

Título: Haciendo Vino de Frutas en la Cocina
Edición: Primera
Autor: Marcos R. González G.
 mgonzalez@vinodefruta.com
Editor: Lulu Enterprises. – Lulu Press Inc.
 860 Aviation Parkway, Suite 300
 Morrisville, North Carolina, 27560, USA
 (919) 459-5858
 www.lulu.com
ISBN: 978-1-304-52369-3

Coyright ©2013. Todos los derechos reservados

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida ni almacenada por medio físico o electrónico alguno sin permiso del autor o de la editorial.

Coyright © 2013. All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced or stored by any means physical or electronic without permission of the author or the publisher.

**HACIENDO
VINO DE FRUTAS
EN LA COCINA**

Marcos González

Dedicatoria

A Danelis y Corina, mis hijas, génesis de mi felicidad.

A Tamara, mi hermana, por su ánimo inquebrantable.

A Javier, mi sobrino, por guiarme en la maraña cibernética.

A los entusiastas seguidores de Vinodefruta.com.

Prólogo

Luego del éxito alcanzado con su anterior publicación “*Elaboración Artesanal de Vino de Frutas*”, el autor se hace presente de nuevo en el medio editorial con la entrega de este excepcional e interesante libro. En esta oportunidad aborda la fabricación de los vinos de fruta desde una perspectiva más general, menos especializada y mucho más simple. Con un enfoque diferente, pone a un lado los cálculos y conceptos químicos para dar paso a una metodología más amigable y fácil, orientada esencialmente a quien desea elaborar su propio vino en casa.

La obra logra poner en manos de los lectores un compendio de recetas que pueden ser llevadas a cabo con materiales tan simples y básicos como aquellos que se encuentran en la cocina de una casa cualquiera. Gracias a su conocimiento técnico, el autor ha conseguido simplificar al máximo el arduo proceso que entraña la transformación de una fruta en vino y lo ofrece como sencillas receta fáciles de realizar por cualquier persona sin experiencia.

Pero el autor, además de compartir con sus lectores un maravilloso conjunto de recetas, va mucho más allá al enseñar una metodología y un sistema de trabajo en el que proporciona útiles consejos y recomendaciones. Una metodología desarrollada y perfeccionada, en cierta medida, gracias al diario contacto con los fieles visitantes y seguidores de su sitio en la Internet.

Haciendo Vino de Frutas en la Cocina es un libro de fácil comprensión, sin pretensiones y especialmente apropiado para cualquier persona interesada en dar los primeros pasos en el fascinante mundo de la fabricación de vinos alternativos. Así pues, su contenido viene a constituirse en una joya para los que solo desean el placer de una exquisita bebida, pero también para aquellos ávidos de vivir la experiencia de ver nacer un vino.

Contenido

INTRODUCCIÓN	1
EL VINO ¿QUÉ ES?	5
LAS FRUTAS PARA HACER VINO	7
MATERIALES NECESARIOS.....	9
PROCEDIMIENTO GENERAL.....	11
RECETAS NOBLES	19
VINO DE FRESA	21
VINO DE GRANADA	25
VINO DE MANGO	29
VINO DE MEREY	33
VINO DE MORA.....	37
VINO DE NARANJA.....	41
VINO DE GUAYABA	45
VINO DE MANZANA	49
VINO DE KIWÍ	53
VINO DE MARACUYÁ.....	57
VINO DE PIÑA	61
VINO DE TAMARINDO.....	65
RECETAS ESPECIALES	71
VINO DE NONI	73
VINO DE ROSAS	77
VINO DE FLOR DE JAMAICA	81
VINO DE MIEL	85
TÉCNICAS SUPLEMENTARIAS (OPCIONALES).....	89
CUIDADOS DE LOS VINOS DE FRUTAS	97
GLOSARIO Y ABREVIATURAS.....	99
TABLA DE ILUSTRACIONES	103
CRÉDITO DE IMÁGENES	105
BIBLIOGRAFÍA.....	107

INTRODUCCIÓN

La expresión *vino de frutas* ha sido desde hace muchos años centro de ataque por parte de consumidores y productores de los vinos tradicionales, toda vez que no reconocen el empleo del vocablo *vino* fuera del contexto de la uva.

En la mayoría de las legislaciones el término *vino* está reservado para el producto obtenido por **fermentación** del jugo de uvas, mientras que *vino de frutas* está referido, obviamente, al elaborado a partir de cualquier fruta exceptuando la uva. Además, se establece como regla la obligación de indicar el origen de los ingredientes, por ejemplo, “vino de fresas”, “vino de moras”, etc.

