



EL ANÍS DE CHINCHÓN

La comarca de Las Vegas, tierra de antigua tradición, estuvo poblada en tiempos remotos por numerosos pueblos, íberos, carpetanos, romanos, visigodos y árabes. Éstos fueron quienes la dotaron a lo largo de los años de una riqueza cultural inigualable, incluyendo el cultivo de la vid y las técnicas de destilación.

Israel Gómez

El origen del anís de Chinchón se remonta al siglo XVII cuando ya coexistían en la zona grandes viñedos y plantaciones de anís verde. Los orujos sobrantes de la elaboración del vino se destilaban en invierno con los granos de anís que compartían despensa con los restos de la vinificación. El producto de este trabajo se vendía a los arrieros, quienes fueron los grandes difusores de la bebida y responsables de su éxito nacional. Incluso a nivel internacional se envió este destilado al nuevo mundo ya que uno de los condes de Chinchón fue a la vez Virrey de Perú.

Además el anís fue un botín muy apreciado por las tropas napoleónicas en sus saqueos a la ciudad, por lo que fue un destilado conocido en buena parte de Europa.

La matalahúga, matalahúva, grano de anís, anís verde o "Pimpinella Anisum L" es una planta umbelífera de una sola campaña al año, recogándose en agosto. En la antigüedad se utilizaba contra la peste (Mesopotamia -III Milenio-), el dolor, la ciática (árabes) y problemas estomacales, descubriéndose como un fantástico digestivo. Su ingrediente principal es el aceite esencial llamado Anetol, responsable del aroma y sabor de la matalahúga. Existen diversos países productores de matalahúga en el mundo, Túnez, Turquía o Egipto. Sin embargo, se reconoce que la calidad del grano de anís español es la mejor, que conduce a productos anisados de mayor suavidad y aroma.

Por otro lado, otros vegetales producen aroma de anís como la badiana (o anís estrellado) y el hinojo (muy usado en los anisados franceses), con rendimientos en aceites esenciales superiores a la matalahúga y de menor coste. En cambio, también se reconoce que la finura de los anisados obtenidos con la matalahúga es superior a la de los obtenidos con los otros vegetales.

Para elaborar el destilado, en primer lugar se ha de macerar los granos de anís de 12 a 14 horas en una solución hidroalcohólica. Una vez realizado este proceso se destila en alambiques de cobre.

Los alambiques son de cobre, y su empleo en destilación está justificado por ser un material inerte, que no aporta elementos al líquido a destilar ni reacciona con él y por tener un efecto catalítico, fijando aceites pesados sobre su superficie, no dejándolos destilar y evitando que aporten al destilado olores y sabores no deseados.

Tipos de Anís de Chinchón

Chinchón Dulce: su graduación alcohólica adquirida comprende entre el 35% Vol. y el 40% Vol., con contenido de azúcares superior a 200 g/l y contenido mínimo de aceites esenciales de 0,5 g/l.

Chinchón Seco: su graduación alcohólica comprende entre 40% Vol. y 50% Vol., siendo el contenido de azúcares inferior a 10 g/l y su contenido mínimo de aceites esenciales de 0,75 g/l.

Chinchón Seco Especial: su graduación alcohólica adquirida comprende entre 70% Vol. y 74% Vol., un contenido de azúcares inferior a 10 g/l y un contenido mínimo de aceites esenciales de 1,25 g/l.

Consumo y posibilidades de maridaje de Chinchón

El anís de Chinchón siempre ha sido un producto utilizado de manera cotidiana en las cocinas madrileñas y españolas. Así, además de tomarse como bebida (solo, con hielo, con café -carajillo-, con brandy de Jerez –sol y sombra-, o con zumo y corteza de limón -limoncillo-), también puede consumirse como ingrediente alimenticio. Así, es frecuente utilizar el anís en postres, como torrijas, bollos de aceite y anís, tortas, pastas de anís, pelotas de fraile, repápalos, rosquillas de anís, hojuelas, milhojas, hornazos, puches de Chinchón dulce, arroz con leche, flameado con leche frita, compotas de frutas, tartas de manzana, helado de anís. Además de formar parte de otras elaboraciones, por ejemplo el potaje de castañas (plato muy antiguo y original de Chinchón). También resulta sorprendente para platos salados como el rodaballo o el cordero asado, a los que les aporta un peculiar sabor. Asimismo, se usa para estofados y guisos.

Según la Fundación Española de la Nutrición, el anís de Chinchón dulce goza de un valor energético elevado al contener entre 35 y 40 gramos de alcohol (1g. de alcohol = 7 kcal.), y más de 20 gramos de azúcares por cada 100 ml. (1g. de hidratos de carbono = 4 kcal.). La misma Fundación recomienda practicar un consumo responsable.

ABE CAM y la AMS confraternizan

La Asociación de Barman de la Comunidad de Madrid, ABE CAM, organizó en el mes de junio una visita técnica a las instalaciones de Chinchón de la Alcoholera, en la que pudieron observar el proceso de elaboración y de embotellado. ABE CAM tuvo el detalle de invitar a los miembros de la Asociación Madrileña de Sumilleres para que los acompañasen. Miembros de la AMS no fallaron a la cita y disfrutaron juntos de una inolvidable experiencia.