

RECORRIENDO EL MUNDO: LICORES DE HIERBAS EN EUROPA.

Europa, el continente de mayor variedad de aguardientes y licores, tiene una gran historia en el tema de licores de hierbas, pues desde el año 1240 el alquimista catalán Arnold de Vila Nova fue uno de los primeros en describir las propiedades medicinales del alcohol macerado con hierbas y frutas. Entre los siglos XV y XVI la producción de elixires y aguas con propiedades medicinales fue conferido a los monasterios y los laboratorios de alquimia, por ello los monjes se dedicaron a los experimentos del elixir de la vida eterna con plantas, frutos e incluso con animales. Fue durante este periodo que los licores de hierbas mas consumidos en el mundo fueron desarrollados como lo son el Chartreuse y el Benedictine, guardando sus formulas secretas de generación en generación para ser producida únicamente en las diferentes abadías europeas.

Pasaremos a describir algunas de las miniaturas de este tipo de licor producidas en Europa con mayor popularidad, haremos especial referencia a las relacionadas con el tema de los monasterios y monjes, además de algunos de los licores de hierbas típicos de este continente, entre ellas están:

LICORES DE HIERBAS ELABORADOS POR LOS MONJES

CALISAY: Licor español elaborado en Barcelona a partir de plantas aromáticas, raíces, cortezas, hojas, flores, frutos, semillas y quina calisaya, su elaboración procede de un monasterio de Bohemia. Su presentación es de 30 ml.



LA VIEILLE CURE: Licor francés, elaborado en la Abadía de Cenon, cerca de Burdeos, a base de Cognac, Armagnac y unas 52 hierbas diferentes, viene en presentaciones de 30 y 50 ml.



CHARTREUSE: Licor francés elaborado por los frailes cartujos de la Abadía Grande Chartreuse de Grenoble. Se elabora con 130 plantas distintas, Brandy y miel, el Chartreuse Verde" 55° y el "Chartreuse Amarillo" 40° se observan el 30 ml.



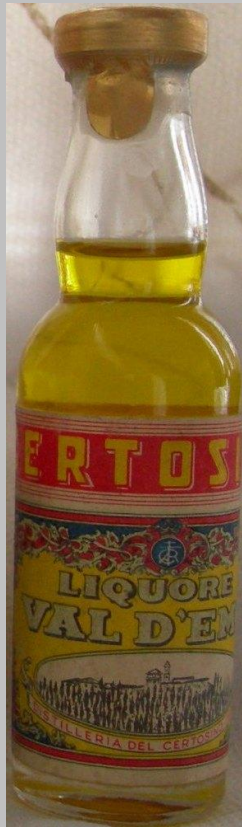
AROMES DEL MONTSERRAT: Licor español elaborado por los monjes de la Abadía de Nuestra Señora de Montserrat, en la provincia de Barcelona. Se elabora a partir de diferentes hierbas, se puede adquirir en presentación de 50 ml.



BÉNÉDICTINE: Licor francés elaborado en Normandía, a base de 27 plantas diferentes. La receta original data de 1510, elaborada por el monje benedictino Bernardo Vincelli de la Abadía de Fécamp. En las botellas figuran las siglas D.O.M. (Deo, Optimo, Máximo).



CERTOSINO: Licor italiano elaborado por los Padres Cartujos de Farneta a base de hierbas, su presentación aparece en 30 ml.



FRANGELICO: Licor italiano producido a base de avellanas, hierbas y frutas, tiene su origen en el siglo XVII, concretamente en la zona de Piamonte rodeada por el río Po. Su ceración se atribuye al monje Fray Angélico, de ahí el nombre del citado licor y su presentación tiene la forma de un monje.



SINGEVERGA: Licor portugués producido en el Monasterio de singeverga a partir de una fórmula secreta de hierbas, esta miniatura de licor solo se consigue en el mercado portugués.



CENTERBE: licor italiano compuesto de 100 hierbas, es también conocido como Silvestre en honor al fraile San Silvestre creador de esta bebida.



