

## BEGUDES ESPIRITUOSES

L'home primitiu no va haver de fer cap esforç per descobrir les begudes alcohòliques des del moment en què la formació natural d'alcohol per fermentació de productes ensucrats és uns dels múltiples i complexos processos de la pròpia natura. Qualsevol de les primeres fruites silvestres massa madures va posar en contacte l'home i l'alcohol. La història bíblica de Noé n'és indicadora d'aquest procés casual. Aquestes fermentacions naturals suposaven continguts alcohòlics baixos, del tipus cervesa o vi. Havien de passar encara molt d'anys per aconseguir productes alcohòlics d'alta graduació. El procés arribà a la majoria d'edat quan es conegué la destil·lació, que formà part substancial de l'alquímia, i que ja era coneguda a Alexandria al segle II de la nostra era, data i lloc dels què hi ha constància de l'existència d'alambins rudimentaris.

Es considera que la destil·lació per a l'obtenció d'alcohol és un descobriment àrab i són ells els que donen un gran impuls al procés a partir del segle IX. Avicena (980-1037) descriu detalladament els alambins i les seves aplicacions encara que no parla expressament de l'alcohol. El pas a Europa pogué venir de mans dels comerciants venecians que mantenien relacions comercials intenses amb els àrabs. És precisament l'escola de Salerno la que en el segle XII ja menciona *l'aqua ardens* (alcohol de 60°) i *l'aqua vitae* (alcohol de 90°) i en el segle XIII es parla de l'esperit del vi, antecedent clar del terme de begudes espirtuoses.

Els monestirs i les companyies eclesiàstiques (particularment la companyia de Jesús) jugaren un paper important en l'obtenció de destil·lats que, en un principi, tenien finalitats curatives i medicinals. Amb el temps, l'home va trobar noves formes, nous gusts, nous aromes i, a hores d'ara, ens trobam amb centenars i centenars de begudes diferenciades.

Pel que fa a les Balears, el poble fenici introduí la vinya a Eivissa, i la seva difusió al resta de les Illes va ésser protagonitzada pels romans. Es té constància que els jueus del segle V prenen ous al vi dolç i moscatell amb vermell d'ou i mel, que eren formes alegres de consumir energia. I, naturalment, no es pot deixar de fer referència a Ramon Llull, el nostre «set ciències» que va fer importants aportacions sobre la destil·lació. La Societat d'Amics del País deixa constància que a finals del segle XVIII hi havia a Mallorca 177 alambins dedicats a obtenir aiguardent del què se'n produïen 780.000 litres, dels quals el 60% era per a consum illenc. Per aquest temps, l'abad Boyer, exiliat a Mallorca com a conseqüència de la Revolució francesa, contribuï a millorar les tècniques de destil·lació.

En el segle XIX s'exportaven begudes a altres indrets, com per exemple Amèrica del Sud. A finals d'aquest mateix segle s'obriren diverses destil·leries que encara perduren avui. Es començà a fabricar a nivell industrial el palo i es popularitzà i generalitzà la fabricació i el consum de les herbes.

A hores d'ara, existeix una important xarxa de producció de begudes espirtuoses a les Illes que són apreciades pels illencs i pels visitants. Les herbes, el gin i el palo són una part més de les nostres festes, costums i tradicions.

### DEFINICIÓ I MARC LEGAL

De forma general, s'entén per beguda alcohòlica el producte destinat a consum humà que conté alcohol (concretament etanol) en qualsevol graduació. El terme **begudes espirituoses** fa referència a begudes destinades al consum humà de caràcters organolèptics específics i que tenen un grau alcohòlic com a mínim del 15% (en volum), si bé hi ha un llistat d'excepcions que no ve al cas especificar ara. En la reglamentació europea queden recollides les definicions de les diferents categories de begudes espirituoses.

El reglament recull les característiques que ha de tenir l'alcohol afegit que sempre haurà de ser etanol del 96% d'origen agrícola, sense cap característica sensorial que recordi el producte del qual procedeix. També fixa les característiques de l'aigua afegida, si és el cas, que ha de ser potable, destil·lada o desmineralitzada i complir tot un seguit de requisits.

