

OTROS TIPOS DE "EAUX-DE-VIE"

En Francia se conocen además otros "Eaux-de-Vie". Son productos del "Marc" (residuo de la vendimia una vez prensada) conocidos como "Eaux-de-Vie de Marc".

En Italia se le denomina "GRAPPA".

En el Perú "PISCO", cuyo proceso de fabricación se hace a partir del mosto de la uva destilada.

BRANDYS DE FRUTAS

Se llevan a cabo destilaciones del jugo de manzanas, peras, cerezas, etc.

El Brandy más famoso de Sidra (jugo de manzanas) es el "CALVADOS", producido en el departamento del mismo nombre en Francia.

En los Estados Unidos se conoce con el nombre de "APPLEJACK".

El Brandy de peras más conocido es el "SLIWOWITZ" de Yugoslavia.

El "Kirsch" es a base de cerezas. Procede de Alsacia, los Vosges (Francia) y de la Fôret-Noire (Alemania y Suiza).

OTROS DESTILADOS

- | | | |
|-------------|---|---|
| ARAK | : | Es una bebida indonesia que se destila de arroz fermentado. |
| AKVAVIT | : | Bebida danesa preparada de granos y alcohol aromatizada con carvi. |
| AGUARDIENTE | : | Es una bebida colombiana fabricada de la destilación de las melazas de caña de azúcar a la cual se agrega anís. |
| PERNOD | : | Aperitivo francés no endulzado, aromatizado con anís y ajenojo.
Tiene un porcentaje de alcohol de más o menos 72°. Al servirlo se debe agregar agua, después de lo cual obtiene una apariencia de leche. |

OUZO

Este licor es el equivalente griego del Pernod. Es una bebida clara caracterizada por su gusto pronunciado a anís.

SAKE

Bebida de arroz fermentado, muy popular en China y Japón, en donde se toma tibia en pequeñas tazas de porcelana, contiene aproximadamente 18% de alcohol.

TEQUILA

Esta bebida mexicana se destila del jugo del maguey. Inicialmente tiene el color de esta planta, pero durante su añejamiento adquiere un color amarillo claro.

CAPITULO VII

EL COGNAC

INTRODUCCION

Parece que la mayor parte de los pueblos de la antigüedad conocían el alcohol, pero fue en Francia, en la Edad Media, cuando por primera vez fue estudiado científicamente por Arnaud de VILLENEUVE, quien en 1250 le atribuyó virtudes casi mágicas, entre otras la de prolongar la vida, de ahí su nombre "EAU-DE-VIE".

El "Eau-de-Vie" (agua de vida) permaneció durante mucho tiempo bajo el dominio exclusivo de la alquimia y de la medicina filosófica, por el misterio mismo de su origen.

Fue considerado durante mucho tiempo, como una medicina agradable, perfumada con plantas aromáticas.

Durante todo el siglo XVII, los "Eaux-de-Vie" se utilizaban en Francia para la fabricación de otros licores. Por el contrario, en otros países, los "Eaux-de-Vie" de Cognac gozaban ya de un favoritismo particular.

El Cognac es un licor saludable, como el vino del cual se extrae y es su quintaesencia.

Para el hombre sano, el uso moderado del Cognac puede jugar un papel muy importante en su alimentación, particularmente después de realizar un esfuerzo físico y cuando se está a la intemperie.

Poco a poco, el organismo humano ha tenido que adaptarse a una existencia que necesita alimentos más ricos en calorías y que den más energía, por esta razón, el hombre del siglo XX utiliza estimulantes tales como: el té, el café, el chocolate y también productos que contengan alcohol y que le procuran una cantidad de energía inmediatamente disponible.

El Cognac es de todas las bebidas espirituosas la que necesita una mayor iniciación, pero también la que reserva a los que la logran la más perfecta satisfacción gastronómica.

En primer lugar, se plantea un problema: para que un Cognac dé lo mejor de sí mismo, conviene calentarlo delicadamente en la palma de la mano. Por eso, la copa debe ser bastante pequeña para que la mano la envuelva y bastante fina para que el calor la penetre.

Los conocedores saben muy bien que al aspirar el Cognac es cuando se aprecia su calidad, antes de que el paladar ratifique o no esta primera impresión.

El Cognac de calidad debe ser suave al paladar. Si es de calidad inferior, el "bouquet" es demasiado fuerte y el sabor fugaz. El aroma de un buen Cognac se conserva bastante tiempo en una copa vacía.

En materia de Cognac existen tres preceptos que no se deben ignorar.

- 1.- El primero es que el envejecimiento en barricas no puede transformar un Cognac inferior en un Cognac de calidad.
- 2.- Cualquiera que sea su calidad, un Cognac no puede envejecer demasiado tiempo en toneles, so pena de adquirir un gusto a madera, amargo.
- 3.- La calidad del Cognac no se mejora en la botella.

Los dos primeros de estos preceptos interesan más al fabricante que al consumidor, pero precisamente este último debe tener suficiente conocimiento para escoger una firma de marca acreditada en la que pueda confiar.

