

BEBIDAS ESPIRITUOSAS



El sector de las bebidas espirituosas registró en 2024 una caída de las ventas, por segundo año consecutivo. Ese año se redujo la frecuencia y la intensidad del consumo, pero no el número de consumidores.

Se conocen como bebidas espirituosas aquellas que se obtienen por destilación de productos de origen agrícola, con al menos un 15% de volumen alcohólico. Por origen agrícola se entiende que la bebida ha sido obtenida por la destilación, previa fermentación, de uno o varios productos agrícolas como la uva, los cereales, la remolacha, la patata, la caña de azúcar, etc.

Dentro de las bebidas espirituosas se distinguen nueve grandes grupos de productos: pacharán, whisky, vodka, ron, ginebra, licores, aguardientes y anís.

Según los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el INE, en 2024 se produjeron 808.170 hectólitros de aguardiente de vino o de orujo de uvas; 80.076 hl. de whisky; 150.669 hl. de ron y similares; 129.033 hl. de ginebra; 34.525 hl. de vodka y 451.425 hl. de otros aguardientes y licores (anisete,

cremas, curasao, etc.). En general, disminuyó la producción de whisky, vodka y otros aguardientes, con respecto a los volúmenes del año anterior.

Dentro de la Unión Europea el sector español de bebidas espirituosas es líder en la producción de brandy, licores y ron. Asimismo, desde la salida del Reino Unido de la UE, ocupa también la primera posición en producción de ginebra y la segunda en whisky, sólo por detrás de Irlanda.

Según los datos de la Federación Española de Espirituosos (Espirituosos España), que agrupa a la totalidad del sector productor y distribuidor de estas bebidas,

Para elaborar estas bebidas se utilizan cada año unas 200.000 toneladas de materias primas como uvas (97.000 t.), cebada (10.000 t.), maíz (30.000 t.), endrinas (62.000 t.) y hierbas aromáticas (62.000 t.).

Atendiendo al volumen, destaca el whisky con el 24% de la cuota de mercado; los licores (22%); la ginebra (19%); el ron (15%); el brandy (8%); el vodka (5%) y el anís (5%).

Por categorías, en 2024 creció el consumo de whisky, licores y tequila; mientras que el resto de las categorías registraron leves caídas, que no suponen grandes cambios en el mapa de gustos del consumidor. A este respecto, las bebidas espirituosas preferidas siguieron siendo el whisky, la ginebra, los licores y el ron.

Dentro del grupo del whisky, las presentaciones "blended" fueron las más demandadas, con alrededor del 90% del total. El 10% restante se repartió en porcentajes similares entre el bourbon, whisky de malta y el whisky reserva. Asimismo, en el caso del ron, las variedades oscuras acapararon el grueso de las ventas frente a las blancas.

MARCAS DE CALIDAD

Las bebidas espirituosas constituyen un mercado importante para el sector agrícola de la Unión Europea y su producción está sólidamente vinculada a dicho sector.

En función de esta realidad, la Unión Europea reconoce y protege producciones con una marca de calidad diferenciada, que las liga a su origen geográfico y a una determinada calidad y reputación. Esas indicaciones geográficas están inscritas en los registros comunitarios.

Una Indicación Geográfica Protegida (IGP) reconoce a una bebida espirituosa, originaria de un país, región o localidad, determinada calidad, reputación y otras características imputables fundamentalmente a su origen geográfico.

En total, la UE cuenta con 250 bebidas espirituosas con Indicación Geográfica Protegida (IGP), de las cuales 19 son españolas y tienen una gran importancia a nivel social y económico.

Entre esas indicaciones geográficas están, por ejemplo, el Brandy de Jerez, el Ronmiel de Canarias, el Pacherán Navarro, los licores gallegos, las Hierbas Ibiencas o el Anís de Chinchón (Madrid).

