

# *Cómo hacer* TUS PROPIOS LICORES Y AGUARDIENTES



**P**resuma entre sus amigos ofreciéndoles un licor exquisito y original. En este libro se explica todo el proceso que requiere la destilación de un licor: herramientas, ingredientes, principales plantas utilizadas en su elaboración..., así como un recetario de licorería popular. Instrucciones claras y sencillas para hacer realidad los sueños de cualquier amante de los buenos sabores.

 **susaeta**  
ediciones sa

© SUSAEETA EDICIONES, S.A.  
Campezo, s/n - 28022 Madrid  
Tel.: 913 009 100 - Fax: 913 009 118  
Impreso en España  
ediciones@susaeta.com  
No está permitida la reproducción del contenido  
de este libro, ni su tratamiento informático.  
Diseño de cubierta / Paniagua&Calleja



COMO HACER

ÓMO  
ACER

# *Cómo hacer* TUS PROPIOS LICORES Y AGUARDIENTES



COMO HACER TUS PROPIOS LICORES Y AGUARDIENTES



COMO HACER TUS PROPIOS LICORES Y AGUARDIENTES

66  
COM  
con



*Cómo hacer*  
TUS PROPIOS LICORES  
Y AGUARDIENTES



**susaeta**

# Sumario

LA RECUPERACIÓN DE ANTIGUAS TRADICIONES	7	LOS INGREDIENTES	29
		Dos palabras sobre la calidad de los ingredientes	29
ORÍGENES CONFUSOS	9	LOS UTENSILIOS	
Una técnica interesante: la destilación	9	O «HERRAMIENTAS»	49
Las bases para entendernos	10	Instrumentos específicos necesarios	49
Los nombres y su significado	10	Utensilios para medir y pesar	49
¿Hablamos de licores?	13	Los recipientes	50
LA DESTILACIÓN	16	Accesorios	51
Un proceso que se ha ido perfeccionando a través de los siglos	16	Utensilios de uso corriente	51
La destilación alcohólica	20	DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA	53
Elección y preparación de las materias primas	22	Los primeros pasos	53
Escalafón de los aguardientes	23	¿Y ahora qué preparamos?	54
Destilación artesanal de los aguardientes	24	RECETARIO DE LICORERÍA POPULAR	65
El orujo	27		



## La Recuperación de Antiguas Tradiciones



Entre las numerosas industrias caseras, la preparación de aguardientes y licores no figura en la lista de las más importantes, las que podríamos considerar vitales para conseguir la auto-suficiencia, pero tiene una arraigada tradición, principalmente en los ambientes rurales, en los que nunca se ha perdido por completo la costumbre de preparar bebidas alcohólicas de distintos tipos.

En nuestros planes de vida autárquica, contemplamos este tipo de «licorería» artesanal más como una distracción que como un trabajo necesario.

En este caso no se trata de producir un alimento cotidiano para nuestra familia, sino de alegrar de vez en cuando la sobremesa con un licor que tendrá posiblemente el perfume de las

plantas aromáticas (silvestres o cultivadas) que crecen en nuestro entorno, un licor que habremos preparado sin seguir unas reglas muy precisas, basándonos solamente

en nuestros gustos y en nuestra inspiración. Porque un licor puede crearse lo mismo que un perfume, siguiendo inspiración e intuiciones que lo personalizarán y transformarán en «nuestro» licor.

Sin embargo, no vamos a aconsejar dar «un salto en el vacío». Antes de empezar a «crear», sea pintar un cuadro, esculpir una figura o escribir un soneto, conviene tener unas nociones básicas de cómo se utilizan las pinturas, de lo que es la perspectiva, de las características del



*El aprovechamiento de los extractos de las plantas para la elaboración de los productos más diversos ha tenido su reflejo desde las primeras publicaciones sobre el tema.*

mármol o la piedra que queremos esculpir, de lo que son un endecasílabo o una

rima perfecta, etc. Las libertades de los grandes creadores suelen suceder a un amplio conocimiento de la materia en la que destacan.

Lo mismo ocurre con esas artes menores que son las artesanías; para practicarlas con buenas posibilidades de éxito debemos tener unas nociones básicas en las que apoyar nuestras iniciativas. Aquí no pretendemos extendernos en complicadas teorías, pero sí exponer unas normas sencillas que ayuden al principiante a iniciarse en el trabajo (en el *hobby*, diríamos mejor) de la preparación de licores caseros.

Buscaremos fórmulas fáciles que requieran pocos utensilios, desechando los complicados y costosos. En la mayoría de los casos podremos utilizar los que ya tenemos en el menaje habitual. Sin duda, para quien se haya iniciado en la elaboración de vinos, zumos o conservas domésticas, resultará todo más simple, porque estará familiarizado con alguna de las operaciones más repetidas, la preparación de almíbar por ejemplo, y con el manejo de ciertos aparatos específicos, como el pesajarabes y el alcoholímetro. Pero la experiencia previa no es imprescindible, sobre todo cuando se trata de la prepara-



*Unos elementos relativamente simples pueden permitirnos la preparación de destilados en apariencia complejos. El aficionado autosuficiente debe saber manejarse en su pequeño «laboratorio».*

ción de licores en los que la base alcohólica, en forma de etanol o de aguardiente, se adquiere en los comercios del ramo. Más complicada sería la destilación de aguardientes, descartada aquí por diversos motivos, de la que trataremos más adelante.

Como entretenimiento útil, los licores confeccionados en casa pueden ser un obsequio muy personal para nuestros amigos, pero conviene recordar que muchas de nuestras creaciones requerirán un tiempo bastante largo hasta alcanzar el punto idóneo de consumo.

Y esto no es sólo aplicable a los licores o aguardientes; la artesanía, en general, es enemiga de las imprevisiones. Pensemos, pues, con tiempo suficiente en esos regalos de Navidad que siempre acaban por ser un quebradero de cabeza. Si conocemos las aficiones de nuestros amigos, podremos sorprenderles con un regalo pensado para ellos, acorde con sus gustos y en el que, además de dinero, habremos puesto dedicación personal, algo poco frecuente en estos tiempos.

En cuanto al consumo familiar, utilizando los ingredientes adecuados tendremos la certeza de tomar un producto natural, libre de peligrosas adulteraciones.

## Orígenes Confusos



### Una técnica interesante: la destilación

El vino se menciona en la Biblia y tenemos referencias muy antiguas que nos hablan de esta bebida, estrechamente ligada a las civilizaciones mediterráneas. Pero en lo que respecta a los aguardientes existe bastante controversia, tanto en lo que respecta a su antigüedad como a sus orígenes. De hecho, aun después de descubrir que se podía obtener alcohol de los orujos del vino, no se pensó en la posibilidad de convertir éste en una bebida. El interés era de tipo terapéutico y al tratar de conseguir destilados alcohólicos se buscaban sus virtudes medicinales.

En el tema de este libro nos parece imprescindible dedicar un apartado a la destilación que, conocida desde la antigüedad, ha ido evolucionando y perfeccionándose en el transcurso del tiempo y ha pasado de ser una práctica artesanal a



### Señores y vasallos

Inventión o realidad, se cuenta en Italia que tras la vendimia y la posterior fermentación del mosto, los señores se quedaban con el vino, pero dejaban «generosamente» los residuos (hollejos, escobones, pepitas) a los siervos. Éstos, a falta de algo mejor, se conformaban con el vino de baja calidad que podían extraer de aquella masa: el «aguapié»; sin embargo, en algún momento, descubrieron que por destilación podían obtener una bebida alcohólica, fuerte y basta, pero muy reconfortante. Y así nació la primera *grappa*. (Esta palabra italiana viene de «grapa» o «graspa», es decir, los restos que quedan de las uvas tras el proceso de vinificación.) El cronista añade, maliciosamente, que los «inventores» de la bebida en cuestión debieron de guardar celosamente el secreto de su descubrimiento, temerosos de perder hasta aquellos míseros orujos si sus señores se aficionaban también a la rústica bebida.

convertirse en una floreciente actividad industrial.

En teoría, la destilación a pequeña escala sigue siendo posible, pero las disposiciones legales que la prohíben a los particulares en la mayor parte de los países nos obligan a renunciar a un proceso que aún conserva algo de aquella aureola de magia que rodeaba a los alquimistas.



En diferentes épocas la elaboración de aguardientes ha sido motivo de destilaciones clandestinas. Hay que tener en cuenta las legislaciones vigentes.

No obstante, como decíamos más arriba, creemos que un libro que trata de cómo elaborar licores y aguardientes caseros debe explicar algo sobre esta interesante técnica. Así pues, el lector encontrará aquí un capítulo dedicado a la destilación, aunque después, en la práctica, comprará los alcoholes necesarios para sus preparaciones.

### Las bases para entendernos

Es preciso conocer el léxico de las artes y oficios que practicamos para poder inter-

pretar con soltura las fórmulas que deseamos preparar y también, simplemente, para saber de qué estamos hablando en cada momento.

Esta aparente obviedad no lo es tanto porque muchos de los nombres con que designamos las bebidas alcohólicas, que es lo que nos interesa aquí, no están claramente definidos o son prácticamente si-

nónimos, lo que da lugar a posibles confusiones que, en realidad, ni siquiera son errores.

### Los nombres y su significado

Vamos a ver algunas definiciones:

- **Alcohol:** Es, por antonomasia, el *alcohol etílico* o etanol. Se obtiene por destilación de productos de fermentación de sustancias azucaradas o feculentas, como son uva, melaza, remolacha, patatas, etc. Este alcohol forma parte de

muchas bebidas, como vino, cerveza, aguardiente, etc.

- **Alcohol neutro:** El etílico de 96 a 97 %, que se emplea en la crianza de vinos y en la preparación de licores.
- **Alcohol vínico:** Alcohol etílico producido por destilación del vino.
- **Alcohol metílico:** Líquido incoloro, semejante en su olor y otras propiedades al alcohol etílico. Es venenoso.
- **Aguardiente:** Bebida espirituosa que se saca del vino u otras sustancias por destilación. Es alcohol diluido en agua. La palabra castellana está formada, como es evidente, por «agua» y «ardiente», en clara referencia a la cualidad de arder que tiene el alcohol. No obstante, hay quien opina que lo de «ardiente» se refiere a la sensación de quemazón que produce al pasar por la garganta. Otra forma de designar esta bebida era *agua vitae* («agua de vida»), que sigue siendo la empleada en Francia (donde el aguardiente se llama *eau-de-vie*); en este caso el apelativo hacía referencia a las propiedades medicinales que se le atribuían.

La graduación alcohólica de los aguardientes varía mucho: desde sólo 16 % en volumen hasta alcanzar incluso el 70 % en volumen.

También pueden ser muy distintas sus procedencias, puesto que, aunque en principio se llama aguardiente al producto de la destilación del vino, se ha extendido el uso de este nombre a los productos de la destilación de otras

frutas e incluso de cereales, de algunas hortalizas o de la caña de azúcar. Más adelante, dentro del capítulo de la destilación, veremos cuáles son los aguar-

### Volúmenes y grados Gay-Lussac

El consumidor de vinos y bebidas alcohólicas está acostumbrado a leer la graduación del contenido de las botellas expresado en las etiquetas de esta forma: en una de whisky, 40 % Vol.; en una de vino, 11 % Vol.

Esto significa contenido de alcohol absoluto (en volumen) de un 40 y un 11 %, respectivamente. (Hemos puesto ejemplos medios; ambas bebidas pueden tener otros contenidos alcohólicos.)

Sin embargo, en la expresión corriente y en la mayoría de los recetarios, el contenido alcohólico se expresa en grados centesimales, por la aceptación, casi general en Europa, del alcoholímetro de Gay-Lussac, que lo mide así. Según este sistema de medición, se habla de un whisky de 40° o de un vino de 11° cent. (centesimales); pero lo

de cent. suele suprimirse y queda el grado (°) sin más.

La expresión de contenido alcohólico en grados de la escala Cartier, que aún se encuentra en ocasiones, ha caído en desuso.

Hemos querido advertir al lector de algo que probablemente ya sabe, para evitar cualquier posible error de interpretación.



dientes más famosos del mundo y algunas características de su elaboración. De momento, queremos subrayar que el *cognac*, el *whisky*, el *ron* o la *ginebra* son aguardientes, a pesar de sus marcadas diferencias organolépticas. Y para evitar una inexactitud bastante frecuente, parecida a la que se daba con la pleiteada denominación del *champagne*, puntualizamos la diferencia que, en rigor, debe establecerse entre *brandy* y *cognac*, denominaciones utilizadas muy frecuentemente como sinónimos,



con sus versiones castellanizadas.

• **Licor:** La definición de licor resulta bastante imprecisa por lo amplia. Se admite que es una bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas. Según eso, este vocablo abarca todas las bebidas alcohólicas en

### Del aguardiente al licor

Según algunos escritos sobre el tema, el primer licor occidental se remontaría a principios del siglo XV y su paternidad se atribuye a un médico italiano, Michele Savonarola, quien tuvo la idea de elaborar un aguardiente distinto a los habituales, mezclando a la base alcohólica hierbas aromáticas y amargas. Y no es raro que lo hiciera un médico porque, como se ha dicho, al aguardiente se le atribuían virtudes terapéuticas y las hierbas en cuestión pertenecían también, sin duda, a la numerosísima familia de plantas medicinales. Este sencillo hallazgo sigue siendo válido y, de hecho, muchas de las recetas caseras que damos más adelante utilizan los mismos componentes.

Añadamos, a título de curiosidad, que este Savonarola «licorista» era abuelo, según nuestras referencias, de Girolamo Savonarola, el célebre escritor y predicador que acabó condenado a muerte y quemado en la hoguera en la plaza de la Signoria de Florencia.

con sus versiones caste-

llanizadas.



• **Cognac:** Es el brandy específico de una zona concreta, junto al pueblo de Cognac (Francia). Sólo los productos obte-



que exista algún tipo de mezcla. Pero también se da el nombre de licor a diversos líquidos compuestos, y principalmente, en el lenguaje corriente, a las mezclas de aguardientes y jarabes. Por supuesto que las variedades y denominaciones de los licores que contienen más o menos alcoholes son innumerables. Cabe indicar la posibilidad de preparar licores caseros, advirtiendo que su calidad será mayor o menor dependiendo de la naturaleza del aguardiente o del alcohol utilizados.

• **Elixir, ratafia y rosoli:** Son nombres clásicos de bebidas alcohólicas, que en la actualidad no responden a una realidad muy concreta, por lo que la denominación general de licor acaba por ser la más comprensible. En el recetario respetaremos los nombres con que nos han llegado las fórmulas tradicionales: ratafia de hierbas, rosoli especiado a la antigua, etc. No obstante, para conocimiento del lector, insistiremos aquí en algunas definiciones. Así, del elixir se dice que es un licor compuesto de diferentes sustancias medicinales, disueltas por lo regular en alcohol. Pero se admite también que es un licor resultante de la solución de

una o varias sustancias en alcohol o vino de graduación alta. La farmacopea antigua contenía un elevado número de fórmulas de elixires, algunas de las cuales se conservan aún.

Por su parte, de la ratafia se indica que es un rosoli en que entra zumo de ciertas frutas, principalmente de cerezas o de guindas, y otros dicen que es un licor obtenido sin destilación, por simple maceración.

En cuanto al rosoli (rosoli o rosoli), se le ha descrito como aguardiente con canela, azúcar y otros ingredientes olorosos.

### ¿Hablamos de licores?

Nos hemos extendido sobre el tema para que el lector sepa a qué atenerse, pero en adelante hablaremos de forma genérica de licores y aguardientes, enumerando en cada fórmula los ingredientes que la componen.

Dedicaremos el capítulo siguiente a la destilación, su origen y las técnicas que se siguen para efectuarla; tras estas nociones generales, detallaremos las sustancias y utensilios necesarios para la preparación de nuestras bebidas caseras y nos adentraremos en la parte práctica, que es la que más nos interesa aquí, para conseguir buenos resultados.







