

# Aguardientes y licores

Ismael Díaz Yubero

**C**UANDO LOS PRIMEROS SERES HUMANOS SE DAN cuenta de la importancia que tienen los alimentos para su pervivencia, surge la curiosidad por conocerlos mejor y poco a poco van descubriendo muchas cosas y aspiran a conocer muchas más y en esa tarea continúan. Aunque es verdad que se profundiza en el conocimiento y que aún nos faltan bastantes cosas por conocer, el comienzo del conocimiento de los alimentos es muy temprano y se ha producido en todas las sociedades y en las diferentes culturas, porque extraer lo mejor de cada producto es una constante y, más todavía, si lo que se busca es el espíritu de cada alimento. Conseguir los jugos, extraer las harinas, beber la sangre de los animales cazados, ordeñar a las hembras son actividades que están en la misma línea que siguieron los primeros que buscaron la esencia de los alimentos, que en el caso de las bebidas alcohólicas es el agua de vida. Aunque hay alguna referencia de que los chinos, en el siglo VIII antes de Cristo, destilaron agua de mar para hacerla potable e incluso algunos creen, aunque son pocos, que también lo hicieron con bebidas alcohólicas obtenidas del arroz, la primera referencia fiable es que fueron los griegos apoyándose en los enunciados de Aristóteles sobre la forma y la sustancia, expuesta para explicar la posibilidad de potabilizar el agua marina, los que enunciaron las primeras hipótesis de obtener y poder utilizar el “alma” de los vinos.

La Historia comienza en Alejandría en el periodo helenístico, tras haber elaborado perfumes, a partir de flores a las que se les extraía su esencia. Hay un manuscrito en la Biblioteca de San Marcos, escrito por una tal Cleopatra, que no era emperatriz, en el que detalla la actividad de María,

la Judía, conocida también como la Profetisa a la que se le atribuye la invención de un aparato llamado “tribikos”, antecesor del baño María, que creó con el fin de separar los distintos líquidos de una mezcla, en función de los diferentes puntos de evaporación, es decir la destilación. El aparato se perfeccionó por un alquimista, con toques de mago y brujo, llamado Zósimo de Panópolis, al que

ayudó su hermana Theosebeia, que vivieron al final del siglo tercero y principios del cuarto. Publicó un libro titulado “Sobre los instrumentos y los hornos”, en el que describe con dibujos y anotaciones un aparato que consta de tres tubos de cobre o bronce, de codo y medio de longitud, que encajan en un receptor que está destinado a recoger, enfriar y licuar los vapores procedentes de un recipiente, en el que se calienta el líquido que se quiere destilar. Es decir, un primitivo alambique o alquitara, que más tarde fue perfeccionado por Sinesio, interesante sabio, que empenó toda su vida en convertir diversos metales en oro, con la ayuda del crisol y en lograr el agua de la inmortalidad. Fue Xabir ban Hayan, conocido como Geber, el inventor en el siglo VIII del “agua regia” que disuelve el oro, y del “agua fuerte” que disuelva la plata, y además hace una alusión al “agua viva”, sin duda alcohol, que según decía disuelve la razón.

Los alquimistas atribuyeron propiedades mágicas al producto destilado, que creían que en parte eran comunicadas por el fuego del que procedían. Además distinguían el licor obtenido, en función del tiempo que se tardaba en conseguirlo y afirmaban



## Licor Fundador

**Jerez de la Frontera (CADIZ). C.S. de Tejada. [1950]. Papel litografiado. 41 x 31**

Bonito cartel de la marca Fundador, que cuenta con una brillante trayectoria empresarial desde su creación en 1730.

En él parece una gitana bailando en un bar ante dos hombres que la observan y quienes tienen en su mesa unas copas y una botella de la marca. Además, aparece en el fondo un cartel taurino y, en primer plano y en un mayor tamaño, otra botella de Fundador. Esta imagen tan folclórica, de cuyo dibujo, bastante esquemático por cierto, destaca el traje rojo de la bailaora, es de la década de los cincuenta.

Está impreso en papel litografiado, y sus dimensiones son de 41 x 31 cm.

que cuanto más tiempo tardaba en recolectarse, tenía mejores cualidades y proporcionaba mayor energía a quien lo bebía.

La alquimia nació en Alejandría y se desarrolló posteriormente en el mundo islámico, en donde se utilizó con gran profusión sobre todo para obtener la esencia de las flores, como lo demuestra que el califa Al-Mamoun exigiese los impuestos en agua de rosas y se asegura que anualmente recogía treinta mil frascos. La capital del mundo árabe occidental se localizaba entonces en Córdoba y allí se disfrutaba de una vida placentera, en la que tienen cabida los perfumes, elixires y ungüentos obtenidos por los sabios alquimistas que se trasladan a esta ciudad andaluza. La alquimia penetra en la Europa mediterránea y a este respecto conviene señalar la enorme importancia que tuvo la escuela de traductores de Toledo, que tradujo los documentos fundamentales producidos por los sabios árabes. Consecuencia de ello se produce la destilación de los vinos, que según los italianos se debe a un médico llamado Salerno que en la Escuela de Salerno obtiene por primera vez alcohol.

Los españoles, y el mundo en general, atribuyen este hecho a Arnaldo de Vilanova, valenciano médico prestigioso que atendió a papas y reyes, alquimista, filósofo y alumno primero y profesor después de la Universidad de Montpellier. Fue un auténtico sabio que siempre consideró que su principal mérito fue saber armonizar su actividad con cristianos, judíos y musulmanes, ya que por aquellos años Valencia era un crisol de culturas donde vivían en paz todas las razas y religiones. Como consecuencia de la destilación el *aqua ardens*, que consideró “la porción más sutil del vino”, a la que se refiere en su libro titulado “*Conservatio juventute preservatio senectute*”. Fue el maestro del mallorquín Raimundo Lulio, que consagró el nombre de alcohol, que proviene de árabe *al-kuhl*, para el espíritu del vino y opinó que el aguardiente era bueno para el corazón, para calmar los dolores, mejorar la gota y curar los cólicos. Esta opinión fue compartida por la inmensa mayoría de los médicos españoles y de otros países de Europa hasta bien entrado el siglo XIX. También en los mismos años hubo un francés llamado Juan de la Rupescissa, un franciscano, joaquínista, teólogo, misionero, proclamador de profecías apocalípticas, que nunca se cumplieron y alquimista, que según cuentan ahora era catalán. Escribió “Consideraciones sobre la quinta esencia”, que consideraba la posibilidad de que con el destilado se prolongase la vida y como desiderátum conseguir la eterna juventud. Está claro que España tuvo una importante labor en los inicios de la obtención del alcohol.

La destilación se había convertido en un objetivo bastante generalizado y por eso surgieron algunos autores en diversos países europeos, que trataron el tema. Uno de ellos fue Hieronimus de Brunschwig, que escribió un tratado dividido en dos partes “*Liber de arte destillandi de simplicibus*” y “*Liber de arte destillandi de compositis*”, en el que trata de la obtención del alcohol a partir del vino y de *quinta essentia* en forma de aceites aromáticos a partir de flores, raíces y plantas enteras. Un poco más tarde Philipp Ulstad escribió “*Coelum philosophorum seu de secretis naturae liber*”, (abreviado Cielo de los filósofos) en el que denominaba a la quinta esencia del vino como “oro potable”. A finales del siglo XVI Geronimo Rossi, médico del Papa Clemente VII, escribió



### Brandy SOBERANO

CADIZ. [1950]. Papel cuché troquelado y en relieve sobre cartón. 34,5 X 24,5. Curioso y original cartel de la marca Soberano, en el que aparece (haciendo alusión al nombre del brandy) una corona real sobre cojín de bordones. De la imagen, bastante sencilla pero muy clara, destaca el color rosado del cojín frente a los tonos marrones del resto del cartel.