Hay tres autonomías (Galicia, C. Valenciana y Baleares) que cuenta con 4 indicaciones geográficas de bebidas espirituosas cada una.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Las industrias de bebidas espirituosas tienen presencia en todo el territorio nacional y está muy vinculada al mundo rural. La producción se realiza en 3.800 centros, de los cuales 3.324 son destilerías artesanales. De hecho, el 85% de estas empresas son pequeñas y medianas.

La asociación que representa a las empresas del sector a nivel nacional es la Federación Española de Espirituosos, que forma parte de Spirits Europe (Confederación Europea de Fabricantes de Bebidas Espirituosas).

En 2024, las ventas de las empresas asociadas a esta Federación se redujeron un 3,7% respecto al año anterior, hasta alcanzar los 180 millones de euros.

El sector español es líder en Europa y la comunidad que cuenta con un mayor número de empresas de este tipo es Galicia (3.565), seguida muy de lejos de Andalucía (69), Cataluña (38), Castilla y León (37), Canarias (26), Comunidad Valenciana (25), Castilla-La Mancha (24), Baleares (19), Murcia (14); Cantabria(13), Navarra (11), País Vasco (11), Asturias (10), Aragón (10) La Rioja (8), Extremadura (7) y Madrid (5).

El principal grupo fabricante y comercializador de bebidas espirituosas y licores en España registró unas ventas netas de 391 millones de euros en 2024, cifra muy superior a la del año anterior.

Por su lado, el segundo grupo empresarial llegó hasta cerca de 282 millones de euros y el tercero rondó los 269 millones de euros.

En este sector, las marcas de distribuidor (MDD) no han conseguido una fuerte penetración y representan un porcentaje inferior al 5%. Además, su importancia parece tender a disminuir con el paso del tiempo. A este respecto, la primera empresa del sector acapara cerca del 17% del mercado y la segunda, el 13%.

El sector industrial está muy comprometido con la defensa del medio ambiente. Así, según datos de la Federación Española de Espirituosos, el 93% de los

PRINCIPALES EMPRESAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y LICORES (FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES)	
EMPRESA	Mill. Euros
Pernod Ricard España, S.A. *	390,75
Diageo España, S.A.*	281,45
Zamora Company Grupo*	269
Grupo Osborne S.L.*	251
González Byass, S.A * Grupo	240
Impor. Y Export. Varma, S.L.*	212,7
Beam Suntory Spain, S.L. (Maxxium España).	182
Bacardi España	203
Bodegas Williams & Humbert, S.A*	135
Bardinet, S.A	96

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024. *Incluye la facturación de otras producciones.

residuos sólidos de las fábricas productoras se reciclan. Además de reducir el impacto de los residuos, las empresas también minimizan el consumo de energía, apuestan por los subproductos orgánicos generados por la transformación de las materias agrícolas e invierten en mejorar la gestión del agua en las destilerías y plantas embotelladoras.

COMERCIO EXTERIOR

Las exportaciones de bebidas espirituosas en España alcanzaron en 2024 un valor superior a los 1.000 millones de euros, con un volumen de más 137 millones de litros. El 43% de la producción nacional se destinó a la exportación, lo que supuso que 195 millones de botellas se exportaron.

Los principales destinos de esas ventas de bebidas espirituosas fueron Filipinas, Alemania, México y Francia.

Las importaciones son también muy importantes, ya que una parte significativa de las bebidas espirituosas consumidas en España tiene un origen foráneo. En 2024, las compras de estas bebidas fueron inferiores a las del año anterior. Se importaron 163 millones de litros, un volumen muy inferior al del año anterior. De todas las bebidas espirituosas, la más importada fue el whisky (casi 62 millones de litros), seguida de el ron 36,6 millones de litros).

Los países que más bebidas de este tipo vendieron a España fueron Reino Unido, Países Bajos y Estados Unidos.

