

Aguardientes y licores



Ponche EL ESPAÑOL

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. Mangrell. [1910]. Cartulina entelada litografiada. 41 x 29 cm.

Cuando 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 III y principios del IV. 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 empeñó toda su vida en convertir diversos metales en oro con la ayuda del crisol y en lograr el agua de la inmortalidad. Fue Yabir ibn Hayyan, conocido como Geber, el inventor en el siglo VIII del “agua regia” que disuelve el oro, y del “agua fuerte” que disuelve 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 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 disfruta 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 Salernus, 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, médico valenciano muy 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 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 consiguió 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 del 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 catalán llamado Juan de la Rupescissa, que era franciscano, joaquínista, teólogo, misionero, proclamador de profecías apocalípticas que nunca se cumplieron y alquimista. Escribió *Consideraciones sobre la quinta esencia*, que consideraba la posibilidad de que con el destilado se prolongase la vida y, como desideratum, 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 Hieronymus 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 *De distillatione liber* y Johan Segismund Elsholtz publicó ya en el siglo XVII *Destillatoria curiosa*, sobre los experimentos que realizó con minerales y vegetales.



Brandy EXCELSIOR

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. [1950]. Cartulina litografiada. 33,5 x 43 cm.

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 antimonjes. Esta teoría anticlerical se atribuye a Basilio Valentino, que a su vez la 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 en una de las versiones de *Las mil y una noches*.

El aguardiente

Un día que Arnaldo de Vilanova buscaba la forma de extraer el alma del vino, 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, 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” árabe dio lugar al alcohol.

La utilización exclusiva del alcohol durante toda la Edad Media fue con fines médicos y hasta el siglo XVI no se inició su “uso de boca” y tuvo tanto éxito que se instalaron destilerías en diversos lugares y, en concreto, Felipe II creó en El Escorial la torre filosofal, en la que según P. Sigüenza 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 año 1600, la Compañía de Jesús dedicó una notable atención a los aguardientes, que utilizaban para “consuelo de los que sufren” y, casi consecuencia lógica, dedicaron 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 gravar 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 legislado, 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 hay que tener 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 80 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 en 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 unos y hacer obligatorios otros.

Aguardientes de vino

Los destilados procedentes del vino aparecieron en el siglo XIII, pero se popularizaron en el siglo XVI, 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 (caros), sobre todo en Inglaterra, y de comprar aguardiente (barato), 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 debe cumplir. Inglaterra marcó las condiciones del destilado y cuando descubrió que en los brandys atrasados, que se conservaban en barricas, se producía un proceso de oxidación que mejoraba el sabor y el aroma, exigió y consiguió que este tipo se 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* y el *fine* (franceses), 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 otro 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, aprovechando 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 y cetonas, procedentes de los raspones que en su día fueron soporte de las uvas porque, 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 gewürztraminer, de la Provenza, Aquitania o Côtes du Rhône o el *fine* de la Marne, con las grapas italianas o con las bagaceiras portuguesas.



Licores FARAÓN

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



Licor FUNDADOR

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. C.S. de Tejada. [1950]. Papel litografiado.
41 x 31 cm.

ban 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*, con lo que se obtiene la elaboración de las diferentes clases de coñac que se clasifican en "tres estrellas", que es el coñac más joven pero con tres años de envejecimiento, el "VSOP" (Very Special Old Pale), "Gran Reserva", "Reserva Extra", "Extraviejo", "Cordon Bleu" o "Edad Desconocida", que se aplica a los coñacs 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, merecidamente ganado, ha ido acompañado de una publicidad muy bien gestionada. En ocasiones ha sido convencional, pero también se han sabido contar historias y filtrar rumores que afectan a la calidad. Un ejemplo es el bulo muy difundido que afirma que el coñac 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 Simon, 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 coñac y en el prestigio de la bebida. 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 coñacs y con la imagen y el diseño de los envases. Los compradores siempre pueden adquirir algo excepcional en las grandes tiendas de gourmet o

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 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.

La historia del coñac

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* (coñac) la región tenía muy poca importancia enológica porque, aunque el viñedo es cultivo importante, los vinos obtenidos con las variedades autóctonas, que son ugni, 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, obtenidas 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*, con lo que se obtiene la elaboración de las diferentes clases de coñac que se clasifican en "tres estrellas", que es el coñac más joven pero con tres años de envejecimiento, el "VSOP" (Very Special Old Pale), "Gran Reserva", "Reserva Extra", "Extraviejo", "Cordon Bleu" o "Edad Desconocida", que se aplica a los coñacs 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, merecidamente ganado, ha ido acompañado de una publicidad muy bien gestionada. En ocasiones ha sido convencional, pero también se han sabido contar historias y filtrar rumores que afectan a la calidad. Un ejemplo es el bulo muy difundido que afirma que el coñac 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 Simon, 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 coñac y en el prestigio de la bebida. 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 coñacs 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 euros cada botella. El récord lo tiene un Remy Martin Louis XIII, que se cotiza en el entorno de los 22.000 euros cada envase.

