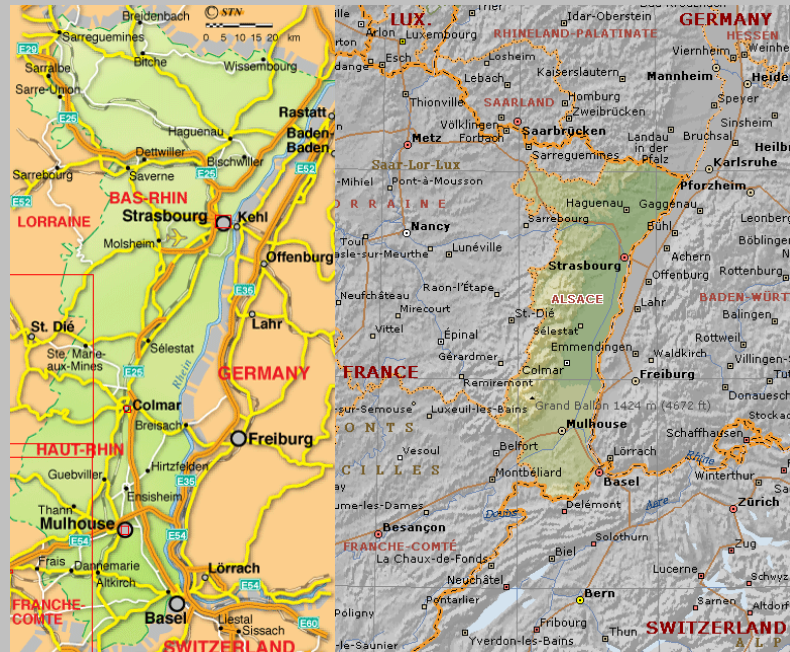


RECORRIENDO EL MUNDO: LOS EAUX DE VIE DE FRUTAS EN ALSACIA, FRANCIA

Los aguardientes de fruta (Eaux de vie) son los aguardientes blancos obtenidos por destilación, después de haber sido fermentadas de frutas con hueso (ciruelas, albaricoques, melocotones), de frutos con pepitas (peras, membrillo) y de frutas silvestres (frambuesas, moras, fresas) y en otros casos se utiliza el zumo fermentado de cerezas y bayas. En la mayoría de los casos, cuando los aguardientes necesitan envejecimiento, este se efectúa en barricas de madera blanca de haya o de fresno, dado que no transmiten ningún tipo de coloración al aguardiente, el cual permanece totalmente incoloro; en otros casos algunos aguardientes de frutas se envejecen en barricas de madera colorante como el roble. Estos aguardientes se producen principalmente en Bélgica, Suiza, Alemania, Hungría, las repúblicas de la Ex Yugoslavia y en la regiones francesa de Alsacia y Lorena, en esta sección nos dedicaremos a hablar de los más conocidos en el mercado de los aguardientes como son los producidos en Alsacia.





Región de Alsacia, Francia.

Alsacia es una región localizada al oeste de Francia, limitando con Alemania y Suiza, se divide administrativamente en dos departamentos: el Bajo Rin al norte, con prefectura en Estrasburgo, y el Alto Rin, al sur, con capital en Colmar, sobre esta zona se pueden encontrar una gran variedad de destilerías como Schladerer, Adolf Huber, Kammer, 3-tannen, Paul Devoille, Dettling, Fassbind, Lehmann, G. E. Massenez, Pascall, Dolfi, Morano Martigny, entre otras, Estas destilerías son mucho mas pequeñas que las destilerías de cognac, Armagnac, y otros aguardientes y licores de Francia, pues la producción de estos aguardientes de fruta tiene una característica muy particular que hace que su producción sea casi artesanal.

La producción de estos aguardientes no se escapa a las miniaturas y podemos ver los Eaux de vie de : **Abricot** (40%) de albaricoque, **Airelle** (43%) de arandalo rojo, **Alisier** (43%) de bayas de abedul, **Fleur de Acacia** (40%), de la flor de acacia, **Bourgeon de sapin** (43%) de capullo de abeto, **Cassis** (43%) de mora, **Coing** (43%) de membrillo, **Cerise** (40%) de cereza, **Eglantine** o **Gatte cul** (43%) de zarzarosa o escaramujo, conocido pintorescamente como tapaculo, **Fraise** (40%) de fresa, **Framboise sauvage** (43%) de frambuesa, **Groseille** (40%) de grosellas, **Houx** (43%) de acebo, **Kirsch** (43%) de cereza, **Mirabelle** (43%), de ciruelas tipo mirabelle, **Myrtille** (43%) de arandalo, **Mure** (40%) de mora, **Peche** (40%) de durazno, **Poire william** (43%) de peras tipo williams, **Pomme** (40%) de manzana, **Prunelle** (43%) de ciruela, **Quetsch** (43%) de ciruelas grandes, **Reine-claude** (43%) de ciruelas tipo claudia, **Sorbier** (43%) de serbal y **Sureau** (43%) de baya de saúco.