CONSUMO Y GASTO EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 115,3 millones de litros de bebidas espirituosas y bebidas derivadas del vino y gastaron 669,4 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 2,5 litros de consumo y 14,3 euros de gasto. ■



CONSUMO Y GASTO EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE LOS HOGARES, 2024

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CÁPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CÁPITA (Euros)
TOTAL BEBIDAS ESPIRITUOSAS	115,3	2,5	669,4	14,3
BRANDY	3,6	0,1	39,9	0,9
WHISKY	6,7	0,1	91,4	2,0
GINEBRA	4,2	0,1	64,4	1,4
RON	3,9	0,1	55,8	1,2
ANIS	2,8	0,1	25,4	0,5
OTRAS BEBIDAS CON VINO	11,9	0,3	119,1	2,5
OTRAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	70,3	1,5	154,3	3,3

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

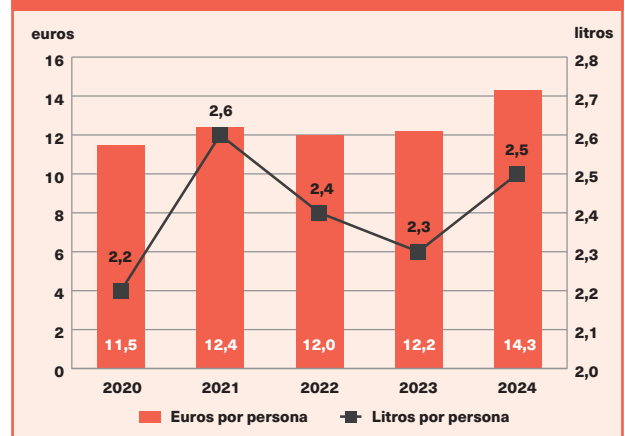
En términos per cápita, el consumo de bebidas espirituosas durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de nivel alto y nivel medio-alto cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de bebidas espirituosas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de bebidas espirituosas es superior.
- En los hogares donde compra una persona de entre 50 y 64 años, el consumo de bebidas espirituosas es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de bebidas espirituosas, mientras que los índices son más reducidos en los hogares formados por cuatro o más miembros.
- Los consumidores que residen en municipios con censos menores de 2.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de bebidas espirituosas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los grandes núcleos de población (más de 500.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de parejas adultas sin hijos, adultos independientes, retirados, parejas con hijos mayores y en el caso de los jóvenes independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, las parejas jóvenes sin hijos y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Cataluña, Asturias y Canarias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Navarra, Madrid y Extremadura.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

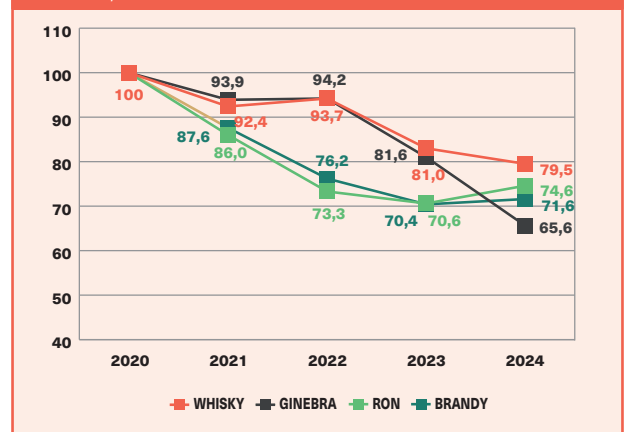
Durante los últimos cinco años, el consumo y el gasto en bebidas espirituosas y derivadas del vino cuenta con oscilaciones de diferente sentido que ofrecen, como resultado final, un aumento de 0,3 litros y de 2,8 euros. En el periodo 2020-2024, el mayor consumo se produjo en 2021 (2,6 litros), mientras que el mayor gasto tiene lugar en el ejercicio 2024 (14,3 euros por consumidor).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS, 2020-2024