# La Destilación



Cuando se habla de la elaboración de aguardientes, es prácticamente ineludible referirse a la destilación, ya que ésta es el procedimiento que se utiliza para obtener esas bebidas compuestas de agua y de un elevado porcentaje de alcohol (su volumen oscila entre el 40 y el 65 %), secas o con muy escasa proporción de azúcar, que contienen también algunas sustancias secundarias que les confieren sabor y aroma característicos.



*Los procesos de destilación tuvieron su desarrollo a partir del siglo XVIII. Hasta entonces siguieron empleándose instrumentos como el de la ilustración.*

## Un proceso que se ha ido perfeccionando a través de los siglos

En la actualidad, la destilación no tiene secretos y se controla perfectamente en todas sus etapas en las modernas instalaciones dotadas con todos los adelantos.

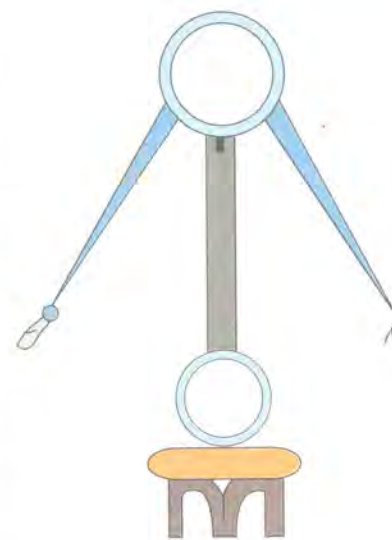
Sin embargo, tanto la revisión histórica de ese proceso, como la de la invención y las mejoras del aparato en el que se realiza, el alambique, aunque se efectúen de modo superficial, nos hacen revivir nada menos que los intentos del hombre, desde la más remota antigüedad, para obtener el «espíritu», la esencia última de una serie de sustancias. El hombre huele una flor y anhela capturar su perfume; observa, estudia una planta y se esfuerza por obtener sus aceites esenciales.

E, impulsado por ese empeño, busca los medios que le parecen más adecuados para conseguirlo; experimenta...

La destilación es el proceso por el que una sustancia líquida o sólida se transforma mediante calor en vapor para pasar después, al enfriarse, a su estado primitivo. Se trata, en rigor, de un fenómeno natural que se produce cotidianamente, por ejemplo, cuando los vapores de un líquido

do en ebullición se condensan en forma de gotas en la tapadera del recipiente de cocción. Este proceso físico fue ya advertido y aprovechado por asirios y griegos y, sobre todo, por los egipcios, que al constatar que tras la condensación se concentraban los aromas del líquido, lo provocaron sistemáticamente y realizaron grandes progresos tanto en esta técnica como en la de la evaporación, las cuales utilizaron profusamente no en la preparación de bebidas, sino para obtener esencias y aceites que incorporaban a sus perfumes y ungüentos, a los que atribuían cualidades salutíferas, rejuvenecedoras, eróticas y de otro tipo.

En su búsqueda por conseguir los mejores resultados, crearon el primer alambique documentado: la crisopea de Cleopatra, descrito y acompañado del dibujo correspondiente en una obra de los primeros siglos de nuestra era, pero que se da por cierto que ya se utilizaba hacia los siglos IV-III a.C., según se deduce de textos en los que se sugieren diversas modificaciones para mejorar el rendimiento de la crisopea. Este alambique «de fuego directo», esto es, colocado directamente sobre un hornillo, constaba de un matraz, en el que se introducía la materia a destilar, provisto de un cuello largo cuyo extremo abierto acababa en el recipiente



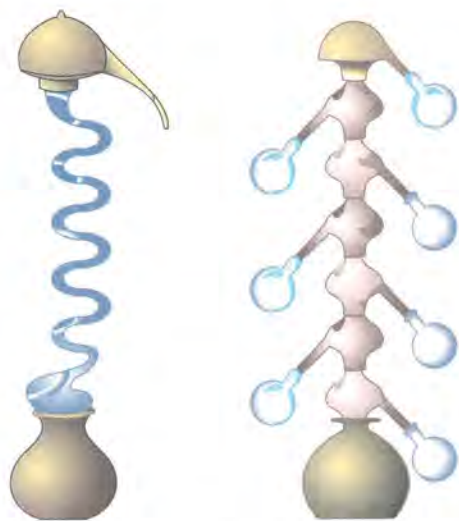
*Crisopea de Cleopatra.*

superior, de forma esférica, donde se condensaban los vapores y de donde salían, por los dos tubos inclinados de «pico de pájaro», para ser recogidos en los recipientes dispuestos junto a los orificios de salida.

De un tiempo posterior, del siglo III d.C., es el llamado alambique de Zósimo, que puede considerarse como el antecesor del alambique moderno.

Muy comparable a nuestros alambiques es un aparato descrito y dibujado en una obra de Sinesio, de las postrimerías del siglo IV y principios del V. Consta de caldera, capitel y vaso condensador; en torno a él investigaron incansablemente los alquimistas en su incesante afán por descubrir el agua de la inmortalidad y la «piedra filosofal», que según sus expectativas tendría la capacidad de transformar en oro los viles metales.

Fue seguramente en esa etapa de la evolución del alambique cuando los árabes, iniciados en Alejandría en el arte de la destilación, se convirtieron, gracias a sus conquistas y a lo avanzado de su civilización respecto a la del mundo cristiano de la alta Edad Media, en sus perfeccionadores y propagadores. Por ese motivo, en muchas ocasiones se les atribuye indebidamente la invención del alambique, y su mismo nombre y el vocabulario que designa los elementos de



*Hidra de las siete cabezas.*

este aparato e incluso el del más preciado de los líquidos obtenidos por destilación, el alcohol, son de etimología árabe.

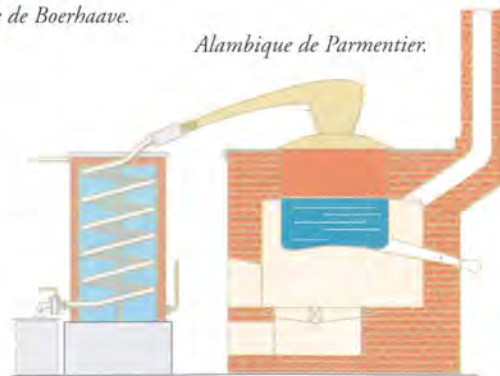
Pasaron los siglos y surgieron distintos modelos de alambiques, algunos de formas raras, otros múltiples; en el siglo XV se utilizaron alambiques provistos de un serpentín sumergido en un barreño lleno de agua fría, en el que se refrigeraban los vapores que salían del recipiente destilador; aparecieron después el alambique de Vanocchio Biringuccio (siglos XV-XVI), en el que los vapores con menor contenido alcohólico fluían por un grifo, mientras los más alcohólicos, tras recorrer un tubo estrecho y sinuoso, salían por un pico que arrancaba de la esfera de la parte superior, y el alambique creado por Della Porta, al que se le dio el nombre de «hidra de las siete cabezas», constituido por una caldera o «calabaza» («cucurbita») coronada por

cuatro capiteles y por un casquete esférico, la cúpula, comunicados entre sí; los vapores producidos por las materias alcoholígenas introducidas en la caldera llegaban a la cúpula procedentes de los capiteles, se concentraban al entrar en contacto con sus paredes frías y salían por un grifo dispuesto en la parte inferior de dicha cúpula; pero previamente, en su paso por cada capitel, se habían efectuado procesos similares, y por los grifos dispuestos en cada uno de ellos se habían dejado salir las concentraciones menos alcohólicas. Estos dos alambiques pueden considerarse los primeros rectificadores, puesto que iban descartando las flemas en las diversas etapas.



*Alambique de Boerhaave.*

A principios del siglo XVIII, el holandés Boerhaave creó un alambique que constaba de caldera, columna y un tubo de enfriamiento, sin duda el precursor de las modernas columnas de destilación. Y se llegó, en ese mismo siglo XVIII, al alambique de Parmentier, que se utiliza todavía hoy en



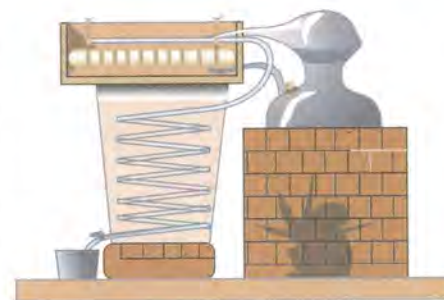
*Alambique de Parmentier.*

día. Este alambique, de fuego directo, está constituido por una caldera, denominada también «cucurbita», por un capitel y por un serpentín, que se comunica con el capitel por el «cuello de cisne», y que está sumergido en un recipiente refrigerador

lleno de agua fría; el serpentín acaba en un grifo por el que sale el destilado que va a parar a un recipiente colector. A partir de ahí se realizaron rápidos avances; al iniciarse el siglo XIX, Adam construyó un alambique compuesto que permite obtener aguardientes de alta graduación; constaba de varias calderas escalonadas, que se llenaban de vino, en el que los vapores obtenidos al calentar la primera pasaban automáticamente a la segunda, calentándola también; los vapores de la segunda caldera pasaban después a la tercera y la calentaban, y así sucesivamente, hasta que el líquido de la primera se agotaba; en ese momento se colocaba en su lugar la segunda caldera, mientras la primera se llenaba nuevamente de vino y pasaba a ocupar la última posición, reiniciándose el proceso.

Este último alambique dio paso a nuevos modelos que, aunque basándose en los mismos principios, introducían apreciables mejoras; algunos de ellos siguen utilizándose.

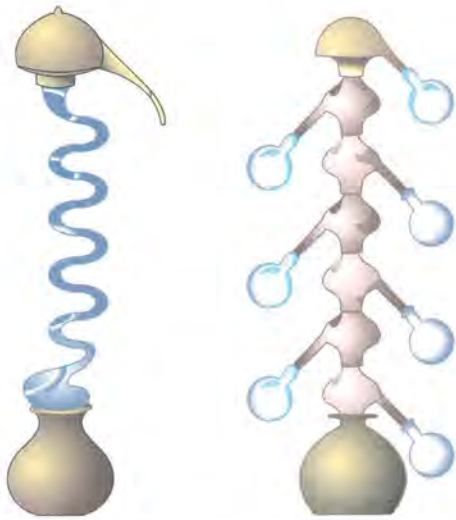
En el transcurso del siglo XIX fueron conociéndose mejor las propiedades físicas y químicas de los vapores y las leyes



*Alambique compuesto de Adam.*

de la calorimetría y la termodinámica, lo que desembocó, ya en el siglo XX, en los alambiques en batería, por los que pasan los vapores alcohólicos, que se depuran ya de cabezas y colas antes de llegar al condensador, donde vuelven al estado líquido.

Pero junto a estos alambiques que han alcanzado un gran desarrollo industrial, no queremos dejar de referirnos a otro que tiene sus orígenes en el alambique perfeccionado por los árabes, un modelo artesanal que sólo pueden emplear los destiladores avezados y que, según algunos expertos, permite obtener los mejores aguardientes. Se trata del alambique «pot», discontinuo, de forma de pera, constituido por caldera, capitel y serpentín. La base de la caldera que contiene el líquido que se ha de destilar (denominado líquido de fermentación o colada) se calienta directamente por acción del fuego o bien por medio de vapor de agua muy caliente. A partir de ahí se desarrolla el proceso habitual: el líquido, al calentarse, desprende vapores que se concentran al llegar al capitel, y pasan al serpentín (sumergido en agua fría), donde se enfrían y condensan y de donde salen en estado líquido y pasan a lo que algunos llaman receptor de las flemas, ya que el producto de esta primera destilación es un líquido de bajo contenido alcohólico, aromático, pero de sabor áspero. Se ha de repetir todo el proceso, una o varias veces, pero poniendo en la caldera



*Hidra de las siete cabezas.*

este aparato e incluso el del más preciado de los líquidos obtenidos por destilación, el alcohol, son de etimología árabe.

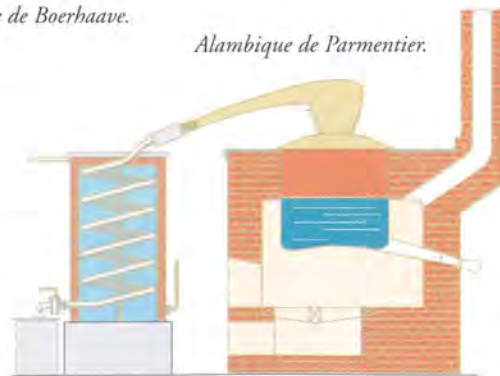
Pasaron los siglos y surgieron distintos modelos de alambiques, algunos de formas raras, otros múltiples; en el siglo XV se utilizaron alambiques provistos de un serpentín sumergido en un barreño lleno de agua fría, en el que se refrigeraban los vapores que salían del recipiente destilador; aparecieron después el alambique de Vanocchio Biringuccio (siglos XV-XVI), en el que los vapores con menor contenido alcohólico fluían por un grifo, mientras los más alcohólicos, tras recorrer un tubo estrecho y sinuoso, salían por un pico que arrancaba de la esfera de la parte superior, y el alambique creado por Della Porta, al que se le dio el nombre de «hidra de las siete cabezas», constituido por una caldera o «calabaza» («cucurbita») coronada por

cuatro capiteles y por un casquete esférico, la cúpula, comunicados entre sí; los vapores producidos por las materias alcoholígenas introducidas en la caldera llegaban a la cúpula procedentes de los capiteles, se concentraban al entrar en contacto con sus paredes frías y salían por un grifo dispuesto en la parte inferior de dicha cúpula; pero previamente, en su paso por cada capitel, se habían efectuado procesos similares, y por los grifos dispuestos en cada uno de ellos se habían dejado salir las concentraciones menos alcohólicas. Estos dos alambiques pueden considerarse los primeros rectificadores, puesto que iban descartando las flemas en las diversas etapas.



*Alambique de Boerhaave.*

A principios del siglo XVIII, el holandés Boerhaave creó un alambique que constaba de caldera, columna y un tubo de enfriamiento, sin duda el precursor de las modernas columnas de destilación. Y se llegó, en ese mismo siglo XVIII, al alambique de Parmentier, que se utiliza todavía hoy en



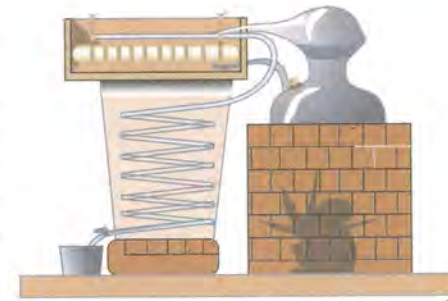
*Alambique de Parmentier.*

día. Este alambique, de fuego directo, está constituido por una caldera, denominada también «cucurbita», por un capitel y por un serpentín, que se comunica con el capitel por el «cuello de cisne», y que está sumergido en un recipiente refrigerador lleno de agua fría; el serpentín acaba en un grifo por el que sale el destilado que va a parar a un recipiente colector.

A partir de ahí se realizaron rápidos avances; al iniciarse el siglo XIX, Adam construyó un alambique compuesto que permite obtener aguardientes de alta graduación; constaba de varias calderas escalonadas, que se llenaban de vino, en el que los vapores obtenidos al calentar la primera pasaban automáticamente a la segunda, calentándola también; los vapores de la segunda caldera pasaban después a la tercera y la calentaban, y así sucesivamente, hasta que el líquido de la primera se agotaba; en ese momento se colocaba en su lugar la segunda caldera, mientras la primera se llenaba nuevamente de vino y pasaba a ocupar la última posición, reiniciándose el proceso.

Este último alambique dio paso a nuevos modelos que, aunque basándose en los mismos principios, introducían apreciables mejoras; algunos de ellos siguen utilizándose.

En el transcurso del siglo XIX fueron conociéndose mejor las propiedades físicas y químicas de los vapores y las leyes



*Alambique compuesto de Adam.*

de la calorimetría y la termodinámica, lo que desembocó, ya en el siglo XX, en los alambiques en batería, por los que pasan los vapores alcohólicos, que se depuran ya de cabezas y colas antes de llegar al condensador, donde vuelven al estado líquido.