Finalment cal referir que la reglamentació europea recull un sèrie de begudes amb denominacions geogràfiques que queden protegides legalment en tot l'àmbit de la comunitat europea.

### CONSUM

Els efectes del consum desproporcionat d'alcohol són molt greus. Els problemes per a la salut i les repercussions socials, familiars i laborals que pot generar precisa que s'hagi d'optar per un consum responsable:

- Beure en moderació.
- Evitar el consum continuat ja que pot generar hàbit.
- Prohibició absoluta als menors d'edat.
- Evitar el consum si s'ha de treballar, especialment en activitats d'elevada perillositat.
- Evitar el consum si s'ha de conduir.

Només d'aquesta forma es pot gaudir d'aquest plaer ancestral.

### PALO DE MALLORCA

El palo és una beguda espirituosa obtinguda per maceració i infusió d'escorça de quina (gènere *Cinchona*), i d'arrels de genciana (*Gentiana lutea*), amb sucre, sacarosa caramel·litzada, i alcohol etílic.

És una beguda amb una forta tradició a Mallorca i també a Eivissa. El nom prové de l'escorça de la quina (coneguda com a palo quina), planta originària dels boscos humits d'Amèrica del sud que fou coneguda a Espanya a través de la comtessa de Chinchón qui l'any 1638 va caure malalta a Lima i fou tractada amb quina. La comtessa es va curar i quan tornar a Espanya va portar escorça de quina. El remei va adquirir una gran popularitat que es va estendre a altres indrets europeus. El botànic suec Linneo, molts d'anys després, va donar el nom de *Cinchona*, dedicat als comtes de Chinchón, al gènere d'arbres que produeix aquest tipus d'escorça.

Les escorces de la quina contenen diversos alcaloides com la quinina, quinidina, cinconina, quinisina, cinconidina, etc. que conjuntament amb la quinovina i diverses substàncies polifenòliques li donen un sabor amarg i astringent. La quinina ( $C_{20}H_{24}N_2O_2$ ) té propietats antipirètiques i antipalúdiques.

La genciana és una planta perenne que conté glicòsids d'entre els que destaquen la genciopirina, la genciomarina i la genciina causants de la seva intensa amargor, i diversos alcaloides i

fitosterines. És tonificant i estimulant de la secreció salival i dels sucus gàstrics. També fou emprada com a remei per combatre el paludisme.

A les Illes hi havia moltes zones del litoral que eren pantanoses (Pla de Sant Jordi, Can Pastilla, Santa Ponça, S'Albufera, desembocadures de torrents etc.) que constituïen un excel·lent medi de cultiu pels moscards, portadors de malalties genèricament denominades febres. Això va fer que s'acceptassin amb facilitat els extractes de quina i genciana, introduïts pels comerciants que venien a intercanviar espècies i altres productes.

Amb el temps, per tal de millorar el desagradable sabor d'aquests extractes, fortament astringents i amargs, se'ls afegí concentrats de sucres de raïm, de figues seques i de garrova. Aquests extractes ensucrats s'encalientien a fi d'evaporar l'aigua i aconseguir concentrar-los i, en conseqüència, el sucre s'anava caramel·litzant i enfosquint. El gust que assolí emmascarava l'amargor.

Aquest xarop tenia una vida relativament limitada perquè el producte fermentava amb facilitat, i s'optà per afegir-hi alcohol. Naixia així el palo, que poc a poc va veure limitada la quantitat de quinina i de genciana, augmentat l'alcohol i enfosquit el sucre. Al final ha deixat de banda el seu valor medicinal i s'ha convertit en una aperitiu apreciat i reconegut al nostre entorn.

### **Descripció**

És molt obscur, quasi negre, dens, espès i viscos. Quan es remou dins el tassó, a les parets hi queda aferrada una fina capa de color caramel que, inicialment és llisa i uniforme, però que en poc temps, a l'evaporar-s'hi l'alcohol, forma uns regalims gruixuts perfectament definits que es mantenen de forma permanent i que poden arribar a formar com a una pasta.

