Licores de Café

El Reglamento de la Comunidad Europea define "licor" como la bebida obtenida por aromatización y edulcoración de alcohol etílico, de un destilado o de uno o diversos espirituosos. Los licores, que antiguamente fueron utilizados por los apotecarios, difieren de los aguardientes por su mayor o menor contenido en azúcar. También se pueden clasificar de acuerdo con el número de substancias aromáticas y saborizantes que intervengan en su elaboración.

Actualmente la gama de licores del mercado es muy amplia, sobre todo enlo que se refiere a los aromatizados o con sabor a frutas. Los licores de café son también abundantes. La mayoría son originarios de países productores de café, aunque en nuestro país también se elaboran algunos licores de este tipo. En cualquier caso, todos resultan una atractiva y sugerente forma de finalizar una comida y un excelente ingrediente para preparaciones culinarias, de repostería y coctelería.

Kahula

El Kahula es uno de los licores mejicanos por excelencia. Elaborado a base de café y hierbas, se caracteriza por su color marrón oscuro, su cuerpo bastante más denso que la mayoría de otros licores y su sabor dulzón a café tostado con matices que recuerdan a la vainilla y al chocolate. El Kahula sólo contiene un 26% Vol. de alcohol. Este, además, es muy poco perceptible, no solamente por su cantidad, sino sobre todo por el alto nivel de dulzor de esta bebida.

Según aseguran algunos productores mejicanos de Kahula, esta bebida se creó con el fin de promover el uso y consumo de algunos de los mejores granos mejicanos de Caracolillo y Plancheuela. A escala internacional, hay expertos que incluyen el Kahula en un exclusivo grupo de licores, Baileys, Amaretto di Saromo, Frangélico y Licor 43, considerados por algunos como los mejores.

En cuanto a sus formas de consumo, el Kahula, además de resultar un excelente acompañamiento para el café, en un vaso independiente con hielo o bien mezclado en la misma taza de la infusión, este licor es utilizado en numerosos combinados de coctelería. Es muy habitual mezclarlo con leche, vodka, amaretto, Baileys ... y, también, en preparaciones culinarias, sobre todo de pastelería. Un buen ejemplo son algunas recetas de tiramisú, brownies, tortas, helados....

El Kapali es otro licor mejicano, de características muy similares al Kahula.

Tía María

El mejor espirituoso jamaicano. Este licor se elabora a partir de los selectos granos de blue mountain producidos en esta isla. El café es mezclado con alcohol de primera calidad, azúcar y vainilla.

Como el resto de bebidas de su género se puede beber sola o bien ser utilizada en un gran número de preparaciones culinarias y de repostería. Tía María es en Gran Bretaña el licor de café más popular. 26.5% Vol.

Kamora

Otro de los licores mejicanos más populares, preparado a base de granos

frescos de café arábica. Menos dulce que otros espirituosos, se combina perfectamente con cualquier licor, gracias, sobre todo, a su pronunciado sabor a café. Algunas de las empresas productoras de Kamora comercializan esta bebida bajo el slogan de "el licor de los Mayas". 26.5% Vol.

Licor de café gallego

Siguiendo las más estrictas normas de la elaboración tradicional gallega de licores y orujos, en esta comunidad del noroeste de España se produce, desde tiempo inmemorial, uno de los pocos licores de café españoles. Comercializado bajo la marca Ruavieja, esta bebida presenta en el paladar nítidas nostas de café bien tostado con matices de cacao y ciertos apuntes a licor de avellana. Es dulce a la entrada, suave en el paso y tras ingerirlo deja un marcado retrogusto a café y ciertos frutos secos. 26% Vol.

Licor de Tazacorte

El municipio de Tazacorte (La Palma-Islas Canarias) es reconocido por su licor de café. Este se elabora a partir de la maceración de café molido en aguardiente de caña, azúcar y agua.

Este proceso dura casi 10 días, dando como resultado un espirituoso de fuerte sabor y aroma a café.

Crema de café colombiano

La crema colombiana de café es un licor con una gran aceptación a escala internacional, utilizado, sobre todo, como digestivo para después de las comidas.

Esta crema se elabora con el más puro y selecto café colombiano mezclado con alcohol extrapuro. El resultado es un

licor suave y dulce de 28.5% Vol. Estas características lo convierten, a menudo, en substituto del azúcar en el café y en ingrediente indespensable para algunas preparaciones de repostería colombiana. Es muy frecuente, también, el uso de esta crema en la elaboración de helados y combinados.

La botella es una de las características más notables de esta bebida. Se trata de un vidrio color ámbar, con un elegante y sobrio diseño.

Licor casero de café

Otra buena opción es preparar nuestro propio licor. Este es un proceso bastante largo, al final del cual experimentaremos, seguro, un gran placer y satisfacción al probar el resultado. Como pasa con todas las elaboraciones caseras, existen diversas fórmulas de preparación. A continuación detallamos una de las más populares. Necesitaremos medio litro de alcohol de licor, quinientos gramos de azúcar en polvo, cincuenta gramos de café y cinco o seis almendras amargas. Pondremos en una sartén el café y las almendras amargas y dejaremos que se cuezan, a fuego no muy fuerte, durante cinco minutos. Transcurrido este tiempo, y cuando la mezcla esté fría, la trituraremos, la introduciremos en un tarro, junto al alcohol y la dejaremos macerar durante quince días. Cuando abramos el pote, colaremos su interior a través de un paño frío. Añadiremos seguidamente un cuarto de litro de agua fría, que habremos hervido previamente durante cinco minutos y en la que habremos disuelto completamente el azúcar. Guardar el líquido resultante en una botella para su servicio.

Angela d'Areny

España y los licores

España es uno de los países europeos que menos licores consume. La media por persona y año se sitúa en 4,5 litros, una cantidad casi cuatro veces menor, por ejemplo, a la que consumen, en el mismo periodo, los ciudadanos portugueses. Según un informe de Mercasa*, Cataluña y Canarias son las dos comunidades donde los licores son más populares. Las personas que viven solas, o los matrimonios sin hijos y los que tienen mayores ingresos son los más asiduos a estos productos. Si tenemos en cuenta las franjas horarias para controlar el consumo de licores, el brandy y el anís dominan las horas diurnas, mientras que por la noche son más frecuentes los whiskys y las ginebras. En cuanto a las preferencias por edades, los jóvenes se decantan mayoritariamente por el ron y las personas más mayores por el anis y el brandy. Por su parte, los licores de diferentes sabores son consumidos por igual por qualquiera de estos grupos de edad.

Actualmente en España existen 174 empresas dedicadas a la elaboración de licores, las cuales emplean de forma directa e indirecta cerca de 100.000 personas. Desde hace cuatro años, el sector se ha estructurado alrededor de cinco multinacionales -UDC España, filial de Bebidas Diageo, PR Larios, ALied Domecq, Bacardí-Martini y Osborne- las cuales controlan hasta un 70% del mercado.

**Mercasa, Empresa Nacional dependiente de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Hacienda del Gobierno Español. Como agente de la política agroalimentaria del Estado ha promovido y gestiona junto a los respectivos Ayuntamientos, una red de 22 Mercas, grandes complejos de distribución mayorista y servicios logísticos alimentarios.*