Pero junto a estos alambiques que han alcanzado un gran desarrollo industrial, no queremos dejar de referirnos a otro que tiene sus orígenes en el alambique perfeccionado por los árabes, un modelo artesanal que sólo pueden emplear los destiladores avezados y que, según algunos expertos, permite obtener los mejores aguardientes. Se trata del alambique «pot», discontinuo, de forma de pera, constituido por caldera, capitel y serpentín. La base de la caldera que contiene el líquido que se ha de destilar (denominado líquido de fermentación o colada) se calienta directamente por acción del fuego o bien por medio de vapor de agua muy caliente. A partir de ahí se desarrolla el proceso habitual: el líquido, al calentarse, desprende vapores que se concentran al llegar al capitel, y pasan al serpentín (sumergido en agua fría), donde se enfrían y condensan y de donde salen en estado líquido y pasan a lo que algunos llaman receptor de las flemas, ya que el producto de esta primera destilación es un líquido de bajo contenido alcohólico, aromático, pero de sabor áspero. Se ha de repetir todo el proceso, una o varias veces, pero poniendo en la caldera

del alambique el líquido obtenido en la destilación anterior. Un sistema para no tener que repetir las destilaciones consiste en incorporar al alambique, entre el capitel y el largo tubo que desemboca en el serpentín, una «lenteja de rectificación», refrigerada por agua, que adelanta la condensación de los vapores, de modo que en vez de pasar al serpentín caen de nuevo en la caldera, enriqueciendo y rectificando el líquido contenido en ella, que puede llegar a los 70° en una primera destilación.

### La destilación alcohólica

Aunque, como hemos visto, el alambique tiene una dilatadísima tradición, su empleo estaba enfocado a la consecución de perfumes y aceites, de remedios, o a las muchas veces infructuosas búsquedas de los alquimistas.

Peró serían los árabes, en definitiva, quienes con sus conocimientos químicos y los avances introducidos en el alambique los que conseguirían destilar alcohol; pero, seguramente por prohibiciones de tipo religioso, no dedicaron una atención especial a sus posibilidades como bebida; su interés por los derivados del vino no fue más allá de la preparación de

los míticos elixires, utilizados con fines medicinales.

Sin embargo, la preparación de bebidas alcohólicas por fermentación de materias vegetales azucaradas o feculentas, miel o leche, fue conocida y practicada por muchos pueblos en épocas remotas. Y en los albores de la alta Edad Media, con anterioridad a la expansión árabe, se obtenía alcohol a partir de granos fermentados.

Los irlandeses reivindican el reconocimiento de que sus antepasados fueron los primeros (después que san Patricio los convirtiera al cristianismo y los monjes que lo acompañaban fundaran monasterios en sus tierras) en obtener alcohol mediante la destilación de granos de cereales fermentados, técnica en la que les habían iniciado dichos monjes; y por eso insisten en que el whisky es el aguardiente más antiguo.

Más adelante, a partir del siglo XIII existen pruebas fehacientes de la destilación de aguardientes en distintas y prestigiosas escuelas; pero fueron el valenciano Arnau de Vilanova y uno de sus discípulos, el mallorquín Ramon Llull, quienes se convertirían en verdaderos adalides del aguardiente, el *aqua ardens* o

también el *aqua vitae*, que consideraban como una de las medicinas más eficaces,



Aspecto de una batería de alambiques en una destilería de whisky, en Escocia, la cuna de la elaboración de este aguardiente.

como un compendio de virtudes tónicas y curativas y, en palabras del último autor citado, como *consolatio ultima corporis humani* (último consuelo del hombre). Igual que ellos, muchos de sus coetáneos (curanderos y alquimistas) vieron el aguardiente como una



La elección de la madera de las tinas donde debe almacenarse el whisky resulta esencial para el mantenimiento del sabor.



### Concretando ideas

Antes de referirnos a la obtención de aguardientes, parece interesante revisar en qué consiste la destilación.

Se trata del proceso que permite separar una o varias sustancias contenidas en un líquido basándose en la diferencia de sus puntos de ebullición; de esta forma se separan primero

los líquidos más volátiles y quedan fijos aquellos cuyo punto de ebullición es alto. Este procedimiento se usa para la purificación y separación de alcoholes, esencias naturales, petróleo, etc. El aparato destilador consta de los elementos siguientes: una vasija llamada alambique, un condensador o vasija para enfriar el vapor y un recipiente en el que se recoge dicho vapor una vez convertido en líquido.

La destilación se consigue frecuentemente mediante una sola operación, lo que ocurre cuando se trata de separar una materia volátil de otra fija o cuando la diferencia de los puntos de ebullición es muy grande. Si se intenta separar compuestos de características muy parecidas, en que los puntos de ebullición están próximos, hay que recurrir a la llamada destilación fraccionada, según la cual, a lo largo de la columna, la fase vapor se va enriqueciendo en el componente más volátil hasta llegar al final de la columna, prácticamente exento de componentes menos volátiles; inversamente, la fase líquida va enriqueciéndose en el componente o los componentes menos volátiles y queda en la parte inferior de la columna.

panacea universal, capaz de curar prácticamente todas las enfermedades y hasta de prevenirlas. Y todo ello hizo que se fuera propagando su uso, y hasta su abuso, y dio lugar a la extendida costumbre de «matar el gusanillo», esto es, de tomarse por las mañanas una copa de aguardiente «con fines terapéuticos»...



### Elección y preparación de las materias primas

Como paso previo a la destilación de aguardientes, hay que realizar una serie de operaciones (las mismas que para obtener alcohol): lavado de las materias primas, cuarteado de las mismas o preparación de la pulpa, sacarificación de los materiales cuando éstos sean feculentos, preparación de los mostos, fermentación de los mismos y destilación del alcohol.

Las sustancias que se utilizan para destilar aguardientes forman tres grandes grupos:

1. *Líquidos que ya contienen alcohol* y que sólo han de someterse a la destilación (vino de uvas o de otras frutas). A este grupo hay que añadir los residuos de uva que quedan tras la vinificación,

compuestos por hollejos, pepitas, rasas o escobones, etc. Estos residuos reciben también los nombres de heces y orujo.

2. *Sustancias que contienen azúcar*, como las frutas azucaradas (ciruelas, cerezas, melocotones, etc.), remolacha y melaza del azúcar de caña. Cuando se utilizan

estas sustancias, la masa azucarada o el zumo obtenido de ella ha de pasar por una fermentación.

3. *Sustancias que no contienen azúcar*, pero sí almidón o fécula (patatas, cereales, algunas leguminosas y otras semillas), que por la acción de fermentos y levaduras se transforman, a través de diversas etapas, en



glucosa (proceso denominado sacarificación).

### Escalafón de los aguardientes

Los aguardientes más nobles son los obtenidos a partir de la destilación del vino, designados de forma genérica como *brandies*, palabra inglesa que se utiliza internacionalmente y que se deriva de la holandesa *brandewijn*, que significa «vino quemado»; su elección se debe al hecho de que fueron los holandeses los primeros



en elaborar aguardientes y conservarlos en barricas de roble; estos aguardientes se añadían en cierta proporción, para conservarlo, al vino que llenaba las barricas que transportaban en sus navíos, y se convirtieron también en la bebida codiciada por los marineros. Entre los brandies, hay que destacar por derecho propio el *cognac* y el *armagnac*.



Junto a ellos hay que situar el *calvados*, obtenido con la sidra procedente de las manzanas, y el *whisky* (*whiskey* en Irlanda y en Estados Unidos), el aguardiente de mayor fama mundial,



que se obtiene a partir de cereales (cebada malteada, centeno, maíz, etc.).

Gozan también de gran estimación el *ron*, producto de la destilación de la melaza



### Aguardientes blancos

Estos aguardientes, de elevada graduación alcohólica, ásperos y secos, ofrecen una bella transparencia, debida a la peculiaridad de que no pasan por un período de envejecimiento en barriles de madera.

za fermentada de la caña de azúcar, y el *arrak*, que se obtiene a partir del arroz.

Y son típicos del país o la región donde se producen los aguardientes elaborados con bayas de arándanos, de saúco o de enebro; con frambuesas, zarzamoras, grosellas, etc.; o con serbas en Bohemia y hasta con higos chumbos en la zona meridional de Europa. Estos aguardientes blancos de frutas se unen a los *fine* franceses, destilados a partir de vino blanco, y a los elaborados con los residuos de la vinificación, los parientes pobres en el grupo de los aguardientes obtenidos a partir de la uva: el famoso *orujo* español, la *grappa* italiana, el *marc* francés y la *bagaceira* portuguesa.

### Destilación artesanal de los aguardientes

La destilación a escala comercial de los aguardientes ha alcanzado en la actualidad un enorme desarrollo y una gran perfección, aunque indudablemente la destilación realizada de forma artesanal,

que cuenta con una larga tradición, sigue mereciendo las preferencias de los entendidos.

Sin embargo, en España, como en la mayoría de los países, está prohibida la destilación casera (muy extendida en otras épocas), o limitada a determinadas zonas y circunstancias, de tal modo que, en la práctica, la destilación de aguardiente se



produce de forma industrial o queda confiada a manos de los alquitareros gallegos, que a pesar de su posición privilegiada, han de someterse al control de la Delegación de Hacienda y a las limitaciones vigentes en sus municipios.

Indudablemente, la tributación de impuestos no es ajena a esa actitud, pero hay que decir, en honor a la verdad, que en esa normativa también existen motivaciones sanitarias, puesto que especialmente cuando se destilan aguardientes de orujo, es decir, cuando se utilizan los residuos de uva tras la vinificación (hollejos, pepitas, rasas, etc.), debido a la celulosa que contienen dichos residuos, junto al alcohol etílico, el apto para el consumo humano, puede encontrarse el peligrosísimo alcohol metílico, muy tóxico, responsable de muchas cegueras y hasta de muertes tras la ingestión de aguardientes de orujo mal destilados.

Por eso, al llegar al capítulo de recetas, se indicará siempre la utilización de alcohol de vino (etílico) de distinta graduación según los casos, o incluso de aguardiente, pero adquirido en el comercio o a productores autorizados.

### Aguardientes y alcoholes

El nombre de alcohol se reserva para los destilados con un contenido alcohólico superior al 90 %, obtenidos con el mismo procedimiento que los aguardientes, pero destinados a otros fines, que reciben también el nombre de *espíritus*.

En la valoración comercial de los aguardientes se toman en cuenta el sabor y el olor característicos que tienen sus orígenes en la materia prima sometida a destilación y, en ocasiones, al método utilizado; pero su constituyente esencial, al que debe sus efectos embriagadores, es desde luego el alcohol.

En los alcoholes propiamente dichos sólo se tiene en cuenta la graduación alcohólica; las sustancias olorosas, producidas junto al alcohol, quedan prácticamente eliminadas cuando se destilan espíritus de alta graduación, a los que se les da el nombre de *espíritus purísimos*. El alcohol en el que se ha eliminado totalmente el agua es el denominado *alcohol absoluto*.



De todos modos, a título de información y para ayudar a comprender el vocabulario que se utiliza al hablar de destilados alcohólicos, antes de acabar este capítulo revisaremos brevemente el proceso que tiene lugar cuando se destila una mezcla de alcohol y agua.

Ocurre que en condiciones de presión normales el agua, para hervir, ha de llegar a los 100 °C, mientras que el alcohol etílico alcanza el punto de ebullición a los 78,4 °C; en consecuencia, los vapores que desprende la mezcla hidroalcohólica en ebullición tienen un grado alcohólico superior al de la mezcla. Pero una mezcla del 96 % de alcohol etílico y el 4 % de agua, que es azeotrópica, hierve a temperatura inferior a la del alcohol; por consiguiente, los vapores de esta composición serán los primeros en desprenderse. Cuando todo el alcohol, tras transformarse en vapor, se haya vuelto a condensar, la caldera con-

tendrá aún restos de agua. Por eso la graduación alcohólica del destilado será superior a la de la mezcla originaria.

### ¿Qué es la azeotropía?

Es la cualidad de una mezcla integrada por dos o más líquidos, que hierven manteniendo una cierta proporción entre ellos; por este motivo no es posible la separación de dichos líquidos por destilación fraccionada. La mezcla de agua y alcohol etílico constituida por 96 % de alcohol y 4 % de agua es azeotrópica, y en consecuencia no se puede obtener por destilación un alcohol de riqueza superior al 96 %.

Lógicamente, el punto de ebullición de una mezcla hidroalcohólica es intermedio entre el del agua y el del alcohol, y se aproximará tanto más al de éste cuanto mayor sea la riqueza en alcohol de la mezcla. En consecuencia, por el punto de ebullición de una mezcla hidroalcohólica se puede deducir su grado alcohólico.

Existen tablas en las que, teniendo en cuenta el grado alcohólico de la mezcla inicial, se ha calculado el porcentaje de mezcla que es preciso destilar para agotar todo el alcohol contenido en ella. Así:

- Hay que destilar un 40 % en las mezclas con 2-5°.
- Hay que destilar un 60 % en las mezclas con 10-15°.
- Hay que destilar un 70 % en las mezclas con 20-30°.
- Hay que destilar un 80 % en las mezclas con 40°.

Añadamos que cuando se realiza la destilación artesanal, no está indicado agotar por completo el alcohol presente en la mezcla; digamos también que es conveniente concentrar al máximo los vapores alcohólicos antes de condensarlos, para obtener un destilado de un grado alcohólico adecuado sin multiplicar el número



*La tecnología ha irrumpido en procesos antaño reservados a los artesanos. En la fotografía, instalación de embotellado de ginebra.*

de destilaciones. Este proceso consiste en la eliminación de las flemas, esto es, las mezclas de bajo grado alcohólico, que además suelen contener muchas impurezas. En los párrafos siguientes veremos cómo se realiza.

Cuando el producto que se ha de destilar contenido en la caldera del alambique alcanza una determinada temperatura, empieza a desprender vapores, que suben hasta llegar al casquete que cubre la caldera; como las paredes de dicho casquete todavía están frías, parte de los vapores se condensa y vuelve a caer en forma de gotas en la caldera, mezclándose de nuevo con el producto contenido en ella; pero de la mezcla de vapores producidos en esa primera fase se condensará mucha más agua que alcohol, y en consecuencia los vapores que pasen al serpentín tendrán una graduación alcohólica superior a la de los primeros vapores que habían ascendido de la caldera.

A medida que avanza la destilación, el casquete se calienta, y ya no es capaz de concentrar los vapores alcohólicos.

En las instalaciones industriales, la eliminación de flemas es tan completa, que con los vapores que se condensan puede obtenerse un alcohol de 95 % en volumen. Evidentemente, con procedimientos artesanales no se consiguen des-

tilados de tan alta graduación, pero eso en realidad carece de importancia, puesto que el objetivo es que alcancen el 50-60 %, y esto resulta posible con instalaciones no demasiado costosas ni excesivamente complicadas. Tal vez el método más sencillo consiste en mantener frío el casquete de la caldera con un paño húmedo o rociándolo continuamente con un poco de agua. Pero también existen unos aparatitos especialmente fabricados con la finalidad de aumentar el grado alcohólico del destilado; nos limitaremos a citar los nombres de los más utilizados: lenteja de Deroy, esfera de Egrot y lenteja de Da Ponte.

En el proceso de obtención de aguardientes es también muy importante la rectificación; artesanalmente, ésta se obtiene dividiendo el producto, durante la fase de destilación, en tres fracciones: cabezas, corazón y colas.

Las cabezas están formadas por las sustancias volátiles con un punto de ebullición inferior al del alcohol etílico; constituyen la primera fracción de los aguardientes obtenidos por destilación discontinua. Separando estas cabezas, e incluso sacrificando un poco de alcohol etílico, se elimina gran parte del alcohol metílico y del acetato de etilo. Uniéndolas posteriormente a las colas y añadiéndoles agua al 50 %, pueden destilarse de nuevo para recuperar el alcohol etílico que aún contienen.