És aromàtic, però no en excés. Predominen els aromes de l'alcohol i del caramel i es percep un record indefinit a fusta que algunes persones associen al regaléssim. En boca causa una sensació complexa per la simultaneïtat d'impressions amb un predomini inicial del dolç, que es veu tot seguit acompanyat per l'ardor de l'alcohol i que acaba arrodonint-se amb una mescla d'amargors causada, tant pels extractes de plantes presents, com per la caramel·lització del sucre. La persistència que queda en boca és molt perllongada: desapareixen primer les sensacions de l'alcohol, llavors la dolçor, quedant, al final, el predomini del record amarg.

### **Denominació geogràfica Palo de Mallorca**

Segons el reglament de la denominació aquest producte s'obté per maceració, bàsicament de quina i genciana, en alcohol etílic d'origen agrícola i aigua, però també es contempla l'opció d'obtenir-lo per infusió de quina i genciana en aigua, amb addició posterior de l'alcohol. A aquesta infusió se li afegix la sacarosa dissolta en aigua i el sucre caramel·litzat per encalentiment controlat d'una solució concentrada de sacarosa. A la dissolució així obtinguda se li afegix l'alcohol necessari per obtenir la graduació alcohòlica desitjada que haurà d'estar compresa entre el 25 i el 36%, en volum. El contingut de sucre ha d'estar comprès entre 300 i 500 g/l.

El Reglament també delimita el contingut màxim de metanol (1g/l) i de metalls pesants (40 ppm, expressat com a plom), i que la densitat ha d'oscil·lar entre els 1,12 i 1,18 g/l.

### **Consum**

Sota la Denominació Palo de Mallorca, en la qual hi ha un total de set productors, l'any 2001 s'han elaborat 168.000 litres. Els darrers anys s'ha produït una disminució de la producció que es pot xifrar en un 30%. Més del 90% es comercialitza a la CAIB.

Es pren com a aperitiu. El palo és molt popular a les tres illes, però principalment a Mallorca i Eivissa. Encara que es pot prendre sol, és més habitual acompanyar-lo de glaçons, llimona i gotes de ginebra. La forma tradicional és en tassó llarg, amb sifó o, en la seva absència, aigua mineral amb gas, tònica o gasosa. La combinació de llet i palo, a parts iguals, amb gel picat, dona un bon resultat, cremós i suau. Més innovadora és el palo amb Cointreau i un pic de canyella en pols.

## GIN DE MENORCA

L'any 1712 pel tractat d'Utrech es formalitzà la dominació anglesa de l'illa de Menorca que es perllongà, amb diverses interrupcions, fins el 1802 quan, mitjançant el tractat d'Amiens, retornà definitivament a Espanya. La influència anglesa a Menorca és indubtable i perceptible encara avui en dia, i es veu reflectida en la gran popularitat que té la ginebra entre els menorquins, tant en consum com en identitat cultural.

Ara bé, la ginebra no va néixer a Gran Bretanya, sinó a Holanda quan el Dr. de la Bøe la va obtenir per destil·lació i redestil·lació d'alcohol prèviament macerat en baies de ginebró (*genever* en holandès) i d'aquí l'origen del nom. Aquest destil·lat es va rebaixar amb aigua poc ensucrada, fins a una graduació en torn als 40°. Però foren els anglesos els que li donaren l'impuls, passaren d'importadors a fabricants i es convertiren en uns consumidors entusiastes. Durant la dominació anglesa a Menorca es va començar a produir ginebra adreçada als soldats que hi estaven destinats.

El ginebró és un arbust de la família de les cupresàcees, del gènere *Juniperus* que abasta més de 60 espècies de les quals el *Juniperus communis* és l'emprat per a l'obtenció del gin. A Espanya es troba a les muntanyes, des dels Pirineus fins a Sierra Nevada. S'arriba a trobar fins a 2.500 metres d'altura.

