

LICORS

Els licors són begudes alcohòliques aromatitzades que s'obtenen per maceració, infusió o destil·lació de diverses substàncies vegetals naturals, amb alcohols aromatitzats o bé per addició en aquests alcohols d'extractes aromàtics, essències o aromes autoritzats, acolorits o no, i amb un contingut alcohòlic superior als 30°.

La principal diferència amb els aguardents és que els licors contenen una quantitat proporcional de sucre, i segons la proporció d'alcohol i sucre podem diferenciar els licors en:

SUPERFINS.....	35°-40° D'ALCOHOL.....	40-60% DE SUCRE
FINS.....	30°-35° D'ALCOHOL.....	40-60% DE SUCRE
SEMIFINS.....	25°-30° D'ALCOHOL.....	22-30% DE SUCRE
ORDINARIS.....	20°-25° D'ALCOHOL.....	12-20% DE SUCRE

També podem classificar els licors segons el nombre de substàncies que intervenen en la seva elaboració:

SIMPLES.- A base d'una sola substància principal.

MIXTOS.- Porten diversos ingredients en diferents proporcions.

Tot seguit, estudiarem uns quants dels licors més coneguts.

Absenta.- Licor d'herbes d'origen suís que pot arribar fins a 70°. S'obté per maceració d'anís, absenta, regalèssia, fonoll, etc. Ha estat prohibit a tot el món.

Advokaat.- Licor holandès d'uns 18°-20° elaborat amb Genever o brandi, rovells d'ou i sucre. Hi ha varietats amb sabor a cafè i xocolata. A Espanya es fabrica amb llicència de la casa Bols.

Alkermes.- Licor d'efectes excitants de 30° elaborat a Florència a base de macerar en alcohol, canyella, clau i àmbar, i perfumat amb extractes de plantes com liris, rosa, gessamí, etc.

Amaretto.- És un dels licors d'ametlles més famosos, de 24° a 28°. Elaborat a Saronno i d'altres ciutats italianes. S'utilitzen per a la seva elaboració els pinyols d'albercoc. Molt dolç, però amb l'aroma amargant de l'ametlla; és un excel·lent licor de sobretaula.

Anís.- Beguda ja estudiada anteriorment i considerada licor en el cas que sigui dolç.



Apricot brandi.- Licor de 30°-40°, de brandi i albercoc.

Aromas de Montserrat.- Licor d'origen català, elaborat pels monjos del monestir de Montserrat a base d'alcohol i herbes.

Bernhardiner.- Un altre licor de monjos, en aquest cas, dels frares de Sant Bernat. Té 38° i un color verd brillant, resultat de la maceració de Cognac amb nombroses herbes, arrels i plantes.

Benedictine.- Un dels grans licors d'herbes de 45° elaborat inicialment pels monjos benedictins de l'abadia normanda de Fécamp i segons la fórmula de Bernardo Vincelli que data del 1510. És a base de Cognac i unes 27 herbes i arrels, i resulta un licor àmbar, dolç, saborós i aromàtic. És també un excel·lent aperitiu. Les sigles D.O.M signifiquen "Deo, Óptimo, Màximo", divisa benedictina que conserven les ampolles, encara que avui dia els propietaris són una S.A.

També fabriquen un licor anomenat "B & B", que és una barreja de benedictine i brandi.

Cacao.- Licor de cacau de 25°-30°, dolç i empalagós, que s'elabora en dues versions: incolor i marró; aquesta última varietat es caracteritza pel seu perfum a vainilla.

Calisay.- Licor espanyol elaborat a Arenys de Mar segons una antiga fórmula dels monjos de Bohèmia adquirida per l'industrial català Magí Mollfulleda fa més de 100 anys. Es tracta d'un licor d'herbes, entre elles l'angèlica i la quina calisaia; aromàtic, lleugerament almivarat, és un bon reconstituti.



Cassis.- Licor de groselles, elaborat especialment a Dijon (França). De poca graduació alcohòlica (menys de 15°), s'obté per maceració de grosella negra en alcohol neutre.

Es consumeix com a aperitiu a base de mesclar-lo amb vi blanc, Champagne, vermut o Cognac.

Cointreau.- És el més famós dels licors de pell de taronja verda, tipus Curaçao o Triple Sec. S'elabora en principi a França i ara també a Espanya i als EEUU. És un licor blanc d'uns 40°, molt aromàtic i saborós.

Cordial Medoc.- Licor francès d'uns 43° , molt afruitat. Elaborat a base de fruites i un destil·lat de vins de la regió de Medoc.

Crema.- Nom genèric amb el que es designa als licors dolços on predomina un ingredient: cafè, xocolata, plàtan, menta, etc. Són dolços i molt densos.