El corazón está compuesto por todos los componentes con un punto de ebullición entre los 78,4 y los 100 °C. Es la

fracción noble de los aguardientes que se obtiene después de haber desechado las cabezas (aunque curiosamente ésta es la porción preferida, debido a su bravura, por algunos contumaces degustadores de aguardiente) y antes de que lleguen las fracciones de cola.

Las colas están constituidas por componentes volátiles con un punto de ebullición por encima de los 100 °C; se recogen en la última fracción del destilado. Esos componentes, por su sabor poco agradable, deben separarse del corazón, que es la porción del destilado de mejor calidad. Unidas a las cabezas y diluidas al 50 % con agua, se someten a una nueva destilación para recuperar el alcohol etílico que todavía contienen.



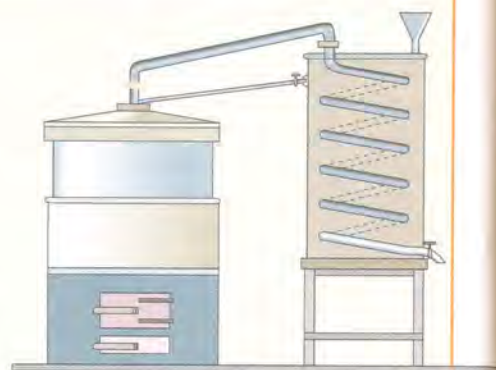
### El orujo

Hablando de aguardientes, nos parece preciso dedicar unos instantes de atención especial al renombrado orujo español (del que podemos sentirnos justamente orgullosos), un aguardiente «pobre» obtenido mediante la destilación de los residuos de la vinificación (pepitas, escobones, hollejos), esto es, del orujo, del que ha tomado el nombre.

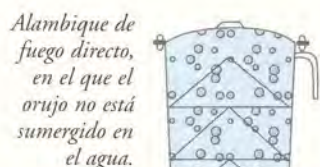
Profundamente enraizado con la tradición vitivinícola de las distintas regiones, y especialmente de la gallega, conserva aún algo de la legendaria aureola que tuvieron los aguardientes desde que, a principios del ya lejano siglo XIV, Arnau de Vilanova, famoso alquitarero, se consagrara no sólo a su des-

### Destilación y rendimiento del orujo de uva

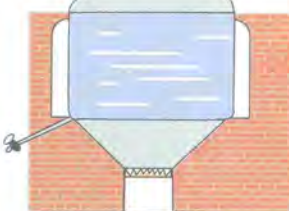
Para poder destilar el orujo de uva, es preciso la incorporación de agua. Puede realizarse en alambiques de fuego directo, disponiendo el orujo en un cesto que queda sumergido en el agua de la caldera, pero que evita su contacto con las paredes o el fondo de la misma, o bien utilizando alambiques, también de fuego directo, cuya caldera está dividida en dos secciones por una rejilla de cobre: la inferior, que contiene el agua, y la superior, en la que se coloca el orujo. Hay que tener en cuenta que para 100 kg de orujo se necesitan, aproximadamente, 50 litros de agua. También se utilizan alambiques de tipo baño María. En principio, de 100 kg de orujo se obtienen 20-25 litros de destilado de 20-25°, que deberá destilarse de nuevo para obtener un aguardiente de 50-60°.



*Alambique de fuego directo con el orujo sumergido en el agua.*



*Alambique de fuego directo, en el que el orujo no está sumergido en el agua.*



tilación, sino también a ensalzarlos a través de sus escritos.

El especial aprecio del que gozan los orujos, y concretamente los gallegos, tiene una base real. Los mejores se elaboran, sabia y pacientemente, mediante una destilación artesanal que parece una prolongación de las prácticas de los esforzados alquimistas de antaño.

La materia prima utilizada (esto es, el orujo o las heces que restan tras la vinificación) se deja fermentar y después se desmenuza manualmente antes de conservarla en bocoyes hasta que llegue el momento de proceder a su destilación.

El rendimiento es escaso cuando se destila orujo de uva blanca, que no ha estado sumergido en el mosto durante el

proceso de fermentación; para poder destilar el líquido, que se obtiene añadiendo agua a este orujo, en ocasiones se precisará la adición de azúcar. El rendimiento será mayor cuando se destile orujo de uva tinta, impregnado de vino por haber estado inmerso en el mosto durante el proceso de su transformación; en este caso el orujo es de mejor calidad y no se requiere ningún aditivo.

# Los Ingredientes



Para la preparación de licores caseros se necesita una variedad bastante amplia de ingredientes: en primer lugar, los imprescindibles (sobre todo la base alcohólica y casi siempre una cantidad variable de azúcar) y, tras ellos, las múltiples sustancias aromatizantes y, a veces, también colorantes, que personalizarán los licores.

emplear canela, será conveniente asegurarnos de adquirir la mejor y más pura. La misma norma se seguirá con otras sustancias, aunque puedan parecer secundarias, como los colorantes, por ejemplo.

Para los productos que se utilizan en cantidades bastante grandes repetimos lo dicho: debemos ser sumamente exigentes con su calidad.

### Dos palabras sobre la calidad de los ingredientes

Si deseamos practicar técnicas de licorería, pretenderemos sin duda obtener los mejores resultados. Para lograrlos, la primera condición es emplear siempre ingredientes de la mejor calidad. Sería engañarnos y exponernos al fracaso actuar de otra manera. En cualquier caso, podemos calificar los licores como artículo de lujo. Así, es mejor prescindir de ellos que consumir productos de escasa calidad.

Esto vale tanto para los aromatizantes como para los ingredientes principales. Por poner un ejemplo, cuando debamos

### INGREDIENTES PRINCIPALES Alcohol

Es el ingrediente indispensable por antonomasia, puesto que sin alcohol... no existe la bebida alcohólica.

Para la elaboración de licores caseros se utilizará alcohol de vino (alcohol vínico); la graduación debe ser alta para que admita sin problemas la adición de frutas o sus jugos, hierbas aromáticas, azúcar y, en su caso, algo de agua para ajustar la graduación alcohólica de la bebida final a lo deseado.

Insistimos: El alcohol a emplear será preferiblemente de vino (o caña, como segunda opción), debidamente rectificado, de alta graduación (96 % es el habitual en farmacia, aunque no







siempre hace falta (tan alto), sin olores ni sabores que puedan perjudicar el resultado final.

Este alcohol neutro se vende en las farmacias y droguerías, pero en este último caso debemos comprobar que se trata realmente de etanol, que es el nombre oficial del alcohol etílico, y no de alguno de tipo inferior. No hay que tratar de ahorrar en este caso.

Otra buena posibilidad es utilizar directamente como base alcohólica un aguardiente lo más neutro

posible, que no altere el sabor deseado para nuestro licor. Uno de los aguardientes menos aromáticos es el vodka, que gracias a esta calidad no enmascarará los aromas de las hierbas o frutas.

Y sin salir de España tenemos un aguardiente magnífico que se presta perfectamente para nuestros fines: el de orujo. Un orujo de buena calidad, a ser posible ga-



llego, constituye buena base para muchos licores.

Y queda aún la solución de armonizar el aroma de la base alcohólica y el de los saborizantes del licor. Así, un destilado de malta serviría perfectamente para un licor de whisky; un destilado de pera para un licor de pera, etc.

### Más sobre aguardientes

Hace ya bastantes años que la venta al detalle de vinos y aguardientes se ha convertido en poco menos que una rareza, aunque todavía existen algunas bodegas con sus toneles y barricas rotulados, las medidas y los embudos, en las que podemos comprar vinos rancios, moscateles y otras bebidas alcohólicas. Pero en conjunto, y ante el empuje de los supermercados y las grandes superficies de alimentación, esas bodegas son casi una reliquia. No obstante, aunque sea a título de curiosidad, vamos a recordar las denominaciones tradicionales de los aguardientes y sus graduaciones correspondientes, tal como figuran en un libro antiguo. A las graduaciones expresadas en grados Cartier se añaden las equivalencias en grados centesimales, según Gay-Lussac:

### Nombres de los aguardientes según su graduación

	Grados Cartier	Grados centesimales
Flojo	16-18	37-46
Simple	19-20	49-53
Prueba de Holanda	21-23	56-62
Prueba de aceite	24-25	64-67
Prueba de pólvora	26-31	70-80
Espíritu de vino	32-37	82-91

### Azúcar

El azúcar, cuando no se especifique lo contrario, ha de ser refinado. En general, se utiliza disuelto en agua, en forma del llamado jarabe o almíbar simple. En algunos casos se puede sustituir por miel.

El almíbar o jarabe simple se puede preparar en frío disolviendo en un litro de agua 1,800 kg de azúcar. Pero se conserva mejor mediante la preparación en caliente. Para esta última, disolver en un litro de agua 1,650 kg de azúcar blanco; calentar a fuego suave hasta que comience la ebullición, removiendo de vez en cuando y retirando la espuma que se forme en la superficie. Dejar que el líquido dé dos o tres hervores y retirarlo del fuego. Pasarlo por un colador de manga para que quede más transparente. Utilizar templado o frío, según convenga.

Algunos opinan que este jarabe simple debe marcar 1,26 en el densímetro en el momento de la ebullición y 1,32 a 15 °C (esto es, 35° Baumé). Un litro contiene 875 g de azúcar y pesa 1,320 kg.



### Agua

En algunas ocasiones deberemos utilizar agua para rebajar la graduación demasiado alta de un alcohol hasta obtener la requerida; en ese caso también es importante que el agua sea pura, sin ningún tipo de gusto. Idealmente podría ser agua destilada para bebida. ¡No confundir con el agua destilada para baterías o planchas de vapor!

### La «despensa»

Del mismo modo que las amas de casa suelen tener provisión de los alimentos más corrientes, si pensamos convertirnos en licoristas será bueno que tengamos una discreta reserva de alcohol, azúcar y otros ingredientes de fácil conservación.

El alcohol se guardará en botellas o garrafitas de vidrio, de cierre hermético (se evapora fácilmente), que se almacenarán en un lugar seguro, lejos de fuentes de calor y de aparatos eléctricos que pudieran provocar un chispazo.

El azúcar es muy fácil de conservar; bastará con guardarlo en un lugar seco. Las hierbas y especias deben también conservarse en recipientes herméticos, opacos o no expuestos a la luz, en lugares frescos y secos.





**Secretos monacales**

Buena parte de los licores de que vamos a hablar fueron «inventados» por monjes, los mismos que cultivaban en sus huertas las plantas oficinales, muchas de las cuales figuran ya en la Capitular *De Villis*, atribuida hasta hace algún tiempo a Carlomagno; pero según estudios recientes sobre el tema, parece que esta ordenanza fue promulgada hacia el año 795 por Luis el Piadoso, hijo del anterior. A los monasterios, guardianes del saber antiguo en los períodos históricos más oscuros y bárbaros, les debemos también buen número de los elixires más famosos: los dulces y al mismo tiempo fuertes digestivos de tantas y tantas sobremesas, revestidos aún de una cierta aureola terapéutica.

¿Recordamos algunos que aparecen de vez en cuando en nuestras mesas? Benedictine (con una fórmula que sigue siendo un secreto y que se remonta nada menos que al siglo XVI), Chartreuse (el «secreto» de los cartujos, tan antiguo o más que el anterior) y, siguiendo con los monjes, un licor mucho menos famoso y más cercano: los Aromas de Montserrat, elaborado por los monjes, también en este caso benedictinos, de la venerada basílica catalana.

**LOS AROMATIZANTES**

**Ante todo, las hierbas aromáticas**

Las hierbas aromáticas son uno de los saborizantes más utilizados y, desde luego, de los más antiguos.

Enumeraremos aquí algunas de las más populares en la preparación de licores, citando sus principales características y la forma de utilización habitual.

**ALGUNAS PLANTAS QUE SE UTILIZAN EN LA PREPARACIÓN DE LICORES CASEROS**

Mencionamos aquí unas pocas de las muchas plantas aromáticas que se emplean para elaborar bebidas alcohólicas (también, por supuesto, en tisanas, infusiones y ciertas bebidas refrescantes). Quienes se inicien en este arte de preparar licores, irán seleccionando unas y desechando otras, según sus pro-



pias preferencias y los resultados obtenidos. Tras esta primera etapa de experimentación, les recomendaríamos que cultivaran personalmente sus plantas aromáticas predilectas: les servirán para preparar licores, como condimento culinario, para hacerse infusiones verdaderamente gustosas y perfumadas (se olvidarán de las cómodas bolsitas) y como remedios sencillos para pequeños trastornos. Piense en esta posibilidad, aunque no disponga de jardín ni terraza; son plantas que no necesitan mucho espacio y, además de estar siempre a punto para cuando quiera preparar sus licores caseros, alegrarán el alféizar de su ventana.

**Ajenjo (*Artemisia absinthium*)**

Planta rústica y muy aromática que alcanza entre 40 y 80 cm de altura; pre-



Ajenjo.

senta tallos rectos y hojas recortadas de color verde plata. Crece en los valles pirenaicos y en varios sistemas montañosos de la península Ibérica.

Aparte de su empleo medicinal (como vermífugo, tónico estomacal, diurético, emenagogo y otros), en licorería se utiliza principalmente por su gusto amargo, en la preparación de vermouths.

**Albahaca (*Ocimum basilicum*)**

La albahaca es tónica y estimulante. Citada ya por Plinio y Horacio, esta planta aromática, de gusto fino

y ligeramente picante, es empleada desde antiguo como condimento y su utilización no ha decaído desde entonces.

Se le atribuyen virtudes terapéuticas en diferentes aspectos: para evitar la caída del cabello, contra la parálisis y para combatir la neurosis. Es también antiespasmódica y estomacal.

Se utiliza la planta entera.



Albahaca.



Angélica.

**Angélica (*Angelica archangelica*)**

Si crece en terrenos fértiles, esta planta supera los 2 m de altura. Tiene tallos gruesos y estriados y sus flores, pequeñas y blancas o verdosas, se presentan en umbela. Como planta medicinal se considera tónica, estomacal, diurética y expectorante. Con los tallos tiernos también se pueden preparar excelentes confituras.

Tiene distintos usos y es utilizable toda la planta.

En licorería la esencia obtenida por destilación entra en la composición de distintos licores: chartreuse, ginebra inglesa, etc. El agua de melisa lleva también angélica.

Antiguamente se creía que esta planta aromática tenía origen divino y curaba la peste.

**Anís** (*Pimpinella anisum*)

Esta planta anual, umbelífera, es propia de la cuenca mediterránea, pero se cultiva en diversos países. Se conoce también con el nombre de matalahúva o matalahúga; también se denomina popularmente como anís verde. Tiene propiedades tónicas y digestivas, entre otras.

Las semillas, de sabor y perfume intensos, se emplean en la cocina casera, en confitería y pastelería y en destilería para la elaboración de los diferentes tipos de anisados y como aromatizante de muchas ratafías; de hecho, los anisados secos se utilizan en ocasiones como base alcohólica, sustituyendo el aguardiente o el etanol.

**Anís estrellado** (*Illicium anisatum*)

Su nombre auténtico es badiana, pero se conoce corrientemente como «anís estrellado», en alusión a la forma de estrella de sus frutos. De sabor algo más picante que el anís, se utiliza también en infusiones como carminativo (unos 50 g por litro de agua), en confitería y en licorería para preparar anisados (como el anisette de Burdeos, por ejemplo).

**Comino** (*Cuminum cyminum*)

Originario, según parece, del Turquestán, el comino se conoce desde tiempos remotos; incluso se menciona en el Evangelio de san Marcos;



Anís.

mucho después, durante la Edad Media, se le tenía en gran estima como especia aromatizante de muchos dulces y panes.

Es digestivo y estimulante. Las semillas, muy aromáticas y de sabor fuerte y penetrante, se utilizan en la preparación de licores estomacales.

**Coriandro, culantro o cilantro** (*Coriandrum sativum*)

Es una planta umbelífera aromática, apreciada por sus semillas de olor muy desagradable hasta que están bien secas. Entonces, su esencia se utiliza como aromatizante igual que las semillas del anís.