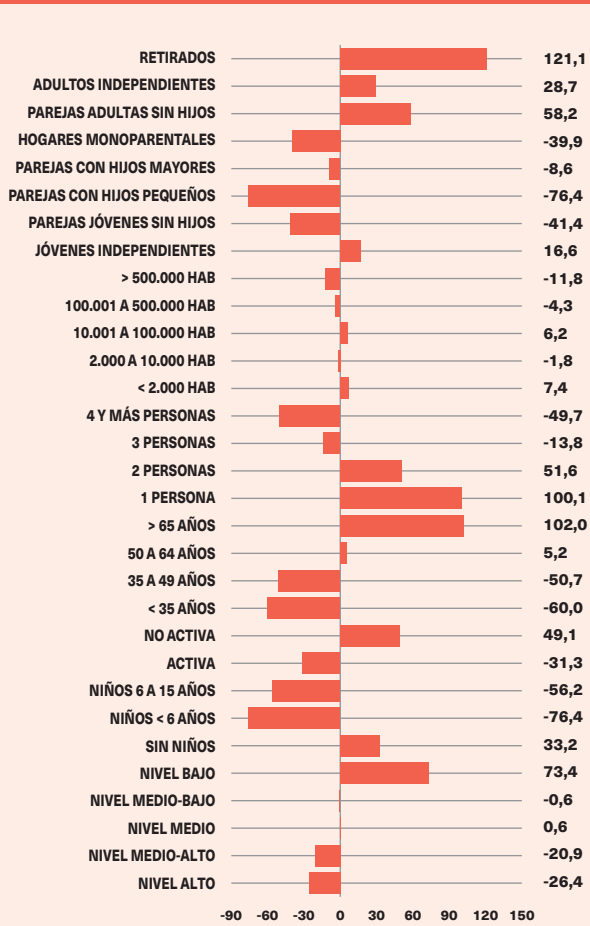


En la familia de bebidas espirituosas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2020-2024 estaba siendo diferente para cada tipo de producto aunque todos en un contexto de retroceso. En el año 2020 se produce un repunte del consumo motivado por los efectos de la COVID-19 que se ha corregido a la baja durante los ejercicios siguientes. Respecto a la demanda de 2020, el consumo de todas las bebidas espirituosas cuenta con niveles inferiores.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS (2020=100), 2020-2024



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*

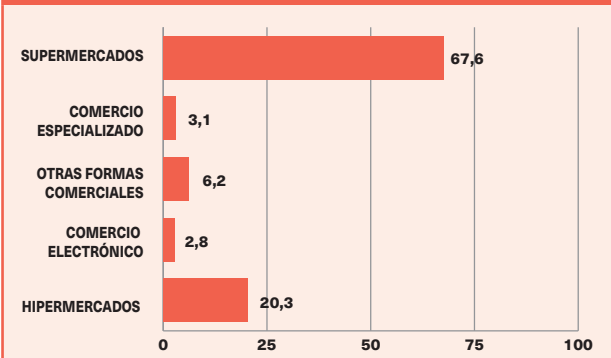


* Media nacional = 2,5 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de bebidas espirituosas a los supermercados (67,6% de cuota de mercado), mientras que los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 20,3%. Los establecimientos especializados representan el 3,1%, el comercio electrónico el 2,8% y, finalmente, otras formas comerciales alcanzan la cuota del 6,2% restante. ■

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

ANDALUCÍA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS CON DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

BRANDY DE JEREZ
 ANÍS DE CAZALLA
 ANÍS DE OJÉN
 ANÍS DE RUTE
 RON DE GRANADA
 RON DE MÁLAGA

ASTURIAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

AGUARDIENTE DE SIDRA
 DE ASTURIAS *

CANARIAS

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

RONMIEL DE CANARIAS *

BALEARES

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS

PALO DE MALLORCA
 HIERBAS IBICENCAS
 GIN DE MAHÓN
 HERBES DE MALLORCA

CANTABRIA

MARCA "CALIDAD CONTROLADA"