ELIXIR DE SPA: licor belga preparado con diferentes hierbas por los Frailes capuchinos, es otro de los licores típicos belgas.



ETTALER: licor dulce alemán preparado con diferentes hierbas en el monasterio de Ettal, cerca de los alpes bavaros, se comercializa en varias presentaciones, en la foto vemos la verde y la amarilla.



SENANCOLE: licor francés, elaborado con hierbas por los monjes cistercienses en la Abadía de Notre Dame de Lerins.

LICOR CARMELITANO: licor de diferentes plantas elaborado por los carmelitas del desierto de las palmas en Benicasim, España.



TRAPPISTINE: Licor de hierbas y armagnac producido en Francia por los monjes de la Abadía de Grace de Die en Doubs,



AIGUEBELLE: Licor de hierbas Francés elaborado por los frailes del Monasterio de Trapa, cerca a Valence, se elabora con 50 hierbas y viene en presentación verde y amarilla



ALPESTRE Licor italiano, elaborado por los Padres Maristas de Carmagnola, Turín, a partir de hierbas de los Alpes.



GOCCE IMPERIAL: Licor de hierbas italiano elaborado por los monjes (cistercienses), de la Cartuja de Pavía.



ELIXIR VEGETAL DE LA GRANDE CHARTREUSE: licor francés Fabricado por los padres cartujos desde 1737 según las instrucciones del manuscrito que les remitió el Mariscal d'Estrées en 1605, el Elixir Vegetal contiene 130 plantas medicinales y aromáticas.



FRIGOLET: licor de hierbas francés elaborado en la abadía de san michel de frigolet



BLASIUS: Licor de 56 hierbas austriaco, denominado licor de larga vida (lunga vita), su nombre se debe al monje Blas, quien vivió en el convento de los frailes Grey a Neuberg en Mürztal



FALCKENTHAL ZINNAER: Licor alemán de hierbas elaborado en el monasterio de kloster Zinna desde 1759.



LERINA VERTE ABBAYE DE LERINS: Licor de hierbas francés producido en la Abadía de Lerin por los monjes cisterenses.



LICOR DE NURIA: Licor de hierbas español, elaborado en la localidad de Barcelona por la empresa Bosch con hierbas del valle de Nuria. Su forma es una campana debido a la leyenda del licor que era elaborado por el padre San Gil.



LICORES DE HIERBAS TIPICOS

FIOR D'ALPI: licor italiano preparado con hierbas y graduación alcohólica de 40°, en su interior se pueden observar una rama de hierbas alpinas.



GALLIANO: licor italiano de sabor dulce elaborado con hierbas y aromatizado con vainilla de 40 grados de alcohol, su nombre es en honor al héroe italiano Giuseppe Galliano, su forma corresponde a una botella cónica larga.



GENEPY O GENEPI: licor francés e italiano elaborado a partir de las hierbas de los alpes de la destilación de infusiones de hierbas entre ellas la artemisia glacialis.



JAGERMEISTER: licor típico alemán de color rojo oscuro aromatizado con hierbas.



STREGA: licor italiano de 40° elaborado con 70 hierbas, su nombre traduce bruja y sobre este licor se entreteje una historia muy interesante sobre la amistad para quienes beben de la botella juntos.



MILLEFIORI: licor italiano de esencia de mil flores alpinas.



BRONTE: Licor inglés elaborado en Yorkshire a base de Brandy, miel y hierbas.



GRANDE GRUYÈRE: licor suizo de aguardiente, miel y plantas aromáticas, es uno de los licores típicos de este país.



IZARRA: licor francés de plantas aromáticas y armagnac de 43°, su nombre traduce estrella en vasco y se puede conseguir en dos presentaciones verde y amarilla.



VERVEINE DU VELAY: licor francés compuesto de aguardientes vlnicos, verbena y otras plantas, es producido por la casa Pages.



GRANDE LIUEUR DE SAPINS: producido en Francia en los montes de jura y su presentación viene en forma de un tronco de árbol de la región de jura.