Este anuncio de la década de los cincuenta, está impreso en papel cuché troquelado y en relieve sobre cartón y su tamaño es de: 34.5 x 24.5 cm.

“De destillatione liber” y Johan Segismund Elsholtz publicó ya en el siglo XVII “Destillatoria curiosa”, sobre los experimentos que realizó con minerales y vegetales.

Según algunos autores, *al-kulh* significa antimonio en árabe y el nombre de este metaloide se atribuye al hecho de que se creía que utilizado en pequeñas cantidades hacía engordar a quien lo ingería pero una comunidad de monjes abusó de su consumo y se murieron todos, por lo que este producto empezó a llamarse antimonio o anti monjes. Esta teoría anticlerical se atribuye a Basilio Valentino que a su vez lo tomó de un monje benedictino conocido como Constantino, El Africano, pero ha sido rechazada por los lingüistas y por los historiadores que atribuyen al antimonio valores ocultos como la propiedad de convertir el cobre, fundido en un crisol en oro y así se describe una de las versiones de “Las mil y una noches”.

## EL AGUARDIENTE

Un día que buscaba la forma de extraer el alma del vino, Arnaldo de Vilanova introdujo el contenido de una cántara en una alquitara. Calentó el recipiente y al poco tiempo empezó a caer en el recolector un agua limpia y clara, que probó cuidadosamente y descubrió que tenía un sabor intenso y un aroma agradable. Se lo dio a probar a los alumnos y ayudantes y coincidieron en afirmar que era el “agua de vida”, lo que les llenó de alegría, por el descubrimiento y por los efectos que el nuevo líquido causaba. Más contentos que unas Pascuas, observaron que cuando el fuego se aproximaba, el líquido se inflamaba, como por arte de magia, como no había sucedido nunca antes con ningún líquido,



### Anís FAVORITO

Cariñena (ZARAGOZA). [1950]. Papel offset (prueba de imprenta). 28,2 X 31,7

El rostro de una bonita mujer rubia (con rasgos posiblemente centroeuropeos) sirve para publicitar este anís de la marca Favorito.

A modo de “moderna” diosa helénica, la señorita aparece representada con una pose sinuosa, portando un vestido de gasa, tipo Delfos, y un racimo de uva. Sostiene una copa de anís, y en la parte derecha de la imagen hay una botella de este licor.

El cartel, que es una prueba de imprenta, está impreso en papel offset y es de la década de los cincuenta.

Su tamaño es de 28.2 x 31.7 cm.

con lo que surgió la denominación de “agua ardiente” y como el procedimiento de extracción, había sido algo parecido al que los árabes le habían comunicado que hacían para obtener el kohol, una especie de colirio, que se utilizaba para paliar los efectos de la excesiva luminosidad del desierto, decidieron llamarle así lo que unido al artículo “al” artículo árabe, dio lugar al alcohol.

La utilización exclusiva del alcohol, durante toda la Edad Media, fue con fines médicos y hasta el siglo XVIII no se inició su “uso de boca” y tuvo tanto éxito que se instalaron destilerías en diversos lugares y en concreto en El Escorial, Felipe II creó la Torre filosofal, en la que según P. Siguenza había “*un claustrillo o patinejo que sirve a la botica, en el que se ven extrañas maneras de destilatorios, nuevos modos de alambiques, unos de metal y otros de vidrio con los que se hacen mil pruebas con fuerza del arte y el fuego, con lo que se descubren entrañas y secretos y se ven a los ojos pruebas de cosas maravillosas*”. Hay pruebas de que en el 1600, la Compañía de Jesús, dedicó una notable atención a

los aguardientes, que utilizaban para “consuelo de los que sufren” y, casi consecuencia lógica, dedican una parte de sus recursos intelectuales, al estudio de nuevas materias alcohólicas y búsqueda de técnicas innovadoras en el campo de la destilación.

La aceptación fue grande y como el procedimiento era sencillo, pronto se difundió la obtención de los aguardientes. Tampoco tardó mucho en percatarse algún gobernante, de que se podía grabar con un pequeño impuesto, que fue creciendo según se difundía su aplicación porque era una fuente, desconocida hasta entonces, que servía para abastecer a las arcas de municipios, provincias, gobiernos y reinos. Está claro que los productores también se percataron de que había dos formas de destilar. Una era legal, comunicada a la autoridad competente, la otra era oculta e ilegal, que no pagaba impuestos, pero que se comercializaba bien, porque la demanda era grande.

De la obtención ilegal de aguardiente se han derivado muchas intoxicaciones alimentarias, seguramente más que de ningún otro producto, porque aunque pronto se reguló la composición que debían tener los productos comercializados, en unos casos no se controlaban y en otros no había ni conocimientos, ni medios suficientes, para comprobar que la elaboración se hacía conforme a lo legisla-

do, lo que posibilitó las producciones adulteradas, o faltas de los cuidados necesarios, para que los líquidos obtenidos, y luego comercializados, tuvieran la necesaria garantía de calidad.

No todo el producto destilado es aprovechable como aguardiente, porque las primeras fracciones, las obtenidas al comienzo de la destilación, llamadas “cabezas”, están formadas por compuestos volátiles procedentes del producto destilado, que cuando se concentran pueden ser tóxicos, además de proporcionar sabores y aromas particulares. La última parte de los destilados, llamadas “colas”, son componentes químicos que evaporan a altas temperaturas y que también pueden tener sabores y aromas anormales y en algunos casos un cierto riesgo de toxicidad. Por este motivo tan solo la parte central de un destilado, conocida como “corazón”, debe utilizarse como aguardiente, pero para separar cabezas y colas debe tenerse un conocimiento perfecto del proceso y regular los tiempos y temperaturas adecuadamente. Es decir se necesita experiencia, pero no solo esto, porque también hay que

ser suficientemente generoso para no tener la tentación de agregar parte de las “cabezas” y “colas”, que así tienen más valor que si se comercializan por separado del aguardiente.

Inicialmente la producción de alcohol y en consecuencia de aguardiente solo se hacía en los países vitivinícolas pero como el precio era elevado, otros países que no producían vino, idearon la forma de obtener la preciada materia prima a partir de cereales, patatas, remolacha, caña de azúcar, melazas, frutas, etc., y de esta forma surgen diversidad de aguardientes, variadas calidades, tipos distintos y denominaciones, hasta el punto de que todos los países tienen al menos uno, y en algunos casos bastantes, aguardientes diferentes.

Ya en el siglo XVIII, Eduardo Adam, contribuyó a perfeccionar las destilaciones mediante un sistema de vasos escalonados con sucesivas rectificaciones. Casi simultáneamente Coffey y Cellier Blomental consiguieron métodos de destilación continua, y alcoholes cada vez más puros, lo que significa que sus efectos eran menos perniciosos para la salud, pero al mismo tiempo eran menos sápidos y aromáticos por lo que se recurrió a la ayuda de especias, raíces, plantas aromáticas o flores, que casi siempre se acompañan con azúcar para obtener nuevos licores, que muchas veces nacieron en abadías o monasterios como el benedictine o el chartreuse, u otros muy variados, como el que presentó Savonarola como *aqua ardens composita*, en el que flores y plantas aromáticas se utilizaban en gran número y considerables cantidades, para dar originalidad al licor. Surgieron muchos más con diferentes nombres y como muestra merece citarse el italiano *centerbe*, que sigue comercializándose y como su nombre indica tiene en su composición cien hierbas diferentes, y en la etiqueta se hace constar que tiene nada menos que ochenta grados alcohólicos.

