



GASTRONOMÍA

Somos una familia inquieta, el vino no iba a ser nuestra única pasión



AGRAZ VERJUS

Agraz Verjus es un TESORO de la gastronomía medieval que Javier Ochoa rescató en la década de 1990 en colaboración con EVENA y la Academia de Gastronomía de Navarra. Hoy en día, Ochoa es una de las pocas bodegas en el mundo que todavía lo produce. Actualmente se usa como condimento en algunos de los restaurantes más renombrados del mundo.

Variedad de uva:

Dependiendo de la añada puede ser tempranillo, viura o moscatel.

pH: 2,78
Alcohol: 7%

Elaboración

Agraz Verjus se elabora a partir de “uvas agraz”, que significa uvas verdes o inmaduras. Proviene de “jus vert”, que significa jugo verde. Estas uvas se cosechan justo antes de la envero, cuando su acidez es alta y el contenido de azúcar es bajo. La receta de Ochoa sigue las referencias del Tacuinum Sanitatis, un libro medieval de medicina traducido al latín en el siglo XIII. El mosto de estas uvas fermenta en tanques de acero inoxidable, alcanzando un nivel de alcohol más bajo que el de un vino seco típico. El resultado es un condimento con alta acidez y un toque de alcohol, perfecto para añadir acidez a guisos y platos que la requieran.

Notas de cata

Aromas muy delicados de flores y hierbas con notas de manzana. Acidez brillante, ligeramente salado y lleno de frescura con un final suavemente amargo. Mucho más delicado y perfumado que el vinagre.

Usos

El verjus se usaba con frecuencia en las grandes mesas medievales, generalmente aromatizado con pétalos de rosa, romero, canela, jengibre u otras especias comunes. Hoy en día se utiliza en platos que se benefician de un toque de acidez, tanto en preparaciones como asados y guisos añadiendo una cucharada o rociándolo sobre la comida, como en preparaciones en crudo, como carpaccios, ensaladas o ceviches.

BODEGAS OCHOA
C/ Miranda de Arga, n.º 35. 31390 Olite (Navarra) España Tel.: +34 948 740 006
info@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com