

En estos meses de frío y hielo

# Alquimia para conseguir un rico aguardiente

Pueblos de La Serranía realizan en estos días la singular 'alquimia' sobre el orujo procedente de la vendimia, para conseguir el familiar aguardiente.

ENRIQUE BUENDÍA

Con los primeros fríos del final de noviembre comenzaba a elaborarse aguardiente por los pueblos conquenses de La Serranía. El único ingrediente a usar en esta actividad tan tradicional es el orujo de la uva, producto residual del fruto de la vendimia una vez que los racimos de las vides son prensados, a pie o con máquina.

Es como saben, un fiel acompañante del mosto en las tinajas, dispuesto inicialmente para colaborar en la formación del vino y posteriormente tomar su protagonismo 'escondido', en la mágica transformación que 'sufre' en el solicitado aguardiente. Este orujo al que me refiero está formado por pedúnculos (raspas y escobajos), pieles (hollejos), semillas (pepitas), con un contenido en agua interesante. Todo lo dicho me comentan, «forma parte de una tercera parte del contenido total de uva recogida inicialmente en vendimia, aproximadamente...».

En la caldera del alambique se echa el orujo y se

pone en la lumbre, preparada con anterioridad. Dicen los entendidos «que la mejor leña a usar para dar calor es la de las vigas de las casas que se han derribado por alguna causa... Tales maderos se recogen y guardan para la ocasión de 'sacar' aguardiente...». Pero, si no existe este tipo de leña, ya saben los aguardenteros cual usar: «es buena la de encina y roble, pero...».

El recipiente donde se alambica se cierra herméticamente, una vez lleno, sellando las aberturas con masa (harina y agua, otras veces con ceniza y agua) para que no se pierda nada de vapor y se mantenga su calidad, aunque también sirva para dar seguridad al proceso.

Después se coloca el tubo que conduce el vapor desde la caldera al serpiente, que pasa por un recipiente con agua fría para que se licue el vapor, y que en la parte inferior tiene una especie de grifo por donde sale el aguardiente que caerá a un recipiente dispuesto para su recogida, controlada igualmente su capacidad



para luego las oportunas mediciones.

«Extraído unos 20 ó 25 litros de aguardiente, se comprueba si sigue saliendo fuerte. Esta comprobación consiste en coger un

poco de aguardiente del que se está destilando en ese momento y echarlo al fuego, si se produce un fogonazo fuerte significa que el aguardiente sale con muchos grados de alcohol y