A las bebidas obtenidas de los alcoholes naturales aptas para uso de boca se las conoce genéricamente como bebidas espirituosas, con independencia de la materia prima de procedencia, sistema de fabricación, país de origen, etc., y son sometidas a un complejo proceso que en grandes líneas consiste rebajar el grado alcohólico, mediante adición de agua de calidad química y microbiológica autorizada, edulcoración con azúcares naturales, mezclas, ensamblados o blended, para obtener la calidad buscada y asegurar las mismas características, maduración o envejecimiento, aromatización, coloración y maceración. No todos estos procesos son necesarios, porque van a depender del producto final buscado, pero están reconocidos y admitidos, aunque las legislaciones concretas pueden limitar unas y hacer obligatorios otros.

### AGUARDIENTES DE VINO

Los destilados procedentes del vino aparecieron en el siglo XIII, pero se popularizaron en el siglo XV, cuando los holandeses comenzaron a comercializar una bebida con el nombre de *Brandewijn*, *Bernewyn* o *Brannten Wein*, que en distintos idiomas significa vino quemado, de donde se deriva la palabra inglesa brandy, que se ha internacionalizado para referirse a los licores obtenidos a partir del vino. Holanda fue siempre un país con vocación comercializadora, pero con pocas posibilidades de producir aguardiente con materias primas enológicas obtenidas en su territorio, por eso cuando vio la posibilidad de vender licores, sobre todo en Inglaterra y de comprar aguardiente, sobre todo en España, se convirtió en un importante intermediario. Se partía de los llamados “vinos de quema” que eran vinos que se destinaban a la destilación, por no reunir las calidades apropiadas para el consumo directo. La destilación se hacía en zonas productoras, generalmente excedentarias y sobre todo en La Mancha, en donde este producto comenzó a llamarse “holandas”, para indicar el destino y aunque el mercado ha cambiado se sigue manteniendo el término, consagrado además por la legislación enológica, en la que se establecen las condiciones que deben cumplir. Inglaterra marcó las condiciones del destilado y cuando descubrió que en los brandys atrasados, que se conservaban en barricas, en los que se producía un proceso de oxidación, que mejoraba el sabor y el aroma, exigió y consiguió que este tipo de



#### Destilerías EL ANGEL

MADRID. J. Barreira. [1940]. Papel sobre cartulina. 34 x 48

Bonita imagen que recrea una reunión de amigos, de los años cincuenta, quienes, además de bailar y conversar, disfrutan de una copa de anís El Ángel, servida por un camarero.

La escena, dibujada con todo detalle, es del autor J.Barreira, y está impresa en cartón sobre cartulina. Su tamaño es de 34 x 48 cm.

impusiese, y se generalizase, para casi todas las variedades de brandy que se producen en el mundo.

Los aguardientes que se obtienen del vino se conocen como aguardientes y como orujos si proceden de los residuos de la vinificación. En los dos casos eran, y todavía son, denominados aguardientes blancos. Entre ellos están los orujos españoles, el *marc*, el *fine*, la *grappa* italiana y otros menos conocidos, que generalmente se consumen en el lugar de origen, pero que con frecuencia son de extraordinaria calidad.

España fue el primer país en el que se destiló el vino. Como además somos históricamente un buen productor y las zonas viníferas están repartidas por todo el país es lógico que hayamos sido pioneros en la producción de aguardientes. Rute, Ojén, Cazalla, Liébana, Betanzos, Ribadumia, Ulla, Portomarín, etc., son localidades famosas por sus elaboraciones, que siempre comenzaron siendo solo aguardiente, obtenido de los orujos de donde toman el nombre. En la actualidad se hacen elaboraciones muy diversas de aguardientes compuestos con la intervención de muy diferentes productos, desde las hierbas a las flores, pasando por el café, el chocolate o la yema de huevo. Pero salvo excepciones el orujo español no ha tenido la calidad debida y ello por dos razones fundamentales, que son la ilegalidad de los productores que no estaban dispuestos a pagar las tasas establecidas y por el escaso cuidado que en muchos casos se prestaba a la destilación. El resultado fue

que siempre se dispuso de un aguardiente barato, destinado a las clases inferiores, en general a los obreros agrícolas o industriales. Como consecuencia se produjeron frecuentes intoxicaciones por su ingesta, que a veces tuvieron una importante repercusión, como en los casos en que se hicieron adulteraciones con metílico, aprovechado que este alcohol, con destino a uso industrial, tenía un precio inferior o recogiendo la “cabeza” de destilados de orujo con alto contenido en alcohol metílico y en aldehídos, ésteres, éteres o cetonas, procedentes de los raspones que en su día fueron soporte de las uvas, que como madera que es, su riqueza sobre todo en alcohol metílico, es muy grande.

En la actualidad esta situación está totalmente superada y los orujos de las localidades antes enunciadas son de excelente calidad, capaces de competir con los más prestigiados *marcs*, entre los que están los de champán, de gewurtztraminer, de la Provenza, Aquitania o Côtes du Rhône o el *fine* de la Marne, con las grapas italianas o con las bagaceiras portuguesas.

Tiene importancia y prestigio mundial el pisco elaborado en los países americanos, con tradición vinícola aportada por la colonización española. El nombre procede de Pisco, que fue la primera localidad americana donde se produjo, pero en la actualidad se elabora además de en Perú, en Chile, Bolivia y Argentina. Son, en general más dulces que los aguardientes europeos, debido a que la uva preferida es la moscatel, que además transmite un interesante aroma al producto final.



### Brandy EXCELSIOR

Jerez de la Frontera (CADIZ). [1950]. Cartulina litografiada. 33,5 x 43

Esta imagen de los años cincuenta sirve para publicitar un brandy de la marca Excelsior. En el cartel aparece en la parte superior el número 103 (que da nombre al licor), atravesando el hueco que deja el número “0”, una botella que derrama la bebida sobre una copa. El conjunto representado, bastante sencillo, pero muy claro en su significado, se complementa con un texto en el que puede leerse el nombre del licor en la parte superior, y en la inferior la procedencia del mismo: Bobadilla, Jerez. Su tamaño es mediano, de 33,5 x 43, y está impreso en cartulina litografiada.

### LA HISTORIA DEL COGNAC

Cuando la obtención del brandy ya estaba consolidada, se empezó a elaborar en diferentes regiones del mundo y una de ellas fue Charente, región francesa situada en el centro del país, cruzada por el río del mismo nombre en cuya orilla hay una pequeña ciudad conocida como Cognac. Cuenta Carlos Delgado en el “Libro de los aguardientes y los licores”, que es una excelente historia de los espirituosos, que antes de la consagración del Cognac, la región tenía muy poca importancia enológica porque aunque el viñedo es cultivo importante los vinos obtenidos con las variedades autóctonas, que son *ugny*, *folle* y *colombard*, blancas bastante ácidas y poco aromáticas, eran mediocres y no tenían un buen mercado, por lo que en alta proporción se dedicaban a producir brandy, que cuando sobraba, lo que sucedía con más frecuencia de la deseada, se envejecía en barricas de roble limousín, obtenido en bosques locales. El producto final, como en el caso de otros brandys, era comercializado por holandeses, que pagaban más que por los de otros orígenes. Los bodegueros de Cognac supieron

prestigiar su bebida y llamarla con el nombre de la localidad en la que se destilaba. El nombre se impuso y además se impuso también la comercialización, desde 1860, en botellas de cristal, perfectamente identificadas con etiquetas y la denominación cognac pasó a ser el modelo de calidad de los aguardientes producidos en el mundo. Se imitó el nombre en otros países, sobre todo en España, y los franceses se defendieron gestionando una Denominación de Origen, que consiguieron en 1910, amparada por un reglamento en el que se especifican todos los requisitos que ha de cumplir, entre ellos la doble destilación partiendo de vinos de baja graduación, unos 8 grados, para llegar a un licor de 70 grados, del que se parte para tras un proceso de crianza oxidativa proceder a diferentes *coupages*, tras los que se obtiene la elaboración de las diferentes clases de cognac que se clasifican en “tres estrellas”, que es el cognac más joven, pero con tres años de envejecimiento, el “V.S.O.P.” (*Very Special Old Pale*), “Gran Reserva”, “Reserva Extra”, “Extra Viejo”, “Cordon Bleu”, o “Edad Desconocida”, que se aplica a los cognacs conocidos como “centenarios”, aunque este calificativo no está autorizado, y con razón, porque el periodo máximo de conservación del licor, en buen estado, se cifra en setenta años.

