

El Vino

Por **Carlos Reyes**

Periodista

Bitter Araucano

"Vigor, salud", promete en su etiqueta la botella de Bitter Araucano, acaso el más famoso licor producido en Valparaíso. Una mención con bastante sentido, gracias a las potenciales propiedades medicinales que posee su mezcla de una veintena de hierbas maceradas en alcohol; una fórmula emparentada con la licorería del centro de Europa y que, en este preparado, tiene un vástago latino a su altura.

La gran cantidad de ingredientes aporta una amplia complejidad a la hora de buscar aromas. Los hay balsámicos, caramelizados y a hierbas. Dulzón en el ataque, su prestancia licorosa recuerda levemente a vinos fortificados como el

pajarete y ofrece un regusto entre herbal y metalizado; casi como un jarabe. El final es amargo, rastro de la quina (hierba amarga presente como extracto en el agua tónica) que seguramente está dentro de la fórmula.

Obviamente el bajativo tras una comida copiosa es su destino manifiesto. Pero aligerado con hielo y agua mineral, puede sorprender por su capacidad de aplacar la sed. Como detalle para algunos

tragos, -finos o populares tipo "Terremoto"- también puede alzarse como propuesta interesante. Sólo queda probar, más allá de su efecto tónico.

FICHA

- **Procedencia:** Licores Virgilio Brusco, Valparaíso.
- **Precio:** \$ 3.500.
- **Puntos de Venta:** Supermercados, botillerías y restaurantes.

