieza allá por el 400 a.C. en Grecia cuando el considerado padre de la medicina, el filósofo Hipócrates de Cos creo un brebaje con base de vino en el cual maceraba plantas aromáticas y raíces con propiedades medicinales. Esta receta perduro durante los siglos y fue en la Edad Media cuando se popularizó hasta casi el siglo XVIII.

Ahora viene cuando el nombre cambia y deriva en dos y uno de ellos es muy conocido: el vermut. Esta palabra de origen germano y que quiere decir ajenjo (con lo que se elabora la absenta) es la declinación de ésta bebida ancestral y que hoy en día se consume en todo el planeta y, sus recetas y variaciones son incontables, más allá de sus propiedades terapéuticas, afrodisíacas o alucinógenas.

El segundo nombre es Hypocras en una clara alusión a su "creador", y lo pongo entre comillas ya que no está constatado que fuese obra del filósofo griego. Lo cierto es que esta bebida se sigue tomando en la actualidad y bajo ese nombre, especialmente en zonas de Francia, pero también en muchas partes del planeta cuando se celebran mercados medievales y posteriores renacentistas.

Esto tiene todo el sentido del mundo ya que en esos mercados se vendía (y se vende) los productos artesanos que elaboraban las gentes y que ayudaban a su subsistencia bien a cambio de algunas monedas o del trueque. Quesos, panes, animales, especias, plantas aromáticas, comidas y, por supuesto bebidas. Y entre esas bebidas se encuentra nuestro protagonista el vino hipocrático con todas sus propiedades.

Las recetas son múltiples tal que el vermut, aunque si existe una cosa curiosa y a comentar. Si el mercado se celebraba en verano el vino se tomaba bien frio ya que lo ponían en vasijas dentro del agua del río en su parte de más caudal tal como un salto. Más sin embargo en invierno, ofrecían el Hypocras caliente y sus propiedades aromáticas se veían potenciadas escandalosamente amen de potenciar que el alcohol se metabolizase antes y la sensación de calor aumentase.

La práctica de tomar vermut caliente ha sido recuperada poniendo como ejemplo a Priorat Lab con sus Vermut Dos Deus Nordic y Mediterranean. Pero os invito a probar los Hypocras propios de los mercados medievales ya que encierran mucha magia y uno se encuentra verdaderas sorpresas aunque en lugar de curarte, si tomas mucho, te den

dolor de cabeza.