

JUGO DE UVAS VERDES “VERJUS - AGRAZ”

Ciurletti, C.; Claros, S.
INTI Mendoza
ciurletti@inti.gob.ar

Palabras Clave: jugo de uvas verde, jus vert, Verjus, Agraz.

INTRODUCCIÓN

El AGRAZ o VERJUS (galicismo que viene de “jusvert”, zumo verde, aunque la palabra reconocida por la RAE es “agraz”), es una especie de mosto de uvas verdes que puede ser utilizado para condimentar muchos platos en lugar del uso del limón o el vinagre.

Se caracteriza por tener un alto nivel de acidez y bajos contenidos de azúcares. Su utilización es principalmente como aderezo, también para realizar conservas, bebidas o para cocinar diferentes alimentos.

OBJETIVOS

Elaborar un nuevo producto vitivinícola lo cual permitirá extender la matriz de productos diferenciados de este origen. El jugo de uvas verdes, denominado Verjus – Agraz, producto no comercializado a nivel nacional, cuyo uso principal es el de aderezo.

DESARROLLO

El Verjus es un condimento que existe desde la antigüedad. Básicamente, consiste en un jugo de uvas sin madurar ni fermentar. Este producto en la actualidad ha sido recuperado e impulsado por la cocina gourmet a nivel internacional. Se caracteriza por un sabor ácido pero amigable al paladar que recuerda al gusto de la uva. La familia de productos a elaborar consiste en la realización del aliño tanto con uvas tintas, blancas, y varietales.

Un buen atributo del Verjus es la coincidencia particular de sabores dulces y ácidos dando fuertes características y aromas a las comidas. Esto da lugar a su utilización con gran cantidad de ingredientes de maneras muy creativas. El producto puede ser utilizado para la preparación o cocción de los alimentos, así como directamente como aderezo antes de servir en la mesa o inclusive para la preparación de postres y tragos. Otra característica y una de las más importantes del producto, es que al estar constituido solo con uvas, los ácidos presentes en el mismo son principalmente tartáricos y málicos, los mismos presentes en el vino, por lo tanto, **no interfiere en la degustación del vino**, como lo podrían hacer los vinagres por la presencia de ácido

acético o el jugo de limón. Esta característica se puede aprovechar para reemplazar a dichos aderezos en las comidas que los consumidores deseen realizar maridaje de vinos o aquellos que consideren que el sabor de estos acidificantes es demasiado fuerte.



Figura 1: Elaboración de Verjus (agraz), imagen de *Taquinum sanitatis*, publicado en 1474.

La aplicación de Verjus a la cocina actual supone el rescate de un condimento de gran nobleza, enriquecedor de platos cuyas materias primas tienen grasa, como ciertas carnes, caza, foie, pescados azulé, o bien para contrastar el dulzor de otras, como cebolla y manteca, siendo válida, naturalmente, su aplicación en platos creativos.

Cabe resaltar que este producto puede ser elaborado con la misma maquinaria utilizada en la industria convencional del vino, pero, fuera de la temporada de vendimia, lo que fortalecería esta cadena dando mayor tiempo de uso a las instalaciones que se encuentran paradas hasta que las uvas están maduras.

ENSAYOS

Dentro de los Planes de Trabajo Dpto. Desarrollo de Cadenas de Valor Agroindustrial Cuyo - INTI MENDOZA, se trabajó durante el año 2019-2020 en el Tema: “**Desarrollo de Nuevos Productos que permita extender la matriz vitivinícola de la Región**”.

El trabajo tuvo las siguientes etapas:

a) VIGILANCIA TECNOLÓGICA.

- Relevamiento de información disponible sobre productos alimenticios. Información sobre la utilización del producto.

b) ENSAYO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO A NIVEL LABORATORIO.

Se realizaron ensayos de elaboración a nivel laboratorio para obtener muestras del producto que permitió caracterizarlo, ya que no se contaba con ninguna muestra del tipo comercial ni de referencia.

En esta etapa se elaboró una pequeña cantidad de producto, pero suficiente para poder evaluarlo mediante ensayos físicos-químicos y sensoriales.



c) ENSAYOS DE APLICACIÓN DEL PRODUCTO EN DIFERENTES MATRICES O ALIMENTOS.

• Se ensayó la aplicación del producto en diferentes alimentos y con diferentes funciones.

Se utilizó el producto en distintas matrices, empleándolo como aderezo, condimento, líquido cobertura y otros.



Figura 1: Ali-oli con verjus - agraz. Se logró resaltar las características del aceite de oliva utilizado y se alcanzó la acidez deseada con el agregado de verjus en vez de jugo de limón.

RESULTADOS

Se logró obtener el producto deseado donde entre sus virtudes está el que los ácidos no sean volátiles, como el acético del vinagre, por lo que en el uso culinario, mantiene su personal sabor, mitad cítrico mitad vínico, aportando una complejidad de sabores al plato final.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

- Presentar y mostrar el producto desarrollado a un producto a un grupo de chef y escuela de gastronomía para para ser utilizado como ingrediente en las comidas y evaluar su opinión.
- Transferir el desarrollo a una Bodega pyme, para realizar una elaboración a nivel semiindustrial.
- Lograr una presentación del producto efectiva en el mercado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cruzat, R. (2009). Resultados y Lecciones en Producción de Agraz desde Uvas. Chile: Fundación para la Innovación Agraria. Ministerio de Agricultura.
- Bahram, A. (2003). Unripe Grape Juice (Verjuice) as a lipidlowering agent: fact or fiction. Iran: Universidad de Ciencias Médicas.
- Rita, E. (2014). La Actividad Citrícola Argentina. Argentina: FEDERCITRUS, Federación Argentina del Citrus.
- Canone, Leiva, Lidan, Valero. (2014). Proyecto Final de Estudio Vertjus. Facultad de Ingeniería. UNCuyo..