

## Begudes catalanes elaborades de manera artesanal

06/05/2021



*Catalunya no només és terra de vins, existeixen altres begudes artesanals de proximitat elaborades per petites empreses cada dia més populars. Descobreix quines són i atreveix-te a provar alguna d'elles!*

### Begudes artesanals

Les begudes artesanals són tendència en el públic actual. Cada vegada són més els que defensen el consum responsable, sostenible i de productes locals, tant és així que el fenomen de la fabricació artesanal s'ha traslladat també a les begudes, abandonant una

mica el consum de begudes industrials i apostant per les begudes artesanals.

Aquest boom s'ha convertit en un fenomen global i cada zona elabora la seva pròpia beguda artesanal amb els seus propis productes, recepta i tradició. Sobretot, sense afegir en cap d'elles conservants, ni estabilitzants, ni additius, creant així un producte 100% natural.

### Cervesa artesanal

La cervesa és la beguda fermentada més antiga de la humanitat. Té el seu origen en la primera gran civilització d'Orient Mitjà, però no podem concebre-la com l'actual cervesa fins més endavant, quan el poble egipci va millorar la recepta i la va convertir en la beguda egípcia per excel·lència.

Les fites més importants de la història cervesera van ser l'aparició de la cervesa Lager de Baviera en el 1559 per part dels monjos i el 1842 amb el naixement d'una altra cervesa més daurada a la ciutat de Pilsen. D'ara endavant, es va estenent la seva producció i va guanyant terreny culturalment, arribant fins a l'actualitat, on la [cervesa artesana](#) [ /shared/.content/noticias/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/350-Las-mejores-cervezas-artesanas ] ha anat guanyant adeptes pel camí.

Si ens centrem en la nostra terra, són moltes ja les cerveses catalanes d'origen artesanal que formen part del mercat més enllà de les arxiconegudes Estrella Damm i Moritz. Dins d'una llista infinita, nomenem només algunes de les [cerveses totalment naturals](#) [ /shared/.content/noticias/mundo-cocina/noticias/La-cerveza-nutritiva-y-con-pocas-calorias ]:

- **Optimista/pesimista.** La primera cervesa artesanal de la Lenta, d'alta fermentació, amb aspecte clar, aromes cítriques i de fruita tropical.
- **Guineu IPA Groc.** Una cervesa Índia Pale Ale (IPA), fabricada amb quatre llúpols on destaca la varietat groga.
- **IPA Montseny.** La cervesa artesana del Montseny IPA té una elevada graduació i amargor, però està compensada per les seves aromes dolces i la dolçor del malt.
- **Black IPA.** La cervesa negra de l'Espiga, amarga i amb aroma resinosa, herbàcia i cítrica. Aquesta cervesa va aconseguir la medalla de plata en els concursos del 2014 i 2015.

En el procés d'elaboració de la cervesa artesanal es té molt en compte la qualitat dels ingredients i la fórmula que cada mestre tingui. Primer de tot es fa el maltatge, una vegada és mòlt es barreja amb aigua per macerar, es filtra el most, es duu a ebullició, es fermenta i després es duu a terme un procés de maduració i embotellat.

## Vermut

El [vermut](#) [



</shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/317-Vermut-el-aperitivo-por-excelencia.html> ] és una de les begudes catalanes més famoses, tant és així que d'ella deriven les expressions populars: “anar a fer el vermut” o “l'hora del vermut”, al fet de fer un pisolabis abans de menjar.

Aquesta beguda artesana està elaborada amb vi neutre de bona qualitat, aromatitzat amb herbes, la absenta o el donzell, a més de moltes altres espècies que cada enòleg barreja, donant-li a cada vermut el seu toc més característic.

Si fem un salt cap al passat, es podria dir que el vermut va sorgir en l'antiga Grècia, època en la qual ja barrejaven i maceraven el vi amb espècies i plantes amb finalitats medicinals. D'ara endavant, es troben diversos referents històrics, però no és fins al segle XVIII quan troben en l'obra d'un metge italià, l'elaboració del vermut com a tal.

Va ser llavors quan aquests vins aromatitzats van començar a arribar a Reus des d'Itàlia, localitat catalana pionera a elaborar i comercialitzar aquest licor. A causa del seu gran acolliment i èxit, són moltes les empreses i marques que es van sumar a la fabricació d'aquesta beguda artesanal, creant vermuts negres, blancs, reserves i alguna altra innovació.

Les marques catalanes més capdavanteres i conegudes són: [Miró](#) [ <https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/miro-vermouth-reserva-1l/317631> ], Yzaguirre, Cori, Siset, Dos Deus, el Bandarra i Espinaler. Fes-te amb algun d'aquests vermuts i gaudeix del teu aperitiu!