El prestigio, mercedamente ganado, ha ido acompañado de una publicidad muy bien gestionada. En ocasiones ha sido convencional, pero también se han sabido contar historias y difundir rumores que afectan a la calidad. Un ejemplo es el bulo muy difundido, que afirma que el cognac Napoleón era el exigido por el emperador, pero está demostrado que no es cierto, entre otras cosas porque la empresa Courvoisier que es la que patentó el nombre se fundó en 1835, es decir unos cuantos años después de que Napoleón muriera y porque además la marca no se empezó a utilizar hasta 1910, cuando la empresa fue adquirida por los hermanos Guy y Georges Simón, de nacionalidad inglesa, porque tal y como ha sucedido con los vinos de Jerez y de Oporto, los británicos han tenido una importante participación en el desarrollo del comercio del cognac y en el prestigio de la bebida y como muestra dos ejemplos más: Los nombres Martell y Hennessy, están establecidos en la zona y son principales productores desde 1765, cuando todavía no se había alcanzado el prestigio actual.

También han sabido dar prestigio a sus presentaciones con la garantía de la procedencia de los cognac y con la imagen y el diseño de los envases. Los compradores siempre pueden adquirir algo excepcional en las grandes tiendas de gourmet o a través de internet, en donde se anuncian diez presentaciones con un precio de al menos 6.000 € cada botella. El record lo tiene un Remy Martin Louis XIII, que se cotiza en el entorno de los 22.000 €, cada botella.

### ARMAGNAC

La región de Armagnac está situada en la vertiente norte de los Pirineos y en ella se produce un aguardiente, que aunque en sus comienzos se destinaba en buena parte a la elaboración de cognac, ha adquirido fama y prestigio suficiente, como para ser muy valorado. Su elaboración es paralela a la del cognac, pero con algunas diferencias. La más importante es que solo se destila una



### Ponche EL ESPAÑOL

Jerez de la Frontera (CADIZ). Mangrell. [1910]. Cartulina entelada litografiada. 41 X 29

Preciosa imagen de la década de 1910, en la que aparecen un grupo de cinco mujeres que parecen estar bailando y portando todas ellas un racimo de uvas, alrededor de tres botellas de licor; la central y que destaca, de ponche El Español; a la derecha, Jerez-Quina Supremo, y a la izquierda, la del coñac Tres coronas.

La imagen, que es muy colorista y está dibujada con todo tipo de detalles, tiene un tamaño de 41 x 29 cm, y está impresa en cartulina entelada litografiada.

vez, con lo que aunque se le achaca que pierde grado alcohólico y finura, gana en aromas primarios. Hay otras diferencias como en la estructura y textura de los terrenos de cultivo, o en el tipo de roble, en este caso de Monlezun en el que se envejece, que al ser de grano más grueso permite que se acorte el proceso. Tiene muchas similitudes con el cognac y entre ellas que la uva principalmente empleada es en ambos casos la *folle blanche* y que ambos licores han prestigiado a Francia, que es sin duda el país que tiene la mejor imagen de calidad para estos productos, aunque el armagnac presume de ser más antiguo en la elaboración que el cognac y en tener como figura emblemática a D'Artagnan, el aguerrido mosquetero gascón, que además sabía disfrutar de los encantos de la vida.

### EL BRANDY ESPAÑOL

Cuando se empezó a elaborar se conocía y etiquetaba como coñac. A su imagen y semejanza se hizo al principio, aunque en 1910 Cognac consiguió la Denominación de Origen y con justicia ha pedido y conseguido que no se pudiesen llamar así al licor español, que aún siendo similar tiene importantes diferencias. Como ejemplo de lo mal que sentó en España la prohibición francesa, en la vigésimo segunda edición del Diccionario de la Real Academia Española dice a propósito de la palabra brandy “Nombre que, por razones legales, se da hoy comercialmente a los tipos de coñac elaborados fuera de Francia y a otros aguardientes”, lo que no dejaba de ser una visión muy curiosa de nuestros académicos. Tras algunos intentos de seguir la estela del cognac, para lo que se buscó un nombre apropiado, que estuviese entre el que nos prohibían los franceses y el recomendado por los expertos, que era brandy y no lo conocía nadie, se constituyó un jurado en 1950 y entre sus miembros estaba nada menos que José María Pemán. Las propuestas fueron múltiples y se optó por jeriñac, aunque como alguien advirtió que la ñ no existía en muchos idiomas se propuso también jerinac. Como la situación económica, social y política no era óptima y no había muchas cosas que se pudiesen criticar sin que actuase la censura, se encontró un filón en el término y se multiplicaron los chistes y bromas. Repetidamente se oyó la de un señor que llegaba a un bar, pedía por favor un jeriñac y el camarero le contestaba “*Si, al fondo, a la derecha*”. No hay que aclarar que la propuesta no triunfó, los bodegueros empezaron a etiquetar al producto como brandy y poco a poco el término se impuso.

La producción se concentró en Jerez, aunque había marcas en diferentes lugares, como Málaga, Cataluña, Murcia, Daimiel y otros pueblos de La Mancha en donde además se hacían holandas para muchas firmas extranjeras y españolas. Los productores de brandy aprendieron a hacerlo muy bien, casi todos viajando a Charente, aunque no se renunció al añejamiento en toneles jerezanos y el resultado es que el producto mejoró mucho. Se le otorgó una Denominación Específica al Brandy de Jerez, que se hizo un sitio en el mercado español y en el mundial, porque se exportó bastante sobre todo a Filipinas, que continúa siendo el primer importador y a los países hispanoamericanos. Aunque se sigue elaborando en otras regiones, el Brandy de Jerez es la bebida espirituosa más importante de cuantas se elaboran en España, con un volumen de producción en torno a los 67 millones de botellas al año, de las cuales un 60% aproximadamente se consumen en el mercado nacional y un 40% se exporta.

### ESPIRITUOSOS DE FRUTAS

De la misma forma que de la uva se obtiene el vino, de la manzana se obtiene la sidra, porque en principio de cualquier zumo de fruta se puede conseguir que fermente y el azúcar se transforme en alcohol. En la práctica el problema reside en la calidad del producto obtenido y además en el coste, que puede ser muy elevado.



#### Destilería LA PAJARITA

MADRID. Cervelló. [1944]. Cartulina offset. 34 x 24

Folclórica escena firmada por el conocido ilustrador Cervelló y ambientada en una taberna, en la que aparecen representados una maja y un torero tomando una copa de anís y coñac, y compartiendo mesa con un guitarrista y otro señor frente a las botellas de los licores.