En un principi la ginebra s'elaborava a partir d'aiguarent obtingut per la fermentació de cereals, seguit d'una posterior destil·lació i s'aromatitzava amb baies de ginebro, per distintes tècniques segons els països. Se li addicionaven també altres ingredients com per exemple llavors i grans de coriandre, arrel de angèlica, canyella, comí, pell de taronja, etc. Poc a poc es va obtenir a partir d'alcohols de procedència agrícola diferents dels cereals.

Actualment la legislació europea accepta que les begudes espirtuoses «al ginebró», puguin ser obtingudes per l'aromatització amb baies de ginebró, d'alcohol etílic d'origen agrícola, d'un aiguarent o un destil·lat de cereals. L'esperit mediterrani de l'illa de Menorca va fer que s'optàs per un alcohol d'origen vínic, en lloc del procedent dels cereals. Aquest toc mediterrani, juntament amb algunes herbes aromàtiques li dona caràcter i personalitat.

El gin es començà a elaborar a Menorca per satisfer la demanda dels anglesos però va passar progressivament a ser valorat i consumit pels illencs, de manera que va sobreviure a la desocupació dels consumidors originals. Ara forma part de la història, del gust, dels costums i de les celebracions dels menorquins i, per extensió, de molts d'habitants de les altres illes. Recent començat el segle XX, Miquel Pons, artesà que coneixia tota la tradició i els secrets de la beguda, va adoptar el nom i la imatge d'un antic molí de vent i inicià una elaboració que comptabilitzava l'artesania i la tradició amb una producció quantitativament important.

## Descripció

Per fer el gin empren les baies del *Juniperus communis*, preferentment cultivat a partir dels 800-1.000 metres per aconseguir que transmeti al destil·lat les millors qualitats de sabor i aroma. El procés de destil·lació es fa en alambins de coure, utilitzant encara com a combustible la llenya.

S'evita fer líquids-base concentrats que es converteixen en el producte final per addició d'una mescla aigua-alcohol. D'aquesta manera eviten pèrdues i canvis en els aromes i sabors pròpies dels processos de concentració i s'aconsegueix així un millor equilibri i naturalitat.

Es conserva amb barrils de roure curat per tal que agafi una mica de color de fusta, fins al moment de l'embotellament.

És una beguda transparent, incolora, fluïda i no viscosa. Desprèn aromes intensos d'alcohol amb una clara preponderància dels components més volàtils del ginebró, però es detecten aromes d'altres grans i llavors. És seca i ardent com correspon a una beguda d'alta graduació, però a la vegada és fina, equilibrada i delicada, predominant el sabor del ginebró.

### **Denominació geogràfica Gin-Menorca**

Entre les especificacions i requisits més notables de la Denominació Geogràfica Gin de Menorca, poden citar-se:

- La delimitació geogràfica de producció correspon a l'illa de Menorca.
- L'ús d'alcohols naturals de 96,5° obtinguts per rectificació/destil·lació amb unes característiques analítiques determinades.
- No es pot addicionar cap additiu, aroma o extracte.
- Ús de baies de ginebró naturals.
- Elaborat per destil·lació directa en alambins de coure de l'alcohol que passa a través de les baies de ginebró. Tot el producte passa pel destil·lador, és a dir, no es fan concentrats que posteriorment es dilueixen.
- Els destil·lats hauran de presentar un grau alcohòlic d'entre el 30 i el 43%.
- Serà un líquid incolor i transparent. La graduació final ha d'estar compresa entre el 38 i el 43% en volum.

### **Consum**

Es beu sol en tassons petits, però també es pot beure amb glaçons. Més recentment s'ha fet popular la **pomada**, obtinguda al mesclar gin i llimonada. Es ven la mescla feta, però es recomana, sempre que sigui factible, fer-la mescla al moment amb llimonada recent feta. Està molt associada a les festes de Sant Joan, de la Mare de Deu del Carme i altres celebracions menorquines de l'estiu. Es pot afirmar, sense perill de ser acusat d'exagerat, que a les festes de tots els pobles menorquins sempre hi ha cavalls i sempre es pren pomada. També és molt popular la **pallofa**, gin amb un raig de sífó, acompanyat normalment de glaçons i una clovella de llimona.

