

Bebidas catalanas elaboradas de forma artesanal

06 may 2021



Cataluña no solo es tierra de vinos, existen otras bebidas artesanales de proximidad elaboradas por pequeñas empresas cada día más populares. ¡Descubre cuáles son y atrévete a probar alguna de ellas!

Bebidas artesanales

Las bebidas artesanales son tendencia en el público actual. Cada vez son más los que defienden el consumo responsable, sostenible y de productos locales, tanto es así que el fenómeno de la fabricación artesanal se ha trasladado también a las bebidas, abandonando un poco

el consumo de bebidas industriales y apostando por las bebidas artesanales.

Este boom se ha convertido en un fenómeno global y cada zona elabora su propia bebida artesanal con sus propios productos, receta y tradición. Sobre todo, sin añadir en ninguna de ellas conservantes ni estabilizantes ni aditivos, creando así un producto 100% natural.

Cerveza artesanal

La cerveza es la bebida fermentada más antigua de la humanidad. Su origen data de la primera gran civilización de Oriente Medio, pero no podemos concebirla como la actual cerveza hasta más adelante, cuando el pueblo egipcio mejoró la receta y la convirtió en la bebida egipcia por excelencia.

Los hitos más importantes de la historia cervecera fueron la aparición de la cerveza Lager de Baviera en el 1559 de la mano de los monjes y el 1842 con el nacimiento de otra cerveza más dorada en la ciudad de Pilsen. De ahí en adelante, se va extendiendo su producción y va ganando terreno culturalmente, llegando hasta la actualidad, donde la [cerveza artesana](#) [/shared/.content/noticias/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/350-Las-mejores-cervezas-artesanas] ha ido ganando adeptos por el camino.

Si nos centramos en nuestra tierra, son muchas ya las cervezas catalanas de origen artesanal que forman parte del mercado más allá de las archiconocidas Estrella Damm y Moritz. Dentro de una lista infinita, nombremos solo algunas de las [cervezas totalmente naturales](#) [/shared/.content/noticias/mundo-cocina/noticias/La-cerveza-nutritiva-y-con-pocas-calorias]:

- **Optimista/pesimista.** La primera cerveza artesanal de La Lenta, de alta fermentación, con aspecto claro, aromas cítricos y de fruta tropical.
- **Guineu IPA Amarillo.** Una cerveza India Pale Ale (IPA), fabricada con cuatro lúpulos donde destaca la variedad amarillo.
- **IPA Montseny.** La cerveza artesana del Montseny IPA tiene una elevada graduación y amargor, pero está compensado por sus aromas dulces y la dulzura de la malta.
- **Black IPA.** La cerveza negra de la Espiga, amarga y con aroma resinoso, herbáceo y cítrico. Esta cerveza consiguió la medalla de plata en los concursos del 2014 y 2015.

En el proceso de elaboración de la cerveza artesanal se tiene muy en cuenta la calidad de los ingredientes y la fórmula que cada maestro tenga. Primero de todo se hace el malteado, una vez molido se mezcla con agua para macerar, se filtra el mosto, se lleva a ebullición, se fermenta y después se lleva a cabo un proceso de maduración y embotellado.

Vermut

El [vermut](#) [



/shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/317-Vermut-el-aperitivo-por-excelencia.html] es una de las bebidas catalanas más famosas, tanto es así que de ella derivan las expresiones populares: “ir a hacer el vermut” o “la hora del vermut”, al hecho de hacer un tentempié antes de comer.

Esta bebida artesana está elaborada con vino neutro de buena calidad, aromatizado con hierbas, la absenta o el ajeno, además de otras muchas especies que cada enólogo mezcla, dándole a cada vermut su toque más característico.

Si nos vamos atrás en el tiempo, se podría decir que el vermut surgió en la antigua Grecia, época en la que ya mezclaban y maceraban el vino con especias y plantas con fines medicinales. De ahí en adelante, se encuentran varios referentes históricos, pero no es hasta el siglo XVIII cuando encuentran en la obra de un médico italiano, la elaboración del vermut como tal.

Fue entonces cuando estos vinos aromatizados empezaron a llegar a Reus desde Italia, localidad catalana pionera en elaborar y comercializar este licor. Debido a su gran acogida y éxito, son muchas las empresas y marcas que se subieron al carro de esta bebida artesanal, creando vermuts negros, blancos, reservas y alguna que otra innovación.