En la parte inferior de la imagen puede leerse el nombre y origen de la marca “Destilerías La Pajarita, Madrid”.

El cartel, de 1944, está impreso en cartulina offset y tiene un tamaño de 34 x 24 cm.

El calvados se obtiene de la sidra y aunque su creación es francesa el nombre procede de un barco español, “El Salvador” que naufragó en las costas normandas y al lugar, por deformación, se le llamó primero Calvador y después Calvados, lugar apropiado para el cultivo del manzano y para la obtención de aguardiente de sidra. Es un excelente licor, que durante mucho tiempo fue de consumo casi exclusivo en Bretaña y Normandía, pero durante la Primera Guerra Mundial, normandos y bretones se proveyeron de calvados para combatir los fríos y más tarde, en le “belle époque”, se puso de moda en París, utilizado en una versión del mazagran similar a nuestro carajillo, para animar al café.

También se hace aguardiente de sidra en Estados Unidos, en donde se le conoce como *applejack*, que presenta dos elaboraciones



### Productos CHICOTE

Jerez de la Frontera (CADIZ). [1930]. Chapa impresa en relieve. 34 x 24,5

Bonito y sencillo cartel de la década de 1930 que publicita los productos de la marca Chicote. En la imagen, la protagonista es una botella de licor sobre la que puede leerse el texto, "Productos Chicote". Alrededor de la misma, y enmarcado en una franja azul el texto: "Combinación dulce, seca, botellines", y en la parte inferior "Cocktail's. Pídalos aquí".

En uno de los laterales de la botella sobresale un recuadro en el que se leen algunos detalles, con texto extenso, de la fabricación del producto y alguna sugerencia de presentación.

Este cartel impreso en chapa y en relieve tiene un tamaño de 34 x 24.5 cm.

muy distintas porque la destilación en un caso es por el sistema tradicional y en el otro se hace congelando la sidra a 20° C bajo cero, y como el punto de congelación del agua y el alcohol es muy diferente, se separan los componentes en una especie de destilación en frío.

Asturias y el País Vasco también son productores de sidra y en los dos sitios se hace aguardiente de manzana, pero sin demasiado éxito a pesar de que puede ser excelente, como el desaparecido Colloto, del que disponía de unas cuantas botellas Adrián Piera, procedentes de una empresa familiar. Las administraba muy bien, pero en un cumpleaños tuve la oportunidad de disfrutarlo y garantizó que era excelente.

El kirsch es un aguardiente de cerezas amargas, entre las que una variedad, la *maraska*, da lugar a un aguardiente especial conocido como marrasquino. Francia y Suiza son los principales productores y en España se ha empezado a elaborar un aguardiente de cerezas en el valle del Jerte, seco y muy aromático, que está teniendo mucho éxito.

En algunos países de Centroeuropa hacen un aguardiente de albaricoque, que comercializan con el nombre de *apricot* o de *barack*, que cuando es húngaro se conoce como *barak palinka*. En Inglaterra se elabora un apricot brandy, con albaricoques en maceración que se utiliza bastante en coctelería. Con ciruelas se hace el slivovitz, que era la bebida de la antigua Yugoslavia y hoy se sigue valorando muy bien, en los países que en su día la conformaron.

### LOS ANISES

Los anises merecen especial atención porque, aunque el consumo está en retroceso, sigue siendo bebida típica de muchos países y entre ellos, España, Francia, Grecia, Turquía y en general en la mayoría de los países mediterráneos. La utilización de los aguardientes anisados, por destilación, o maceración en aguardiente vínico, tiene un origen medicinal, porque las propiedades del anís hacen que se recomendase en algunos procesos intestinales, en casos de digestiones difíciles, para atajar infecciones, como se pretendió hacer con el cólera en 1884, e incluso para "ablandar" los catarros. La realidad es que el anís en su doble procedencia, *Pimpinella anisum* e *Illicium verum*, conocido como anís estrellado o badiana tiene comprobados efectos eupépticos. La utilización del anís en medicina, inicialmente fue con frecuencia con el vino como excipiente, pero cuando comienza la destilación de los alcoholes la unión de ambos productos fue inmediata.

El anís puede destilarse partiendo de alcohol vínico, al que se le agregan granos de anís, o añadiendo al alcohol ya destilado granos de anís en maceración, o un jarabe elaborado con una cocción de las semillas. Chinchón, Ojén, Rute, Cazalla, Tarragona, etc., fueron importantes puntos de producción de anís. Surgieron marcas como La Praviana, Las Cadenas, Chinchón, Machaquito, La Asturiana, El Mono, que nació en Badalona pero el nombre está inspirado en Monovar (Alicante) en donde se elaboraba anís y la epidemia de cólera de finales del siglo XIX respetó a la población, a diferencia de los pueblos limítrofes. Apocopando el nombre, se pedía una copa de "mono" y el propietario de la *fassina* de Badalona, diseñó una etiqueta con un gran mono. Una circunstancia curiosa contribuyó a difundir el consumo, que fue el diseño de una botella, con picos, que además de diferenciar la bebida terminó siendo un folklórico instrumento musical, que los expertos aseguran que debe tocarse con una cuchara.

El consumo de anís se generalizó en España. Fue durante muchos años la bebida alcohólica preferida y con ella se "mataba el gusanillo" en las zonas rurales, o simplemente se desayunaba, como se cuenta que se hacía en Madrid en donde una porra o un churro se embebían de anís, para poder comenzar la jornada laboral. Los más refinados tomaban "palomitas" de aperitivo a



imitación de lo que los franceses hacían con Pernod, o a media tarde con un azucarillo. El anís perduró en el consumo, entre otras cosas porque se hicieron diversos tipos con graduaciones muy variables, desde los ligeros anisetes que no llegan a los 20° alcohólicos hasta el Chinchón de capsula morada que alcanza los 74° alcohólicos, pero poco a poco se fue sustituyendo por el



### Rhum NEGRITA

Gelida (BARCELONA). [1920]. Cartulina litografiada en relieve. 32x 16

Bonito y sencillo cartel es este de Rhum Negrita, en el que aparece sobre un fondo azul oscuro una botella del licor publicitado, enmarcada sobre el texto: "Rhum Negrita" en la parte superior y en la inferior: "Bardinet".

Lo curioso de este anuncio es que hoy no se podría publicar, no ya por la utilización de la imagen, sino por la explicitud del nombre usado, "negrita", que se considera ofensivo y políticamente incorrecto.

Es de la década de 1920, está impreso en cartulina litografiada en relieve, y tiene unas medidas de 32 x 16 cm.

brandy, cuando todavía se llamaba coñac, y el "sol y sombra" fue recomendado final de las comidas. Especialmente si habían sido copiosas, porque era, o al menos así se creía, la mejor forma de hacer la digestión.

Las bebidas anisadas tienen la ventaja de que pueden admitir aromas y sabores de especias, flores, hierbas aromáticas y el resultado es la profusión de bebidas que se producen. Con anís, canela y corteza de nuez moscada se popularizó el Marie Brizard, que tomó el nombre de su inventora y cuentan que se convirtió en la bebida preferida de Mme. Pompadour. Con fórmulas secretas se elaboraron el Pernod y el Pastís, que tenían tanto grado que se diluían con agua. Con anís y ajeno se elaboró la absenta, "el Hada Verde" que hizo adictos a artistas tan valorados como Toulouse-Lautrec o Van Gogh, que fue prohibida por sus efectos negativos sobre el sistema nervioso. En Italia se impuso la sambuca, que es un anís aromatizado con semillas de sauco y que se sigue tomando como digestivo en Roma, en donde si se añade un grano de café tostado recibe el nombre de *sambuca con mosca*, alternado con los amaros y con la grappa. En Turquía y con venta en todo los países del Mediterráneo oriental se elabora el *raki*, que utiliza anís estrellado y en Grecia hacen dos tipos de anís que son el *ouzo*, que diluido en agua se consume como aperitivo y la *mastika*, que también lleva regaliz y resina de lentisco, que se consume como digestivo en las sobremesas.

