vinetur

Adegas Moure muestra en Lugo el sistema de destilación por arrastre de vapor

El Consejo Regulador de Aguardientes y Licores de Galicia impulsa la profesionalización del sector con jornadas didácticas

miércoles 8 de abril de 2026



La destilería Adegas Moure ha sido el escenario este miércoles, 8 de abril, de una jornada didáctica sobre la destilación a través del sistema de arrastre de vapor, organizada por el Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia. El acto contó con la participación de Sonia Otero, presidenta del Consejo Regulador, y Evaristo Rodríguez, gerente de Adegas Moure y presidente del Consejo entre 2008 y 2012.

La destilación es una práctica con profundas raíces en Galicia, pero en los últimos años el sector ha avanzado hacia una mayor profesionalización. Actualmente, 12 empresas gallegas están inscritas en el Consejo Regulador como destiladoras, de las cuales tres se encuentran en la provincia de Lugo. Adegas Moure, una de las fundadoras del Consejo, es parte fundamental de la historia de los aguardientes y licores tradicionales gallegos.

Durante la jornada, se explicó el funcionamiento del sistema de destilación por arrastre de vapor, también conocido como sistema portugués. Este método utiliza una caldera que genera vapor, el cual se inyecta desde la parte inferior a las columnas donde se encuentra el aguardiente. A diferencia del tradicional alambique, el arrastre de vapor emplea fuego indirecto, ya que el calor se transmite a través del vapor de agua y no directamente por el fuego.

Según Evaristo Rodríguez, este sistema facilita el trabajo de llenado y vaciado, reduce la carga física y el número de horas necesarias, y permite obtener un producto final de la misma calidad que el método tradicional. Sonia Otero añadió que el sistema está implantado en las empresas gallegas y que, además de agilizar el proceso, no supone diferencias en la calidad del destilado.

La destilación requiere conocimientos y experiencia, ya que durante el proceso se eliminan las cabezas, que contienen mayor graduación alcohólica, y las colas, con menor graduación, para quedarse únicamente con el "corazón" del destilado. Esta separación es clave para garantizar la calidad del producto final. El sistema de arrastre de vapor permite un control más regular y sistemático de este proceso, mientras que el alambique depende en mayor medida de la pericia del operario.

Durante la jornada se realizó la destilación de un aguardiente plurivarietal elaborado con variedades autóctonas gallegas como Sousón, Caíño, Mencía, Albariño, Teixadura y Godello. Sonia Otero subrayó la importancia de la cultura de la destilación en Galicia y el valor de las variedades autóctonas, que aportan perfiles aromáticos propios a los productos amparados por el Consejo Regulador: Orujo de Galicia, Orujo de Galicia Envejecido, Licor de Hierbas de Galicia, Licor de Café de Galicia y Aguardiente de Hierbas de Galicia, aunque este último no se elabora en Adegas Moure.

Evaristo Rodríguez lamentó que, a pesar del prestigio de los aguardientes gallegos, su consumo no esté tan extendido en Europa como ocurre con las grappas italianas. Defendió el carácter artesanal de los destilados gallegos y recordó que son bebidas para degustar, no para consumir en grandes cantidades.

El Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia es el único órgano certificador de destilados de derivados vinícolas en España. Su ámbito de actuación cubre toda Galicia, la única región española con una Indicación Geográfica de aguardiente. Actualmente, el organismo integra a unas 150 empresas inscritas en sus diferentes registros, entre productores, destiladores, elaboradores, envasadores y comercializadores. Cerca de un centenar de marcas llevan la contraetiqueta del Consejo, que garantiza que el destilado es 100% gallego y cumple con estrictos controles de calidad.

En 2025, el Consejo Regulador certificó 503.529 botellas de destilados gallegos. De ellas, 213.250 correspondieron a Licor Café de Galicia, 173.880 a Licor de Hierbas de Galicia, 92.365 a Orujo de Galicia, 23.574 a Aguardiente de Hierbas de Galicia y 460 a Orujo de Galicia Envejecido. Para dar visibilidad a estos productos, el Consejo desarrolló una campaña promocional durante 2024 y principios de 2025 bajo el lema “Para los que no tragan con todo”, con el objetivo de fomentar el consumo consciente de destilados de calidad con ADN gallego.