VALLE DE ELDA

Denominación de origen de bebidas espirituosas españolas

19/08/2016



Nuestro país cuenta con diez denominaciones de origen de este tipo de bebidas. A continuación daré a conocer cada una de ellas, su composición y su lugar de origen. Bebidas espirituosas tradicionales de la provincia de Alicante:

Nuestra provincia acoge cuatro denominaciones con un Consejo regulador en común. **El Cantueso** se obtiene por la destilación de la flor y el pedúnculo de la planta del cantueso y alcohol (una proporción entre el 25 y 35 %). Antes de ser embotellado deberá permanecer como mínimo dos meses en reposo. También tenemos otro tipo de cantueso con el nombre de "envejecido" o "añejado", el cual ha sido guardado un mínimo de dos en barrica de madera. **El Aperitivo-Café de Alcoy** se consigue elaborando por maceración de café Arábica en tueste natural de alcohol con un volumen entre el 15 y 25 % de graduación. **El Herbero de la Sierra de Mariola** es obtenido mediante la destilación o maceración de cuatro plantas como mínimo, estas pueden ser: manzanilla, menta piperita, zamarrilla, tomillo, rabo de gato, agrimonia, melisa, anís, hierba de San Guillermo, Salvia, ajedrea, poleo, hierbaluisa, raíz de cardo santo y ajedrea. El alcohol deberá de ser entre un 22 y 40 % vol. Antes de ser embotellado deberá de permanecer 2 meses en reposo. Finalmente tenemos el **Anís Paloma Monforte del Cid**, el cual es obtenido mediante la destilación de anís verde o anís estrellado en alcohol neutro 40 y 55 %, debiendo de tener un contenido en azúcar de 50 gramos por litro.

Chinchón:

Se trata de una bebida espirituosa anisada, la cual se elabora mediante alambiques de cobre de matalahúva o granos de anís verde. Del aceite que se obtiene mediante

este proceso se mezcla con alcohol. Puede haber dos tipos conocidos de esta bebida. Chinchón seco, si se mezcla con agua desmineralizada, o el Chinchón dulce, al cual se le añade jarabe de sacarosa y azúcar blanquilla. La graduación alcohólica puede variar entre el 705 de volumen para el seco y el 35/40 para el dulce.

Orujo de Galicia:

Este aguardiente se elabora partir de orujos y bagazos de uva utilizando los métodos de alquitara, alambique o arrastre por vapor, siendo su contenido en alcohol entre el 37,5% y el 50%. En esta Denominación de Origen se incluye el aguardiente de orujo, y el aguardiente de orujo envejecido, este último deberá de estar un mínimo de un año en barrica de madera de roble, también se ha incluido por el Consejo Regulador otras denominaciones como Licor Café, Aguardiente de Hierbas y Licor de Hierbas, todos ellos elaborados con Orujos de Galicia. Las zonas de producción de estos orujos pertenecen a Rías Baixas, Ribeiro, Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro, Valdeorras, Val do Miño-Ourense, Portomarín, Betanzos y Ribeira do Ulla.

Ratafía catalana:

Se obtiene mediante la maceración de nueces verdes y otras hierbas, tales como el tomillo, albahaca, espliego menta o hierbaluisa, y especies como pueden ser la canela o la nuez moscada, durante dos meses aproximadamente, añadiendo posteriormente sacarosa, agua y alcohol. Su envejecimiento deberá de realizarse durante unos tres meses como mínimo en recipientes de madera. Su contenido en alcohol es entre el 26 y 29%.

Hierbas de Mallorca:

Bebida espirituosa anisada, obtenida a base de maceración o destilación de hierbas aromáticas, tales como la hierbaluisa, manzanilla, naranjo, romero, taronjil, hinojo y limonero, con adición de agua y alcohol etílico. Deberá de oscilar su volumen en alcohol entre un 20 y 50%. Pueden ser dulces, secos o mezcladas.

Hierbas Ibicencas:

Esta bebida espirituosa es muy similar a la mencionada anteriormente. Su base para lograr la citada bebida son hierbas como el romero,tomillo, anís, pieles de limón, etcétera. Se logra mediante la maceración de plantas en una botella de anís. Su elaboración está localizada en las islas de Ibiza y Formentera.

Pacharán Navarro:

Se obtiene por maceración del fruto del endrino en alcohol a un volumen entre un 25% y un 30% y al que se le ha añadido aceites naturales de anís, la citada maceración debe de hacerse un aproximadamente unos ocho meses.

Brandy de Jerez:

Es, sin lugar a dudas, el espirituoso más importante de nuestro país. Se obtiene del vino y su elaboración y posterior envejecimiento se realiza en Criaderas y Soleras de los vinos de Jerez. Para la extracción del Brandy envejecido se realiza parcialmente de cada una de las vasijas de madera de roble donde se encuentran depositados, y su reposición se realiza con otro brandy que tienen almacenado pero con otro nivel de envejecimiento. Su graduación ronda entre los 36%y 45% vol., y su proceso de envejecimiento está entre los seis meses y los tres años. Existen tres tipos: Solera, Solera Reserva y Solera Gran Reserva. Esta denominación protege únicamente al brandy que se produce y envejece en las localidades de la provincia de Cádiz, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera.

Palo de Mallorca:

Licor elaborado en la isla que le da su nombre. Se logra mediante la maceración de quina, genciana y azúcar caramelizada en alcohol y agua. Es un producto con una gran densidad y un color bastante oscuro, siendo su graduación alcohólica entre un 25% y un 36% vol. Y su contenido en azúcar es aproximadamente entre unos 300 a 500 gramos por litro.

Ronmiel de Canarias:

Es una variedad de ron, se elabora con aguardiente, caña o melaza. Es una bebida muy típica en las Islas Canarias, y se le conoce como ron miel debido a que al producto final se le añade miel de abeja superior al 25% de su volumen total. Su graduación alcohólica oscila entre un 25% a un 30% vol.