Se debe desconfiar de las botellas viejas cubiertas de polvo, marcadas con los nombres más ilustres. Si algunos utilizan para sus cognacs denominaciones que hacen referencia a personajes históricos, es necesario saber que no se trata de la edad de estos cognacs sino, tal vez, de la evocación de una fecha en la historia de la Casa, o generalmente de denominaciones de pura fantasía.

La denominación "FINE", empleada sola, no da a los consumidores ninguna seguridad de autenticidad ni de origen. La cuestión está en confiar en una marca famosa cuyo nombre será la mejor garantía.

Bebido al final de la comida, el Cognac es sin duda un digestivo incomparable, pero lo que la gente ignora, en Francia por lo menos, es que el Cognac con agua natural o gaseosa constituye el mejor de los refrescos. También se ignora que los británicos, grandes bebedores de Whisky puro, son siempre fieles partidarios del Cognac con agua.

En Francia, el Cognac ofrecido como bebida refrescante, tropieza con la idea tradicionalmente arraigada de que es un gran digestivo, y que por lo tanto es una lástima mezclarlo con agua.

Cuando se quiere consumir un Cognac con agua, no se debe pedir una "FINE à l'EAU", porque le pueden servir cualquier producto.

Por lo tanto, se debe pedir un Cognac con agua y mencionar la marca que se desea. Con poca o mucha agua, el Cognac es un "Long Drink" tónico y refrescante.

Algunos lo prefieren solo con hielo (on the rocks). En esta forma el Cognac es una bebida sana que estimula y reanima.

Durante el invierno, mezclado con agua caliente y azúcar o miel, el Cognac se transforma en un ponche que combate eficazmente la gripa y desinfecta las vías digestivas.

En la cocina, el Cognac tiene numerosos y variados usos.

Finalmente, el Cognac es la base ideal de gran cantidad de cocteles; entre los cuales los más conocidos son: "Side-car", "Brandy cock-tail", "Cognac Sour", "Train bleu", etc.

La forma de consumir el Cognac poco importa. Sus cualidades permanecen invariables, ejerce siempre una acción saludable en el organismo, creando una sensación de euforia. Es una fuente de energía, de actividad y de vitalidad. "ES UN REFLEJO DEL SOL DE FRANCIA".

EN LA REGION DEL COGNAC ,

Muchas comarcas vinícolas se encuentran situadas en las importantes rutas turísticas, como sucede con las de Champagne, Bourgogne, Bordelais, Touraine, Anjou, etc.

La región de Cognac no está atravesada por ninguna de esas grandes carreteras, invadidas por corrientes incesantes de automóviles. Es por esto, sin duda, que es menos conocida que la mayor parte de las otras regiones vitícolas.

Después de todo, esto no es una desgracia. Toda medalla tiene su reverso, y lo que pierde en multitud bulliciosa y apresurada, lo gana en calma, serenidad y sosiego.

Frecuentemente, el viajero tan solo pasa por los límites de la región de Cognac. No le pesará detenerse allí para disfrutar algunas horas en el campo, en los pueblos y en las pequeñas ciudades de las Charentes, antiguamente Provincias de Aunis, de Saintonge y de Angoumois.

Poco importa por donde se llegue a esta región, quien viene del Norte percibe en ella los rasgos que anuncian la región del "Midi" (Medio día) : la luminosidad de la atmósfera, la precocidad de la vegetación. Quien llega del Sur encuentra una naturaleza sonriente, verdes valles con riachuelos que discurren lentamente entre dos filas de álamos cimbreantes ; y para quien viene del Este, es ya el aire marino que llega de la costa del océano.

Desde las zonas ganaderas agrícolas situadas en los contornos de la región, se pasa, casi sin darse cuenta, de Charentes al terruño del Cognac. Allí, sobre cerros calizos coronados de oscuras encinas, se extienden los viñedos, resaltando las pendientes con sus alineaciones regulares.

A grandes intervalos se encuentran pequeños y tranquilos pueblos donde, en el silencio de las grandes bodegas, reposan los viejos "Eaux-de-Vie" para mejorar su calidad.

Después se llega a Cognac, capital indiscutible de la región. En Charente se dice, ciertamente sin modestia, que si dos palabras francesas se conocen en las Indias o en la Polinesia, estos son París y Cognac ; y si sólo se conociera una, sería Cognac.

Cognac tiene el doble atractivo de haber sido una ciudad real que permanece rica en recuerdos del pasado, situada en el centro del viñedo "Charentais" y de ser también la sede de las más importantes casas dedicadas al comercio de este "Eau-de-Vie" al cual dió su nombre.

En la parte antigua de la ciudad muchos monumentos recuerdan su larga historia ; principalmente la Iglesia de Saint-Léger y el Castillo de los Valois, donde nació Francisco I en 1494.

A las antiguas destilerías, a las amplias bodegas, se han añadido las instalaciones "Les Comptoirs" de los fabricantes del Cognac. Algunas de ellas alcanzan tales proporciones que, por si solas, merecen una visita prolongada que resulta verdaderamente muy instructiva.

Es difícil separar el turismo de la gastronomía. El turista gastrónomo encontrará la cocina "charentaise" original y variada, como un complemento de la alegría del paisaje.