Tenía fama de ser afrodisíaco.

Comino.



Bien conocido como especia de cocina, todos sus empleos parecen secundarios comparados con su protagonismo en la consecución de uno de los aguardientes más famosos del mundo: la ginebra.

A mediados del siglo XVI, en la Universidad de Leiden, el médico Franz de la Boë fue el primero en conseguir la elaboración de un elixir (medicinal) mediante la destilación de bayas de enebro.

**Genciana** (*Gentiana lutea*)

Planta vivaz de las gencianáceas, de raíz gruesa y carnosa, cuya principal característica es su intenso sabor amargo, que le ha merecido la reputación de ser el «amargo por antonomasia»; este sabor se debe a la genciopirina y otros glucósidos que contiene la raíz, muy solubles en el agua y el alcohol. De ahí su uso en la preparación de licores amargos.

Tiene diversos usos en medicina: tónica, febrífuga, estomacal, aperitiva, etc.

Conocida desde hace mucho tiempo, la mencionan entre otros Plinio el Viejo y Dioscórides.

**Hierbabuena acuática, menta acuática o sándalo de agua** (*Mentha aquatica*)

Esta planta busca los lugares húmedos; en la naturaleza su presencia denuncia la presencia de agua. En la utilización normal no la distinguimos de la menta piperita, que veremos más adelante. Sin embargo, vale la pena saber que la esencia de la hierbabuena o menta acuática no contiene mentol.



Enebro.

**Enebro** (*Juniperus communis*)

El enebro se conoce, sobre todo, por su papel en la elaboración de la ginebra.

El enebro es un arbusto leñoso, que puede alcanzar una notable altura, sus hojas son cortas y punzantes; en primavera aparecen las flores, pequeñas y de color amarillo; los frutos o bayas son pequeños, redondos, de color negro; se recolectan en otoño y deben secarse a la sombra.

Se aprecian sus virtudes terapéuticas para aliviar los resfriados; también, como digestivo, diurético, sudorífico y estimulante.



Genciana.

Aparte de su fresco y aromático sabor, a la menta acuática se le atribuyen muchas propiedades terapéuticas; es creencia popular, por ejemplo, que actúa como estimulante nervioso y cardíaco.

Es frecuente su empleo en la elaboración de licores y también de bebidas refrescantes sin alcohol.



Hinojo.

**Hinojo** (*Foeniculum vulgare*)

Planta vivaz umbelífera de flores amarillas, que se presentan en grandes umbelas, y frutos alargados. Tiene aplicaciones terapéuticas como estimulante, expectorante, antiespasmódico, estomacal, etc. Conocido ya en el antiguo Egipto, se le atribúan incluso efectos afrodisíacos.

Por sus propiedades tónicas y digestivas es frecuente su uso en licorería.



Melisa.

**Melisa o toronjil** (*Melissa officinalis*)

Las hojas frescas de esta planta se emplean en cocina para rellenos y ensaladas e incluso para macedonias de frutas. La esencia de melisa, extraída por destilación con vapor de agua de las sumidades floridas, se utiliza en destilería para la elaboración de licores y como aromatizante de ciertos vinos. La melisa es uno de los ingredientes principales del Agua del Carmen, que hasta no hace mucho tiempo solía encontrarse en todos los hogares como remedio eficaz para crisis nerviosas y sustos. Debemos el Agua del Carmen a los carmelitas descalzos, que empezaron a elaborarla en el siglo XVII.

**Menta piperita** (*Mentha piperita*)

Es un híbrido de la menta acuática y la menta en espiga. En nuestro país no es espontánea, pero abunda por

**Jengibre** (*Zingiber officinale*)

El jengibre es una planta vivaz originaria de Asia, cultivada en la actualidad en los países cálidos. Tuvo fama de ser eficaz contra la peste y sigue utilizándose en algún caso como ligero estimulante. Es tónico y aperitivo.

Sus propiedades aromáticas y estomacales se aprovechan en cocina y, principalmente, en licorería.

cultivo. La esencia de la menta piperita, que se extrae mediante la destilación con vapor de agua de las sumidades floridas y las hojas tiernas, contiene mentol, utilizado frecuentemente en la industria farmacéutica.

Tiene propiedades antiespasmódicas, tónicas, estimulantes e incluso excitantes y afrodisíacas si se toman grandes cantidades.

Entra en muchas preparaciones culinarias como aromatizante; en licorería se preparan con menta cremas de distintos tipos; los licores de menta se utilizan muchas veces en combinados a los que aportan el aroma intenso de esta planta.

**Orégano** (*Origanum vulgare*)

Planta aromática de la familia de las labiadas, tan popular en la cocina mediterránea, tiene numerosas propiedades terapéuticas, tanto en uso interno como tópico; es expectorante, antiespasmódica, antiséptica y diges-



Menta.



Orégano.

tiva; en gargarismos, alivia el dolor de garganta, y en fricciones o cataplasmas, mitiga los dolores reumáticos y la tortícolis.

Aparece como aromatizante en algunas ratafías de hierbas.

**Romero** (*Rosmarinus officinalis*)

Este arbusto, de hojas olorosas, afiladas y quebradizas, y pequeñas flores azuladas, es de origen mediterráneo y era ya muy apreciado en la Grecia antigua y entre los romanos.



Romero.

Tiene muchas virtudes terapéuticas en uso interno y externo; en el aspecto que aquí nos interesa señalaremos que es un buen digestivo, lo que le concede un lugar en la preparación de algunos licores.

Hay que subrayar, sin embargo, que su consumo en grandes cantidades puede ser tóxico.



Salvia.

**Salvia** (*Salvia officinalis*)

Considerada como planta sagrada en la antigüedad, elixir de larga vida en la Edad Media, a la salvia (cuyo nombre latino significa «salud», «estar salvado») se le siguen atribuyendo numerosas propiedades medicinales.

En licorería aparece como componente aromatizante de algunas ratafías de hierbas.

**Saúco** (*Sambucus nigra*)

Parece ser que en el Neolítico se consumían ya sus bayas, pero hay que advertir que, si se comen crudas y en cantidad, son purgantes. Con los frutos cocidos y endulzados se preparan confituras.

Tiene muchos usos en medicina natural.

El saúco se emplea con frecuencia en la elaboración de licores.



Saúco.

**Tilo de hoja grande** (*Tilia platyphyllos*) y **tilo de hoja pequeña** (*Tilia cordata*)

El tilo es un árbol que encontramos con frecuencia en parques y jardines. Sus flores y hojas gozan de gran prestigio. La infusión de tila es una de las más consumidas por su ligero efecto sedante, que calma los nervios y propicia un sueño tranquilo. Tiene también otras virtudes terapéuticas, como la de aliviar los resfriados.

Entra en la composición de algunas ratafías de hierbas.



Tilo.

**Tomillo** (*Thymus vulgaris*)

Muy familiar en nuestra tierra, esta matita aromática tiene numerosas virtudes gastronómicas y terapéuticas; se recomienda como tónico, digestivo, antiséptico, antiespasmódico, etc.

Lo encontramos también en algunos licores de hierbas.

Su uso viene de muy antiguo, pues ya lo recomendaba Dioscórides, y no ha decaído su popularidad como remedio natural.

**Apenas una muestra**

Hay muchas más plantas, de nuestro entorno o foráneas, que se utilizan de una u otra forma en la elaboración de bebidas alcohólicas. Pero la lista sería interminable y hemos preferido limitarla. El lector podrá suplir las evidentes omisiones recorriendo a algún libro que trate precisamente del tema de las plantas aromáticas y medicinales.



Tomillo.

color rojo anaranjado, que tras la recolección y secado de las flores, se tuestan a fuego lento.

Se utiliza como condimento y también como colorante.

**Canela** (*Cinnamomum zeylanicum*)

De China y Ceylán, de donde llega la más apreciada, procede el arbusto que nos proporciona la canela, una especia de gusto y aroma inconfundibles.

Su utilización en rama o en polvo es frecuente en cocina, sobre todo en repostería;

también se usa en la elaboración de licores.

Es mejor comprarla en rama y reducirla después a polvo, si conviene, para evitar la adquisición de un producto que podría estar adulterado.

**Aprovechar al máximo**

Para aprovechar al máximo todas las propiedades de sabor y aroma de nuestras plantas, antes de utilizarlas (en maceración, infusión u otros sistemas) se cortan a trocitos, salvo que la receta indique lo contrario.

**ALGUNAS ESPECIAS EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE LICORES COMO AROMATIZANTES O COLORANTES**  
**Azafrán** (*Crocus sativus*)

Es una de las especias más apreciadas. La planta pertenece a la familia de las iridáceas; pero lo que conocemos con el nombre de azafrán son los estigmas, de



Canela.

Azafrán.



Clavo.

**Clavo de especia o clavillo** (*Caryophyllus aromaticus*)

La especia que usamos en nuestras casas es la flor del clavelo, un árbol procedente de Filipinas. Es de sabor y aroma fuertes y muy característicos.

**Macis**

La macis es el arilo o corteza olorosa que envuelve la nuez moscada; primero es sometida a un secado y después reducida a polvo. Su sabor recuerda la nuez moscada y la canela al mismo tiempo. La esencia de macis forma parte de ciertos licores.

**Nuez moscada o nuez de especia** (*Myristica fragans*)

Es la semilla del fruto de la mirística, está cubierto por la macis; la almendra es pardusca, más clara y de aspecto marmóreo en su interior.

De esta almendra se extrae un aceite esencial muy aromático. Es sobradamente conocido su empleo como condimento culinario y en licorería.



Nuez moscada.



**Vainilla** (*Vanilla planifolia*)

De origen americano, esta planta sarmentosa de la familia de las orquidáceas, da frutos muy olorosos y aromáticos, cuyo empleo es frecuente para aromatizar diversos manjares y licores.

La vainillina es el principio activo y oloroso de la vainilla.

**Omisiones**

Hemos omitido (igual que hicimos en el apartado de las plantas aromáticas) buen número de especias que se utilizan también, más o menos ocasionalmente, en licorería.

Y existen otros posibles aromatizantes, como la corteza de limón o naranja, que siempre solemos tener a mano y casi no merece la pena detallar. Y quedan

también algunos muy delicados, como la flor del naranjo (el azahar), que puede resultar difícil de conseguir fresca, aunque podemos recurrir a la esencia o al agua de azahar que se vende en las farmacias.

**LOS COLORANTES**

Lo mejor es emplear colorantes naturales, aunque se puede recurrir a los artificiales no tóxicos que figuren entre los autorizados. De hecho, la coloración de los licores no es imprescindible; suele hacerse principalmente para mejorar su aspecto. Damos algunos ejemplos clásicos, pero existen otras muchas sustancias colorantes admitidas por la ley, aunque conviene informarse previamente sobre ellas y las cantidades a emplear. Con respecto a los recelos que inspiran estas sustancias, se recomienda a los consumidores que cuando adquieran, por ejemplo, artículos de chacinería y otros, prefieran los productos naturales, aunque no tengan un aspecto tan atractivo como los «enriquecidos» con colorantes. No obstante, todos los aditivos aprobados por la Comunidad Europea pasan exámenes rigurosos.

**Algunos colorantes naturales**

- **Amarillo:** 1) Azafrán o sucedáneo de azafrán. Basta con poner unos hilillos de azafrán en alcohol al 10 %. 2) Tin-



tura de cúrcuma preparada con 20 gramos de cúrcuma desmenuzada y macerada en alcohol de 90 %.

- **Rojo:** Se consigue con distintas sustancias, como el carmín de cochinilla (para un rojo vivo) y también la tintura de mirtilo (color frambuesa). Para preparar esta tintura basta con poner zumo de baya de mirtilo fermentado en una décima parte de su peso en alcohol; se deja reposar y se filtra después.
- **Verde:** Se obtiene aprovechando la clorofila de los vegetales. En fabricación casera se logra macerando en alcohol de 96 % hortalizas ricas en esta sustancia, como las espinacas.



**La cochinilla**

Es un insecto hemíptero cuya mejor utilidad es la de proporcionarnos un precioso colorante rojo: el carmín de cochinilla.

Se considera que la mejor cochinilla a tal efecto es la del nopal, y con preferencia la gris; para lograr el colorante se recogen las cochinillas y se desecan, tras sumergirlas en agua hirviendo o bien después de meterlas brevemente en el horno.

Además de servir como colorante para licores, se utiliza también en cocina y repostería.

- **Azul:** Carmín de índigo en solución acuosa. Para conseguirlo en casa se maceran en agua las hojas de índigo durante uno o dos días, removiendo con frecuencia para acelerar la cesión de color al agua.
- **Caramelo:** El color caramelo se consigue... precisamente con caramelo líquido. Hay que tener en cuenta que éste, además de colorear la bebida, la endulza en mayor o menor medida.

Los colorantes se deben usar con suma prudencia para de esta manera no excederse en la coloración.



### ESENCIAS

Las esencias y aceites esenciales empleados en la elaboración de aguardientes o licores se pueden preparar también en casa.

Aunque existen distintos procedimientos para obtenerlas, el sistema más sencillo es la maceración en alcohol de las sustancias aromáticas. Otros sistemas requieren vasijas especiales para lograr una buena extracción.

Damos algunos ejemplos, necesariamente limitados por la falta de espacio, porque son muchas las esencias posibles.

- Esencia de fresas**
- 1 kg de fresas maduras



- 1 l de alcohol de 90 %
- Machacar ligeramente las fresas y echarlas en el alcohol. Dejar en maceración durante 4 días. Filtrar y guardar.

- Esencia de naranja**
- 500 g de piel de naranjas amargas (sólo la parte de color)
  - 3 naranjas medianas algo verdes



- 4 l de alcohol de 90 %
- Lavar todas las naranjas; pelar las amargas; trocear las otras. Ponerlo todo en maceración durante dos semanas. Filtrar.

- Esencia de menta**
- 500 g de hierba buena o menta
  - 2,5 l de alcohol de 50 %



macerar las distintas sustancias suele ser de graduación alta, aunque en algunos casos la fórmula lo pide de sólo 50°. Los aromatizantes sometidos a la maceración no dan tanto rendimiento como los que se destilan, pero la comodidad del procedimiento los hace preferibles, si se trata de elaboraciones caseras. En algunos casos, la infusión es también un sistema adecuado.

### Un consejo

Macerar la menta en el alcohol durante una semana más o menos. Filtrar.

En un primer momento quizá sea mejor no agobiarnos con tantas preparaciones y, cuando sean necesarios, adquirir colorantes, esencias y aceites esenciales en un comercio especializado.

**Una larga lista**  
Casi de idéntica forma es posible preparar un elevado número de esencias: de café, de vainilla, de rosas u otras flores, de todo tipo de frutas... El alcohol para

Poco a poco, si seguimos adelante con nuestro proyecto licorista, iremos ampliando nuestro campo de experiencias.







## Los Utensilios o «Herramientas»



Para nuestra tarea licorista, descartada la destilación casera que exige un equipo complicado, no hace falta casi nada que no se encuentre habitualmente en una cocina. Incluso los envases (botellas y, a veces, tarros) pueden ser reciclados, aprovechando botellas de vinos y licores comprados; o bien los tarros vacíos de mermeladas o conservas envasadas en vidrio. En lugar de llevarlos al contenedor correspondiente, los podemos utilizar y reutilizar mientras no tengan ningún defecto. Así, son pocas las cosas que debemos comprar específicamente para la elaboración de bebidas alcohólicas.

### Instrumentos específicos necesarios

Empezamos por un par de instrumentos especiales, pero que nos parecen imprescindibles para aligerar el trabajo.

- *Alcoholímetro o pesa-alcoholes.* Se trata de un aparato que sirve para conocer por la densidad la

cantidad de alcohol absoluto existente en un líquido espirituoso. El más usual es el llamado de Gay-Lussac, por el nombre de su inventor, que mide en grados centesimales. Graduado para una temperatura convencional de +15 °C, cuando la lectura se hace a una temperatura diferente, la graduación se corrige con la ayuda de unas tablas para la reducción del grado aparente a grado real. Existen otros tipos de alcoholímetros, que se utilizan aún en países que no pertenecen a la Comunidad Europea.