El hecho es que, cualquiera sea la posición al respecto, debe tenerse claro que técnicamente el vino de uvas y el de cualquier fruta son productos equivalentes, y su diferencia reside de manera casi exclusiva en factores culturales y de mercado.

El origen de los vinos de frutas (“country wine” para los anglosajones) data casi de los remotos tiempos del mismo vino de uvas pero su elaboración sistemática se remonta a la edad media con la utilización de manzanas y bayas, las cuales sustituían a la uva cuando ésta no estaban disponibles. Es a partir del siglo XVIII cuando se desarrolla su explotación comercial en Europa y los

Estados Unidos. La participación de estos vinos en el mercado no sobrepasa el 2% de la producción mundial, sin embargo el auge e interés por parte de los consumidores está en franco auge. Debido a esto, en los últimos años se han incorporado a él países como Canadá, Australia, Japón y Sudáfrica. Ello refleja el gran entusiasmo del consumidor por productos alternativos y novedosos, resultado quizás de un natural agotamiento de la oferta de los vinos tradicionales de uva.

Algunos vinos de frutas típicos de ciertos países han logrado ganar un verdadero renombre internacional, como es el caso del vino de ciruela de Japón y China. Así mismo, el vino de piña proveniente de Hawaii es muy popular, mientras que los países escandinavos elaboran vinos de arándanos y cerezas que son apreciados en todo el mundo.

Con este libro es posible poner en práctica interesantes recetas de vinos que emplean frutas tradicionales pero también otras que pueden resultar un tanto exóticas y raras para algunos. Un tercer grupo de recetas no es de frutas pero sí constituye una verdadera curiosidad en el ámbito de los vinos alternativos.

La mayor parte de las recetas propuestas han sido diseñadas para producir vinos secos, sin embargo en algunas se ha optado por la obtención de **vinos semisecos** debido a la relación lógica que debe guardar el producto obtenido con su materia prima originaria.

De igual forma, debe observarse que el volumen de vino a preparar varía de una receta a otra, siendo el estándar de diez litros pero también se trabajan volúmenes de cinco, seis u ocho litros. Esto es debido principalmente a que se ha considerado la disponibilidad de la fruta y en algunos casos su costo.

Es posible sacar partido a una serie de indicaciones y recomendaciones expuestas en este libro que van más allá de la simple receta o fórmula para hacer vino. Ella constituye una guía

explicativa de ciertos principios y técnicas que seguramente motivarán al lector a iniciarse en el seductor mundo de los “home winemakers”.

Finalmente, es necesario apuntar que las recetas incluidas han sido formuladas, puestas en prácticas y evaluadas por el equipo técnico de la organización Vinodefruta.com encabezado por el autor del presente libro. El mismo tratamiento ha sido otorgado al maridaje y temperatura de consumo de los productos obtenidos, constituyendo este aspecto un compendio de degustaciones directas, opiniones de terceros y de reportes bibliográficos.



*Ilustración 1. Vino de ciruelas japonés.
El renombre alcanzado por esta bebida es
indiscutible.*

EL VINO ¿QUÉ ES?

Para todos es obvio el concepto de vino y cualquier persona está al tanto que se trata de una bebida alcohólica producida a partir de la uva. Esta es, de entrada, suficiente definición para quien solo desea tomarlo y disfrutarlo, más no lo es para aquel que pretende elaborarlo. Es necesario proponer entonces una explicación un poco más sustancial pero sin llegar a complicados tecnicismos.

El vino, en su significado más puro, es la bebida obtenida mediante la **fermentación** alcohólica del jugo de uvas. Por extensión, este concepto suele aplicarse al producto similar preparado a partir del jugo de otras frutas, ya que desde el punto de vista técnico son procedimientos equivalentes (aunque esto puede resultar irritante para la multimillonaria industria de la vid). Esquemáticamente, el origen del vino puede ser resumido de la siguiente forma:



El jugo de las frutas contiene el azúcar que es transformado por las **levaduras** en alcohol etílico y gas carbónico que se libera a la atmósfera. Las **levaduras** son hongos microscópicos harto conocidos que también están presentes en la fabricación del pan y de la cerveza. Además de alcohol y gas carbónico, durante la **fermentación** se produce una gama inmensa de compuestos que otorgan al vino sus características de olor y sabor, los cuales permiten diferenciarlo de cualquiera otra bebida.

Es importante señalar que las recetas y procedimientos propuestos en este libro están dirigidos a elaborar verdaderos vinos de frutas mediante la **fermentación** de sus jugos y pulpas. En ningún caso se refieren a vinos de uva saborizados con extractos frutales, ni a macerados de estos materiales en aguardiente, los cuales muchas veces son denominados de manera errónea como “vinos de frutas”.



