

OCHOA AGRAZ VERJUS

Agraz es el estado de la uva sin madurar. Verjus es el fruto resultante de su vinificación (jugo verde). Agraz es la uva verde sin madurar, es la materia prima con la que se elabora el verjus.

El verjus es un término derivado de las palabras 'vert' y 'jus', que indican 'jugo verde'. El término verjus es de procedencia francesa (en inglés, verjuice). Puede elaborarse con cualquier tipo de uva, siempre que sea agraz (inmadura).

El verjus se empleaba (y se emplea en la actualidad) como condimento en preparaciones culinarias y también como ingrediente de salsas.

Gracias a la investigación de la Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, comenzamos a elaborar este condimento de cocina a finales de los años 90. En Bodegas Ochoa comenzamos a comercializarlo en el año 1998 y desde entonces hemos conseguido recuperar este histórico condimento y aplicarlo a la gastronomía actual.



ELABORACION

Su vendimia se realiza en agosto, cuando las uvas están aún verdes. Estas uvas son prensadas y el mosto resultante, muy ácido y con poca cantidad de azúcar, fermentado.

GRADO 6,50%

AZUCAR RESIDUAL 1,3 G/L

SUELO MARCAS ARCILLO CALCAREAS

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, Viura y Moscatel de grano menudo

RENDIMIENTO 3,500 KG/HA

FINCA

El Bosque (Traibuenas)

APLICACIONES EN COCINA

Se trata de un líquido aromático de alto contenido en ácidos naturales de la uva. Se utiliza principalmente como ingrediente para salsas o directamente en la elaboración de carnes (asados sobre todo).

También es habitual su uso en pescados a la plancha, al horno y fritos. En los pescados azules como el salmón y el atún se utiliza para marinarlos.

En la actualidad hay restaurantes que ofrecen verduras cocidas o asadas con una pequeña cantidad de Agraz Verjus.

Nuestros antepasados lo utilizaban para dar frescor y acidez a platos más pesados como son las legumbres con chorizo, panceta etc por ejemplo.

En el momento del **POSTRE** va estupendamente con fresas maridadas con Agraz Verjus.

CONSUMO

Presentación en botella de 50cl.



OCHOA
Vivimos el vino

Bodegas Ochoa
M. de Arga, 35
31390 Olite (Navarra, Spain)
+34948740006
www.bodegasochoa.com

APLICACIONES DE AGRAZ VERJUS EN COCINA

En las recetas actuales el uso del verjus se realiza de dos maneras: **en platos ya elaborados y en salsas** en las que uno de los ingredientes empleados es el verjus (el ejemplo más conocido es la **mostaza**). Para obtener un sabor más acusado, puede cocerse el agraz en un cazo hasta reducirlo a la mitad.

Entre sus **virtudes** está el que los ácidos que configuran su personalidad, no sean volátiles, como el acético del vinagre, por lo que en guisados como la carne estofada, mantiene su personal sabor, mitad cítrico mitad vínico, aportando una complejidad de sabores



CARNES

Sartén: desglasar los jugos pegados a la sartén añadiéndole un chorro de agraz; dejar que reduzca y rociar con este jugo la carne.

Asados: para corregir la desecación que sufren los asados al horno, regar con agraz o cubrir con él el fondo del recipiente. En carnes grasas el agraz da un contraste que suaviza el plato.

Guisos: en el momento de servir, añadir una cucharada por ración.

Carpaccio: condimentar los filetes con una mezcla a partes iguales de aceite de oliva y agraz.

PESCADOS

Plancha o sartén: rociar con una cucharada de agraz en el momento de servir para que resulten más jugosos.

Horno: rociar con agraz para corregir la desecación.

Marinado: El pescado marinado se puede regar con una mezcla a partes iguales de aceite y agraz.

OTROS PLATOS

Legumbres: añadir una cucharada por persona en el momento de servir. Es muy apropiado para las lentejas, pero también para garbanzos y alubias.

Verduras caldosas: rociar con un par de cucharadas. Alcachofas, cardo o puerros: añadir un vaso de verjus al agua de cocción.

Patatas cocidas para ensalada fría: cuando aún están calientes rociar generosamente con agraz.