



LOS LICORES, BEBIDA UNIVERSAL

El licor es una bebida alcohólica obtenida a partir de la destilación y a la que posteriormente se le ha dado aroma y un sabor dulce. Su origen se remonta hasta la Antigüedad Clásica, apareciendo las primeras referencias en los escritos de Hipócrates, quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas para curar enfermedades o actuar como tónicos.

Los licores siempre han estado ligados a las creencias de ser remedios medicinales para sanar enfermedades, pociones amorosas o afrodisíacos. Cada pueblo, cada rincón del mundo ha elaborado sus propios licores a través de la experiencia empírica heredada de sus antepasados, una elaboración ligada también a la magia y lo ritual, ya que eran los curanderos, los monjes reclusos en sus monasterios o los brujos los que producían guardando celosamente sus recetas, y curando extrañas enfermedades y desconocidas dolencias.

La realidad era que los licores tenían un alto contenido alcohólico – entre los 27° y 55°, que no solía detectarse, al ocultarse tras sus colores y sabor dulce. Quienes los consumían sin ningún control ni cuidado, se olvidaban de los dolores y realizaban propósitos poco habituales, atribuyendo estos hechos a las propiedades mágicas de aquellas pociones.

Conocidos como elixires, aceites y bálsamos, finalmente consiguieron la designación de “licor”, aunque no fue hasta el final de la Primera Guerra Mundial cuando se dio la primera definición oficial de lo que eran los licores: “Bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes aromatizados, o por adición a los mismos de extractos aromáticos, esencias o aromas autorizadas, o por la combinación de ambos, coloreados o no, y con una alta proporción de azúcar. Tendrán un contenido superior a 30° centesimales.”

Y junto a esta evolución de su nomenclatura, se avanzó también en el proceso para su elaboración en el alambique, que en los siglos XV y XVI, salió de su encierro en los monasterios para extenderse a todos los pueblos y ciudades del planeta.

Producción y consumo

Existen varias formas de producción de los licores. Los más finos se preparan destilando alcohol de alta graduación en el que se ha macerado un saborizante (cortezas de naranja, semillas de alcavarea o endrinas), y endulzándolos,

posteriormente, con azúcar. Otros se elaboran agregando las hierbas o las frutas a la destilación base, lo que permite conservar el brillo, frescura y bouquet de éstas.

Estas bebidas se clasifican, en función del número de ingredientes, en licores simples, que cuentan con una única sustancia; y mixtos, que se elaboran con varias hierbas, frutas o especias. Según su combinación de alcohol y azúcar, los licores pueden ser:

- *Extra secos*: con hasta un 12% de endulzantes.
- *Secos*: con un 20-25% de alcohol y un 12-20% de azúcar.
- *Dulces*: 25-30% de alcohol y 22-30% de azúcar.
- *Finos*: 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar.
- *Crema*s: 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar.

Además, una de sus grandes virtudes es su facilidad para combinarse con otras bebidas, alcohólicas o no, lo que permite realizar numerosos y sabrosos cócteles.

Abecedario de licores

- *Amareto*: procede de la ciudad italiana de Saronno. Es un licor de almendras de 28° elaborado con huesos de albaricoque, de sabor dulce pero de aroma amargo, producido por las almendras.
- *Benedictine*: creado por un monje benedictino para paliar el cansancio de la congregación. Su fórmula todavía es un secreto muy bien conservado por sus actuales propietarios. Se elabora a partir de aguardiente de vino macerado con más de 20 hierbas, cortezas y raíces. Tiene 45° de alcohol.
- *Calisay*: este licor sigue la fórmula de los monjes de Bohemia. Se produce con hierbas y plantas aromáticas y balsámicas.
- *Chartreuse*: más de 120 hierbas y especias maceradas en aguardiente de vino conforman este licor. Lo elaboraban los cartujos en Los Alpes y su graduación oscila entre los 43° y los 55°.
- *Drambuie*: es un licor de whisky con hierbas y miel de brezo. Lo comenzaron a elaborar los escoceses en el siglo XVIII.
- *Frambuesa*: se obtiene de la maceración de la fruta en alcohol, el líquido que se obtiene se destila posteriormente.
- *Galliano*: es un licor italiano de 40° que se realiza con hierbas aromatizadas con vainilla.
- *Izarra*: licor vasco-francés de entre 40° y 50°. Se elabora con hierbas y plantas maceradas en armagnac y se endulza con miel.
- *Kümmel*: licor báltico producido con cereales aromatizados con comino y endulzado con azúcar. Su graduación se sitúa en los 50°.
- *Licor 43*: debe su nombre al número de ingredientes que lo componen. Este licor español tiene 34°, es dulce y con aroma a vainilla.
- *Maraschino*: su origen se sitúa en Dalmacia. Se elabora con cerezas silvestres y tiene 30°.
- *Pacharán*: esta bebida típica Navarra se obtiene al macerar endrinas en alcohol azucarado y anisado.
- *Peppermint*: licor de menta con 30° de graduación alcohólica.

- *Pulque*: se obtiene de la fermentación del maguey.
- *Strega*: es un licor de hierbas endulzado. Tiene 40° de graduación alcohólica.
- *Tepache*: surge de la fermentación de la piña y está endulzado con azúcar moreno.
- *Tía María*: es un licor de café de 30°, elaborado con ron y especias jamaicanas.
- *Zebib*: licor anisado característico de Egipto.

Grado de aceptación del consumo de licores en España

