

Rincón del sibarita

Los taninos

El vino es el producto que se obtiene a partir de la fermentación de las uvas, consecuentemente éstas transmiten todos sus componentes naturales al vino. El tanino es uno de ellos y su cantidad depende de las características de la materia prima, porque este compuesto se encuentra en el hollejo, el escobajo y las semillas, y su presencia es diez veces superior en los vinos tintos, que en los blancos. Antiguamente, se ha asociado erróneamente el tanino con la materia colorante del vino tinto, sin embargo se trata de dos cosas totalmente diferentes y la presencia de una no influye para nada en la otra, porque cumplen funciones absolutamente distintas.

Pues bien, los taninos no son un solo elemento, sino un conjunto de ellos, y su función es dar carácter a un vino y permitir su conservación. Se encuentran de forma natural en el reino vegetal, en árboles y frutos.

Los taninos están en la madera de roble, de castaño, de árboles exóticos, y en los frutos, en particular en la piel, las pepitas y el raspón de la uva. Los que se encuentran en el vino proceden de la uva y de la madera utilizada para la crianza, habitualmente roble americano, francés y, según las últimas tendencias, rusos. Los taninos de las uvas son de sabor astringente y se extraen de su maceración durante la fermentación o en disolución de una mezcla hidroalcohólica. Sus propiedades son muchas, pero las que más nos interesan son las organolépticas, aquellas que apreciamos en la lúdica y placentera degustación de un vino. Son propiedades que surten múltiples efectos y que para el aficionado serán fáciles de apreciar y averiguar, como la de mantener esos colores púrpuras que se aprecian a la vista y que evitan la formación de tonos naranjas; la de aumentar la sensación de acidez; reforzar el punto de amargor de un vino; marcar la sensación de astringencia, esa sensación de boca seca, sin saliva, cuando tomamos un vino con fuerte carga tánica; y, por último, aportar a un vino cuerpo, porque los taninos ejercen una impresión de estructura, de armazón en la boca.

Se califica al tanino, y por asociación al vino, de varias formas, todas subjetivas porque depende de los críticos y profesionales que se dedican a ello, pero que poco a poco han ido creando un vocabulario inteligible para el resto de los mortales. Cuando se dice que el tanino es noble, se define a un vino sabroso, evolucionado, procedente de variedades nobles y de la magnífica elección de las barricas para la crianza. El amargo se detecta en aquellos vinos de baja acidez. El ácido, por el contrario, aparece en vinos delgados, agresivos. El rugoso, de franca astringencia y viveza, está presente en los vinos jóvenes, mientras que el vegetal viene determinado por el empleo de uvas aún muy verdes.

Madera y vino forman una sociedad estable, la primera cede al vino sus valores aromáticos, a la vez que presta sus propios taninos, que se funden con los de la uva para crear un vino equilibrado. Una simbiosis perfecta siempre y cuando se parta de un buen comienzo.

De uva mala, pobre o desequilibrada en taninos y antocianos resulta un vino malo. De uva buena, rica y equilibrada en taninos y antocianos resulta un vino bueno o vino malo.

El vino puede prevenir el riesgo de desarrollar cáncer de próstata y pulmón. Pero no es conveniente abusar. También está asociado a un menor riesgo de padecer ataques cardíacos.



Pastel de morcilla con pasas, gambas y piñones

Por Jacinto Montes

Se pelan las patatas y se las introduce en remojo durante dos horas. Se las corta, como para tortilla, en rodajas. Se pone el aceite a calentar a fuego fuerte. Cuando empiece a hervir, se las echa en la sartén y se baja el fuego. Cuando estén cocidas-fritas se las coloca en un escurridor para que se queden sin aceite. Se las reserva durante diez minutos.

Se pelan las gambas. Los cuerpos y las restos se cuecen hasta que empiecen a hervir. Se reserva el caldo y se introduce los cuerpos en el fumet caliente para que se cuezan ligeramente.

En una cazuela de barro se coloca, en la base, las patatas fritas con un poco de caldo de las gambas. Encima se sortean las gambas ligeramente cocidas. Se echa un golpe de canela sobre ellas. Se salpimenta.

Se abren las morcillas y el mondongo se pone arriba de la capa de gambas. A continuación las pasas y los piñones coronando el plato.

Se introduce en el horno a una temperatura de 200 grados, después de haberlo calentado durante cinco minutos, 17 minutos, procurando que no se quemen los piñones y las pasas.

Se puede presentar bien en cazuelas de ración; un buen, copioso y sabroso primer plato, o bien en una cazuela grande de donde se sacan las raciones individuales.

¿Dónde comprar las pasas y los piñones?

Saanan e hijos S.L.
C) Marqués de Montemar 2.
Tlef. 952672528
En frente Colegio Reyes Católicos.

¿Y la morcilla?

Miércoles y viernes en Carnicería "La Española"
Carlos de Arellano 17
952682213

Ingredientes

Preparación: 30 minutos.	50 gramos de piñones
Precio: medio	150 gramos de pasas
500 gramos de morcilla de cebolla	Una pizca de canela
300 gramos de patatas	Aceite de oliva virgen
250 gramos de gambas rojas	Sal

para 4 personas

Próximo Capítulo
Carrilleras de cordero lechal al Pedro Ximénez con dátiles, manzanas y gambas.
Y los mariscos: la langosta
 Si deseas comentar mis recetas:
jamonbar@gmail.com

Barrosolidario
AUTOESCUELA
¿ERES solidario?
5 euros

En Autoescuela Barroso destinamos 5 euros de tu matrícula a una de las Fundaciones que colabora con nosotros y que tú elijas.
 Con nosotros, además de aprender a conducir, serás **solidario**.

+ información
 Tel. 952 67 33 35 - Fax 952 67 60 66
 C/. General Aizpuru, 14 - 52004 MELILLA
 info@autoescuelabarroso.com
 www.autoescuelabarroso.com