

CONFERÈNCIA

VINS I LICORS D'HERBES

Sala Polivalent de l'Ajuntament de Vilanova de Sau

Joan Carles Rey

Químic. Professor de Formació Professional i docència Universitària. Director de l'Herbolari de Sau. Sots-President de l'associació d'Herbolaris Artesans de Catalunya. Herbolari i Perfumista Artesà reconegut per la Generalitat de Catalunya.

Què és un licor?

El **licor** és una beguda alcohòlica que es produeix mitjançant la barreja, maceració i/o la destil·lació de diferents substàncies. En general té gust d'herbes o de fruites, segons la composició. Entre les paraules que poden funcionar com a sinònims de licor ens trobem amb algunes tals com alcohol, ambrosia, beguda, elixir, trinque, nèctar, brou o beuratge, entre d'altres.

La preparació de licors es va idear a Itàlia al segle XIII. En aquella època els licors eren medicaments líquids (*liquore* en italià significa fluid), extraccions alcohòliques de parts de plantes amb propietats guaridores (fulles, arrels, llavors o fruits), tot això endolcit amb mel per a què el seu gust fos més agradable. En aquella època ja es coneixia que l'alcohol no només era un bon medi de conservació, sinó que també era un bon dissolvent de les substàncies aromàtiques i actives de les plantes remeieres.

Al segle XVIII apareixen les primeres fàbriques de sucre i l'alcohol, el que va popularitzar l'ús casolà d'aquests productes, i per afegit la preparació de licors i vins d'herbes. Durant molts anys aquesta pràctica era habitual a molts llars, i existien tants licors diferents com preparadors.

Ratafia, patxaran, Chratreause, Perfecto Amor, Aigua de Xina, Elixir de Offman, oro potable, i molts d'altres són noms de licors coneguts (i no tant). En aquesta conferència es podran conèixer algunes de les característiques i formes de preparació de licors, alhora que descobrir algunes curiositats.