L'any 2001 la Denominació Geogràfica va produir uns 3.900 hl, dels quals el 70% es destina a demanda de la Illes Balears, el 23 % a la resta de territoris de l'estat espanyol, particularment Catalunya i Llevant, i el 7% a exportació.

Actualment només hi ha un productor inscrit a la Denominació que fa tota la producció. L'especificitat del reglament fa difícil la incorporació d'altres que fabriquen begudes de ginebró.

### **HERBES**

Les herbes són begudes espirtuoses anisades amb extractes d'aromes de diverses plantes i amb un grau variable d'edulcoració. Els antecedents es poden situar en els monestirs, on els frares elaboraven un ampli ventall d'aiguardents i begudes espirtuoses fetes amb herbes i fruites.

Són molt populars a les Pitiüses, Mallorca i Menorca, amb alts nivells de producció i consum. Formen part de la tradició de moltes cases que des de sempre les han fet artesanalment, amb les seves pròpies receptes i secrets mai confessats.

En molts de casos d'elaboració casolana hi ha la costum d'omplir la botella que conté l'anís amb les herbes perquè l'extracció es faci en el mateix recipient. Això té el problema que no totes les herbes s'extreuen per igual i a la mateixa velocitat, per la qual cosa els predominis són diferents. Si l'extracció es fa excessiva, els aromes i sabors poden ser massa intensos o desequilibrats. A la pràctica el que fan és anar omplint la botella amb la dissolució anisada a mesura que es va buidant. Així i tot és evident que el nivell de control és baix i no podria ser extrapolable a una comercialització general.

De fet, els distints composts que donen el sabor i l'aroma tenen distintes propietats i no és convenient extraure-los amb el mateix sistema. És per això que per obtenir unes bones herbes es recomana una combinació de processos que inclogui maceració, infusió i destil·lació.

Cada illa i, fins i tot, cada elaborador té preferències per un determinat tipus d'herbes i maneja de forma diferent els sistemes d'extracció, el temps i la quantitat de sucre a incorporar. En tots els casos són begudes molt aromàtiques, amb preponderància de l'aroma anísat entremesclat amb una multiplicitat d'olors procedents de la mescla d'un considerable nombre d'extractes. Són de color verd, bàsicament pels extractes de clorofil·la, amb certs matisos groguencs i ambres. La dolçor és variable segons la tipologia –dolces, seques etc.-. Són més o manco ardents en funció del grau alcohòlic, que és variable també segons el grau de sucre afegit.

#### **Denominació geogràfica *Hierbas Ibicencas***

A finals del XIX, curiosament a Formentera va néixer el que podríem denominar la primera indústria elaboradora de begudes espirtuoses de les Pitiüses. Com és ben sabut, molts dels residents de Formentera compaginaven les labors de pescadors, agricultors i ramaders. Però un d'ells en Joan Marí Mayans, cap el 1880, tenia altres prioritats i amb el seu llaüt feia viatges a Barcelona per abastir l'illa d'objectes i estris allà no existents. Va conèixer els secrets dels alambins i de la fabricació de begudes alcohòliques. Creà una petita fàbrica que anys després traslladaria a Eivissa i que, a hores d'ara encara perdura.

L'any 1997 s'aprovà la Denominació Geogràfica, que inclou l'àmbit geogràfic d'elaboració d'Eivissa i Formentera.