- *Pesajarabes Baumé.* El pesajarabes sirve para conocer el grado de densidad del almíbar; funciona así: se echa un poco del jarabe a comprobar en una probeta, se introduce en ella el pesajarabes y se lee la graduación, marcada en grados Baumé. Facilita así la preparación de los jarabes de azúcar que se emplean en la elaboración de licores.



### Utensilios para medir y pesar

- *Balanza.* Puede ser la habitual de cocina, siempre

que sea precisa. En realidad, lo mejor es tener una balanza de precisión para los ingredientes que se usan en pocos gramos, como las especias, y otra de plato bastante grande para pesar cómodamente frutas, azúcar, etc.

- *Vasos medidores.* Están graduados para líquidos y para los alimentos sólidos más corrientes. Los habituales en las cocinas familiares no suelen superar el medio litro; en el caso de la preparación de licores, quizá resulte práctico adquirir también alguno de mayor capacidad.

### Los recipientes

- *Para maceraciones.* Es importante que los recipientes para la maceración sean inalterables. El acero inoxidable es un material ideal para este uso; si se lava bien después de utilizarlo, desaparecen olores y sabores y se puede usar de nuevo para otra maceración con ingredientes completamente distintos. Sirven asimismo el clásico barro cocido y el moderno teflón, el vidrio y el pyrex. Es conveniente que el borde inferior interno de la vasija sea redondeado, facilitando así la posterior lim-

pieza. Algunos licores se conservan en barriles pequeños de madera, pero en este caso se utilizará siempre el mismo barril para el mismo licor.

- *Los envases finales.* Normalmente los licores se envasan en botella; las frutas en alcohol, en tarros. Si pensamos utilizarlos como regalo, vale la pena escoger envases bonitos, ¡serán el estuche de nuestro obsequio! No obstan-



te, lo esencial es que en el momento de su empleo botellas y tarros estén perfectamente limpios, sin ningún mella-do ni defecto y que dispongamos del tipo de cierre más conveniente en cada caso.

### Accesorios

- *Tapones y tapas.* Para las botellas tendremos que comprar corchos nuevos de los tamaños correspondientes. Los tarros tienen ya sus propias tapas; si llevan arandelas de goma, se comprobará que estén nuevas; si la goma está reseca, no cerrará herméticamente y dará lugar a la evaporación más o menos intensa del alcohol. Los corchos deben ser siempre nuevos; es mejor comprarlos en paquetes cerrados, previamente esterilizados por el fabricante. Antes de utilizarlos se tienen en agua durante 24 horas. Para asegurar la impermeabilización del cierre, se sumerge la parte superior del cuello de la botella ya tapada en parafina diluida caliente o en una cera especial.

### Presentación personalizada

Si quiere regalar algunas de sus botellas de licor, acabe el embotellado con el toque profesional del capuchón de papel de estaño o aluminio. Después, personalice el obsequio con una etiqueta bonita en la que, además del nombre del licor, puede incorporar el de la persona a quien va destinada la botella.

- *Colocador manual de tapones.* Existen varios modelos muy sencillos; tal vez el más cómodo sea el de sistema de palanca.
- *Sacabuesos.* Este aparato resulta práctico, pero no es imprescindible; en la preparación de licores, las cerezas se usan unas veces con hueso y otras deshuesadas; igual ocurre cuando se pone la fruta en alcohol.

### Utensilios de uso corriente

Los utensilios que mencionamos a modo de recordatorio figuran ya, con toda pro-



babilidad, en nuestro menaje de cocina; de lo contrario, debemos adquirirlos.

- *Cuchillos de diferentes tamaños.* Para cortar y pelar; las hojas de acero inoxidable son las mejores.

## LOS UTENSILIOS O «HERRAMIENTAS»

- *Tijeras de cocina.* Para cortar las partes leñosas de las plantas y otros usos en los



que sean más prácticas que el cuchillo.

- *Espumaderas.* De acero inoxidable, sin duda; no está de más tener otra de material antiadherente.
- *Cucharón y cazo.* También de acero inoxidable. De hecho, todos los recipientes y cubiertos deben ser resistentes a los ácidos.
- *Los cubiertos de madera de siempre.* Tenedores, cucharas, espátulas, cacillos, etc. Si se utilizan para jarabes o mezclas de frutas, no deberán haber servido para otros usos. La madera conserva fácilmente los olores y sabores fuertes.
- *Ralladores y molinillos.* La nuez moscada se ralla; otras especias se pican o muelen. También es conveniente disponer de *mortero* o *almirez* con su correspondiente mano.
- *Coladores.* De diferentes calibres de paso. Uno de ellos de manga. Para mayor seguridad, cuando sea preciso obtener líquidos transparentes, convendrá disponer de *filtros de papel*.

### Algo importante

No se trata de un ingrediente ni un utensilio, pero es imprescindible para obtener buenos resultados. Nos referimos a la higiene, a la más escrupulosa limpieza de todo lo que vayamos a utilizar y también del local donde desarrollemos nuestro trabajo. Recipientes de maceración, cubiertos, filtros, botellas... Antes de reutilizarlos, debemos lavarlos a fondo. Y, como es lógico, también se han de lavar (salvo alguna rara excepción, como la fruta blanda) las frutas y plantas que pongamos en maceración, eliminando toda parte dañada o marchita y cualquier posible parásito o residuo de tierra y polvo.



# De la Teoría a la Práctica



Tenemos ya una idea básica de lo que son los aguardientes y licores, del proceso de destilación que sirve para la obtención de alcoholes de distinta procedencia, de las principales especias y hierbas aromáticas utilizadas como aromatizantes y de algunos colorantes que pueden mejorar el aspecto de nuestros productos. Hasta aquí hemos llegado con la teoría y ahora es el momento de organizarnos para empezar nuestras prácticas.



## Los primeros pasos

- Repasar si tenemos todos los ingredientes y utensilios necesarios para la fórmula que queremos preparar.
- Una vez hecha la comprobación, ir colocándolo todo ordenadamente para tener a mano cada cosa en el momento preciso.



- Normalmente, el proceso para la elaboración de un licor suele dividirse en dos etapas: en la primera se ponen a macerar en alcohol los ingredientes aromáticos; en la segunda, transcurrido el tiempo de maceración necesario, se prepara el jarabe de azúcar, se filtra el alcohol con los aromatizantes y se mezclan los dos líquidos. En algún caso puede ser necesario un segundo filtrado. A continuación, se embotella, se tapan las botellas con tapones de corcho nuevos y, si se busca una mayor seguridad, se sellan con parafina líquida o lacre.

### Una ayuda práctica para nuestro trabajo

Cuando queremos elaborar una cierta cantidad de licor de una graduación determinada, debemos saber cómo conseguirlo.

Normalmente, en casa tendremos un solo tipo de alcohol, el de 96°, del que hablamos en el apartado de ingredientes principales. Imaginemos que a partir de ese alcohol deseamos preparar 10 litros de licor menos fuerte. Para reducir la graduación hasta el punto deseado, emplearemos agua (mejor si es destilada) en las proporciones que se indican a continuación.

#### Proporciones para obtener 10 litros de licor

Grado buscado	Alcohol de 96°, en litros	Agua que se añade, en litros
5	0,520	9,480
10	1,040	8,960
15	1,560	8,440
20	2,080	7,920
25	2,600	7,400
30	3,130	6,870
35	3,650	6,350
40	4,170	5,830
45	4,690	5,310
50	5,210	4,790
55	5,730	4,270
60	6,250	3,750
65	6,770	3,230
70	7,290	2,710
75	7,810	2,190
80	8,330	1,670
85	8,850	1,150
90	9,370	0,630

po de maceración necesario, se prepara el jarabe de azúcar, se filtra el alcohol con los aromatizantes y se mezclan los dos líquidos. En algún caso puede ser necesario un segundo filtrado. A continuación, se embotella, se tapan las botellas con tapones de corcho nuevos y, si se busca una mayor seguridad, se sellan con parafina líquida o lacre.

- Las botellas deben guardarse en un local seco y lo más oscuro posible.
- Casi siempre deben transcurrir varios meses antes de que el licor que hemos preparado esté a punto para ser bebido.

### ¿Y ahora qué preparamos?

Vamos a ver rápidamente diversas posibilidades y después las concretaremos en unas cuantas fórmulas que abarquen diferentes tipos de aguardientes aromatizados y licores.

#### EL GRUPO DE LOS AGUARDIENTES AROMATIZADOS

Empecemos por un aguardiente muy casero. Una fórmula de lo más simple.

Para un volumen de 100, 48 % de etanol; completar, removiendo, con agua destilada.

No habremos conseguido una gran bebida, de modo que será preciso aromatizarla de alguna forma.

### Aguardientes anisados

Los aguardientes anisados españoles gozaron de gran popularidad y aceptación, pero en la actualidad han sido parcialmente desplazados, sobre todo en las grandes ciudades, por otros de procedencia extranjera. De todas formas, los vaivenes de las modas y los ambientes rurales donde no han desaparecido nunca, permitirán, sin duda, su supervivencia, por lo menos en alguno de sus tipos más característicos. Aguardientes anisados, recios como la cazalla o el Chinchón en sus dos versiones, seco y dulce, pueden mantener alto nuestro pabellón en este terreno.

Vamos a ver aquí dos fórmulas simples para aguardientes anisados: la primera para un licor seco y la segunda para uno dulce.

Sin embargo, hay que advertir que en España cuando se habla de anís, se piensa en general en una bebida dulce, mientras que la cazalla es el anisado seco por excelencia.

#### Anisado seco

##### Ingredientes

- 1 l de aguardiente neutro de 40° (un orujo puede ir muy bien)
- 10 g de anís verde
- 10 g de anís estrellado



#### Preparación

Machacar ligeramente las semillas de anís y ponerlas en maceración en el aguardiente durante unos 10 días; agitar una vez al día la botella o recipiente.

Transcurridas unas tres semanas, filtrar y embotellar.

Dejar reposar un mes antes de beberlo.

#### Anisado dulce

Se prepara como el anterior, pero añadiendo azúcar en la cantidad que se prefiera diluida en un poco de agua.

*La elaboración de nuestros anisados no gozará de la publicidad de las grandes marcas, pero podremos saborear éstos con mayor placer si son fruto de nuestros esfuerzos.*



Teniendo en cuenta que estamos hablando de un aguardiente anisado con un punto de dulce y no de un licor de anís, aconsejaríamos empezar por sólo unos 100 g de azúcar por litro de alcohol.

En ambos casos, si no tenemos aguardiente a mano, se sustituye éste por alcohol de 96 % volumen, rebajado con agua destilada.

También las semillas de anís pueden sustituirse o completarse con anetol (esencia de anís). Debe tenerse en cuenta que 3 g de anetol equivalen a 100 g de granos de anís.

### Otros aguardientes aromatizados

El anís es solamente uno de los posibles aromatizantes del aguardiente. Podemos utilizar otros muchos, e insistimos en que esto es más que nada una cuestión de preferencias y tal vez de oportunidad. Es decir, si tenemos en nuestra propiedad albaricqueros, cerezos, perales o naranjos, avellanos o nogales, si disponemos de fram-buesas, moras o grosellas, podremos lógicamente aprovechar la fruta sobrante para preparar conservas, zumos y licores de frutas y también, como en este caso que nos ocupa, para aromatizar aguardientes.



Y, frutas aparte, nuestras plantas medicinales nos proporcionarán además de sus aromas sus propiedades terapéuticas.

Damos aquí dos simples ejemplos de aguardientes aromatizados, uno a la naranja y el segundo a las hierbas; el lector encontrará algunos más en el recetario que aparece en las últimas páginas.

### Aguardiente al perfume de naranja

#### Ingredientes

• 1,5 l de aguardiente de orujo de unos 45° (u otro blanco poco aromático, como el vodka o la grappa)

- 5 naranjas
- 50 g de azúcar
- 3 clavos de especia

#### Preparación

Lavar, secar y pelar las naranjas, con cuidado de coger sólo la parte de color de la piel.

Diluir en un poco de jugo el azúcar. Unir todos los ingredientes en un frasco y dejarlos macerar al sol durante dos meses. Agitar de vez en cuando.

Transcurrido el tiempo de maceración, filtrar y embotellar.

### Aguardiente digestivo a la ruda

#### Ingredientes

- 1,5 l de aguardiente de orujo
- 60 g de azúcar
- 1 rama bastante grande de ruda fresca



### Preparación

Unir los ingredientes y dejarlos en maceración durante unos tres meses.

Filtrar y embotellar. (En general, se mete en la botella la ramita de ruda utilizada.)

Como otros muchos aguardientes y licores de hierbas, si se toma una copita después de las comidas, es un buen digestivo.

### GRUPO GENERAL DE LICORES

No vamos a formar grupos cerrados, ya que en la mayoría de licores coinciden, además del alcohol y el azúcar, algunos otros ingredientes, sean especias o plantas aromáticas.

En el comercio existen licores famosos que pueden servirnos de modelo; por ejemplo, en la línea de los licores de naranja, cuyo nombre genérico es curaçao, encontramos marcas conocidísimas como el Cointreau o el Grand Marnier, cada uno con su propia personalidad y, sin duda, sus propios secretillos, que harán que nuestras preferencias se inclinen por uno u otro. No se trata, por supuesto, de intentar preparar Cointreau o Grand Marnier, pero tenemos posibilidad de elaborar en casa diferentes versiones de licores de na-



ranja y otros cítricos; es decir, licores estilo curaçao.

Algo parecido ocurre con los licores compuestos por muchas plantas aromáticas (algunas veces con parte de cortezas y raíces) y especias, además de la habitual base alcohólica y el azúcar.

Los grandes licores de hierbas son el Benedictine y el Chartreuse, ambos franceses; entre los nuestros más conocidos tenemos el Calisay, producido en Cata-

luña, que incluye entre sus numerosos ingredientes quinina, además de plantas aromáticas y balsámicas. La fórmula del Calisay, por cierto, parece ser también original de unos monjes de Bohemia, cuyos derechos adquirió un empresario catalán.

Es evidente que en casa no prepararemos las fórmulas complicadas de estos licores que, además de ser supersecretas, requieren, como se dice del Chartreuse, unas 130 plantas y especias.

Pero sin llegar a tal excelsitud, en nuestra modesta licorería podemos elaborar sabrosas ratafías de hierbas. Damos aquí un ejemplo, muy completo, con el que podemos poner a prueba

nuestras aptitudes. Más adelante ofreceremos más recetas.

Y si no es usted un naturalista experto, busque un buen herbolario: lo necesitará.

### Ratafia de hierbas

#### Ingredientes

- 4 l de aguardiente seco
- 15 hojas de hierba Luisa
- 5 hojas de melocotonero
- 2 hojas de violeta
- 6 hojas de poleo
- 10 hojas de toronjil (melisa)
- 3 brotes de orégano
- 2 brotes grandes de centaurea
- 4 brotes grandes de hisopo
- 6 hojas y flores de manzanilla
- 2 brotes pequeños de mejorana
- 8 hojas de salvia
- 10 tallos de hinojo
- 2 brotes pequeños de tomillo
- 8 hojas de tila
- 4 brotes de albahaca
- 2 ramitas de canela
- 7 clavos de especia
- 7 frutos de anís estrellado
- 1 nuez moscada partida
- 20 g de alcaravea (comino de prado)
- 20 g de matalahúva
- 8 nueces verdes partidas
- 750 g de azúcar por litro (aconsejamos empezar con menos azúcar y probar)



### Licor de azahar

#### Ingredientes

- 1 l de aguardiente o alcohol vínico
- 125 g de flor de azahar

#### Preparación

Mezclar todos los ingredientes. Dejar al aire libre; pero cada semana se ha de remover con un bastoncillo de boj.

¡No llegamos a los 130 ingredientes del chartreuse, pero si tiene paciencia para reunir todos éstos, obtendrá un aromático licor de hierbas!

