vinetur

Bebidas de aperitivo y digestivo: ¿en qué se diferencian?

viernes 31 de julio de 2020

ESCRITO POR VILMA



Nada mejor que abrir el apetito con unas **bebidas de aperitivo** y poner el broche de oro a una buena comida con unas **bebidas digestivas**. Ahora bien, ¿qué son unas y otras y cómo podemos diferenciarlas?

Características del vino de aperitivo y del digestivo

En general, los factores en los que hay que fijarse para saber si una bebida es adecuada para el aperitivo o para tomar con el café y/o postre son **su contenido en alcohol y su dulzor**. Habitualmente las bebidas aperitivos poseen un contenido alcohólico menor y los digestivos un mayor dulzor.

¿Qué es un vino de aperitivo?

La mayor parte de las bebidas de aperitivo son vinos o **cuentan con una base de vino,** de ahí que habitualmente se denominen vinos de aperitivo.

Estas bebidas son de principios amargos, **estimulan el apetito y suelen tener una graduación alcohólica baja,** ya que se toman con el estómago vacío o semi-vacío y una graduación más alta podría precarizar notablemente la sobriedad.

Las bebidas de aperitivo no son precisamente una moda pasajera: ya eran populares en la Antigüedad Clásica. Durante la Edad Media los monjes de los monasterios, además de sus labores amanuenses, preparaban unos deliciosos (y espirituosos) licores de hierbas, cuyas recetas sirvieron de inspiración a los famosos licoristas italianos del siglo XIX, cuyos apellidos sin duda te sonarán: Cinzano, Martini, Campari, Gancia.

¿Qué es un digestivo?

Las bebidas digestivas pueden ser alcohólicas o sin alcohol. Las más populares son las primeras, que dependiendo de sus ingredientes, aromatización y destilación **pueden ser licores o aguardientes.**

Como su nombre indica, estas bebidas tienen como función facilitar el proceso digestivo. Normalmente cuentan con un **alto contenido en azúcar,** lo que aumenta la sensación de satisfacción después de comer.

El origen de los digestivos se encuentra en la Edad Media, aunque no fue hasta el siglo XVIII cuando se hicieron realmente conocidos, popularidad que continúa en nuestros días.

Clases de vino aperitivo

Los vinos de aperitivo son ideales para acompañar de croquetas, aceitunas, quesos, patatas fritas y toda clase de tapas o pinchos que nos sirvan para abrirnos el apetito antes de las comidas.

Es recomendable que los **vinos ligeros de aperitivo, como los finos, los cavas brut o los manzanillas**, se sirvan a una temperatura de entre 7 °C y 10 °C.

En cuanto a los **vinos generosos de aperitivo, olorosos y amontillados**, su temperatura ideal debe rondar los 12 °C y 14 °C.

Veamos cuáles son las **bebidas de aperitivo con vino** más populares:

- **Vermut.** Posiblemente el rey de las bebidas aperitivos. Cuenta con una base de vino, además de hierbas, ajenjo y otras sustancias amargas. Es presentado en tres variedades diferentes: blanco dulce, blanco seco y tinto.
- **Jerez.** Vino producido en la gaditana localidad de Jerez de la Frontera que se elabora con uvas maduras a través del sistema de Solera. Existen diferentes tipos: oloroso, manzanilla, fino o amontillado son algunos ejemplos.
- **Oporto.** Vino portugués oscuro y de fuerte sabor. El seco suele utilizarse como aperitivo, mientras que el dulce se utiliza más para acompañar postres.
- **Madeira.** Otro vino portugués, este elaborado con uvas que se cultivan en las rocas volcánicas de la isla que le da nombre y que es producido por el sistema de solera.

Otras **bebidas aperitivos sin base de vino** son:

- **Campari.** Bebida italiana refrescante, tonificante y con una graduación alcohólica de grado medio.
- **Bitters.** Aperitivos amargos con una base de alcohol, hierbas y extractos frutales.

Clases de digestivo

Las bebidas digestivas, a diferencia de los aperitivos, suelen ser dulces, por lo que maridan estupendamente con los postres. La temperatura a la que deben ser servidas varía dependiendo de la opción que se escoja.

Algunos de los **digestivos de mayor fama** son:

- **Licor de anís.** Bebida que puede ser de color amarillo o blanco y que posee una alta graduación alcohólica. Es destilada de la fruta de la planta de anís, a la que le agregan diferentes ingredientes aromáticos.
- **Frangelico.** Se elabora a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto a especias y bayas de vainilla.
- **Licor de café.** Un digestivo muy popular en todo el mundo que se puede tomar solo o vertido en el propio café. También tiene un papel destacado en la elaboración de postres. Entre los cócteles que incluyen el licor de café entre sus ingredientes destaca el Black Russian.
- **Amaretto.** Bebida con notas dulces y amargas con una graduación alcohólica de entre 25º y 30º. Está compuesto por alcohol puro, almendras, huesos de albaricoque, cereza, durazno, caramelo, azúcar y esencias de diferentes plantas aromáticas.
- **Limoncello.** Licor proveniente de la maceración alcohólica de la cáscara de limón, con una graduación de 38º.
- **Sambuca.** Licor incoloro con aromas a hierbas aromáticas, anís estrellado y especias. Su graduación suele ser de entre 38º y 40º.
- **Pacharán.** Licor elaborado en Navarra por maceración de endrinas en alcohol anisado y azucarado. Su graduación es de entre 25º y 30º.
- **Grand Marnier.** Mezcla de diferentes coñacs con naranjas.
- **Marsala.** Conocido vino italiano muy aromático y que marida a la perfección con los chocolates.

La lista de **digestivos** es interminable. Otros que no debes dejar de probar después de una opípara comida son **el Prosecco, el Tokaji y el Chartreuse**, entre muchos otros.

La **moderación y el equilibrio** son virtudes que deberíamos aplicar a todos los ámbitos de nuestras vidas. Esto quiere decir que unas bebidas de aperitivo y unos digestivos pueden ser el mejor prólogo y el mejor epílogo en un buen banquete, pero en exceso podrían provocar el efecto contrario al deseado.