El pacharán empezó siendo una infusión de endrinas en aguardiente y de esta forma se consumió durante mucho tiempo como medicina y como tal curó los problemas digestivos de Blanca de Navarra. Como la medicina gustaba a los enfermos y además es fácil de hacer, porque las endrinas se recolectaban con facilidad, pronto se convirtió en un licor casero, que cada agricultor navarro hacía para utilizarlo después de las comidas. El aguardiente se alternaba con anís, especialmente con el de Esparza, que luego pasó a llamarse Las Cadenas, y el pacharán se popularizó por su agradable sabor y por su bonito color, convirtiéndose en una bebida frecuente y ofrecida como digestiva, en "chupitos", por muchos restaurantes españoles.

Hay interesantes anisados en la provincia de Alicante como el llamado anís de Alicante que se elabora con anís estrellado (badiana), el herbero de sierra Mariola, que se hace con quince plantas diferentes, el aperitivo-café de Alcoy y el cantueso, que lleva flor de esta planta y anís.

## EL TEQUILA

La elaboración de licores a partir del ágave es antigua y entre ellos tuvo especial importancia el mezcal, una bebida fermentada de variada riqueza alcohólica. Fue a finales del siglo XVII cuando se establece una factoría en Tequila, que es una localidad del Estado de Jalisco, en donde se prestigió un aguardiente procedente del ágave azul, que tiene Denominación de Origen y que puede elaborarse en los Estados de Jalisco y Tamaulipas y en parte de los de Nayarit, Guanajuato y Michoacán. Las plantas,

que se recolectan aproximadamente a los diez años, una vez desprovistas de las hojas mediante la "jima", se obtiene el corazón del ágave que tiene la apariencia de una gran piña. Se somete a un proceso de cocción con vapor a presión, mediante el cual los hidratos de carbono complejos se transforman en fructosa y sacarosa, incluidas en una especie de jarabe que se enriquece con azúcar o melazas de caña y se procede a inducir su fermentación. Una vez obtenidos los mostos comienza la destilación y a continuación la crianza, de la que según lo prolongada que sea se obtiene el tequila blanco (o plata), joven (oro), reposado, añejo y extra añejo. El término reserva no está reglado y en general lo emplean las casas comerciales para las calidades supremas de los tequilas de prolongada crianza. Es una bebida en auge, cada vez más extendida y exportada que además tiene la propiedad de comportarse muy bien en coctelería.

### ESPIRITUOSOS PROCEDENTES DE CEREALES O DE PATATA

El vodka es en origen un aguardiente de trigo, aunque más tarde se emplearon otros cereales y cuando la patata llegó a Rusia se empezó a utilizar, para elaborar aguardientes de menor calidad. Aunque no se sabe en donde nació parece que fue en abadías, en las que los monjes disponían de terrenos para cultivar los cereales, lo que no se sabe bien es en donde estaban ubicadas, porque polacos y rusos, que han sido tradicionales elaboradores de aguardientes discuten el privilegio de haber sido los inventores. Lo que está claro es que la primera gran destilería, la Smirnoff, que hoy es inglesa se fundó Moscú en 1858, por Piotr Smirnov, que procedía de la ciudad de Luov, que aunque hoy es rusa en aquellos momentos era polaca. Aunque se ha atribuido a Mendeleiev, el creador de la Tabla periódica de los elementos químicos, no es cierto porque el vodka es muy anterior a él, pero lo que es verdad es que fue un admirador de este licor, que tuvo como misión preservar el nombre y hacer que el mundo lo conociera como tal.

El vodka se obtiene por sucesivas destilaciones, por lo que llega a tener una riqueza alcohólica exagerada, que es necesario rebajar con agua y con frecuencia aromatizarlo con hierbas flores o frutas para suavizar su sabor agresivo. Pero el vodka actual es diferente porque el original que solo se conocía en Rusia y Polonia se difundió por el mundo cuando tras la revolución de 1905, los príncipes, grandes duques y demás miembros de la aristocracia emigraron sobre todo a París y a Londres. Como todavía tenían influencias se aprovisionaron del aguardiente ruso, que dieron a conocer a sus amistades occidentales. Gustó pero al mismo tiempo se modificaron sus propiedades organolépticas, se suavizó y se transformó en una bebida muy indicada en cocteles, porque mantiene su sabor neutro, que permite la combinación con diferentes bebidas, como zumos, tónicas, etc. Un ejemplo de su difusión es la capiroska, que imita a la caipirinha, sustituyendo a la cachaça y otro la tendencia a sustituir a las ginebras excesivamente aromáticas en las combinaciones con bebidas no



#### Anís VENCEDOR

ZARAGOZA. Mangrell. [1930]. Cartulina litografiada. 49,5 x 34,7

En este precioso cartel ambientado en la década de los años veinte, aparece una mujer con un estilismo propio de los conocidos como "años locos" (corte a lo garçon puesto de moda por la actriz Louise Brooks, capelina blanca de piel, y pendientes y collar de perlas), enmarcada en un círculo verde y con un racimo de uvas en el lado derecho.

En la parte inferior de la imagen aparecen las tres clases de bebidas que se producían: "Fábrica de anisados Licores y Jarabes. Cosecheros y Exportadores de Vinos. Anís Vencedor".

El anuncio está hecho en cartulina litografiada, y tiene un tamaño de 49.5 x 34.7 cm.

alcohólicas. Servido en copa helada es el acompañamiento ideal para el caviar y para pescados ahumados.

Antecesor del vodka es el aquavit, aunque el nombre se ha dejado casi en exclusiva para los aguardientes escandinavos, que comenzaron siendo vínicos, pero la ausencia de producción enológica llevó a permitir la elaboración con cereales y luego con patatas. Se aromatizan con comino, hinojo, cáscara de naranja, que enmascara la aspereza y se crían en barricas, especialmente apreciadas cuando proceden de Jerez. Hay un aquavit denominado *Linie*, que madura en barricas embarcadas, que navegan durante tiempos prolongados, a veces hasta tres años y que están considerados joyas gastronómicas.

El arrack es un aguardiente obtenido por destilación de numerosos productos vegetales fermentados, que varían según los países: palma o arroz en la India, dátiles en Egipto y Medio Oriente, arroz en Indochina en donde se conoce como *choum* y frutas y productos variados en diversos países orientales. Casi siempre tiene un sabor intenso y un elevado grado alcohólico. En China se hace el Mao tai, a partir de sorgo fermentado y posteriormente destilado y con arroz se hace el sake en Japón, que es un vino, no un aguardiente, porque no se destila, por lo que su grado alcohólico está en torno a los 15°.

### GINEBRA

El origen de la ginebra se remonta en el siglo XVI, cuando Franz de le Boe, conocido como Silvyus, catedrático de Medicina de la Universidad de Leiden (Holanda), elaboró por primera vez un producto llamado Jenever, hecho con aguardiente en el que maceró bayas de enebro, cardamomo y angélica, que recetó como diurético. Como el producto gustó y se abarataron costes sustituyendo el alcohol vínico por el de cereales, la ginebra holandesa llegó a todo el mundo, como mercancía o como bebida de avituallamiento de los marineros, aprovechando que la expansión comercial holandesa era muy amplia en esos años de finales del siglo XVI y principio del XVII.

