vinetur

Beber orujo y no morir en el intento

Es uno de los destilados más honestos que tenemos aunque se confunda con algún licor

viernes 29 de agosto de 2025

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Orujo envejecido en barricas. Foto: Bodegas Fillaboa

Pero... ¿qué es el orujo? Pues es una bebida de aprovechamiento, ahora que este término está tan de moda. Técnicamente es una bebida destilada que se elabora a partir de los hollejos de la uva. Por esto, el orujo es solo de uvas y, otros aguardientes,

pues de otras cosas además de la uva, que ahora no podemos explicar las dos a la vez. O sí, pero nos centraremos en el orujo.

A lo que vamos. Destilado de hollejos de uva usada para hacer vino. Esto, explicado así no se relaciona con Galicia y ya sabemos que todo el mundo afirma que el orujo es gallego. O no. Otros dicen que es de Liébana en Cantabria. Y otros, pues de otro sitio. ¿hay más sitios a demás de Galicia donde hacen aguardiente de orujo? Pues sí. Lo conocemos como grappa y se elabora en Italia. En Portugal, el aguardente, aunque eso sería lo normal por la proximidad con Galicia. En Francia tienen el marc y en Cataluña también lo llaman así.

Nos remontamos a no se cuanto tiempo, año arriba o año abajo, y podemos recordar al abuelo, dejando encima de la mesa con un golpe seco, una botella de vidrio transparente con un tapón destrozado. Todos nos quedamos mirando la botella entre intriga y pánico. "Este lo hago yo". Y entonces la yaya sacaba unos vasitos y ahí había orujo para todo Dios. Y pobre del que no se lo tomase aunque no se afeitase.

Y es curioso y lo digo con toda la nostalgia y cachondeo a partes iguales porque ahora los mixólogos piensan en qué tónica va mejor con esta ginebra o la otra, o si le ponemos botánicos, pétalos de rosa o rodajas de pepino y, en lo que al orujo se refiere, solo se determinaba si rascaba mucho o entraba solo. En el segundo caso, guardando silencio la cosa pasaba desapercibida pero en el primero, cuando te daban uno de esos que te rascaba hasta los pulmones y te hacía saltar la lágrimas, a ti se te escapaba un "joer" y al abuelo una risa mientras te recordaba lo flojo que eres.

De un tiempo a esta parte, los orujos están embotellados y registrados sanitariamente hablando, cuentan con etiquetas y puedes leer el volumen de alcohol. Antes era o suamiño o levantamuertos. Pagamos bastante dinero por algunos destilados y sin embargo, los orujos a precio de otros, nos parece caro. Que pena que pensemos así. Dentro del mundo de los orujos hay de muchos tipos y sobre todo, calidades.

De entrada es que llamamos orujo a cualquier cosa. Y el ejemplo más claro es el licor de hierbas. Una cosa de color verde fosforito que brilla en la oscuridad como una barra radioactiva de la central nuclear donde trabaja Homer Simpson. Eso no es orujo de hierbas. Es un licor que normalmente tiene una base de aguardiente que puede ser de

otras cosas además de orujo y aromatizantes de hierbas, colorante y azúcar por un tubo. ¿Hay orujo de hierbas? Sí. Pero ni es dulce ni tiene ese color eléctrico. Otra cosa rara es la crema de licor de orujo de café. Caray si es largo el nombrecito! Pero tampoco es orujo.

Orujo blanco. Orujo envejecido. Orujo aromatizado. Eso es todo amigos. No hace falta explicar ni el primero ni el tercero. Vamos a dar una pequeña pincelada de lo que es el segundo orujo: el envejecido, que como su propio nombre indica se envejece normalmente en barricas u otros sistemas de añejamiento. Y cuidado por que existe un Consejo Regulador para el orujo de Galicia.

Tomarse el orujo en un chupito es entre una tragedia y un sacrilegio. La tragedia va a venir luego porque la pipa que te pega un lingotazo de orujo de 45º te calma mucho o te excita mucho. Y sacrilegio porque eso de tomárselo "congelado" que, por otra parte, es imposible de congelar. Un vaso de chupito del congelador con un orujo del congelador es un zapatazo con sordina.

¿Es recomendable tomarlo frío? Sí. Pero no excesivamente. ¿Nos lo tomamos de un solo trago en un chupito? No. Lo mejor es una buena copa y apreciar toda su complejidad. Hay verdaderas joyas en el mundo de los orujos. Se puede disfrutar como copa tranquila ya que está a la altura de grappas, brandys y otros destilados de sobremesa.

España solo tiene un orujo con protección oficial

En España, solo hay 1 protección oficial para el orujo: "Orujo de Galicia", y está registrado como Indicación Geográfica Protegida (IGP) de bebida destilada

En la UE las bebidas a base de destilados (como el orujo, el brandy o el pacharán) se protegen con Indicaciones Geográficas según el Reglamento (UE) 2019/787; las Denominaciones de Origen (D.O.) se usan solo para vino y otros productos agroalimentarios.