

ARRELS PER FER LICORS

L'elaboració artesana de licors amb herbes és una tradició que s'ha mantingut viva a moltes cultures arreu del món durant segles. Aquesta pràctica, que es combina amb els coneixements ancestrals i l'ús de les herbes, ha donat lloc a una gran varietat de licors únics i saborosos que ens conviden a explorar els secrets de la natura i la destil·lació. En aquest article, ens endinsarem en el fascinant món de la creació artesana de licors amb herbes, descobrint la història, els ingredients i el procés que fan d'aquests licors una autèntica obra d'art.

TEXT I IMATGES: LLUÍS BORRELL I REDACCIÓ

L'ús d'herbes en la preparació de licors té arrels profundes a la història. Des de les civilitzacions antigues fins als monestirs medievals, les herbes es van utilitzar tant amb finalitats medicinals com per millorar el sabor de les begudes alcohòliques. Aquesta tradició va donar lloc a la creació de receptes úniques que es van transmetre de generació en generació.

Al llarg del temps, diferents regions van desenvolupar les seves pròpies varietats de licors amb herbes, cada una amb els seus ingredients i tècniques particulars. Alguns exemples notables inclouen l'absenta francesa, el Chartreuse francès i el Jägermeister alemany. A Catalunya, podem trobar diferents licors d'herbes com el Calisay, l'Herbes Eivissenques i la ratafia, un dels més arrelats a la terra. Avui en dia, aquestes begudes continuen sent apreciades arreu del món i són un símbol de la cultura i la tradició de les regions que les produeixen.

INGREDIENTS CLAU

La creació d'un licor amb herbes comença amb la selecció d'ingredients de la més alta qualitat. Les herbes són l'element central i es poden fer servir de diverses maneres, sigui fresques, seques o en forma d'extractes. Algunes de les herbes més comunes que es poden trobar en aquests licors inclouen

01. *Gentiana groga* (esquerre) i *regalèsia* (dreta).



l'absenta, el fenoll, l'angèlica, la menta i el romaní.

A més de les herbes, altres ingredients com ara les arrels, les espècies i els fruits poden afegir complexitat i profunditat al sabor del licor. Aquests elements se solen macerar o infondre en l'alcohol base, que generalment és vodka, rom, o brandi. El temps de maceració pot variar, però sovint es requereix un període de diverses setmanes per permetre que les herbes i els altres ingredients transfereixin els seus sabors i aromes a l'alcohol.

RECORDEU: arrencar l'òrgan subterrani d'una planta significa - normalment- la mort i, per tant, impedir-ne la reproducció.

EL PROCÉS D'ELABORACIÓ

L'elaboració artesana de licors amb herbes és un procés meticulós i precís que requereix paciència i coneixements especialitzats. El procés general inclou les següents etapes:

1. Preparació dels ingredients: Les herbes i altres ingredients se seleccionen, es netegen i es mesuren amb cura.
2. Maceració: Les herbes i els altres ingredients es col·loquen en un recipient amb l'alcohol base i es deixen reposar durant un temps específic per aconseguir la infusió dels sabors.
3. Filtració: Després de la maceració, el líquid es filtra per eliminar les herbes i altres sòlids.
4. Aromatització: En aquest punt, es poden afegir altres aromes o sabors, com ara extractes d'herbes o sucre.
5. Dilució: Si és necessari, s'ajusta la concentració d'alcohol amb aigua per obtenir el nivell desitjat.
6. Envelliment: Algunes varietats de licors amb herbes es deixen envellir en barrils per obtenir un sabor més complex i suau.
7. Embotellament: Finalment, el licor es posa en ampelles i es prepara per a la seva distribució.

Les arrels també són una part de la planta inte-

RECEPTES

Amarg de genciana

INGREDIENTS:

- 1 l d'orujo
- 1 arrel seca de genciana de 3 o 4 pams, a bocins
- 2 brots florals de donzell (*Artemisia absinthium*)
- La part taronja de la pell d'una taronja ecològica

ELABORACIÓ:

- Pelar una taronja per aconseguir-ne la part acolorida (taronja). Com farem un licor «amarg», i la part amarga de la pell de la taronja és la blanca, en aquest preparat no cal ser excessivament meticulós per a no tallar parts blanques...
- Deixar macerar durant tres dies aquesta pell dins el litre d'orujo.
- Seguidament, en un morter, aixafar els dos brots florals del donzell i els bocins d'arrel de genciana. Afegir-ho a la maceració de la pell de taronja.
- Ara caldrà deixar el preparat, en un lloc càlid però lluny de l'acció directa del sol, durant un mínim d'un mes, sacsejant el flascó de tant en tant.
- Finalment, ja podrem filtrar el preparat que deixarem reposar durant dos mesos més, en un lloc frescal, abans de consumir-lo.

Vi aperitiu de genciana

INGREDIENTS:

- 1 litre de vi blanc bo o de Porto
- 40 grams d'arrel de genciana
- Una pell de taronja amarga

ELABORACIÓ:

- Únicament cal afegir la genciana i la pell de taronja amarga al vi escollit i, una vegada tapada l'ampolla, deixar el preparat macerant-se durant tres setmanes.
- Abans de consumir, es filtra.
- D'aquest licor se'n pren una copeta abans dels àpats.

Licor de la Beata Maria

INGREDIENTS:

- 1 l d'aiguardent (millor sec)
- 5, 7 o 9 gàbulbs de ginebró (es diu que cal que sempre siguin senars)
- 10 cm de rizoma de segell de Salomó (*Polygonatum odoratum*) (Beatamaria al País Valencià)
- 1 tros de canó de canyella
- 1 brot de menta fresca
- 1 branqueta de dictam o lletimó (*Dictamnus albus*)

ELABORACIÓ:

- Cal deixar macerar tots els components, a sol i serena, un «novenari» (és a dir, ni mes ni menys que 9 dies). Abans de consumir, s'hi pot afegir sucre al gust.
- Deixar aquest preparat durant tres mesos, sacsejant cada setmana, en un lloc frescal i lluny del sol directe.
- Passat el temps de maceració ja el podem filtrar i consumir.



Licor de regalèssia

INGREDIENTS:

- 1 litre d'orujo
- 3 o 4 trossos d'arrel de regalèssia
- Sucre (al gust)
- Anís estrellat (*Illicium verum*) (opcional)

ELABORACIÓ:

- En un bol de vidre de boca ampla i hermètic, posar-hi l'orujo, el sucre (si es vol dolç... i recomanem afegir-lo en forma d'al·mívar), un bocí petit d'anís estrellat (opcional) i els trossos d'arrel de regalèssia fets estelles.
- Deixar aquest preparat durant tres mesos, i sacsejar-lo cada setmana, en un lloc frescal i lluny del sol directe.
- Passat el temps de maceració ja el podem filtrar i consumir.