Las marcas catalanas más punteras y conocidas son: [Miró](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/miro-vermouth-reserva-1l/317631>], Yzaguirre, Cori, Siset, Dos Deus, el Bandarra y Espinaler. ¡Hazte con alguno de estos vermuts y disfruta de tu aperitivo!

Ratafía

La ratafía es un licor tradicional catalán elaborado a partir de la maceración de nueces verdes, hierbas aromáticas como menta, salvia, hierba luisa, tomillo, etc., y especias como canela, nuez moscada, clavo y anís. A la mezcla resultante se le añade alcohol, agua, azúcar y se deja reposar unos tres meses hasta conseguir la graduación alcohólica conveniente.

Esta bebida alcohólica goza del sello Indicación Geográfica Protegida Ratafía Catalana, cuya zona de elaboración y envasado abarca todo el territorio de Cataluña. Entre todas las ratafías catalanas podemos destacar; la ratafía Bosch, una de las marcas más grandes; [ratafía Raiers](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/raiers-ratafia-licor-nueces-y-plantas-aromaticas-1l/305930>], elaborada en el Pallars Jussà con una de las graduaciones más altas; ratafía Russet, elaborada en Olot con nueces tradicionales de la Garrotxa y, por último, la ratafía Ca Roman, cuya receta familiar tiene más de 50 años de tradición.

Esta bebida artesanal goza de varias fiestas en su honor. La más famosa tiene lugar en Santa Coloma de Farners, el segundo fin de semana de noviembre, donde además de la fiesta se celebra una feria y un concurso para mostrar todas las ratafías del país. Y la otra feria de la ratafía es en Besalú, a finales de noviembre o principios de diciembre, con puestos para degustarla y un concurso de elaboración.

Moscatel

El moscatel es un licor de vino dulce muy tradicional en Cataluña, elaborado con uva moscatel muy madura y envejecido en botas de madera de grandes dimensiones. Este vino destaca por su buena carga de azúcar y un final seco, perfecto para elaborar [recetas con foie gras](#) [</shared/.content/recetas/336-Foie-y-mango-con-reduccion-de-moscatel.html>], para acompañar el queso azul, mazapán, postres de hojaldre o milhojas con nata o crema y frutos secos.

Las viñas de la uva moscatel se sitúan cerca de la playa, porque el mar mejora su cultivo, de ahí que sea conocida como la cepa del Mediterráneo. A pesar de que su origen sea incierto porque existen varias teorías que sitúan la uva moscatel en el Antiguo Egipto, en la Antigua Persia o en la mediterránea extendida por los griegos o los romanos, lo cierto es que su uva es considerada una de las más antiguas del mundo de ahí su dificultad para averiguar su auténtico origen.

Algunos poseen el sello de D.O. Catalunya como, por ejemplo: el moscatel Pedro Masana, dulce y de aroma intenso; el [Pinord](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/moscatel-pinord-botella-75-cl/270318) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/moscatel-pinord-botella-75-cl/270318>], excelente para maridar frutas, frutos secos y repostería o el Torres Oro, con aromas florales perfectos para hacer un aperitivo frío o como vino de postre.

Sidra catalana

En Cataluña también existe la sidra. En este momento podemos decir que hay tres sidrerías pioneras que se han sumado al mercado sidrero: Mooma, Riera Badías y Aran Tast.

Mooma fue quien elaboró la primera sidra en Cataluña. Una empresa familiar de larga tradición frutícola dedicada al cultivo de las manzanas del Empordà con indicación geográfica protegida propia, decidieron en 2005 elaborar una sidra de estilo americano, completamente natural, baja en alcohol y saludable. A su vez, elaboran [zumos de manzana](#) [</shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/338-Zumos-de-MOOMA>] km.0, a partir de cuatro variedades: Gala, Pink Rosée, Fuji y Granny Smith.

Licor Aromas de Montserrat

Otro de los licores tradicionales de Cataluña es el [Aromas de Montserrat](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/aromas-montserrat-licor-digestivo-70cl/240605>], bebida inventada por los monjes benedictinos del Monasterio de Monserrat. Esta bebida artesanal inicialmente estaba elaborada a partir de quince hierbas diferentes y 38º grados, destilada y envejecida de forma natural en barricas de roble, pero la receta de los monjes se modificó utilizando solo 12 hierbas y un máximo de 31º de alcohol, aunque sigue el mismo método de destilación.

El licor de Aromas de Montserrat según la tradición se utilizaba como un remedio estomacal, utilizado exclusivamente por los monjes y los peregrinos que visitaban el monasterio. Actualmente, también está considerado como un digestivo.