

# Vinos y Caminos

PORTADA VINOS DESTINOS GASTRONOMÍA PAISAJES DE LEYENDA HOTELES  
CRUCEROS PUEBLO A PUEBLO CULTURA ESPECIALES RADIO VIAJERA MOTOR

## APFELWEIN FUE NOMBRADA LA BEBIDA NACIONAL EN HESSEN (ALEMANIA) ¿Conoce usted el Vino de Manzana?

Archivado en: Vinos · VINO DE MANZANA  
Luis Gulín Iglesias | Martes, 24 de enero de 2017, 15:14

 Compartir 2  Twittear  G+1 0

También conocido como: Ebbelwoi, Äbbelwei, Apfelwoi, Äppler, Eppler o Äppelwoi.



Tradicional vaso alemán 'gerippptes', para beber "apfelwein"

**Apfelwein (vino de manzana)** es un vino hecho de manzanas y contiene alcohol. Es una especialidad en todo el estado de Hessen, pero especialmente en Frankfurt.

Un buen **Apfelwein** debe tener un sabor afrutado con un poco de acidez y tener un aroma afrutado de manzana. El color varía de una luz a amarillo dorado. Su contenido de alcohol es sólo 5,5%, considerablemente inferior al vino elaborado con uvas.

### Historia

**Apfelwein** se remonta al siglo I d. C y era conocido por los antiguos griegos y romanos. En el siglo



Vinos y C  
4908 Me gus

Me gusta esta pág

Sé el primero de tus a  
gusta esto.

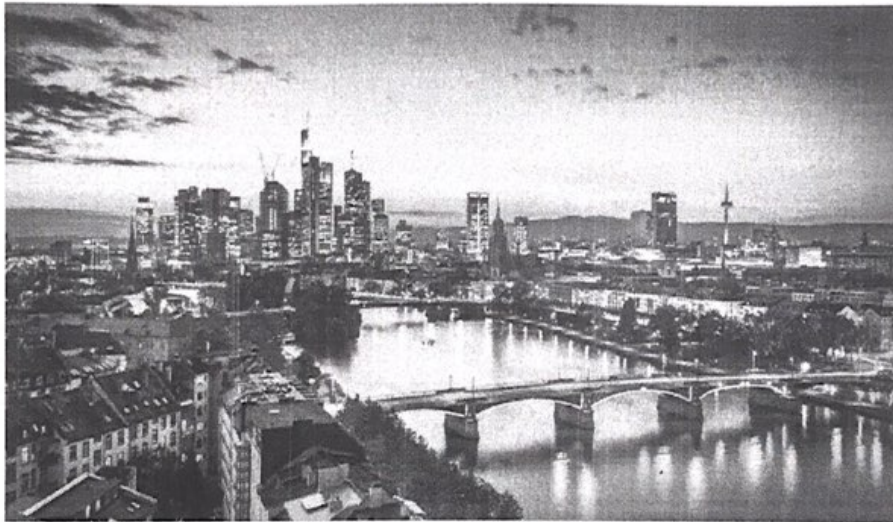


XI se introdujo en España y se utilizó aquí como un medicamento para el escorbuto. Fue introducido en Inglaterra en 1066 cuando Guillermo el Grande trajo algunos vinos de manzana de Francia a Inglaterra.

El "Ebbewei" o "Stöffche" como se le conoce en el dialecto de Fráncfort del Meno, empezó a producirse en Alemania desde el año 800 de manera artesanal. Los caballos jugaban un papel primordial en su elaboración, ya que eran los encargados de jalar los aparatos que machacaban la manzana. Para obtener el jugo se metía la pulpa en paños de algodón y se exprimía. Una vez listo, el zumo se introducía en barricas de roble y se fermentaba gracias a levaduras, no se añade azúcar ni otros aditivos en su elaboración.

**Pero el Apfelweinno ganó en popularidad en Hessen hasta el siglo XVI.** El área alrededor de Hessen, en ese momento, experimentó un invierno extremadamente frío, dañando su viñedo de uva tan drásticamente que los fabricantes de vinos se vieron obligados a encontrar otras alternativas. Los fabricantes de vinos encontraron que los manzanos florecían en los inviernos fríos, por lo que abandonaron sus viñedos de uva para los campos de manzana. En el año 1638 se creó un Consejo de Regulación de este tipo de vinos que hoy en día continúa en vigor. En el año 1754 se creó la primera licencia para la elaboración de este tipo de bebida en Frankfurt y la bebida fue gravada desde entonces con impuestos.