## Ratafia

La ratafia és un licor tradicional català elaborat a partir de la maceració de nous verdes, herbes aromàtiques com menta, sàlvia, marialluïsa, farigola, etc., i espècies com canyella, nou moscada, clau i anís. A la mescla resultant se li afegeix alcohol, aigua, sucre i es deixa reposar uns tres mesos fins aconseguir la graduació alcohòlica convenient.

Aquesta beguda alcohòlica gaudeix del segell Indicació Geogràfica Protegida Ratafia Catalana, la zona d'elaboració de la qual i l'envasament abasta tot el territori de Catalunya. Entre totes les ratafies catalanes podem destacar; la ratafia Bosch, una de les marques més grans; [ratafia Raiers](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/raiers-ratafia-licor-nueces-y-plantas-aromaticas-1l-/305930> ], elaborada al Pallars Jussà amb una de les graduacions més altes; ratafia Russet, elaborada a Olot amb nous tradicionals de la Garrotxa i, finalment, la ratafia Ca Roman, amb una recepta familiar de més de 50 anys de tradició.

Aquesta beguda artesanal gaudeix de diverses festes que fan honor al seu nom. La més famosa té lloc a Santa Coloma de Farners, el segon cap de setmana de novembre, on a més de la festa se celebra una fira i un concurs per mostrar totes les ratafies del país. I l'altra fira de la ratafia es celebra a Besalú, a finals de novembre o principis de desembre, amb llocs per degustar-la i un concurs d'elaboració.

## Moscatell

El moscatell és un licor de vi dolç molt tradicional a Catalunya, elaborat amb raïm moscatell molt madur i envellit en botes de fusta de grans dimensions. Aquest vi destaca per la seva bona càrrega de sucre i un final sec, perfecte per elaborar [receptes amb foie gras](#) [ </shared/.content/recetas/336-Foie-y-mango-con-reduccion-de-moscatel.html> ], per acompanyar el formatge blau, massapà, postres de pasta fullada o milfulls amb nata o crema i fruits secs.

Les vinyes del raïm moscatell se situen prop de la platja, perquè la mar millora el seu cultiu, d'aquí ve que sigui coneguda com el cep del Mediterrani. Malgrat el seu origen sigui incert, perquè existeixen diverses teories que situen el raïm moscatell en l'Antic Egipte, en l'Antiga Pèrsia o en la mediterrània estesa pels grecs o els romans, la veritat és que el seu raïm és considerat un dels més antics del món, d'aquí la seva dificultat per esbrinar l'autèntic origen.

---

Alguns posseeixen el segell de DO Catalunya com, per exemple: el moscatell Pedro Masana, dolç i d'aroma intensa; el [Pinord](https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/moscatel-pinord-botella-75-cl/270318) [ <https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/moscatel-pinord-botella-75-cl/270318> ], excel·lent per maridar fruites, fruits secs i rebosteria o el Torres Oro, amb aromes florals perfectes per fer un aperitiu fred o com a vi per a postres.

## Sidra catalana

A Catalunya també existeix la sidra. En aquest moment podem dir que hi ha tres sidrerías pioneres que s'han sumat al mercat: Mooma, Riera Badías i Aran Tast.

Mooma va ser qui va elaborar la primera sidra a Catalunya. Una empresa familiar de llarga tradició frutícola, dedicada al cultiu de les pomes del Empordà amb indicació geogràfica protegida pròpia, van decidir en 2005 elaborar una sidra d'estil americà, completament natural, baixa en alcohol i saludable. A la vegada, elaboren [sucs de poma](#) [ </shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/338-Zumos-de-MOOMA> ] km.0, a partir de quatre varietats: Gala, Pink Rosée, Fuji i Granny Smith.

## Licor Aromes de Montserrat

Un altre dels licors tradicionals de Catalunya és l'Aromes [de Montserrat](#) [ <https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/aromas-montserrat-licor-digestivo-70cl/240605> ], beguda inventada pels monjos benedictins del Monestir de Montserrat. Aquesta beguda artesanal inicialment estava elaborada a partir de quinze herbes diferents i 38º graus, destil·lada i envellida de manera natural en barriques de roure, però la recepta dels monjos es va modificar utilitzant només 12 herbes i un màxim de 31º d'alcohol, encara que segueix el mateix mètode de destil·lació.

El licor d'Aromes de Montserrat segons la tradició, s'utilitzava com un remei estomacal utilitzat exclusivament pels monjos i els pelegrins que visitaven el monestir. Actualment, també és considerat com un digestiu.