AGUARDIENTE DE ORUJO

CATALUÑA

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

RATAFIA CATALANA *
 BRANDY DEL PENEDÉS *

COMUNIDAD VALENCIANA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE
 ANÍS PALOMA DE MONFORTE DEL CID
 APERITIVO-CAFÉ DE ALCOY
 CANTUESO ALICANTINO
 HERBERO DE LA SIERRA DE MARIOLA

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

ORUJO DE GALICIA
 AGUARDIENTE DE HIERBAS DE GALICIA
 LICOR DE HIERBAS DE GALICIA
 LICOR CAFÉ DE GALICIA

LA RIOJA

REGISTRADOS Y CERTIFICADOS

AGUARDIENTES
 BEBIDAS DERIVADAS DE ALCOHOLES NATURALES
 LICORES
 PACHARÁN

MADRID

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

CHINCHÓN

NAVARRA

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

PACHARÁN NAVARRO *

*Inscrita en el Registro de la UE





Augardiente de Hierbas de Galicia

(Augardente de Herbas de Galicia)



INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: Esta Indicación Geográfica protege los aguardientes de hierbas elaborados en toda

la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El producto protegido se obtiene a partir de aguardiente amparado por la IG Orujo de Galicia/Augardente de Galicia mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan, con un contenido en azúcares inferior a 100 gramos por litro; se emplearán un mínimo de tres especies de plantas aptas para uso alimentario, entre las cuales se citan, por ser de uso más tradicional, menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. La coloración dependerá de la fórmula del elaborador.

DATOS BÁSICOS: La media anual de producción de estos últimos años es de 8.000 litros de producto, comercializados por 6 empresas.

Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante

INDICACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: La DE incluye 4 producciones diferentes: Anís Paloma de Monforte del Cid, Aperitivo-Café de Alcoy, Cantueso Alicantino y Herbero de la Sierra de Mariola, todas en Alicante.

CARACTERÍSTICAS: El Anís Paloma de Monforte del Cid se elabora destilando semillas de anís verde y/o anís estrellado (40° a 55°). El Aperitivo-Café de Alcoy se obtiene por maceración de café Arábica de tueste natural en alcohol de origen agrícola (15° a 25°). El Cantueso Alicantino se elabora con la destilación en alcohol de la flor y el pedúnculo de la planta del cantueso (25° a 35°). El Herbero de la Sierra de Mariola es un anisado que puede contener desde un mínimo de 4 hasta 16 plantas de las que se recolectan en esta sierra.

DATOS BÁSICOS: 7 empresas comercializan al año 222.000 litros de Aperitivo-Café de Alcoy, 72.500 litros de Cantueso Alicantino, 485.000 litros de Anís Paloma de Monforte del Cid y 57.700 litros de Herbero de la Sierra de Mariola.

Brandy de Jerez

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Brandy de Jerez ampara la elaboración de brandy obtenido de aguardiente de vino y producido en la zona de elaboración y envejecimiento

constituida por el triángulo de los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz.

CARACTERÍSTICAS: El envejecimiento se realiza en botas de roble con una capacidad de 500 litros que previamente han contenido vino de Jerez. Los tipos de Brandy de Jerez son: Solera, sometido a un proceso de envejecimiento superior a 6 meses; Solera Reserva, con un envejecimiento superior a un año, y Solera Gran Reserva, con un envejecimiento superior a 3 años. La graduación alcohólica en todos los casos oscila entre 36° y 45°.

DATOS BÁSICOS: Las 24 empresas inscritas comercializan una media anual de 9,2 millones de litros de brandy, de los que el 80% se destina a la exportación.

Brandy del Penedés

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona geográfica de elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés está constituida por municipios en los que tradicionalmente se ha elaborado "Brandy del Penedés" y engloba por completo las comarcas del

Alt Penedés y el Baix Penedés, así como un municipio del Tarragonés.

