vinetur

La quina, una corteza con propiedades medicinales en el vermut

miércoles 17 de febrero de 2021

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



Este botánico aporta un sabor característico al Vermouth Padró & Co. más innovador, el Dorado Amargo.

En algunos de nuestros vermuts amargos se saborea un componente botánico que a muchos os evocará recuerdos sensoriales. Quizás os traslade también a otras bebidas o momentos. Si catáis lentamente un Vermouth Padró & Co. Dorado Amargo Suave detectaréis inmediatamente ese delicado sabor amargo y astringente del que estamos hablando. También lo notaréis en un Padró & Co. Rojo Amargo. Se trata de la quina, la corteza del árbol del quino, que aporta a estos vermuts un retrogusto largo al paladar y también persiste en nariz.



La quina no es un producto muy utilizado en la elaboración de vermut y por eso dota de un carácter muy especial a nuestro Dorado Amargo Suave. Hay diferentes especies de quinos y nosotros utilizamos la corteza de la Cinchona Calisaya (Cinchona Legderiana). Está infusionada en alcohol junto a la artemisia y otros botánicos, como la genciana, que potencian y equilibran los sabores amargos. Además, el Dorado Amargo Suave se distingue por su color dorado ya que no lleva caramelo para oscurecerlo.

En el caso del Rojo Amargo, elaborado con doble infusión y muy reposado, la intensidad de la quina y otros botánicos amargos aparece envuelta con una sensación muy fresca gracias al sabor de naranja amarga.

Originaria de América del Sur la quina ha viajado por todo el mundo para combatir la malaria

El árbol del quino es originario de América del Sur y su corteza contiene un alcaloide, la quinina, con propiedades digestivas, antipiréticas, antipalúdicas y analgésicas. La quina se ha utilizado durante siglos para el tratamiento contra la malaria. De hecho, las propiedades medicinales de la quina como agente contra la fiebre son conocidas desde tiempos lejanos en las tierras que ahora conforman los países de Perú, Ecuador y Colombia. Por lo visto, hay varias leyendas que ilustran el descubrimiento de sus propiedades curativas en las culturas precolombinas en las que alguien sana milagrosamente tras haber bebido agua donde casualmente había corteza de quino. Una de las especies del árbol del quino está representada en el escudo de Perú.



A partir del siglo XVII la quina llegó a Europa a través de los misioneros jesuitas que conocían su uso como medicamento en Perú para combatir la malaria. Empezó a importarse y comercializarse. Cinchona, el nombre científico del género es del siglo XVIII cuando el botánico sueco Carlos Linneo hizo su clasificación. Según una leyenda, Francisca Enríquez de Rivera, condesa de Chinchón y virreina del Perú enfermó en Lima de fiebres muy graves y se recuperó gracias a unos polvos de quina. A finales del siglo XVIII se describió la Cinchona Calisaya (Cinchona Legderiana), cuyo nombre científico significa "con hojas de lanza". En español se popularizaron con el nombre de chinchona.

En el siglo XIX dos farmacéuticos franceses consiguieron aislar la quinina a partir de la corteza de la quina y se avanzó en la producción de medicamentos contra la malaria. Al tratarse de una sustancia con tantas propiedades algunos países europeos plantaron árboles de quino en sus colonias asiáticas.

Los polvos de corteza de quino se tomaban disueltos en agua o vino. Para combatir su sabor amargo se le podía añadir azúcar y así es como apareció el agua tónica. De la misma forma el origen del gin-tonic también está relacionado con las propiedades curativas de la quinina. Los británicos desplazados a sus colonias en Asia tenían que tomar quinina para alejar la malaria y la mezclaban con gaseosa, azúcar y ginebra. Así aparecieron también los vinos quinados, el palo de Mallorca y otras bebidas deliciosas para aperitivos o para abrir el apetito.