La industria del vino de manzana creció rápidamente y pronto se ofreció en bares y pubs, con la aprobación del gobierno, por supuesto. Aquellos negocios que tenían permiso para vender vino de manzana estaban obligados a colgar un ramo de pino fuera de la puerta a su establecimiento. Esto se convirtió en el emblema de la industria del vino de manzana.



Frankfurt no solo es famosa por su horizonte, edificios, bancos y sedes corporativa, si no por su emblemática bebida

Por la mitad del siglo XIX, había 12 bodegas de manzanas comerciales existentes en Frankfurt, junto con cientos de pequeñas o privadas manzana-bodegas. **Apfelwein fue nombrada la bebida nacional para Hessen.** Hoy en día, existen en Hessen más de 60 pequeñas y grandes bodegas comerciales de manzanas, que producen 40 millones de litros al año.

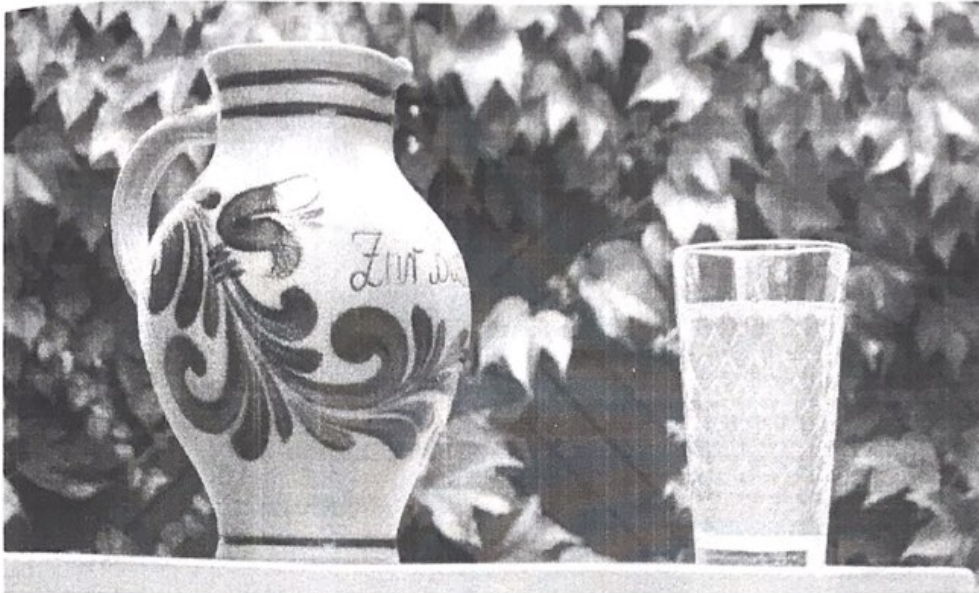
Existe un día internacional del vino de manzana que se suele celebrar el 3 de junio y se suele considerar como el inicio de la temporada y una feria internacional que en el 2017 se celebrará en Frankfurt 26 de marzo y que contará este año como invitado de honor a Dinamarca.

**El tranvía de los vinos: Ebbelwei-Express**

Hay un gran número de agradables locales especializados en vino de manzana y cervecerías en los que éste aún se sirve, como marca el estilo, en jarras de cerámica azules, las llamadas «Bembel».

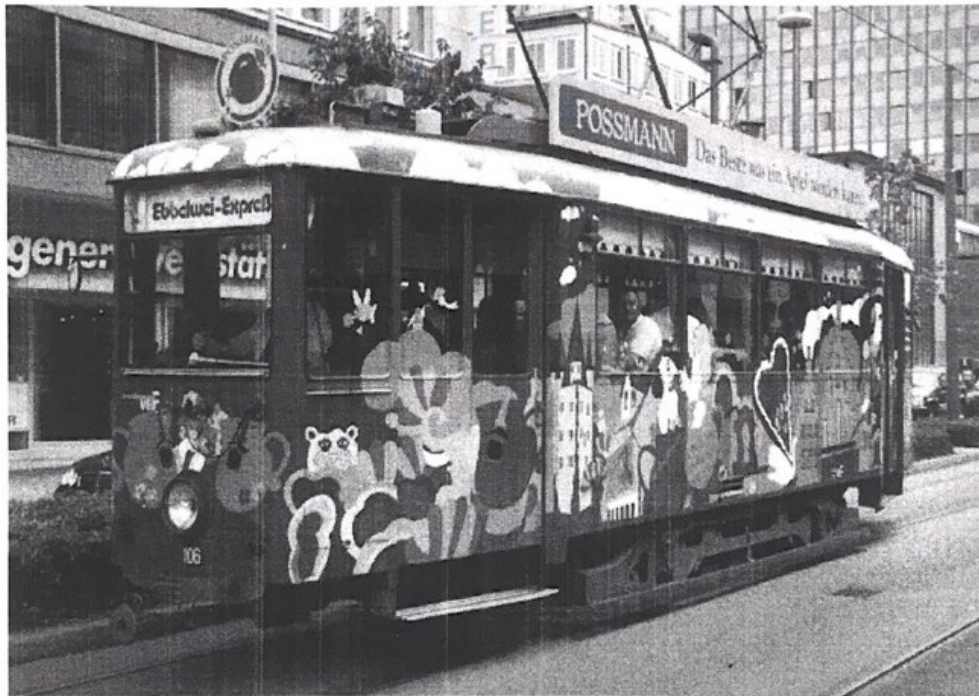
También se puede servir en vasos de cristal cortado conocidos como "Gerippten" que tienen un volumen de 0.3 litros, medida llamada "Schoppe". Este vino se distribuye en botellas pero se