CARACTERÍSTICAS: El Brandy del Penedés es una bebida espirituosa de color ámbar a topacio con reflejos de oro viejo obtenido de aguardientes de vino que se envejecen en recipientes de roble. Presenta una graduación alcohólica mínima de 36% vol y un contenido de sustancias volátiles superior a 150 g/hl de alcohol a 100% vol. Presenta un aroma intenso y cálido donde se pueden encontrar vestigios de frutos secos, con un bouquet muy vivo, así como notas de especias como canela, vainilla o nuez moscada entre otras. En el paladar es rico en taninos, evolucionando hacia un final de boca persistente, en el cual se pueden manifestar los matices aromáticos del roble como por ejemplo recuerdos de caramelo, almendra tostada, vainilla, torefractos. Es seco, fruto de su bajo contenido en azúcar ya que su contenido máximo de materias reductoras totales es de 20 g/l. Para su obtención se utiliza tanto la destilación continua como la discontinua, siendo esta última la destilación tradicionalmente más utilizada. El envejecimiento puede ser tanto estático como dinámico pero en cualquier caso finaliza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que permite un mayor contacto con la madera de roble que le aporta matices aromáticos.

DATOS BÁSICOS: En el registro del consejo regulador figura inscrita 2 empresas que elaboran que comercializaron en el 2023 6,9 millones de litros de Brandy del Penedés. La práctica totalidad de la producción se destina a la exportación.

Gin de Mahón

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración amparada se encuentra limitada a la isla de Menorca, en el archipiélago balear. Como base fundamental para la elaboración del Gin de Menorca se utiliza una planta característica de la isla: el enebro.

CARACTERÍSTICAS: Esta bebida se obtiene por destilación de alcohol etílico de origen agrícola, bayas de enebro y agua. La destilación se realiza en alambiques de cobre en contacto directo con fuego de leña. Una vez finalizado este proceso se introduce el líquido en barricas de roble blanco tipo americano de 3 a 5 días para que adquiera un ligero sabor a madera. El Gin de Menorca es transparente, con sabor a enebro y una graduación alcohólica que oscila entre los 38° y 43°.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figura inscrita una empresa, que produce y comercializa unos 312.905 litros anualmente. Un 3% de la producción se exporta.

Chinchón

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA



ZONA GEOGRÁFICA: Ampara la elaboración y embotellado de anises en el término

municipal de Chinchón, en el sureste de Madrid. La tradición de este producto se remonta al siglo XVII, cuando los campos de Chinchón se convierten en grandes extensiones de viñedos y se cultivan importantes superficies de anís matalahúga.

CARACTERÍSTICAS: La fórmula de elaboración de esta bebida radica en la destilación en alambique de cobre de la matalahúva, matalahúga o anís verde. El producto así obtenido, alcoholato de anís, que lleva los aceites esenciales extraídos y destilados de la matalahúga, constituye la base para la elaboración de los distintos tipos y clases de Anís de Chinchón: Seco Especial, Extraseco, Seco y Dulce.

DATOS BÁSICOS: La única empresa inscrita en el Consejo comercializa una media anual de 1,3 millones de litros de anís. El 15% se destina a la exportación.

Herbes de Mallorca

Hierbas de Mallorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: Esta Denominación Geográfica protege la elaboración y embotellado de hierbas exclusivamente en la isla de Mallorca.

CARACTERÍSTICAS: Hierbas de Mallorca es la bebida espirituosa tradicional obtenida por la mezcla de una bebida anisada con una solución hidroalcohólica aromatizada por maceración y/o destilación de plantas aromáticas como la hierbaluisa, manzanilla, naranjo, limonero, romero, toronjil e hinojo, todas ellas producidas en la isla de Mallorca. El resultado es un producto de color verde con distintas intensidades y matices, detectándose diversos aromas que envuelven el olor del anís. Los intervalos de dulzor son muy amplios, lo que permite que cada consumidor encuentre el que desea. Se elaboran tres tipos de hierbas: dulces, mezcladas y secas.