ELDELWEIS: licor italiano aromatizado con extracto de flores alpinas.



ESTOMACAL BONET: licor español elaborado con diferentes plantas.



ESCORIAL GRUN: licor alemán con hierbas, su presentación es en una botella de cerámica blanca y pintada sobre ella se pueden apreciar algunas características de la ciudad de Munich.



ELIXIR D'ANVERS: licor agrdulce aromatizado con hierbas y semillas, es uno de los licores típicos de Bélgica presentado en una botella con forma octagonal.



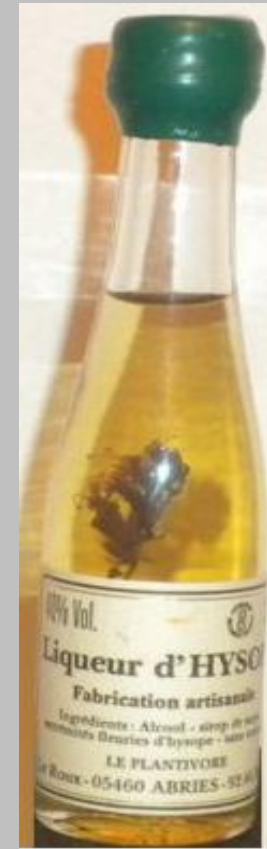
CUARENTA Y TRES: Licor español elaborado en Cartagena a partir de hierbas y Brandy. Contiene 43 ingredientes que dan motivo a su nombre.



RIGAS MELNAIS BALSAM Licor amargo a base de hierbas, elaborado en Riga (Letonia).



LICOR DE HYSOPE: Licor francés elaborado del hisopo.



ELIXIR DE MONBAZILLAC: Licor de hierbas francés procedente del Departamento de Borgoña



BEERENBURG: Licor holandés compuesto por 15 hierbas, es la bebida nacional de los frisios holandeses

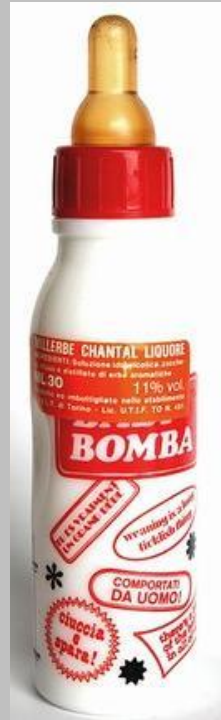


PELINKOVAC: Licor de hierbas que se produce en Croacia, Serbia, Montenegro y Bosnia. Este licor de ajeno tiene sabor parecido al Jagermeister

RASPAIL: licor francés aromatizado con diferentes plantas, elaborado por Francois Raspail.



MILLERBE: licor de hierbas italiano



ELIXIR D' ARMORIQUE: licor francés de hierbas elaborado en Normanda



ROSSO ANTICO: licor italiano elaborado de 32 tipos de hierbas, elaborado por la casa Buton.

MENTUCCIA: Licor italiano de cien hierbas conocido como san silvestre y elaborado por la firma Aurum



KÄBANES: Licor de hierbas alemán, de alto consumo entre los inmigrantes alemanes en Estados Unidos



BECHEROVKA: licor elaborado de 32 hierbas y raíces de sabor ligeramente amargo, fabricado en la ciudad norteña de Bohemia conocida como Karlovy Vary en República Checa, se ha fabricado desde 1807 creado por un farmacéutico llamado Josef Becher bajo estrictas recetas aún secretas.



HIERBAS IBEENCAS: Licor elaborado en Ibiza con denominación de origen a partir de 18 hierbas.



KUEMMERLING: licor de hierbas alemán, denominado dentro de la categoría de los bitter.



BALZAM O BALSAM: Licor de hierbas de diferentes países nórdicos.



LUHAKOVICKA: La base de este licor de hierbas de la República Checa está hecho de 13 diferentes variedades de hierbas y brotes de pino



HEX 7 TALER: Licor alemán muy seco hecho a base de hierbas de montaña y raíces.



