vinetur

Orujos Panizo destilará más de dos millones de kilos de orujo para obtener 225.000 litros de aguardiente

La destilería zamorana combina métodos tradicionales y tecnología para elaborar licores a partir de variedades como Verdejo y Tempranillo

martes 21 de octubre de 2025



La destilería Orujos Panizo, ubicada en Camarzana de Tera (Zamora), ha comenzado su campaña anual de destilación. La empresa prevé transformar más de dos millones de kilos de orujo hasta finales de diciembre. Este proceso permitirá obtener cerca de 225.000 litros de aguardiente de orujo, que se emplearán como base para la gama de licores que elabora la firma.

El método utilizado en la destilería consiste en la destilación en calderas de cobre mediante arrastre de vapor a baja presión. Esta técnica tradicional se utiliza para conseguir destilados con mayor pureza y aromas más definidos. El aguardiente obtenido tiene una graduación alcohólica del 40% y se utiliza tanto para productos monovarietales como para mezclas que forman parte de los licores más conocidos de la marca.

La mayor parte del orujo procesado este año procede de bodegas adscritas a la Denominación de Origen Rueda, principalmente de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc. Además, Orujos Panizo recoge una cantidad menor de orujos tintos, procedentes de las variedades Tempranillo (de la D.O. Toro) y Prieto Picudo, que llegan desde bodegas situadas en los Valles de Benavente y Tierra de León.

Una vez finalizada la destilación, el aguardiente pasa por una columna desmetilizadora. Este paso permite eliminar compuestos no deseados y resalta los aromas propios del orujo fresco. El resultado es un aguardiente con alta pureza, textura glicérica y suavidad al paladar, en el que se pueden percibir matices relacionados con las características propias de cada variedad de uva.

Con este aguardiente, la empresa produce sus Aguardientes Monovarietales Premium Panizo y también realiza coupages que sirven como base para otros licores, entre los que figuran el Licor de Hierbas y la Crema de Orujo Panizo. La campaña anual supone uno de los momentos clave para la actividad productiva de la destilería zamorana, que mantiene su apuesta por métodos tradicionales combinados con procesos técnicos orientados a mejorar la calidad del producto final.