- Queden definides com a una beguda espirtuosa anisada obtinguda bàsicament per l'extracció d'aromes de diverses plantes procedents de la zona d'elaboració com fonoll, timó, romaní, herba-lluïsa, espígol, ruda, eucaliptus, camamilla, enebre amb ginebrons, orenga, menta, herba-sana, fulles i pell de llimona i taronja, i sàlvia en presència d'altres plantes com l'anís estrellat o badiana i l'anís verd o matafaluga.
- L'extracció d'aquestes aromes es realitza per mètodes de destil·lació (en alambins de coure a foc lent, durant 18 hores), maceració en solució hidroalcohòlica (durant 15 dies) i/o la infusió en aigua bullint.

- A partir d'aquests extractes s'obté el producte final mitjançant les addicions adients per obtenir un grau alcohòlic entre 24 i 38% i un contingut de sucre que no superi els 250 g/l de producte final elaborat. La densitat (a 20°C) haurà de ser inferior a 1,18 mg/l.
- L'alcohol ha de provenir d'alcohol destil·lat de fermentats de productes d'origen agrícola. També queden regulats els màxims de metanol (1g/l) i metalls pesants (40 ppm, expressats en plom) i l'absència de microorganismes patògens.
- El color podrà oscil·lar entre el verd ambre i el verd

Són una confluència de sabors i aromes que envolten els de l'anís. La riquesa de la mescla dona força i equilibri al producte final. En certs casos predomina algun tipus concret d'aroma (fonoll, timó, romani) però en general es cerca la coexistència múltiple i diversificada dels extractes integrants.

A l'any 2001, la producció d'herbes emparada per la Denominació fou de 282.000 litres amb un valor econòmic de 2 milions d'euros. A Eivissa i Formentera són molt apreciades. Es consumeixen soles o acompanyades de glaçons, majoritàriament després de les menjades. Són molt habituals a les festes i celebracions i excel·lents acompanyants de la rebosteria pitiusa.

#### **Denominació geogràfica *Herbes de Mallorca***

Els pagesos mallorquins elaboraven a les seves possessions les herbes, gràcies a l'existència de molts d'alambins presents (a mitjans i finals del XVIII) a les Illes que les subministraven la beguda anisada, sense la qual obviament poc es podia fer. Posteriorment es crearen indústries licoreres, algunes de les quals encara perduren, que iniciaren una producció amb volums considerables.

L'any 2002 s'aprovà la Denominació Geogràfica, que inclou l'àmbit geogràfic d'elaboració de Mallorca (ordre 19309/2002)

Tradicionalment aquesta beguda espirtuosa anisada ha tingut una gran acceptació a Mallorca tan a nivell industrial com casolà. Segons el reglament de la Denominació geogràfica:

- Queden definides com a una beguda espirtuosa anisada obtinguda bàsicament per l'extracció d'aromes de diverses plantes de la pròpia illa com fonoll, romani, herba-lluïsa, camamilla, llimoner, taronger i melissa.
- Les Herbes de Mallorca s'obtenen per una mescla d'una beguda espirtuosa anisada amb una solució hidroalcohòlica aromatitzada per maceració i/o destil·lació de les plantes abans descrites.
- L'alcohol ha de provenir d'alcohol destil·lat de fermentats de productes d'origen agrícola.
- El grau alcohòlic estarà comprès entre el 20 i el 50% en volum i queden fixades impureses màximes d'ésters (300 mg/l), aldehids (90 mg/l), furfural (15 mg/l), alcohols superiors (225 mg/l) i metalls pesants (amb màxims individualitzats per cada un).
- Es poden comercialitzar:

**Herbes dolces:** amb un grau alcohòlic mínim del 20% i un mínim de 300 g/litres de sacarosa.

**Herbes mesclades:** amb un grau alcohòlic mínim del 25% i un contingut de sucres comprès entre 100 i 300 g/l. Aquesta tipologia ha estat la resposta comercial a la demanda dels

consumidors en els propis bars de mesclats d'herbes dolces i seques. Els cambriers agafaven una botella en cada ma i les abocaven amb una gran habilitat al tassó o la copa simultàniament perquè quedassin ben mesclades.