En 1689, el holandés Guillermo de Orange accede al trono de Inglaterra y los ingleses, que ya conocían la bebida acortaron el nombre, llamándola simplemente "gin". Se transformó el proceso porque mientras los holandeses la elaboraban con aguardiente de cereales, conocido como vino de malta, con recuerdos sápidos a los granos de origen, los ingleses perfeccionaron la destilación hasta conseguir un aguardiente muy neutro, sin sabor, porque de dárselo se encargó a las bayas de enebro, que se siguen utilizando y la producción y el consumo se extendieron, pero la calidad disminuyó. Tanto que en 1736, y ante los problemas causados se prohibió la fabricación, venta y consumo mediante la disposición conocida como Gin Act. La consecuencia fue que proliferaron las destilerías clandestinas, hasta el punto que, según un documento oficial, en Londres se vendía ginebra clandestina en una de cada cinco casas, aprovechando que el alcohol no pagaba impuestos, por lo que cerveza y ginebra tenían un precio muy similar, pero como es lógico si la calidad de la cerveza podía ser buena, lo normal es que la de la ginebra fuera detestable, por lo que su consumo produjo repetidas y graves intoxicaciones. Para corregir la situación se legisló el pago de impuestos y se reforzó la vigilancia. La decisión fue positiva, porque se reguló la fabricación y se instalaron excelentes destilerías, que prestigiaron la nueva ginebra conocida como *London Dry*, que se convirtió en la mejor del mundo, porque aprovechando la circunstancia exigieron la utilización de agua de Londres, lo que significaba la limitación de la elaboración al término municipal. En el barrio de Chelsea, se instaló, a principios del siglo XIX, la Beefeater, que puso como imagen, en la etiqueta, la figura los soldados que guardan la Torre de Londres.

Allí donde llegaban los ingleses exigían el consumo de ginebra y por eso se inventó el gin tonic, que tenía como misión, merced a la quinina, que caracteriza al agua tónica, contener la malaria de los soldados, y civiles, ingleses en la India.

En el siglo XVIII, como consecuencia del Tratado de Utrech, Menorca fue ocupada por los ingleses, que exigieron el suministro de ginebra, pero como no había alcohol de cereales empezaron a fabricarla con alcohol vínico y, de esta forma, nació una de las mejores ginebras del mundo, la Xoriguer.

### RON

Aunque hay quien afirma que los árabes destilaron melaza de caña en la costa granadina y produjeron el primer ron del mundo, la realidad es que la historia comienza cuando en el segundo viaje de Cristóbal Colón se llevó caña de azúcar a América, porque fue en las recién descubiertas tierras en donde se empezó a hacer esta bebida.

Parece ser que fueron esclavos negros los que dejaron fermentar el guarapo (jugo de la caña de azúcar), que les alegraba y reponía, pero no se sabe muy bien en donde comenzó a producirse el destilado, porque son varias las islas antillanas en las que se asegura



#### Anís LLAMA

LÉRIDA. Cervelló. [1950]. Papel offset. 37,2 x 28

En esta imagen de los años cincuenta, que resulta ser una prueba de imprenta en cuatricomía, aparece una mujer de clase alta inclinada, con un vestido largo y escotado, sonriendo con una copa y dos botellas de licor en la mesita. El cartel, impreso en papel offset, tiene un tamaño de 37.2 x 28 cm.



#### Destilería SENRIERA

VALENCIA. Barba. [1950]. Cartulina litografiada. 35,6 x 28,5

Cartel de los años cincuenta en el que se puede ver una mujer, con estética americana, en una bodega que es sorprendida por un ratoncillo. Bastante asustada, sostiene en su falda cuatro botellas: una de anís Jai-a-Alai, otra de licor Benlliure, una tercera de coñac Senriera, y la última Gran Crema Riera. Los colores pálidos del fondo de la imagen hacen que la mujer, representada a todo color, tome aún más protagonismo, y sea una buena muestra de este estilo en el vestir, el “american way of life”, que se empezó a extender por estos años.

Impreso en cartulina litografiada, tiene un tamaño de 35.6 x 25.8 cm.



#### Licores FARAÓN

VALENCIA. J. Sanchís. [1930]. Cartulina litografiada. 36,5 X 26

Como no podría ser de otra manera y haciendo clara alusión al nombre de la marca, el autor de la imagen, J. Sanchís, utiliza una estética egipcia para anunciar este licor. Enmarcado en la fachada de lo que bien podría ser un templo, aparece un papiro en el que puede leerse el nombre de la marca. En la parte superior de la fachada se localiza el siguiente texto: “Deléitense saboreando una copa de coñac, brandy viejo”; y en la inferior, “fábrica de aguardientes compuestos, y licores”.

El anuncio, impreso en cartulina litografiada, tiene un tamaño de 36.5 x 26 cm.

que comenzó a elaborarse. Lo que sí está claro es que la palabra ron se menciona por primera vez en 1650, en documentos fechados en Barbados, para referirse a la bebida que elaboraban los colonos ingleses. Richard Ligon describe esta bebida y afirma que es infernalmente fuerte, tanto que también se conoce como *kill devil* (mata diablo) y *rumbuillon*, en los territorios de colonización inglesa y en los de habla francesa *rhum* o *rum*, que es como aparece en una orden de 1661 del Gobernador General de Jamaica.

El ron fue en poco tiempo la bebida del Caribe y de los visitantes, incluidos piratas, bucaneros, corsarios y filibusteros y se convirtió en un factor económico de importancia, durante los siglos XVII y XVIII para Barbados, Haití, Cuba, Jamaica, Guadalupe, Martinica, Trinidad, Puerto Rico y en general para todos los territorios en los que se producía caña de azúcar, porque la exportación a Europa fue

creciendo, hasta el punto de que la competencia fue tan grande que en Francia se prohibió en 1713 la importación. La prohibición estuvo en vigor durante cincuenta años, para proteger a los destilados vánicos. También se exportó a Estados Unidos, hasta que se establecieron destilerías en Nueva York y en Nueva Inglaterra, desde donde una parte se enviaba a África, para ser cambiado generalmente por esclavos y en ocasiones por oro o marfil.

Hay diversos tipos de ron, aunque todos proceden de la caña de azúcar. Se pueden resumir en el que se empezó a producir a finales del siglo XIX, cuando cayó el precio del azúcar y se aprovechó el jugo de caña fermentado, conocido como *rhum agricole* y el que se obtiene de las melazas conocido como ron industrial. También influyen el alambique utilizado, discontinuo en las islas de habla francesa o continuo en Cuba, el envejecimiento en roble, etc. y el

resultado final es que hay tres tipos fundamentales: ron sin envejecer, que es transparente y se conoce como **blanco**, ron con caramelo para darle color llamado **dorado** y envejecido en barrica entre tres y seis años, que es el máspreciado y es el ron **viejo**.

El consumo inicial era en vaso, puro, sin rebajar con agua ni ningún otro líquido, pero en el siglo XVIII se le ocurrió a un oficial de la *Royal Navy*, llamado Edward Vernón, rebajar el intenso sabor añadiendo azúcar y jugo de lima y de los tres productos se abastecía a los barcos. Fue un anticipo del cubalibre, que tuvo la cualidad de evitar que los marineros ingleses padeciesen el escorbuto. En la actualidad el consumo es frecuente en todos los países del mundo, pero mientras el ron puro es habitual en las áreas de producción, en el resto del mundo se rebaja con bebidas gaseosas o zumos, como en la piña colada o en los daiquiris.