### Flores y frutas

Ambos elementos proporcionan múltiples posibilidades para la elaboración de licores. Sólo es cuestión de aprovechar las que tengamos más o mano o bien buscar directamente nuestras predilectas. Los licores de flores suelen ser muy aromáticos y dulces; si se decide a elaborarlos, hágalo sobre todo porque le gustan a usted o a su familia más inmediata y prepárese a que sus amistades los rechacen cortésmente cuando los ofrezca en la sobremesa. Por eso mismo, al margen de lo que puedan

indicar las fórmulas (calculadas muchas veces en cantidades bastante generosas), no caiga en la tentación de preparar mucho de lo mismo.

Vamos a dar aquí un par de ejemplos de estos licores.



- 500 g de azúcar
- 0,5 l de agua

#### Preparación

Macerar las flores de azahar en el aguardiente durante unas 5 horas.

Preparar el almíbar con el azúcar y el agua; mientras se enfría, filtrar el aguardiente. Unir los dos líquidos; filtrar por segunda vez y embotellar.

Existen, como de costumbre, diferentes versiones; algunas fórmulas de licor de azahar prolongan durante todo un mes la maceración de las flores; en otras, se pone más azúcar. Esto de la licorería es un arte muy personal y ofrece un vasto campo a la experimentación, aunque los procedimientos sean básicamente los mismos.

### Licor de frutas rojas

#### Ingredientes

- aguardiente
- frutas rojas variadas: grosellas rojas, frambuesas, fresas
- azúcar

#### Preparación

Machacar las frutas hasta obtener una pasta espesa y poner ésta en aguardiente, calculando partes iguales de fruta y alcohol. Dejar en maceración dos meses.

Colar, estrujando bien la pasta de fruta. Añadir 400 g de azúcar por cada litro de líquido obtenido tras el primer filtrado. Filtrar de nuevo y embotellar.

### OTRA POSIBILIDAD:

#### ALCOHOL Y ZUMOS DE FRUTA

Una forma de simplificar la preparación de licores de frutas es utilizar directamente los zumos de éstas para mezclarlos después con alcohol puro (o aguardiente, como de costumbre) y azúcar. También en este caso, sin embargo, será preciso esperar unos meses para que el licor así preparado alcance todo su *bouquet*.

### Zumos recién hechos o zumos preparados

Si disponemos de nuestras propias cosechas de frutas, es posible que seamos ya expertos en la preparación y conservación de zumos, debidamente esterilizados y embotellados. En este caso, podemos utilizar alguna de estas botellas para elaborar, con la adición del alcohol correspondiente, un licor de frutas. De lo contrario, será mejor un zumo recién hecho.

Las proporciones no serán necesariamente fijas, depende, sobre todo, de si queremos un licor ligero o fuerte. En principio, se podría calcular así:

**Licor de zumo de fruta**

- 1 l de zumo de la fruta escogida
- 1 l de aguardiente de 45° (o alcohol neutro rebajado a esta graduación)
- 0,5 l de almíbar, preparado a razón de 1 kg de azúcar por 1 l de agua; si se prefiere un licor más fuerte, disolver directamente el azúcar en el zumo de fruta.

*Preparación*

Mezclar el almíbar y el zumo. Si se incorpora el azúcar directamente, calentar un poco el zumo para conseguir una perfecta disolución.

Añadir la base alcohólica al recipiente del zumo. Dejarlo en reposo durante unos 10 días.

Filtrar y embotellar.

No debe beberse antes de haber transcurrido unos tres meses, como mínimo.

**CASI UN POSTRE EN LA COPA**

Vamos a terminar... por el postre. Pensamos en los licores-cremas, que mucha gente encuentra empalagosos. No tienen los sabores intensos de las hierbas aromáticas y dan, por tanto, una mayor impresión de dulzor. Son las cremas de huevo, de leche o de vainilla.

**Crema de vainilla**

*Ingredientes*

- 1 l de aguardiente de bastante graduación
- 500 g de azúcar
- 2 ramitas de vainilla (unos 10 g)
- 750 ml de agua destilada
- 2 cucharadas de agua de azahar (facultativo)



*Preparación*

Cortar a trozos la vainilla y tenerla en infusión en el aguardiente (o alcohol vínico rebajado) durante una semana.

Transcurrido el tiempo indicado, preparar un almíbar con el azúcar y el agua. Mientras se enfría el jarabe, filtrar el aguardiente.

Unir los dos líquidos y añadir, si se desea, el agua de azahar. Dejar en reposo un par de días. Volver a filtrar y embotellar.

**Para seguir practicando**

En el capítulo siguiente, encontrará el lector un breve recetario de diferentes licores y aguardientes para poder seguir practicando con las fórmulas que llamen más su atención.

Tampoco le será difícil hacerse con nuevas recetas. Un camino interesante, que hemos seguido aquí en parte, es tratar de sonsacar a personas mayores, que habiten en ambientes rurales, que es donde se han conservado más las tradiciones. Quizá consiga alguna fórmula familiar para elaborar un antiguo licor,

esas fórmulas transmitidas de generación en generación. A veces no es fácil arrancar tales secretos, pero vale la pena in-

tentarlo... Si no consigue la receta, casi seguro que, por lo menos, le invitan a una copa.

**Saborear los licores**

Si se ha tomado la molestia de preparar licores en casa, no los devalúe con un trato descuidado:

- Seleccione las botellas con tiempo; piense a qué tipo de licor o aguardiente las destina y busque la que le parezca más adecuada en cada caso.
- Atención a los tapones y cápsulas. Ponga a cada botella su etiqueta correspondiente, sencilla o adornada a su gusto. Pero no olvide el nombre del contenido y fecha de embotellado.
- Cuando llegue el momento de servirlos, recuerde que los aguardientes blancos (vodka, aguardiente de pera, etc.) están muy buenos fríos. Y además existen



para conservarlos frescos unos vasitos especiales, estrechos, que se presentan medio hundidos en un recipiente de cristal a juego que contiene hielo picado.

- Los coñacs y brandies de calidad se sirven en copas grandes, de forma redondeada en la base, en las que se vierte poca cantidad de líquido.
- Los licores o aguardientes con hielo se sirven en vasos generalmente anchos y no muy altos. Los ponches y bebidas calientes, en un vaso especial, provisto de un soporte con asa.



- Recuerde que un licor no se bebe, se saborea... casi con los cinco sentidos. Importa el aspecto (que usted realizará con las copas o vasos); el aroma (que se aspira antes de beber el líquido); en cierto modo el tacto (la copa girando suavemente en la mano); el sabor, sobre todo... Y hay quien dice que también el oído, aunque no llegamos tan lejos...









# Recetario de Licorería Popular



## RATAFIAS

Hemos recogido las siguientes fórmulas para preparar ratafías en Solsona (Lleida), donde la afición a elaborar licores sigue muy viva, pero tal vez el lector las encuentre iguales o muy parecidas en distintos lugares. En ciertos casos, para obtener buenos resultados se han de observar algunas normas, dictadas por la tradición (lo que significa también por una larga experiencia), que añaden encanto y más sabor si cabe a estos licores. Detallaremos dichas normas en la primera de las recetas; después, cuando sea el caso, nos remitiremos a la explicación dada, sin repetirla.

### Ratafia de guindas

*Normas generales para conseguir éxito:*

Esta ratafia se ha de hacer con luna menguante.

Se dejará expuesta al aire libre entre 40 y 60 días. (40 días es el tiempo mínimo de maceración y 60 el máximo, el margen tan amplio que se da es por la cuestión de las lunas.) Transcurrido ese tiempo, y también en día de luna men-

guante, se cuela el líquido y se embotella (en ciertos casos se pasa a un barril de madera de roble donde acaba su maduración); se tapa herméticamente.

### *Ingredientes*

- 1 l de aguardiente (o anís seco)
- 500 g de guindas
- 200 g de azúcar
- 25 g en total de:



- clavos de especia
- anís estrellado
- anís común
- cilantro
- matalahúva
- canela en rama

**Preparación**

Lavar con mucho cuidado la fruta. Machacarla ligeramente (pulpa y huesos) y ponerla a macerar en el aguardiente, incorporando también los demás ingredientes, excepto el azúcar. Durante el tiempo de maceración, remover con frecuencia (una vez al día, por ejemplo).

Cuando haya transcurrido el período de maceración, preparar un almíbar ligero con el azúcar y muy poca agua. Incorporar al preparado anterior, removiendo con suavidad para mezclarlo todo bien.

Proceder como se ha indicado en las normas generales.

Este licor se prepara con guindas, pero se puede hacer también con cerezas.

Aunque se hable genéricamente de cerezas, existen bastantes diferencias entre unas variedades



des y otras y conviene tenerlas en cuenta. Básicamente suelen dividirse en dos grupos: cerezas dulces y cerezas ácidas o acidulas. Las primeras son fruto del *Prunus avium*; las segundas, del guindo o cerezo ácido (*Prunus cerasus*), ambos de la familia de las rosáceas. El guindo no alcanza tanta altura como el cerezo, sus hojas son más pequeñas y sus frutos más o menos ácidos; dentro de este grupo de *Prunus cerasus* existe una variedad de guindas de mayor tamaño y color rojo más oscuro (cuando el fruto está bien maduro), que se conocen corrientemente como «guindas garrafales» o simplemente como «garrafales».

**Ratafia de nueces**

Pertenece al grupo que sigue las normas generales dadas arriba, pero la tradición quiere, además, que las nueces se recojan durante la noche mágica de San Juan. Es bien sabido que las fiestas del solsticio de verano están cargadas de leyendas y prácticas supersticiosas que siguen aún vivas en muchos países.

En cualquier caso es importante que las nueces sean tiernas.

**Ingredientes**

- 1 l de aguardiente (o anís seco)
- 6 nueces tiernas
- 100 g de azúcar
- 25 g en total de:
  - clavos de especia
  - anís estrellado
  - anís verde
  - cilantro
  - matalahúva
  - canela en rama

**Preparación**

Picar ligeramente las nueces; ponerlas a macerar en la base alcohólica junto con el resto de los ingredientes, excepto el azúcar, durante unos 30 días. El frasco debe mantenerse al aire libre, y su contenido se agitará con frecuencia las dos primeras semanas.

Derretir el azúcar con un poco de agua caliente; cuando el jarabe de azúcar esté frío, incorporarlo al frasco de maceración. Remover la mezcla y mantener en las condiciones dichas hasta completar el período acostumbrado (durante unos 60 días como máximo).

Colar y embotellar o pasar a un barril pequeño de madera de roble.

Esta fórmula contiene muy poca cantidad de azúcar si se compara con las recetas de otros licores de nueces. El lector podrá aumentarla, adaptándola a sus propios gustos.

La ratafia de nueces envejece bien en madera.

**Ratafia de hierba Luisa**

**Ingredientes**

- 4 l de aguardiente (o anís seco)
- 1 nuez moscada
- muchas hojas de hierba Luisa

- 25 g de azúcar
- 25 g en total de:
  - clavos de especia
  - anís estrellado
  - anís (*Pimpinella anisum*)
  - cilantro
  - matalahúva
  - canela en rama

**Preparación**

Poner en maceración todos los ingredientes y proceder según se ha indicado en las normas generales.



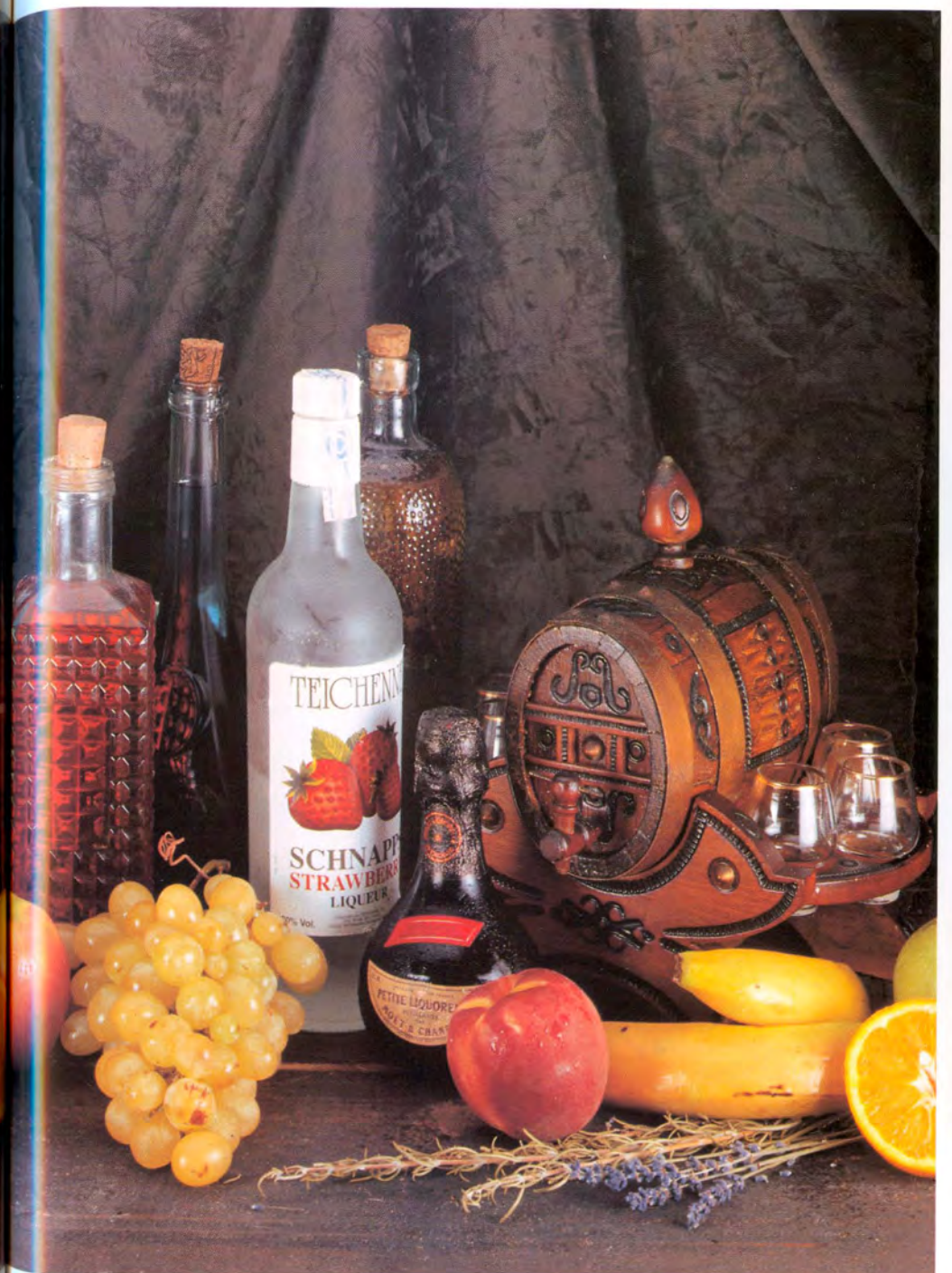
**Ratafia de membrillos**

**Ingredientes**

- 1 l de aguardiente
- 750 ml de zumo de membrillos
- 100 g de azúcar
- 25 g en total de:
  - clavos de especia
  - anís estrellado
  - anís (*Pimpinella anisum*)
  - cilantro
  - matalahúva
  - canela en rama

**Preparación**

Poner en maceración todos los ingredientes y proceder según las normas generales.





**Ratafia de café**

*Ingredientes*

- 2 l de aguardiente o anís seco
- 300 g de café en grano
- 1/2 barrita de canela
- 1/2 nuez moscada
- 1 l de almíbar simple

*Preparación*

Moler el café. Ponerlo en maceración con los demás ingredientes, excepto el almíbar. Proceder de acuerdo a lo dicho en las normas generales.

Colar e incorporar el almíbar recién preparado. Filtrar. Probar; si se prefiere menos fuerte, añadir algo de agua destilada.