**Herbes seques:** amb un grau alcohòlic mínim del 35% i un màxim de 100 g/litres de sacarosa.

Són de color verd a ambar amb distintes intensitats i matisos, es detecta una rica multiplicitat d'aromes que envolten l'olor de l'anís. Els intervals de dolçor són molt amples la qual cosa permet que cada consumidor trobi el que desitja. La producció d'herbes a Mallorca sobrepassa el milió de litres. Tenen una gran acceptació.

### Herbes menorquines

A Menorca les herbes no són tan emblemàtiques, probablement per la popularitat i l'especificitat del gin a l'illa. Així i tot hi ha una sèrie de productors que les elaboren. Pel fet que no existeix cap denominació, les condicions d'obtenció, les plantes, el grau alcohòlic, etc. són molt diferents d'un fabricant a l'altre. Les coloracions oscil·len dins la gamma del verd i el groc. Se'n troben de dolces i seques i la graduació mitjana pot situar-se en torn als 25°-35°.

Les plantes que es maceren i de les quals s'extreuen les essències aromàtiques (amb mescla d'alcohol i aigua) són molt variades; fonoll, romaní, llorer, eucaliptus, tomí, herba-lluïsa, herba sana, pi, menta, flor d'anís, camomila, etc.

### FRIGOLA

És un licor de color vermellós associat plenament a l'illa d'Eivissa, obtingut per extracció alcohòlica i destil·lació de farigola.

Hi ha moltes classes de farigola, essent la més freqüent a la península el *Thymus vulgaris* que també existeix a Eivissa. A aquesta illa l'espècie predominant és el *Thymus capitatus*, conegut com a farigola de Sant Joan o farigola vera. Es recomana la recol·lecció el matí del dia de Sant Joan, i, en tot cas un dia assolellat i poc humit.

La farigola conté olis essencials molt olorosos. Si algú passeja entre farigoles, quan arribi a casa no cal que ho pretengui amagar, tanmateix no podria. Destaca la presència de timol i de carvacrol, fenols molt aromàtics i amb propietats antisèptiques, antibacterianes i fungicides. El metge grec Dioscòrides ja parlava de les propietats medicinals d'aquesta planta en el segle I. Els grecs afirmaven que va néixer al lloc on a Helena de Troia li caigueren les llàgrimes. Plinio parla de com recol·lectar-la i assecar les flors i Virgili n'alaba l'olor. Conten que Joan Miró estava meravellat de l'etiqueta de la botella on hi apareixen una parella de pagesos eivissencs.

La farigola s'obté pel tractament de fulles i flors, adientment assecades de forma natural, juntament amb altres plantes aromàtiques opcionals que varien segons els fabricants. Es combinen extraccions, maceracions, infusions i destil·lacions per obtenir el producte desitjat. S'hi afegeix la sacarosa, aigua i alcohol etílic d'origen agrícola necessari per aconseguir les propietats físico-químiques i sensorials desitjades.

És una beguda de color vermellós molt característic que la fa inconfusible només veure-la. És poc densa, gens tèrbola i fortament aromàtica amb preponderància del timol. És dolça i es deixa sentir la presència de la farigola que perdura molt de temps.

És un licor propi d'Eivissa i no se'n fabrica a les altres illes. La major part del consum és fa a la pròpia illa.



És un licor digestiu que es pren habitualment després de les menjades sola o amb glaçons. Forma part també de diversos plats de la gastronomia de les Pitiüses, particularment de rebosteria.

## **ABSENTA**

Beguda envoltada de mites, prohibicions, màgia, fantasia, poders curatius, drogues i llampecs bohemis. Tot això naturalment li ha donat un valor addicional i una gran fama a determinats indrets.

Sembla que fou inventada l'any 1792 pel metge francès Pierre Ordinaire, encara que altres versions apunten a que ja existia en la cultura popular i ell únicament la va popularitzar i comercialitzar. Se la va denominar *fée verte*, sobrenom que encara es manté. A principis del segle XIX Henry Louis Pernod contribuï notablement a la difusió de l'absenta al subministrar-la a les tropes franceses que lluitaven a Argèlia, com un remei per a les febres.

