vinetur

¿Por qué el alcohol se evapora antes que el agua?

viernes 24 de septiembre de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Vino y cocina son dos conceptos prácticamente unidos desde sus orígenes. Y no solo hablamos del placer que supone ponerse una copa de buen tinto cuando se está ante los fogones: utilizar el vino para cocinar es algo habitual en muchísimas partes del mundo, y sobre todo en cocinas de referencia como la francesa o la española.

Y es que sacar el mayor partido de un blanco o un espumoso en las recetas es una idea interesante. Tanto es así que detrás del hecho de cocinar con vino hay toda una filosofía y el estudio de grandes chefs, que han dado respuesta a preguntas como: **¿Por qué el alcohol se evapora antes que el agua? ¿Cuánto tarda en evaporarse el alcohol? ¿Se puede cocinar con vino para niños?**

Todas estas cuestiones están más que resueltas por los cocineros profesionales, pero también en casa se trabaja con vino en la cocina sin ningún tipo de problemas y gracias al saber popular transmitido de generación en generación. Por ello**, no es raro ver que hay platos que deben toda su identidad al alcohol:** hablamos de recetas tan tradicionales como las carrilleras al oporto o el pollo guisado con champán.

Y es que cualquier variedad es buena, siempre que se sepa utilizar bien, maride perfectamente con los ingredientes y se sepa a qué temperatura se evapora el alcohol para no cometer el error de que el plato tenga “saborazo a vino”.



A qué temperatura se evapora el alcohol

Utilizar el fruto alcohólico de la vid para mejorar los platos es todo un acierto. Pero para ello hay que tener un poco de experiencia con lo más relevante cuando se trabaja con vinos: asegurarse de que el alcohol se evapora.

Porque **lo que se busca del tinto o del blanco que se mezcla con los ingredientes no es el aporte alcohólico, sino el sabor.**

Simplemente bebiendo un poco de vino se pueden apreciar significativas diferencias entre un vino dulce portugués o un blanco espumoso del País Vasco. **Estos mismos sabores se trasladan a la cocina**. Por eso las carrilleras de cerdo funcionan perfectamente con la untuosidad y el dulzor del oporto y la carne blanca del pollo es ideal para maridar con un blanco con un poco de aguja.

Pero nada de esto tiene sentido si no se trabaja bien con el líquido: hay que evaporar el alcohol, dejar que todo el rastro desaparezca para **que este no empañe el exquisito bocado** que se está preparando.

Pocas cosas hay tan desilusionantes en la cocina como probar una receta que parece bien preparada y luce exquisita y que, sin embargo, tiene un sabor ácido y molesto: el del alcohol.

Así que al trabajar con vinos en la vitrocerámica hay que tener muy en cuenta a qué temperatura se evapora el alcohol y asegurarse de que este desaparece de la olla antes de continuar añadiendo otros líquidos o ingredientes que puedan verse perjudicados.

Dicho esto, **el punto de ebullición del alcohol se sitúa en los 78 °C**. Esto indica que las elaboraciones de cocina deben alcanzar al menos esta temperatura para comenzar a perder el alcohol aportado por los vinos en la receta. Pero hay que hacer una observación adicional. Diversos estudios han demostrado que la pérdida de alcohol cuando se cocina con vino no es total ni ocurre en todos los casos.

Para eliminar la mayor parte del alcohol añadido a la comida hay que apostar por **procesos de cocción lentos y a temperatura constante.** ¿Qué significa esto? Que un asado al horno durante dos horas eliminará más parte alcohólica del vino que utilizar el soplete sobre una pera al vino, por poner un ejemplo.

Un trabajo en cocina lento y con temperaturas superiores a 78 °C permitirá que un muy alto porcentaje (más del 90 %) del alcohol se elimine, lo que convierte a los platos en aptos para cocinar con vino para niños.



Por qué se evapora el alcohol antes que el agua

Mucha gente que cocina añadiendo vino a sus recetas se pregunta por qué el alcohol desaparece antes que el agua. Es decir: por qué se queda la parte líquida del vino y el aporte alcohólico se reduce, y no ocurre todo a la vez y los asados se quedan secos.

Esto es sencillo, y ocurre por el dato científico ya señalado: **el punto de ebullición del alcohol.**

Mientras que el agua comienza a hervir a los 100 °C, el alcohol lo hace bastante antes, a los 78 °C. Por esto, en un proceso de calor de horno continuo y de largo tiempo, el alcohol estará más tiempo evaporando que el agua.

Esto, sumado a que los vinos que se añaden a la comida contienen más líquido que alcohol, es la más clara respuesta a por qué el alcohol se evapora antes que el agua.