*Ilustración 2. Aromas del vino.
durante la fermentación se produce una gama inmensa de
compuestos que otorgan al vino sus características.*

RECETAS NOBLES

La variedad de frutas que ofrece el comercio es, en general, bastante limitada y está sujeta más a designios del mercado que a factores climáticos o geográficos. Sin embargo, detrás de esta realidad está el hecho que el número de frutas ofrecidas por la naturaleza es casi infinito. En consecuencia, las recetas que usted encontrará en esta sección tienen su génesis en frutas de procedencias ciertamente diversas, como aquellas de origen mediterráneo o tropical.

A continuación, descubra las recetas para elaborar vino de **fresa**, **granada**, **mango**, **merey**, **mora**, **naranja**, **guayaba**, **manzana**, **kiwi**, **maracuyá**, **piña** y **tamarindo**.





La fruta

La **fresa**, denominada también frutilla, comprende un grupo de especies botánicas pertenecientes al género *Fragaria*, entre las cuales está la “fresa salvaje”, de origen europeo y el “fresón”, o fresa comercial, de origen americano. Posee un alto contenido en nutrientes pero, sin duda, su mayor aporte es el tenor de vitamina C, valioso **antioxidante** natural. La



Ilustración 3. Fresa

mejor fresa para elaborar vino es aquella que se encuentra en su estado óptimo de madurez, con una consistencia de firme a tierna.

El vino

Su color va del rosado al rubí claro. Con el adecuado reposo puede llegar a ser brillante, Aroma franco, muy afrutado con ligeros visos florales. Sabor fresco producto de una afinada acidez cítrica. Sutilmente astringente. Moderada permanencia en boca. Su bien proporcionado contenido de **taninos** le imparte el suficiente potencial para desarrollarse como gran vino.

Maridaje

El vino de **fresa** va estupendamente con pastas en salsas de tomate, arroces marineros, sopas de pescado, carnes de cerdo y pizzas. Pollo a la naranja, tortilla y ceviche dan los mejores resultados. Su temperatura de servicio recomendada es entre 9°C y 12°C.

Receta

Para aproximadamente 10 litros de Vino de Fresa Semiseco 11°G.L.

00 Kg. de fresas maduras, troceadas y trituradas.

00 Tazas Kg. de azúcar refinada.

0 tazas de azúcar adicionales

000 gramos de pulpa de tamarindo sin semillas.

0 cucharadita de levadura de panificación.

Agua suficiente para 15 litros.

Lienzo limpio de 1m x 1m.

Recipiente para fermentación marcado a 15 litros.

00 Botellas de 750ml con tapa.

Coloque las fresas, la pulpa de tamarindo y el azúcar en el recipiente de fermentación. Agregue agua hasta completar 00 litros. Agite para completa disolución y posteriormente adicione la levadura activada.

Deje fermentar hasta que cese completamente la turbulencia y el desprendimiento de gas (0-0 días). Filtre con lienzo y decante repetidas veces hasta obtener un vino claro. Agregue las 0 tazas de azúcar adicionales y disuelva muy bien. Embotelle y guarde en refrigeración. Vuelva a decantar si es necesario.

TÉCNICAS SUPLEMENTARIAS (OPCIONALES)

A continuación hallará algunas técnicas que enriquecen el procedimiento general de elaboración de vino de frutas indicado anteriormente. No son técnicas de cumplimiento obligatorio pero sí pueden llegar a impartir una mayor calidad a su vino en la medida que las ponga en práctica. Algunos de los insumos y equipos requeridos por estas técnicas puede adquirirlos en comercios de elaboración de vinos o a través de tiendas electrónicas en Internet. Para más información, por favor contacte al autor.

* **Uso de agua sulfitada**

Se recomienda para el lavado de las frutas antes de su procesamiento. También es de gran utilidad en la higienización de equipos y materiales. No debe ser empleada como agua de elaboración. Su uso previene contaminaciones y fermentaciones indeseables. Preparación: disuelva en 10 litros de agua 50g de **metabisulfito de sodio o potasio** y 300g de **ácido cítrico**.

* **Uso de trampas de aire**

Éstas son válvulas muy sencillas que, colocadas en la boca del fermentador, impiden que entre aire a la vez que permiten la salida del gas. Reducen el contacto del **mosto-vino** con el oxígeno incrementando la efectividad del proceso. Además, su burbujeo permite monitorear la marcha de la **fermentación**. Uso: dos días después de iniciada la **fermentación**, sustituya el tapón de algodón



Ilustración 4. Trampa de aire



Ilustración 5. Filtro prensa



Ilustración 7. Aplicación de cápsula mediante vapor



Ilustración 7. Aplicación de cápsula mediante calor seco