Mentre, el consum es generalitzà a França, bàsicament impulsat per intel·lectuals, artistes i bohemis. Degas, Manet, Van Gogh, Gauguin, Picasso, Verlaine, Boudelaire, Hemingway, Wilde, deixaren plasmada l'absenta a les seves obres.

Recent començat el segle XX, degut la detecció d'un tipus d'intoxicació (l'absintisme) provocada pel consum perllongat de begudes semblants, s'inicià una forta campanya en contra l'absenta que acaba amb la seva prohibició a Bèlgica, Suïssa, Estats Units i a la pròpia França (1915).

## **Elaboració i descripció**

L'ingredient clau de l'absenta és el donzell, també anomenat donzella i encens (*Artemisia absinthium*), planta oriünda del sud d'Europa. Els components principals són absentina, alfa-tuyona, la beta-tuyona, i l'alcohol tuyílic que són els responsables de l'absintisme abans referit. Actualment s'han fixat límits al contingut de les tuyones que queden fixades en 10 ppm per a l'absenta.

Es fa una maceració hidroalcohòlica de les fulles i els caps florits de la donzella, juntament amb altres ingredients aromàtics i posteriorment es destil·la. El destil·lat, transparent i pràcticament incolor, és acolorit per la clorofil·la i altres pigments de fulles de donzella, melissa, fonoll, etc. Al final, s'hi afegeix si escau, una petita quantitat de sucre per a aconseguir un cert grau de dolçor.

## **Consum**

Eivissa ha revitalitzat l'absenta. És a aquesta illa on es fabrica en gran quantitats, si bé també a Mallorca se'n fa.

No és habitual, per la seva alta graduació alcohòlica, el consum directe. L'absenta se sol prendre rebaixada amb aigua freda, suc de llimona, o fins i tot amb vi blanc. L'addició d'aigua provoca un canvi espectacular en les característiques físiques de la beguda: es romp el color verd que torna, gota a gota, blanc, a la vegada que es perd la transparència i apareix un intens enterboliment.

## **LICOR DE FRUITES**

Beguda espirtuosa que té una graduació alcohòlica baixa, en torn als 20°. És dolça, suau i aromàtica, amb el gust i l'aroma de la fruita corresponent. Aquestes característiques no solen ser apreciades per les persones consumidores de begudes més fortes i seques com podria ser el gin, el brandy o el whisky. Però existeix un sector de consumidors que precisament cerca una beguda suau per acabar una menjada. S'ha popularitzat molt als restaurants que les solen oferir com a *chupito*.

Generalment es fan a partir d'alcohol, aigua sucre i l'extracte comercial de la fruita escollida. Això facilita la uniformitat del producte i converteix l'elaboració en un procés fàcil, homogeni, instantani. És habitual emprar glucosa en aquest tipus de begudes, si bé les característiques de la

dolçor són sensiblement diferents respecte a les que contenen sacarosa. Els sabors que més acceptació tenen són de poma verda i el préssec.

A nivell artesanal a moltes cases i, algun fabricant de **Menorca** fan el licor a partir de fruita natural. A partir de la fruita madura i rentada es fa una maceració amb aigua i esperit durant el temps necessari (1-3 mesos, segons el tipus). Opcionalment es premsen per aconseguir millors resultats en la maceració. Passat el temps es filtra per llevar les restes sòlides de fruita i se li afegeix sucre i aigua en les quantitats necessàries per a obtenir la dolçor i el grau alcohòlic desitjat (entre 18 i 21°). Són particularment apreciats els licors de llimona, mandarina, taronja i préssec. A nivell casolà els més habituals són els de taronja o de mandarina.

Aquests licors són exquisits i mantenen intactes el sabor i l'aroma de les fruites. En contrapartida, és difícil obtenir un licor de característiques homogènies i el producte obtingut pot tenir problemes d'estabilitat passat un cert temps. La seva producció és molt limitada, en comparació amb els licors de fruites obtinguts a partir d'extractes comercials elaborats per companyies especialitzades.