### WHISKY

Dicen los escoceses que fueron los celtas los que les transmitieron la forma de hacer el whisky y los irlandeses que también se consideran los creadores de la bebida dicen que fue San Patricio, que vivió a finales del siglo IV y principios del V el primero que hizo whisky, porque ellos lo escriben con una “e” añadida. Para reforzar la paternidad del licor añaden que San Kevin monje irlandés del siglo VI, aprendió a destilar cereales en Egipto y que en la abadía en la que oficiaba, enseñó a los discípulos a elaborar tan preciada bebida. La primera referencia escrita al licor todavía denominado *aqua vitae* se hace en 1495, en el Registro del Tesoro Escocés, en donde hay un apunte de “seis fanegas de malta de fray Juan Cor para destilar, que equivalen a unas 1500 ánforas”. Como en los demás aguardientes su fin era terapéutico, pero los desmanes hicieron que se encargase al Colegio de Médicos de regular la producción y el consumo. Entre otras medidas de promoción se lo hicieron llegar a los ingleses, que se entusiasmaron con la nueva bebida. Las destilaciones clandestinas que eludían impuestos aumentaron y hacia 1700 se encomendó a los agentes fiscales que controlasen el comercio e Inglaterra por un lado, Escocia por otro e Irlanda por su cuenta, intentaron solucionar el problema, y aunque en 1736 se ejecutó en Edimburgo a Andrew Wilson, importante contrabandista de whisky y en esos años se detuvo a Mark Eunson, miembro de la iglesia presbiteriana que guardaba el whisky ilegal en el púlpito, no fue hasta 1823 cuando se unificó la legislación y se acabó con el problema, o por lo menos con la mayor parte, aunque algunos gastrónomos británicos presumen

de disponer de unas botellas clandestinas, que les hacen para su consumo exclusivo en las Highlands de Escocia.

Para hacer whisky, dicen los escoceses, que hay que vigilar la calidad de las materias primas que son agua, cereales, turba y aire. El agua ha de ser purísima, de manantial, aunque en la actualidad se purifica. La cebada, que es el cereal elegido, tiene que ser escocesa si el whisky es escocés, irlandesa si es irlandés e inglesa si es inglés, aunque Escocia que es el mayor productor mundial importe cantidades importantes de cebada para cubrir su déficit productivo, pero en todos los casos es importante el malteado, para que el almidón se haga soluble, se desdoble en azúcares y posteriormente estos se conviertan en alcohol. La turba tiene muchas funciones que comienzan cuando filtra el agua, continúan cuando se usa para calentar los secaderos de la cebada, en el proceso de malteado, porque da un aroma especial y el aire limpio de las zonas en donde se ubican las destilerías es el último factor que interviene en la calidad.

Hay dos tipos de whisky. Uno, llamado “whisky de grano” se obtiene de cereales sin maltear, destilado en alambiques continuos; y otro “de malta”, que se deja envejecer entre 8 y 15 años y puede comercializarse directamente o mezclado con el de grano y conocido como “*blended*”, que es el más consumido en el mundo. Por países se distinguen diversos tipos de whisky y los más importantes, según Carlos Delgado, son: - Whisky escocés. El más consumido, se caracteriza por doble o triple destilación. Debe envejecerse en barricas de roble y se dis-



#### Anís LA LLAVE

Rute (CÓRDOBA). [1950]. Cartulina offset. 27 x 39,5

En este cartel se reproduce una escena de veraneo de cuatro jóvenes (tres chicas y un chico), quienes conversan alrededor de una mesa, con envidiables vistas junto al mar y brindando con un licor de la marca.

Sobre la colorida estampa, cargada de detalles (centro de mesa, macetas con flores, pueblo al fondo), puede leerse el texto: “Destilerías La llave, anisados y coñac. Rute”.

Está impreso en cartulina offset, su tamaño es de 27 x 39.5 cm, y es de la década de los cincuenta.

- tinguen dos tipos principales, que son el Highland suave, intenso y aromático; y los Lowland, sabrosos, ligeros y menos aromáticos.
- **Whisky irlandés.** Necesita tres destilaciones, por lo que es suave y delicado. Se envejece en barricas de roble durante al menos siete años, que durante mucho tiempo se exigió que hubiesen contenido vino de Jerez. En la actualidad se sigue el apreciando la maduración en ellas.
  - **Whisky canadiense.** Está fabricado con maíz y centeno y envejecido en roble durante tres años como mínimo.
  - **Whisky norteamericano.** El cereal fundamental es el maíz, complementado con trigo, cebada o centeno. Hay distintos tipos, de los que los más importantes son el Bourbon, elaborado en Kentucky y el Tennessee whiskey, que debe filtrarse en carbón de arce, lo que le da un sabor y aroma especiales. Durante la Ley Seca, que duró de 1920 a 1933, todas las ventas de alcohol fueron prohibidas en el país, pero el gobierno federal hizo una excepción para el whisky. Podía ser comercializado si era prescrito por un médico y se vendía en las farmacias con licencia. Durante este tiempo, la cadena de farmacias Walgreens paso de de 20 establecimientos a cerca de 400.

Hay más whiskys, entre los que destaca el japonés, que es muy similar al de Escocia, el galés que utiliza un método de destilación que es exclusivo y patentado y el español, de tipo escocés con diversas elaboraciones como el Doble V, de Domeq, y sobre todo el DYC, que se hace en Palazuelos de Eresma (Segovia) desde 1959.

### OTROS LICORES

A partir del aguardiente y de los licores descritos se han hecho infinidad de combinaciones con éxito diverso y algunas muy interesantes como la ratafia gerundense que es un licor de nueces con historia, que tiene sus raíces en la copa que se tomaba cuando se hacía un trato y al darse la mano, se pronunciaba “rata fiat” (trato hecho); los ponches, el triple seco, con sabor a naranja, Licor 43, licor de Valvanera, típico de La Rioja; el catalán Aromas de Montserrat, el calisay y otras elaboraciones de difusión limitada. Entre los extranjeros, destaca cointreau, muy utilizado en coctelería, curaçao, grand marnier, licor de mandarina belga sobre base de cognac, baileys, hecho con whisky; el tía María, los amaros y amaretos italianos, etc., pero se están produciendo cambios importantes porque cada vez tienen menos cabida los llamados artesanales. La calidad que muchas veces estuvo ligada a las palabras “casero”, “artesano” y otros términos, que intentaban indicar que eran productos selectos, pero que con frecuencia se podían sustituir por “clandestinos”, han dado muchos problemas en la salud. Lo que el consumidor busca es que se le garantice que las materias primas utilizadas son seguras, que los controles se han realizado convenientemente y que haya detrás una firma que responda de la calidad. ■



#### Licor MONJA QUINA

Jerez de la Frontera (CADIZ). [1910]. Chapa en relieve. 44,3 x 22,2

Bonita chapa en relieve de la década de 1910 en la que aparece representada y enmarcada una botella del licor que se publicita. Haciendo alusión al nombre del producto, la imagen del mismo es una monja portando en su hábito la Cruz de San Juan.

Como aspecto curioso, hoy nos resultaría un poco contradictorio que con la intención de hacer un guiño al nombre de la marca, una monja sirviera como reclamo publicitario de un licor.

Enmarcando la imagen puede leerse el nombre de la marca: “Monja Quina”; el fabricante, “Cayetano del Pino”; la ciudad, “Jerez de la Frontera”, y en la parte de la publicidad, algo ya característico de algunos carteles publicitarios: “de venta aquí”. Su tamaño es de 44.3 x 22.2 cm.

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 6.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Más información: [www.loscarteles.es](http://www.loscarteles.es)