En presentaciones miniatura es fácil encontrar muchos de estos Eaux de vie, sin embargo hay algunas que dada la poca producción de botellas tanto grandes como miniaturas se vuelven complejas de encontrar, éste es el caso del *Houx* o *Holly*, el aguardiente más costoso debido a que las frutas de acebo rojas son recogidas únicamente en la temporada de noviembre y diciembre, después de la primera nevada de otoño, el valor de la libra de este fruto es muy alto comparado con los demás frutos

producidos en la región, su sabor es complejo, con un característico sabor y aroma a fruta que lo distingue de los demás Eaux de vie de Francia.

También sucede con el *Bourgeon de sapin*, un aguardiente muy aromático, difícil de encontrar en el mercado.



Lo mas común en aguardientes de fruta es el kirsch, el cual se encuentra en los mercados americanos a muy bajos costos, sin embargo destilar este tipo de aguardientes es muy complejo, dice la literatura, pues la clave de la destilación esta en poder obtener la técnica y el arte para capturar la verdadera esencia de las frutas, la cual no podrá ser alterada por los taninos de la madera, el azúcar, o los saborizantes, y debe conservar su sabor desde la destilación hasta el momento de ser degustada por el usuario final.

Si bien es cierto que en el mercado de las miniaturas se llevan la fama los aguardientes finos franceses como el cognac, el armagnac y el calvados, vale la pena destacar lo fino de los aguardientes eaux de vie y los marc que tienen unos sabores de muy buena calidad y que alcanzan unos costos muy altos en el mercado de los sibaritas de las bebidas alcohólicas.



En la fotos siguientes podemos ver las miniaturas de airelle, sureau, cassis, houx, coing, sorbier, cumín, englantine, reine cluade, prunelle, gíngebre, framboise, myrtille, bourgeons de sapin, quetsch, alizier y bonne prune, todos de la casa destilera paul devoille, todas de la destileria artesanal Paul Devoille. En la foto otros aguardientes de fruta franceses Eau de vie de (quetsch, cidre, mirabelle, fleur de biere y poire williams) de otras destilerias



En la foto aguardientes de fruta como 1. Quetsch de Alsace en presentación de ampolleta, 2 Eau de vie de cidre, 3. Eau de vie de Mirabelle Theo, 4. Fleur de Biere wolfberger, 5 poire williams masesenes.



Miniaturas de la colección de Francelina Villalobos de Pico, Colombia

En la foto miniaturas de eaux de vie de diferentes frutas, con sus sabores de alisier, eglantine grate cul, houx, myrtille, prunelle sauvage y sureau



En las fotos miniaturas de la casa Miclo con presentaciones de Alisier, marc, myrtille, quetch y sureau, todas de 40ml y 40% de alcohol.



Miniaturas de eau de vie de la marca Pascall, 1. Vielle Prune (de ciruela), 2. Mirabelle (de ciruela tipo mirabelle), 3 Poire williams (de durazno), .4.Kirsch (de cereza) y 5. Reine Claude (de ciruela tipo claudia).



En la foto aguardientes de 1. Houx, 2 Cassis, 3 Sureau, 4 Airelle, 5. Marc de alsace y 6 Marc de pinot, todas ellas de la casa devoille.



Complementando el set de aguardientes encontramos 1.Reine claud, 2 Prunelle, 3 Cumin, 4. Eglantine, 5 Coing y 6 sorbier tambien de la casa Devoille.



Otros aguardientes de frutas 1. Vielle prune, 2 vieux kirsch, 3 Marc de Alsace, 4 Kirsch, y 5 Framboise sauvage.



Aguardientes de 1. Fleur de biere, 2. mirabelle de Massenes, 3.Mirabelle de Lorraine, 4.Houx y 5. Poire williams



Eaux de vie Borgeons de sapin, cerises kirsch, bonne prune, quetsch y alizier



Otros eau de vie de la casa Paul Deville son 1.Eche odorante, 2 Framboise sauvage, 3. Gentiane, 4. Vielle Poire, 5 Poire williams y 6. Myrtille

José Fernando Escobar.

www.miniaturasdecolombia.com