GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Naturelovers Wines y su licor a base de orujo de hierbas

Actualidad Empresarial | 10/10/2023 | 00:00

Entre todos los licores, el elaborado a base de orujo de hierbas es una bebida espirituosa, de alta graduación alcohólica y que tiene una larga tradición histórica en el país, donde aristócratas y plebeyos compartían su pasión por este exquisito elixir.

Se trata de un brebaje obtenido por maceración en aguardiente (destilación del vino) de hierbas, especias o frutos que luego se mezclan con agua y azúcares (sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel).

Hoy en día, el mercado español exhibe una multitud de marcas de licores tradicionales o caseros. Entre ellas, destaca el licor de hierbas que comercializa la bodega Cellers Most Doré mediante su tienda online Naturelovers Wines.

Tradición milenaria del orujo de hierbas

El aguardiente de hierbas es una bebida muy característica de regiones como Galicia, Cantabria, Asturias y León que forma parte de la cultura y de las sobremesas del país desde hace siglos. Según algunas constancias documentales, el orujo de hierbas comenzó en el siglo XVII con las primeras destilaciones de aguardiente y vino tanto en Galicia, Potes y algunas zonas de Europa, donde los alquimistas de diversos conventos y órdenes religiosas a través del Camino de Santiago transmitían sus conocimientos sobre el arte de destilar.

En aquel entonces, el uso de este producto obtenido mediante un fermentado alcohólico era usual como remedio curativo de enfermedades o dolencias. Ciertos archivos históricos, a partir de los siglos XVIII y XIX, registraron una destilación de orujos muy arraigada entre los productores gallegos de vino.

En este contexto, los licores de hierbas encuentran su génesis en alquimistas y monjes europeos – quienes con la creación del aguardiente (su base alcohólica) y de los primeros alambiques – comenzaron a macerar hierbas y raíces para generar bebidas espirituosas que ofrecían distintos beneficios para el cuerpo humano.

Con el paso del tiempo, las fórmulas iniciales se trasladaron a elaboraciones artesanales domésticas para después perfeccionarse y dar paso a una industria licorera que hoy ofrece una extensa variedad de sabores, colores y aromas.

Actualmente, el licor de hierbas surge como consecuencia de un proceso de destilación en alambique de cobre de los restos de uva fermentada que quedan después de obtener el vino. De esta manera, la elaboración de esta bebida alcohólica, cuyo consumo puede ser con fines digestivos o con un tono más festivo, se completa con la maceración o destilación de las hierbas o con la combinación de ambas técnicas.

Una experiencia placentera para el paladar

La bodega Cellers Most Doré, una de las firmas vitivinícolas más tradicionales de la región de Sant Sadurní d'Anoia, emerge mediante la marca propia Natureloverswines con el Licor de Hierbas Airiños: un exquisito aguardiente de orujo macerado durante dos meses con más de 20 variedades aromáticas del sur de la provincia de Ourense como azahar, hierba luisa, romero, tomillo e hibisco entre otras.

Se trata de una bebida alcohólica que cuenta con un 30 % de graduación etílica y resulta apta para servirse entre 3 y 6 grados después de las comidas abundantes o en ocasiones festivas.

En conclusión, las bebidas alcohólicas que comercializa la tienda online de Naturelovers Wines, en efecto, destacan por un cuidado proceso de elaboración y por la experiencia placentera que promueven al paladar.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/219042-naturelovers-wines-y-su-licor-a-base-de-orujo-de-hierbas.htm