vinetur

Huele a Navidad: el aroma a canela en los vinos

lunes 5 de diciembre de 2022

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Toda persona que esté un poco metida en el mundo de la sumillería, ya sea profesionalmente o como aficionado, sabe lo importante que es aprender a diferenciar los aromas que encontramos en los vinos. Ellos nos dan información sobre la variedad, el proceso de elaboración o la edad del vino, y son muy interesantes a la hora de armonizar diferentes propuestas culinarias.

Pues bien, para ello, es interesante tener algunos conocimientos acerca de dónde vienen estos aromas para así llegar a crear maridajes sorprendentes.

¿Qué es la canela?

Es una de las especias más antiguas conocidas, nombrada ya en el libro del Éxodo, que procede de la corteza de las ramas del canelo, un árbol nativo de Sri Lanka. Actualmente la canela se cultiva en todo el mundo, pero podríamos reagruparla en dos grandes familias: la canela **de China**, la más conocida y consumida, y la **de Ceilán**, más potente y cálida.

La canela en Europa se usa principalmente para condimentar postres, embutidos o cafés aromatizados, así como también guisos a base de carne. En la Edad Media se utilizaba para elaborar un vino edulcorado conocido como **hipocrás**, al que se le añadía también miel y jengibre.

Como curiosidad, ahora que vienen fechas navideñas, en las que solemos hacer excesos, un apunte importante.

El cinamaldehído de la canela acelera el metabolismo a través del proceso de la termogénesis. Este compuesto favorece la actividad de las enzimas y proteínas que hacen que los adipocitos (células grasas) quemen parte de la energía que almacenan. Esto quiere decir que nos ayuda a mantener mejor la línea.

Un poco de química. ¿Cuál es la estructura molecular de la canela?

Esta cálida y sensual especia está constituida por un cóctel de moléculas volátiles. Cada una de ellas en las justas proporciones para dar lugar a la impronta aromática de la canela.

El compuesto que tiene en mayor proporción es el cinamato de etilo, un éster con olor afrutado que recuerda, por sí solo, a la canela. También encontramos en menor proporción el cariofileno o el humuleno (presente también en el lúpulo). Y alcoholes terpénicos como el linalol (presente también en la lavanda) o el borneol (compuesto que también encontramos en el cilantro). Por último, tenemos en proporciones mucho

menores la cumarina (aroma de vainillina), el acetato de eugenilo (aroma anisado) o la dihidrocapsaicina (moléculas picantes de la guindilla).

Sabiendo esto, ¿qué alimentos son complementarios de la canela?

Estos son los que comparten moléculas en común, como por ejemplo, los ya mencionados: el lúpulo, la guindilla, el cilantro o el anís. Otros serían la naranja amarga, el romero, el regaliz, el higo o el jengibre.



Y ahora vamos al tema de los vinos, ¿de donde procede el aroma de la canela?

Cuando hago catas de vino para principiantes me resulta curioso como siempre hay alguien en la sala que cuando pregunto que de dónde procede el aroma a canela, me responde que es un añadido que le echan a los vinos.

Esto no es así, este aroma proviene o bien del roble de las barricas o bien de las ligninas de los escobajos (las ramas que sostienen los racimos de las uvas). Para poner un ejemplo, en el vino beaujolais nouveau, un vino tinto francés joven, la vinificación con uvas enteras y añadiendo gas carbónico favorece el desarrollo del cinamato de etilo y por tanto el olor a canela. También encontramos este aroma en los vinos de Garnacha.

Y en cuanto a los vinos blancos la encontramos en los elaborados con la variedad Gewürztraminer, procedente de vendimias tardías o los vinos elaborados con la Chenin blanc sometida a podredumbre noble.

En cuanto a vinos con barrica, hay pocos ejemplos mejores que los vinos de Jerez en los que la crianza en barrica tiene lugar durante años, lo que conlleva a un mayor impacto aromático del ámbito de la canela. Como curiosidad, la sidra de hielo de Quebec expresa sorprendentemente bien el perfil aromático de esta especia.

Algunos maridajes son por ejemplo un vino garnacha con un ragú de cordero especiado (entre ellas la canela). O una tarta de manzana con un vino dulce de Sauternes o un Tokaji de Hungría. Y si quieres arriesgar y sorprender, un ceviche con cilantro acompañado por un fino de Jerez.

Como hemos visto, los aromas a canela los podemos encontrar tanto en vinos tintos como blancos, con o sin barrica. Ahora solo queda catar y catar. ¡A disfrutar!