acostumbra verter en jarras antes de servirse.



Bembel y Geriptions

Especialmente agradable es hacer un tour con el **Ebbelwei-Express**, nostálgico tranvía de vivos colores, que desde el año 1977 lleva a turistas y a lugareños con ganas de pasarlo bien por la metrópoli del río Meno, con bebida incluida.

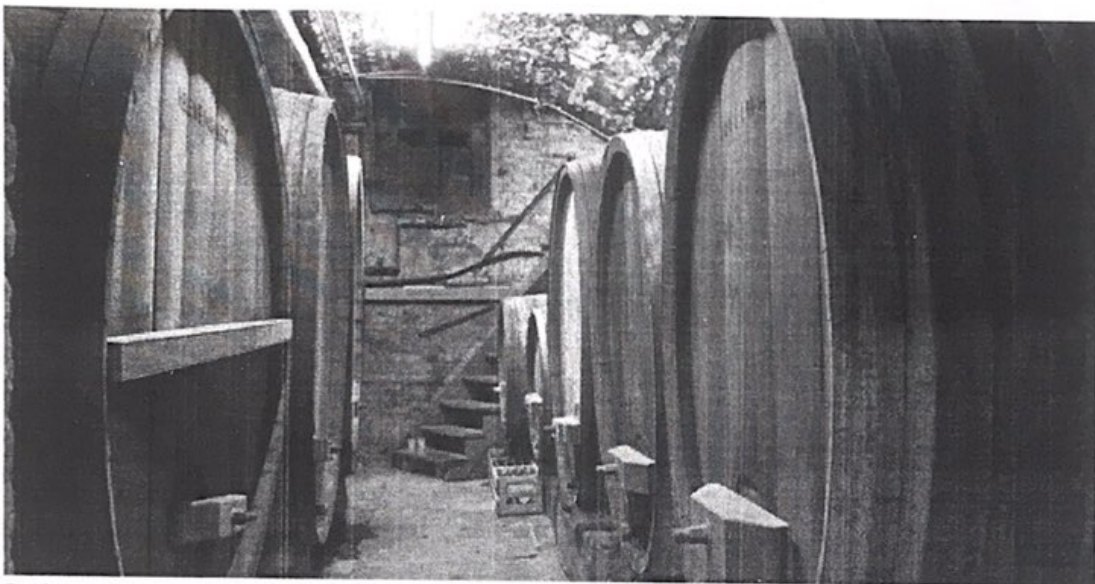


Algo de música, rosquillas saladas típicas (**Brezeln**) y sidra, la bebida nacional de **Frankfurt**, se encargan de animar el ambiente. En el **Sachsenhausen**, donde las estrechas callejuelas adoquinadas y más de 100 locales tradicionales se encargan de crear una acogedora atmósfera e invitan a beber vino de manzana casero, no es difícil hacer amigos. Ya sea sentados o de pie, los habitantes de Frankfurt comparten con los visitantes de la ciudad el poco espacio libre disponible en las tascas y restaurantes típicos de la zona **Alt-Sachsenhausen**, donde hablan de lo divino y lo humano.



Las tabernas de Sidra "Apfelwein", o "Ebbelwoi" como suelen llamarla los de la ciudad, están ubicadas al sur de la Ciudad Vieja en las calles empedradas del barrio "Sachsenhausen" de Frankfurt

En la cocina de Hessen tienen un papel importante muchas de las especialidades típicas alemanas, como por ejemplo la col fermentada, las patatas hervidas o en puré, las patatas asadas, el escalope o la carne asada.



Bodega antigua