Armañac

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 coñac, ha adquirido fama y prestigio suficiente como para ser muy valorado. Su elaboración es paralela a la del coñac, pero con algunas diferencias. La más importante es que solo se destila una 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 coñac 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* (armañac) presume de ser más antiguo en la elaboración que el coñac 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 pudiese llamar así al licor español, que aun 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 coñac, 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 jericán, 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 jericán y el camarero le contestaba "Sí, 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, Daimeil 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 60 millones de botellas al año, de las cuales un 60% aproximadamente se consume 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.

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, lo que ayudó a difundir el producto y más tarde, en la *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 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 garantizo 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 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 viníco, 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 viníco, 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 Monóvar (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 folclórico 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 anisetos que no llegan a los 20º alcohólicos hasta el Chinchón de cápsula morada que alcanza los 74º alcohólicos, pero poco a poco se fue sustituyendo por el 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 madame Pompadour. Con fórmulas secretas se elaboraron el Pernod y el pastís, que tenían tanto grados que se diluían con agua. Con anís y ajenjo se elaboró la absenta, “el Hada Verde” que hizo adictos a artistas tan valorados como Toulouse-Lautrec o Van Gogh, hasta que fue prohibida, aunque no con éxito rotundo, por sus efectos negativos sobre el sistema nervioso. En Italia se impuso la sambuca, que es un anís aromatizado con semillas de saúco 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 grapa. 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 se dice que 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 agave 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 agave 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 se recolectan aproximadamente a los diez años, una vez desprovistas de las hojas mediante la "jima" se obtiene el corazón del agave, que tiene la apariencia de una gran piña. Se someten 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 extraañejo. 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 dónde 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 dónde estaban ubicadas, porque polacos y rusos, que han sido tradicionales elaboradores de aguardientes, discuten el privilegio de haber sido los inventores. En cambio lo que está claro es que la primera gran destilería, la Smirnoff, que hoy es inglesa, se fundó en Moscú en 1858 por Piotr Smirnov, que procedía de la ciudad de Lvov, que hoy es rusa pero 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 sí es verdad que fue un admirador de este licor, que tuvo como misión preservar el nombre y hacer que el mundo lo conociera como tal.



Anís VENCEDOR

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



Licor MONJA QUINA

Jerez de la Frontera. CÁDIZ. [1910]. Chapa en relieve. 44,3 x 22,2 cm.

teriza porque 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 al siglo XVI, cuando Franz de le Boë, 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

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. El vodka actual tiene algunas particularidades, 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 cócteles, que 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 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 más tarde con patatas. Se aromatizan con comino, hinojo, cáscara de naranja, que enmascara la asperza, 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 está considerado joya gastronómica.

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, pero en todos los casos se caracte-

que maceró bayas de enebro, cardamomo y angélica, que recetó como diurético. Como el producto gustó y se abarataron costes sustituyendo el alcohol vírico 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 prestigieron la nueva ginebra conocida como *London Dry*, que se convirtió en la mejor del mundo. 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 de 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 Utrecht, Menorca fue ocupada por los ingleses, que exigieron el suministro de ginebra, pero como no había alcohol de cereales empezaron a fabricarla con alcohol vírico 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 dónde comenzó a producirse el destilado. Son varias las islas antillanas en las que se asegura que comenzó a elaborarse, pero lo que 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, debido a que 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, que estuvo en vigor durante cincuenta años, para proteger a los destilados vínicos autóctonos. 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 el *viejo*, mantenido en barrica entre tres y seis años, que es el máspreciado.



Rhum NEGRITA

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

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", que se obtiene de cereales sin maltear, destilado en alambiques continuos, y otro "de malta", que se deja envejecer entre ocho y quince 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 su doble o triple destilación. Debe envejecerse en barricas de

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 Vernon, rebajar el intenso sabor añadiendo azúcar y jugo de lima y de los tres productos se abastecía a los barcos. Fue un antícpio del cubalibre, que tuvo la cualidad de evitar que los marinos 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 whiskey, 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 1.500 ánforas". Como en el caso de 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

roble y se distinguen 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 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 pasó 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 destacan cointreau, muy utilizado en coctelería; curaçao; grand marnier, licor de mandarina belga sobre base de coñac; 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”, ha 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.

Este libro ha sido impreso en septiembre de 2019 sobre papel estucado certificado por el Consejo de Administración Forestal (*Forest Stewardship Council*, FSC en sus siglas en inglés), procedente de fuentes responsabilizadas del consumo sostenible de madera y papel, en 150 g/m² para las páginas de interior y 135 g/m² para las cubiertas.

La encuadernación ha sido realizada en cartoné y cosido a hilo.

La familia tipográfica utilizada en su maquetación ha sido Adobe Jenson Pro, en distintos cuerpos e intensidades.

Las imágenes reproducidas no han sido manipuladas en sus colores originales con respecto a sus reproducciones digitales, limitándose el tratamiento a la conversión automática a cuatricromía mediante aplicaciones digitales y a la presentación imprescindible de los elementos necesarios para su identificación.