

ELS ANISATS

Els anisats constitueixen una família dins l'apartat d'aiguardents i licors. Tot seguit, estudiem els més característics.

Absenta

Aiguardent o licor originari de Suïssa, però que es va fer famós a França al segle XIX. La seva elaboració va ésser prohibida a França al 1915 i només es fabricava a Espanya una absenta de 68°, però finalment, a causa de la caiguda del consum de les begudes dolces va acabar per desaparèixer.

Pernod i Pastis

Un cop prohibida l'absenta, la casa Pernod, fundada al 1796 pel doctor Ordinaire va comercialitzar un anís sec de gran qualitat que es consumeix a tot el món encara que els majors addictes els te dins la zona de la Provença. Es consumeix en una copa especial amb una mena d'embut o colador amb 4 ó 5 parts d'aigua per una de Pernod.

El Pastís, beguda marselesa per antonomàsia és semblant al Pernod, amb un fort gust a regalèsia.

Les marques més conegudes són Ricard, Picón, Cusenier, Janot Berger, Duval, Royal, Marchini...



Marie Brizard

L'anisette francès és una beguda suau, d'uns 25°-30° que es consumeix al final dels àpats com un eficaç digestiu.



Anís espanyol

L'anís ha trobat a Espanya el seu paradís; fins l'arribada del brandi de Xerès a Espanya es va consumir i elaborar l'anís de totes les formes i maneres possibles. Les marques més conegudes són les següents:

CASTELLANA.- Anís de 40° elaborat a Segòvia. Es comercialitza sec i dolç, essent aquest últim el de major acceptació.

LA ASTURIANA.- Anís dolç de 45° elaborat a Oviedo i Quintanar.

EL MONO.- Anís produït originàriament a Badalona per Josep Bosch, que va convertir l'etiqueta del mono i l'ampolla diamantina en tot un símbol dels aiguardents d'anís.

EL CLAVEL.- Anís sec de 45° elaborat a Cazalla de la Sierra.

LAS CADENAS.- El més antic dels anissos espanyols, de 45°, elaborat a Navarra.

PICHÓN.- Anís colombià de 40° elaborat actualment a Santander.

LA VIOLETERA.- Anís de 45° elaborat a Constantina.

Ojén, Cazalla i Chinchón

L'ojén era un tipus d'anís elaborat amb matafaluga al poble malagueny d'Ojén, prop de Marbella.

La cazalla és un anís elaborat a Sevilla. Els exponents actuals són El Clavel i La Violetera.

També a Rute (Córdoba) es segueix fabricant l'anís "Machaquito".

Però on es conserva millor la tradició és a Chinchón, on els seus anissos secs no tenen rival.

Sambuca

Anís sec italià que es consumeix flamejat amb uns quants grans de cafè.

Raki

Anisat que es caracteritza perquè ha d'envellir abans de comercialitzar-se; originari de Turquia i els Balcans.

Ouzo

Anís de 40° grec, que es consumeix diluït en aigua com el Pernod i és una mica més sec.

Mastika

Beguda xipriota amb sabor a regalèssia.

