

# LICORES



asociado con los monjes en la Edad Media

sabor dulce y hierbas

# **¿Qué son los licores?**

Los licores son bebidas alcohólicas que se caracterizan por su sabor dulce (más de 100 g/l) y a menudo contienen hierbas aromáticas, especias, frutas, frutos secos o flores. Suelen elaborarse mediante maceración, destilación y la posterior adición de azúcar, lo que les aporta su dulzor característico y un perfil de sabor complejo.

## **Los inicios de la producción de licores:**

La historia de los licores se remonta a la antigüedad, cuando las bebidas alcohólicas empezaron a utilizarse no solo para refrescar, sino también con fines medicinales. Se creía que diversas hierbas, especias y frutas tenían propiedades curativas, por lo que se maceraban en alcohol para crear bebidas con estos efectos beneficiosos.

Las menciones más antiguas sobre la preparación de licores proceden de Egipto, donde ya en el segundo milenio a. C. se utilizaban hierbas y especias para preparar bebidas. Los primeros licores eran más bien tinturas herbales destinadas a tratar diversas enfermedades. Con el desarrollo de la alquimia y de las tecnologías de destilación en los siglos XV y XVI, los países europeos comenzaron a experimentar con la destilación del alcohol y a crear licores para un consumo más amplio, no solo con fines medicinales.

## **Renacimiento y origen de los licores modernos:**

En la Edad Media, los licores estaban a menudo vinculados a los monjes benedictinos, que experimentaban con hierbas y alcohol. De este periodo proceden licores como el Benedictine, desarrollados en monasterios.

El Renacimiento (siglos XV–XVI) supuso un avance fundamental en la producción de licores. Las hierbas, especias, frutas y miel empezaron a destilarse con alcohol, dando lugar a bebidas con sabores variados. Durante esta época surgieron marcas famosas de licores como Chartreuse o Cointreau.

## **Siglos XVIII y XIX:**

En el siglo XVIII los licores se hicieron populares no solo entre la nobleza, sino también entre el público general. En aquella época solían producirse en pequeñas manufacturas y hogares. En el siglo XIX, con el desarrollo de la producción industrial y de las tecnologías de destilación, comenzó la fabricación en masa, haciendo los licores accesibles para un público más amplio.



# **Producción de licores**

La producción de licores comprende varios pasos, que pueden variar según el tipo de licor. No obstante, el proceso básico siempre incluye la extracción de sabores y aromas de ingredientes vegetales ( hierbas, especias, frutas) y su posterior endulzado con alcohol y azúcar.

## **Selección de los ingredientes básicos**

El primer paso consiste en elegir materias primas adecuadas. Pueden ser frutas, hierbas, especias, frutos secos o flores. Deben ser frescos y de calidad, ya que influyen en el perfil aromático del licor.

## **Maceración**

La maceración es el proceso en el que los ingredientes se dejan en remojo en alcohol durante un periodo que puede ir desde varios días hasta varios meses. Durante este tiempo el alcohol absorbe aceites esenciales, compuestos aromáticos y otros componentes de sabor.

## **Destilación**

Algunos licores, como Chartreuse o Cointreau, se destilan para extraer más sabores de las materias maceradas. La destilación suele realizarse en alambiques de cobre.

## **Endulzado y dilución**

Tras la maceración y la destilación, el licor suele diluirse con agua hasta alcanzar el grado alcohólico deseado. Después se añade azúcar, que aporta el sabor dulce característico. La proporción de azúcar y alcohol varía según el tipo de licor y el perfil de sabor deseado.

## **Maduración**

Algunos licores, especialmente los herbales o especiados, pueden madurar para que los sabores se integren aún más. La maduración se lleva a cabo normalmente en barricas de roble.

# Clasificación de los licores

Los licores pueden clasificarse según diversos criterios, siendo los más habituales los basados en el ingrediente principal o el método de producción. A continuación se indican los tipos más comunes:

## Según el ingrediente principal

- **Licores frutales:** Elaborados a partir de frutas, zumos o cortezas. Entre los más conocidos se encuentran Grand Marnier (naranja), Cointreau (naranja), Amaretto (almendra) o Cherry Brandy (cereza).
- **Licores herbales:** Contienen mezclas de hierbas, especias y a veces flores maceradas en alcohol. Entre los licores herbales famosos destacan Chartreuse o Fernet Branca.
- **Licores cremosos:** Ricos en componentes lácteos, como nata o leche condensada. Un ejemplo es el famoso Baileys Irish Cream, que combina whisky irlandés y nata.
- **Licores especiados:** Con predominio de especias como clavo, canela, jengibre o vainilla. Ejemplos: Sambuca (anís) o Pimm's (sabores especiados y herbales).

## Según el contenido alcohólico

- **Licores fuertes (40-50 % de alcohol):** Licores con mayor graduación, como Chartreuse.
- **Licores suaves (15-25 % de alcohol):** Muchos licores frutales o cremosos pertenecen a esta categoría, como Baileys o Amaretto.

## Según el método de producción

- **Licores destilados:** Se obtienen destilando hierbas, frutas u otros ingredientes macerados en alcohol para extraer compuestos aromáticos. Ejemplos: Grand Marnier o Chartreuse.
- **Licores macerados:** En estos licores, los ingredientes se dejan en remojo en alcohol durante un tiempo para extraer su sabor. Ejemplos: Amaretto o Limoncello.

*Los licores son, por tanto, no solo deliciosas bebidas, sino también ingredientes versátiles con un amplio uso en la gastronomía. Su historia, producción y aplicaciones muestran cómo combinar recetas tradicionales con las tendencias culinarias modernas.*





## Uso de los licores en gastronomía

**En cócteles:** Los licores son indispensables en muchos cócteles. Algunos ejemplos populares:

- **Margarita:** Tequila, Triple Sec (licor de naranja) y zumo de lima.
- **Lemon Drop Martini:** Vodka, Limoncello y zumo de limón.

**En postres:** Los licores se emplean ampliamente en repostería, aportando profundidad y suavidad de sabor.

- **Tiramisu:** Con la adición de Amaretto o Kahlúa.
- **Fondue de chocolate:** Con Grand Marnier o Baileys.
- **Bombones de chocolate con alcohol:** En los que el licor suele formar parte del relleno.

**En cocina:** Los licores pueden realzar el sabor de salsas, marinadas o carnes. Por ejemplo:

- **Salsas BBQ y de carne:** Con la adición de brandy o coñac.
- **Flambeado:** Licores como Grand Marnier o ron son ideales para flambeiar postres y carnes.

**Como digestivo:** Los licores suelen servirse después de las comidas como digestivo, ayudando a la digestión. Los licores herbales, como Fernet Branca o Limoncello, son especialmente populares para este fin.