

Cuadernos de Peñafiel N.º 34

Destilación y rectificación simple del alcohol (1929)

Eugenio Boullanger



La comarca de Peñafiel siempre ha sido desde tiempos inmemoriales una zona vinícola, y como tal también existían las industrias derivadas de la misma como era la fabricación de aguardientes.

Una vez extraído el mosto de los racimos, después de su pisado y su paso por la prensa en el lagar, el resto que queda, formado por los ramposjos de los racimos y los hollejos de las uvas, se introducía en un alambique, para por medio de la destilación obtener el preciado aguardiente.

También se utilizaba como regulador de la cosecha vinícola cuando en años de abundancia había exceso de vino que no podía venderse, este se utilizaba para producir alcohol.

Los alambiqueros solían comprar el orujo a los viticultores y casi siempre les pagaban en especie, o sea en aguardiente. También solían utilizar el sistema del "obligado", esto consistía, en que un pueblo subastaba al

mejor postor la venta del orujo para producir la consiguiente cantidad de aguardiente. El industrial alambiquero, se comprometía a comprar a todo el que quisiera vender, pero luego él tenía la exclusiva en la venta del aguardiente y si algún particular lo vendía por su cuenta, le tenía que pagar una tasa. En el contrato se estipulaban los precios de la materia prima comprada y de venta del producto obtenido.

Esta industria ha existido desde tiempos inmemoriales en las comarcas vitivinícolas, ya que era la forma de proveerse de alcohol para los diferentes licores que se preparaban con él.

En el Diccionario geográfico estadístico-histórico de Madoz (1845/1850), en el apartado de industrias en Peñafiel, aparecen "seis alambiques para sacar aguardiente", por lo que vemos que entonces existían seis productores destiladores. A partir de mediados del siglo XX, estas pequeñas industrias fueron

desapareciendo absorbidas por las grandes con moderno material de destilación y rectificación con lo que conseguían un mayor rendimiento con alcohol de mayor graduación y libre de gustos raros. También por las trabas administrativas en cuanto a un férreo control de calidades y las cargas fiscales a la producción de alcohol. Las últimas en Peñafiel fueron en la década de 1950.

Actualmente se ha mejorado la calidad de los aguardientes ya que al despalillar los racimos, ya solo se utilizan los hollejos de la uva como materia prima y se elimina en la destilación la mayoría del metanol que era producido principalmente por la parte leñosa a destilar o sea los rampojos. Todo buen destilador conoce que se debe apartar las cabezas o principio del destilado por su contenido en metanol (alcohol toxico) y las colas o final del destilado, por los aceites que contienen y que dan unos sabores, nada agradables (*el sabor a "mata-ratas" con que se calificaba a*

algún aguardiente era debido a estos aceites últimos de la destilación.

Existen dos tipos de destiladores. El "**alambique**" en el que el destilado se condensa en un serpentín que está dentro de un tanque refrigerado, y la "**alquitara**" de origen árabe, como su nombre nos muestra, donde la condensación, se realiza dentro de una cúpula refrigerada por su parte externa.

Aparte de estos industriales siempre han existido y siguen existiendo en todos los pueblos, los pequeños productores autónomos que con su alambique casero, destilaban su pequeña cosecha para consumo propio o para regalar a los amigos, los cuales apreciaban las calidades de los diferentes artesanos de la destilación.

Para estos últimos, ofrecemos este pequeño manual que son las 50 primeras páginas de un tratado más completo del autor Eugenio Boullanger, que se editó hace casi 100 años.