DATOS BÁSICOS: Están registradas 6 empresas elaboradoras que producen y comercializan 1,2 millones de litros, de los que una parte importante es comercializada con la Denominación Geográfica.

Hierbas Ibicencas

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona amparada se circunscribe a las islas de Ibiza y Formentera, en el archipiélago balear. Esta bebida espirituosa, cuya elaboración comenzó hace más de 200 años, se obtiene básicamente mediante la extracción de aromas de diversas plantas de esas islas como el hinojo, tomillo, romero, hierbaluisa, espliego, ruda, eucalipto,

manzanilla, enebro, orégano, hojas y piel de limón y naranja y salvia, junto a la badiana y el anís verde o matalahúga.

CARACTERÍSTICAS: Las plantas aromáticas mencionadas se tratan mediante maceración, destilación o ebullición añadiéndoles azúcar (máximo 250 gramos por litro elaborado), alcohol etílico de origen agrícola y agua desmineralizada. El contenido de alcohol puede oscilar entre los 24º y 38º y el color final de la bebida es topacio-ámbar.

DATOS BÁSICOS: Las 3 empresas productoras-embotelladoras registradas comercializan al año unos 300.000 litros. Un alto porcentaje de la producción se consume en las islas donde se elabora esta bebida espirituosa.

Licor Café de Galicia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA:

Esta Indicación Geográfica protege el Licor Café elaborado en toda la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El Licor Café de Galicia es la bebida espirituosa tradicional elaborada en Galicia a partir de aguardiente amparado por la Indicación Geográfica Orujo de Galicia/Aguardente de Galicia y alcohol etílico de origen agrícola, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de café de tueste natural, con un contenido mínimo de azúcares superior a 100 gramos por litro.

DATOS BÁSICOS: En el último año 47 empresas comercializaron 155.000 litros con Indicación Geográfica.

Licor de Hierbas de Galicia

(Licor de Hierbas de Galicia)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA:

Esta Indicación Geográfica protege los licores de hierbas elaborados en toda la comunidad autónoma de Galicia.

CARACTERÍSTICAS: Licor de Hierbas de Galicia es la bebida espirituosa tradicional elaborada a partir de aguardiente amparado por la Indicación Geográfica Orujo de Galicia/Aguardente de Galicia, mediante maceración y/o destilación de alcohol en presencia de las hierbas que lo caracterizan, con un contenido en azúcares superior a 100 gramos por litro; emplearán un mínimo de tres especies de plantas aptas para uso alimentario, entre las cuales se citan, por ser de uso más tradicional, menta, manzanilla, hierbaluisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela. La coloración dependerá de la fórmula del elaborador.

DATOS BÁSICOS: En el último año, 46 empresas comercializaron 141.000 litros con Indicación Geográfica.

Orujo de Galicia

(Aguardente de Galicia)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA



ZONA GEOGRÁFICA:

La Indicación Geográfica protege los aguardientes de orujo elaborados en Galicia.

CARACTERÍSTICAS: El producto se obtiene de la destilación de bagazos y orujos resultantes de la vinificación de uvas producidas en Galicia. Su graduación oscila entre los 37,5º y los 50º, con aromas intensos, delicados, armoniosos. El color es blanco transparente y limpio en los aguardientes de orujo; ambarino tostado, traslúcido y claro en el caso de los sometidos a envejecimiento.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 15 empresas que cumplen las normativas de la Indicación Geográfica y que comercializan una media anual de 65.000 litros de Orujo de Galicia.

Pacharán Navarro

INDICACIÓN GEOGRÁFICA



dad Foral de Navarra.