Las cinco ratafias de este grupo siguen las

normas dadas con la primera. No son seguramente una excepción entre los sistemas habituales de elaboración de licores, pero hemos querido recogerlas con todos los requisitos que marca la tradición. Advertimos que la forma de incorporar el azúcar no estaba especificada claramente. Así, hemos preferido adoptar el método más corriente para preparar licores, que es añadirla en forma de almíbar simple, pero se puede hacer también deshaciéndola directamente en la base alcohólica.

**UN ANTIGUO ROSOLÍ**  
**Rosolí especiado a la antigua**

Lo hemos recogido con este nombre; también podría llamarse «licor especiado» o cualquier cosa semejante. El original da las medidas en cuarterones, onzas y libras, pero unas acotaciones oportunas nos ofrecen equivalencias más comprensibles.



*Ingredientes*

- 1 l de aguardiente
- 500 g de azúcar
- 10 g de canela
- 2,5 g de hierba Luisa seca
- 2,5 g de nuez moscada
- un pellizco de malva de olor

*Preparación*

Poner en maceración todos los ingredientes. Mantener al aire libre. Remover una vez al día.

Filtrar transcurrido el tiempo adecuado (suponemos entre uno y dos meses). Embotellar.

**LICORES APERTIVOS Y DIGESTIVOS**

La intención original de muchos licores antiguos fue tomarlos no a copas como hacemos ahora, sino simplemente a cucharadas; aquellos moderados bebedores esperaban obtener así los efectos terapéuticos que se les atribuía. Damos algunos ejemplos.

**Aguardiente a la nuez moscada**

Se le atribuyen tanto efectos aperitivos como digestivos y sedantes. La diferencia estriba en el momento de tomarlo; así, un poco antes de las comidas será estimulante y digestivo; un par de cucharadas en una infusión o un vaso de leche caliente por la noche será lo adecuado para quien busca un efecto ligeramente sedante.



*Ingredientes*

- 1 l de aguardiente de orujo de graduación alta (45°, si es posible)
- 2 o 3 nueces moscadas enteras (según tamaño: unos 60 g en total)

*Preparación*

Rallar las nueces (esta especia resulta así mucho más aromática que si se compran los habituales botecitos de nuez moscada rallada).

Incorporar la ralladura de nuez al aguardiente y dejar en maceración unos 20 días.

Filtrar con colador de manga o papel filtro.

Repetir la operación si han quedado residuos. Embotellar.

**Amargo de genciana**

*Ingredientes*

- 1 l de aguardiente de orujo
- 30 g de raíz de genciana
- 10 g de corteza de angostura
- 10 g de corteza de quina
- 2 cucharaditas de semilla de cardamomo
- 2 o 3 clavos de especia
- una pizca de canela en polvo

*Preparación*

Poner en maceración todos los ingredientes juntos. Transcurridos unos 15 días, filtrar y embotellar.

Si resultara demasiado amargo, según el gusto personal, aprovecharemos que es un licor preparado en casa para añadirle un poco de almíbar simple.

Se recomienda tomarlo como aperitivo, pero en cantidad mínima (un par de cucharadas); quizá resulta mejor formando parte de un combinado.

**Otros licores y aguardientes**

**Brandy de cerezas**

Aquí abandonamos el aguardiente menos aromatizado, tipo orujo o grappa, o el alcohol neutro, es decir, las bases alcohólicas utilizadas en la mayor parte de las recetas. En esta oportunidad vamos a crear un brandy con gusto de cereza; si en lugar de un brandy cualquiera utilizamos como base un Kirschwasser (destilado de cerezas, especialmente famoso en la Selva Negra), podemos mejorar el resultado final.

*Ingredientes*

- 1,250 kg de cerezas picotas o guindas
- brandy
- azúcar blanco

Antes de empezar, asegurarse de tener a mano una aguja de coser gruesa y uno o varios tarros de boca ancha y cierre hermético.

*Preparación*

Lavar y enjuagar las cerezas, quitarles el cabillo, separando al mismo tiempo todas las que estén blandas o dañadas; las



cerezas a utilizar deben ser maduras, pero de consistencia firme.

Con la aguja bien limpia, pinchar varias veces cada cereza.

Llenar casi hasta el borde el frasco o frascos con las cerezas; echar entonces azúcar refinado hasta que llegue a un tercio de la altura del frasco. Completar con el brandy hasta alcanzar el borde del recipiente.

Cerrar el frasco herméticamente, sacudirlo con suavidad para mezclar el azúcar y el brandy. Reservar en un lugar oscuro. De vez en cuando, sacudir el frasco para que se mezclen bien el brandy, el azúcar y la fruta.

Transcurridos tres meses como mínimo, colar el macerado y envasar el brandy de cerezas en una botella adecuada.

Las cantidades de brandy y azúcar se adaptan, como se ve, a la cantidad de fruta y al tamaño del recipiente de maceración. Por tanto, recomendamos tener una reserva suficiente de ambos. Lo que no se utilice quedará para otra vez.



**Cerezas al brandy**

Es una segunda versión de la preparación anterior. En este caso se trata de comer las cerezas embebidas en el brandy. Utilice para 1,250 kg de cerezas 1 l de brandy y unos 100 g de azúcar.

*Preparación*

Lavar las cerezas como se ha dicho, pero dejarles un trozo de cabillo. Ponerlas a macerar en el brandy sin pincharlas.

Transcurridos tres o cuatro meses, se empiezan a consumir las cerezas, sirviendo varias en una copa adecuada, con un poco del brandy de maceración.



**Licor de naranja**

*Ingredientes*

- 1,5 l de aguardiente de orujo (u otro lo más neutro posible)
- 750 g de azúcar
- 9 naranjas
- 6 granos de pimienta negra (optativo)
- 1 g de cilantro
- una pizca de canela

*Preparación*

Lavar las naranjas, secarlas. Pelarlas con cuidado de coger sólo la parte de color, sin nada blanco. Picar las cortezas obtenidas en juliana fina.

Exprimir las naranjas y deshacer el azúcar en el zumo.

Incorporar las cortezas picadas y los aromatizantes; remover. Añadir el aguardiente y mezclarlo todo bien.

Dejar en maceración durante el tiempo habitual (unos 60 días).

Filtrar y embotellar.

Existen muchas variantes de licores de naranja; en alguna se mezclan naranjas y limones y se sigue, por lo demás, el mismo procedimiento.

**Licor de casis**

El casis (*Ribes nigrum*) se conoce más como grosellero negro, aunque algunos autores parecen establecer ciertas diferencias entre ambos.



*Ingredientes*

- 1 l de alcohol neutro o aguardiente de 40°
- 1 kg de casis (grosellas negras)
- 400 g de azúcar
- 0,5 l de agua

*Preparación*

Lavar los racimos de casis. Dejar que escurran por completo y meter la fruta en un tarro; incorporar también algunas hojas.

Verter con cuidado el alcohol sobre la fruta. Tapar y dejar macerar unos 60 días.

Transcurrido el tiempo de maceración, preparar un jarabe simple con el azúcar y el agua. Escurrir la fruta y unir el jarabe y el alcohol filtrado.

A su gusto aromático, este licor une un bonito color rojo.

**Crema de menta**

*Ingredientes para 2,5 l*

- 1 l de alcohol de 40°
- 1,250 kg de azúcar blanco
- 875 ml de agua
- 1 g de esencia de menta

*Preparación*

Fundir el azúcar en el agua; cuando el jarabe esté tibio, incorporar el alcohol; añadir también la menta, previamente disuelta en un poco del licor preparado. Dejar en reposo tres o cuatro semanas.

Filtrar y embotellar.

¡Un chorrito de crema de menta en un vaso de agua fría es un delicioso refresco veraniego!



*Preparación*

Macerar las especias en el aguardiente o alcohol durante unas 4 semanas, más o menos.

Filtrar, incorporar el jarabe simple recién preparado. Embotellar.

**ALGUNOS CLÁSICOS DE LA LICORERÍA**

**Vespétrus**

Vespétrus en Francia, vespétrus o vespétrus en otros lugares, éste es un licor antiguo que gustaba mucho a Luis XV, quien, según se cuenta, lo bebía abundantemente para restaurar sus fuerzas. Su origen, sin embargo, va mucho más lejos; se afirma que lo conocían ya los etruscos.

*Ingredientes*

- 2 l de aguardiente o 1,5 l de alcohol de 96°
- 65 g de angélica
- 30 g de cilantro
- 10 g de anís
- 1,5 kg de azúcar
- 1 l de agua destilada (1,5 l si se utiliza alcohol de 96°)

**Licor de «brou de noix»**

*Ingredientes*

- 1 l de aguardiente o alcohol de 45°
- 20 nueces verdes, muy tiernas
- 350 g de azúcar
- 2 dl de agua
- una pizca de canela
- una pizca de cilantro

*Preparación*

Cortar las nueces en cuartos y ponerlas a macerar en el alcohol o aguardiente durante un par de meses en un lugar fresco. Remover de vez en cuando.

Transcurrido este plazo, filtrar, ayudándose, si conviene para que quede más claro, con unos filtros de papel.

Preparar el jarabe con el azúcar y el agua. Mezclar con el aguardiente, remover bien. Incorporar las especias indicadas.

Dejarlo de nuevo en reposo tres o cuatro semanas. Filtrar otra vez y embotellar.

Existe una segunda versión de este licor que lleva el discreto nombre de «agua de nueces a la carmelitana». Contiene una cantidad mucho mayor de nueces y algo de clavo de especia.

**Licor de huesos de fruta**

Existen varios sistemas de preparar este licor, en el que se utilizan los huesos de diferentes frutas, ¡lo que significa un inusual aprovechamiento! Nos hemos inclinado por una de las fórmulas más sencillas.

*Ingredientes*

- 1 l de aguardiente de orujo
- 200 g de huesos de albaricoque, cereza,



melocotón mezclados (también se hace con huesos de albaricoque solamente)

- 350 g de azúcar
- 350 ml de agua

*Preparación*

Cascar ligeramente los huesos; echarlos completos (cáscara y almendra) en el aguardiente. Dejar en maceración durante tres meses.

Preparar el almíbar de la manera acostumbrada. Mientras se enfría, filtrar el líquido de maceración. Unir con el jarabe y dejar de nuevo en reposo unos 15 días.

Transcurrido este segundo período de reposo, filtrar y embotellar.

En otra versión de este licor se hace una primera maceración con los huesos enteros, sin casarlos. Se retira después una cuarta parte de los huesos, se casca el resto y se procede básicamente como en la receta anterior.

Algunos autores recuerdan que las semillas de los huesos de fruta pueden pro-

ducir intoxicaciones graves si se consumen en gran cantidad. No creemos que sea éste el caso, dada la escasa cantidad que figura aquí, pero es mejor advertirlo.

### UN DELICIOSO CAPRICHOS

#### Rumtopf

No nos resistimos a incluir la típica «olla de ron». No es precisamente una bebida, pero sin duda tiene un buen contenido alcohólico. No coma mucha fruta de su «olla» si ha de conducir: daría positivo en cualquier prueba de alcoholemia.



#### Ingredientes

- Frutas variadas de temporada: van bien cerezas, albaricoques, ciruelas y uvas; bayas; melón, etc. (no incluir manzanas, peras ni agrios)
- azúcar blanco (se calcula una proporción de 450 g de azúcar por cada 500 g de fruta)
- ron blanco de 40°

Para poner a macerar las frutas, utilizar una olla o tarro de boca ancha de ba-

rrro o cerámica: el recipiente en este caso debe ser opaco.

#### Preparación

Empezar a seleccionar la fruta a medida que se tenga en buen punto de maduración. (Para esta «olla» es ideal disponer de fruta de nuestro propio huerto; podemos aprovechar así los excedentes una vez separada la que podamos consumir fresca.)

Preparar las diferentes variedades de frutas según corresponda, procediendo así: Lavar la fruta (que no sea de clase blanda) y despojarla de los rabitos; hecho esto, dejar enteras las cerezas; abrir los albaricoques, melocotones y ciruelas por la mitad y quitarles el hueso. Quitar la cáscara y las pepitas del melón y cortarlo a trozos regulares, no muy grandes.

Pesar la fruta ya limpia y troceada para poder calcular la cantidad de azúcar necesaria.

En la olla o tarro previamente lavados, ir alternando capas de fruta y azúcar para que se reparta por igual. Dejar reposar unas horas.

Verter sobre la fruta azucarada el ron, colocando un plato pesado encima de todo para evitar que la fruta flote en la superficie. Tapar y guardar el recipiente.

La fruta debe permanecer en maceración un mes, como mínimo.

Si en un primer momento no teníamos suficiente fruta para llenar el frasco, ir añadiendo en días sucesivos más capas de fruta y azúcar y el ron preciso para que el recipiente quede lleno.





# Índice Alfabético

## A

Adam, alambique compuesto de, 19  
 Aguapié, 9  
 Aguardiente, 11  
 Aguardiente a la nuez moscada, 71  
 Aguardiente al perfume de naranja, 56  
 Aguardiente digestivo a la ruda, 56  
 Aguardientes anisados, 55  
 Ajenjo, 34, 35  
 Alambiques, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 28  
 Albahaca, 35  
 Alcohol, 29  
 Alcohol etílico, 10  
 Alcohol metílico, 11  
 Alcohol neutro, 11  
 Alcohol vínico, 11  
 Alcoholímetro, 49  
 Amargo de genciana, 71  
 Angélica, 35  
 Anís, 36  
 Anís estrellado, 36  
 Anisado dulce, 55  
 Anisado seco, 55  
 Armagnac, 23  
 Arrak, 24  
 Azafrán, 41  
 Azeotropía, 25  
 Azúcar, 31

## B

Bagaceira, 24  
 Boerhaave, alambique de, 18  
 Brandy 12, 23  
 Brandy de cerezas, 72

## C

Calisay, 57  
 Calvados, 23  
 Canela, 41  
 Cerezas al brandy, 72, 73  
 Champagne, 12  
 Clavo de especia, 42  
 Cochinilla, 43  
 Cognac 12, 23  
 Cointreau, 57  
 Colorantes naturales, 43  
 Comino, 36  
 Coriandro, 36  
 Crema de menta, 74  
 Crema de vainilla, 60  
 Crisopea de Cleopatra, 17

## D

Destilación, 16  
 Destilación, técnica de la, 9

## E

Elixir, 13  
 Enebro, 37  
 Esencia de fresas, 44  
 Esencia de menta, 44  
 Esencia de naranja, 44  
 Especias, 41

## G

Gay-Lussac, 11  
 Genciana, 37  
 Ginebra, 26  
 Grapa 9, 24

## H

Hidra de las siete cabezas, 18  
 Hierbabuena acuática, 37  
 Hierbas aromáticas, 34  
 Hinojo, 38

## J

Jengibre, 38

## L

Licor de azahar, 58  
 Licor de casis, 73  
 Licor de frutas rojas, 59  
 Licor de huesos de fruta, 75  
 Licor de naranja, 73  
 Licor de zumo de fruta, 60  
 Licor de «brou de noix», 75

## M

Macis, 42  
 Marc, 24  
 Melisa, 38  
 Menta acuática, 37  
 Menta piperita, 38, 39

## N

Nuez moscada o de especia, 42

## O

Orégano, 39  
 Orujo, 24, 27, 28

## P

Pacharán, 24  
 Parmentier, alambique de, 18  
 Pesa-alcoholes, 49  
 Pesajarabes Baumé, 49

## R

Ratafia, 13, 65  
 Ratafia de café, 70  
 Ratafia de guindas, 65  
 Ratafia de hierba Luisa, 67  
 Ratafia de hierbas, 58  
 Ratafia de membrillos, 67  
 Ratafia de nueces, 66  
 Romero, 39

Ron, 23  
 Rosolí, 13  
 Rosolí especiado a la antigua, 70  
 Rumpkopf, 76

## S

Salvia, 40  
 Sándalo de agua, 37  
 Saúco, 40

## T

Tilo, 40  
 Tomillo, 40, 41  
 Toronjil, 38

## V

Vainilla, 42  
 Vespétrus, 74  
 Vodka, 30

## W

Whisky 12, 23

## Z

Zumos de frutas, licores de, 59