Chartreuse.- Licor d'herbes medicinals i aromàtiques, originari dels Alps, on el fabricaven els monjos cartoixans. En la seva fórmula, ideada pel pare Jerome Maubec i segurament inspirada en el Benedictine, hi intervenen 130 herbes i espècies. Actualment es fabrica a Tarragona i a la localitat francesa de Voison. El secret de la qualitat d'aquest licor s'esdevé de l'aiguardent de vi on es maceren les plantes i del lent i acurat procés de destil·lació i envelliment. Amb una graduació elevada, que arriba als 55° en el cas del Chartreuse verd, però que en el groc no supera els 43°, és un excel·lent digestiu.



Curaçao.- Licor elaborat per maceració en alcohol de les pells amargants d'una varietat de taronja originària de les illes Curaçao, antiga colònia holandesa a l'alçada de Veneçuela. Se n'elaboren diferents tipus amb graduacions que van des dels 25 fins els 40° i amb colors com vermell, verd, blanc, taronja i blau.

Donzinger Goldwasser.- Licor de pells de cítric i espècies aromatitzat amb anís, i que porta petites partícules daurades en suspensió. Es començà a fabricar a Danzig (Gdansk), a Polònia, però actualment només es fabrica a Berlín. És un licor de 38°, dolç i aromàtic, al qual se li suposen qualitats medicinals.

Drambuie.- Licor de whisky elaborat per la família escocesa Mackinnon, i fet a base de whisky de malta, mel i herbes aromàtiques ("brezos").

Enzian.- "genciana" en alemany, i per extensió tot licor elaborat amb arrels i flors d'aquesta planta que s'elabora a les zones alpines.

Galliano.- Licor italià dolç i picant, de 40°, elaborat a base d'herbes i aromatitzat amb vainilla. Licor molt popular, fàcil de distingir per la seva característica ampolla esvelta i aflautada.

Grand Marnier.- D'origen francès, elaborat a base de taronges de Curaçao i Cognac Fine Champagne (cinta vermella) o aiguardent de vi (cinta groga). Té de 38° a 40°, és de gran finesa i bouquet fi.



Irish mist.- Antic licor irlandès de whisky i mel de 40° elaborat actualment per la casa Tullamore.

Izarra.- Licor basc-francès elaborat a Baiona. Es tracta d'una espècie de Chartreuse, és a dir, un licor d'herbes i plantes suposadament medicinals dels Pirineus, macerades en Armagnac i endolcides amb mel. S'elabora en dues versions: verd (50°) i groc (40°).

Kahlua.- Licor mexicà a base de brandi, vainilla i llavors de cafè i cacau.

Kirsch.- Licor dolç i de baixa graduació alcohòlica, potser més conegut al nostre país que l'aiguarent del mateix nom. Està fet a base de cireres i molt popular, sobre tot a causa de les postres que l'utilitzen en la preparació.

Kummel.- Licor bàltic, de forta graduació alcohòlica. Es fa a base d'aiguarent de gra aromatitzat amb anís i comí i endolcit amb sucre que a vegades es deixa cristal·litzar a l'ampolla. Hi ha també un kummel sec, aiguarent d'uns 60°.

Mandarine Napoleon.- Licor belga de 40° elaborat per A. Fourcroy a base de mandarina barrejada amb brandi, i endolcit.



Marrasquino.- Licor ítalo-iugoslau ? elaborat inicialment a Dalmàcia, i actualment a Pàdua. Es tracta d'un licor de cireres silvestres, conegudes com "marrascas", de 30°, molt aromàtic i saborós. Es pren fred i s'utilitza bastant a cocteleria.

Pacharan.- Licor de moda als últims temps; és un producte originari navarrès, encara que també s'elabora a La Rioja, a base del fruit de l'espí negre anomenat "endrina" i anís. Es pren com a digestiu.

Parfait Amour.- Licor sofisticat, del qual existeixen nombroses variants. Té un bonic color lila -la violeta n'és un dels ingredients- i una graduació alcohòlica d'uns 36°, amb una forta aroma a canyella.



Peach brandi.- Licor d'origen anglès d'uns 35° a base de préssec i brandi.

Peppermint.- Licor de menta de 20°-30°, més lleuger que la crema.

Ponche sueco.- Estrany licor, original i exòtic, elaborat a base d'aiguardent de palma, diferents vins i algunes espècies.

Ratafia.- Licor típic català fet a base de brandi, plantes aromàtiques, fruites seques, etc.

Rosoli.- Licor italià molt dolç elaborat a base d'aiguardent cremat, fruites, fulles, i alguns amb menta. Eren famosos a França al segle XVII, però avui dia el seu consum ha decaigut molt.



Southern Comfort.- Licor originari dels Estats units a base de whisky bourbon en el qual es deixen macerar préssecs i taronges. Es produeix a Missouri, Nova Orleans i Saint-Louis. Amb 50°, és un licor molt apropiat per begudes llargues i cocteleria.

Strega.- Licor italià de 40° dolç i fort, semblant al Chartreuse, elaborat amb 70 herbes aromàtiques; molt digestiu.

Tia Maria.- El més conegut licor de cafè de 30°, elaborat amb rom i espècies jamaicanes; essencial a cocteleria.

Triple sec.- Denominació dels licors a base de taronja del tipus Curaçao, de 30°-40°.