CARACTERÍSTICAS: Es una bebida alcohólica, entre 25° y 30°, elaborada por el sistema de maceración de endrinas, frutos que transmiten su aroma, sabor afrutado y color rojo. Unas pinceladas suaves de anís terminan de armonizar sus cualidades organolépticas. La maceración oscila entre 1 y 8 meses. Se emplean entre 125 y 300 gramos de endrinas maduras por litro de pacharán y un contenido de azúcares de 80 a 250 gramos.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica figuran inscritas 6 empresas que elaboran una media anual de 3.368.216 millones de litros, 21.875 (exterior) y 3.390.091 (interior).

ZONA GEOGRÁFICA: La Indicación Geográfica ampara la zona de elaboración delimitada por el ámbito geográfico de la Comuni-

Palo de Mallorca

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA



isla de Mallorca, en la comunidad autónoma de Baleares.

CARACTERÍSTICAS: El Palo de Mallorca es un licor elaborado mediante la maceración de quina y genciana en una mezcla hidroalcohólica de alcohol etílico natural de origen agrícola. También se puede obtener por infusión de quina y genciana en agua, con adición posterior del alcohol hasta alcanzar la graduación requerida. Una vez finalizada la maceración o infusión de quina o genciana, y ya decantada, se le añade una disolución acuosa de sacarosa y azúcar caramelizado. En la última fase del proceso se incorpora alcohol y agua hasta obtener la graduación alcohólica permitida, entre 25° y 36°.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador de la Denominación Geográfica están inscritas 5 empresas que elaboran y comercializan más de 64.252 litros anuales.

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica Palo de Mallorca ampara la elaboración de esta bebida espirituosa en todo el ámbito geográfico de la

Ratafia Catalana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



hólica de nueces verdes con incorporación de una mezcla de plantas aromáticas maceradas o destiladas. Cada elaborador tiene su propia receta, pero como mínimo han de estar presentes la hierba luisa, la canela, el clavo y la nuez moscada. El tiempo mínimo de maceración de las nueces es de tres meses. Una vez obtenido el macerado, se decantan los líquidos, se añade azúcar, alcohol y agua hasta la graduación alcohólica conveniente que está comprendida entre 24 % vol. y 30 % vol. Se puede utilizar azúcar caramelizado para conseguir la coloración característica del color caramelo. El producto resultante se somete a envejecimiento durante un período mínimo de tres meses en recipientes de madera.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 2 empresas que elaboran que comercializaron en el 2023 7.733 litros de Ratafia Catalana. Toda la producción se destinó al mercado interior.

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica ampara la producción y elaboración de esta bebida espirituosa tradicional en todo el territorio de Cataluña.

CARACTERÍSTICAS: La Ratafia Catalana es un licor elaborado por una maceración hidroalco-

Ronmiel de Canarias

INDICACIÓN GEOGRÁFICA



de caña o sus destilados, agua potable, azúcares, extractos vegetales (aromas) y miel. El producto es de color del oro viejo al caoba intenso, capa media, limpio y brillante. Su sabor es intenso, dulce, untuoso, suave al paladar, de retrogusto muy agradable con aroma caramelizado, miel, con notas a ron y extractos vegetales. Su aspecto es traslúcido, exento de impurezas y de partículas en suspensión. Se podrá utilizar la mención Selecto cuando las materias primas (ron, aguardiente de caña, aguardiente de melaza de caña o sus destilados y miel) sean de origen canario. La graduación alcohólica mínima es del 20% del volumen y una máxima del 30%.

DATOS BÁSICOS: La producción de Ronmiel de Canarias ronda los 1,5 millones de litros anuales, de los cuales unos 46.000 litros se destinan a su exportación.

ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación Geográfica Ronmiel de Canarias ampara la producción y elaboración de este licor tradicional en toda la comunidad autónoma de Canarias.

CARACTERÍSTICAS: La elaboración del ronmiel protegido se lleva a cabo mediante la mezcla de ron, aguardiente de caña, aguardiente de melaza