ALCHERMES: Licor italiano de hierbas de color rojo, obtenido por la inclusión del gusano alchermes.



MADLIEN: licor de hierbas procedente de malta, se produce desde 1930 su nombre obedece a su inventora la señora Madlien.



CALENT: Este licor de hierbas se elabora desde la antigüedad en Mallorca, donde preparaban la 'calenda' (elaboración del 'calent') a fin de obsequiar a sus amistades en las fiestas, es el licor típico de esta isla.



ESTOMACAL BELTRAN: Licor de hierbas proveniente de Menorca, España, producido por la casa Pujol en Mahon.



HIERBAS DULCES Y SECAS DE MALLORCA: licor de hierbas producido en la isla de Mallorca con gran contenido de azucar (dulces), dentro de ellas destacan licores como los producidos por las casa Tunel, cañella, Xoringuer, Morey, y Nadal



ECHT STONDORFER: Licor de hierbas aleman



ST HALLVARD: licor noruego aromatizado con hierbas.



BOONEKAMP: licor genérico de hierbas holandés y alemán conocido como bitter.

COCA BUTON: licor italiano de hierbas y coca boliviana.



ROIANO: licor de hierbas italiano producido por la casa Stock, con un sabor entre el galliano y el Strega.



ARQUEBUSE: licor de hierbas francés conocido como l'Arquebuse de l'Hermitage, se prepara con 33 tipos de hierbas



GOLD WASSER: Licor de hierbas proveniente de la ciudad de Danzig, Polonia, se elabora desde el siglo XVI, contiene hojuelas de oro en su interior, actualmente este licor lo elaboran varias destilerías, es conocido como licor de oro.



BRUIDSTRANEN: Licor de hierbas holandés denominado lagrimas de novia y tiene en su interior hojuelas de oro, es similar al goldwasser.



SILVERWASSER: licor de hierbas similar al Goldwasser, en su interior tiene lagrimas de plata, también conocido como licor de plata.



UNICUM: licor de hierbas (bitter) proveniente de Hungria, es elaborado a partir de 40 hierbas por la firma Zwack.



GAMMEL DANSK: licor de Dinamarca producido con una gran cantidad de hierbas y color oscuro.



CYNAR: licor italiano compuesto de 13 hierbas y alcachofa.



FERNET: licor genérico de hierbas italiano, se sigue produciendo en Milán por la empresa Distillerie Fratelli Branca, también existe la marca Morandini, Stock y Luxardo.

CAMPARI: licor de hierbas italiano, es conocido como uno de los mejores bitter.



JAGERNDORFER: licor alemán de hierbas denominado dentro de la categoría de los magenbitter (amargos)



UNDERBERG: licor alemán hecho con hierbas de 43 distintos países, sus orígenes se remontan a 1843.



PRAVY PRADED: licor de hierbas de la Republica Checa, conocido como bylinný praded.



AROMATIQUE: licor de hierbas alemanas, denominado dentro de los magenbitter (amargos)



SECHSÄMTERTROPFEN: Licor de hierbas alemán elaborado con raíces, plantas y frutos.



DOKATOR: Licor de hierbas alemán, proveniente de la formula antigua elaborada por una familia tradicional alemana.



LEUCHT FEUER: Licor de hierbas alemán elaborado en las costas, su nombre traduce faro y proveniente de una fórmula antigua.



RUPERTI: licor de hierbas alemán, presentación en 50 ml.



LOS AMAROS

Son licores de hierbas italianos, existe una gran cantidad de estos licores en miniatura, El termino amaro en italiano significa amargo y corresponde a los licores de hierbas solos o mezclados con algunos frutos y raíces.



Presentaremos algunos de ellos: Averna de sicilia, Ramazzotti, Montenegro, Don Bairo. Amaro del Piave, Zara y Lucano



JOSE FERANDO ESCOBAR E.
www.miniaturasdecolombia.com