

De pe vremea cand se inganau industrializarea si globalizarea, tariile distilate din plante, vinurile fortificate, lichiorurile de maceratie si ale asemenea lor s-au mutat incet si sigur dinspre butoaie si alambicuri catre pogoane de vase de ciment si inox. Deodata cu aceste fenomene a aparut si confuzia generala dintre aperitive si digestive (nu, aperitivele nu sunt „platoua sele” cu mizilic, ci bauturile servite inaintea mesei). Mai intai datorita exploziei internationale a unor bauturi pana atunci rezervate consumului traditional al unor zone geografice restranse, apoi din cauza fenomenului “fusion”, in care aceste tabieturi culinare si-au pierdut semnificatia.



Astazi este greu, daca nu imposibil, de spus daca o anumita bautura isi gaseste locul mai degraba inainte sau dupa o masa.

Cel mai simplu, daca ar fi sa o luam ca la numaratoarea pe degete, este sa stabilim ce diferentiaza digestivul de aperitiv, iar aici raspunsul este simplu: rolul pe care bautura il are in digestie. Ca principiu, se pot separa aperitivele de digestive dupa concentratia de substante carminative, adica dupa capacitatea ingredientelor fie de a preveni formarea de gaze gastrointestinale, fie de a usura eliminarea acestor gaze, prevenind balonarea.

Proprietati carminative certe au cateva plante: anasonul (mai ales in seminte), lemnul dulce, asafoetida, busuiocul, calamusul (trestia-mirositoare), scortisoara, cardamomul, cuminul, chimenul, coriandrul, mararul, feniculul, ghimbirul, stirul, oregano, magheranul, mai multe varietati de menta, ceapa, lamaita (citronela), sofranul si rozmarinul.

Rezulta ca lichiorurile de anason si de coaja de lamaie, amaro-urile italiene, unele bitter-uri si ferneturile intra cu cea mai mare usurinta in aceasta categorie. Pe de alta parte, distilatele de fructe (inclusiv cognac-urile, armagnac-urile, grappa si brandy-urile) se revendica, atat in Italia, cat si in Franta, ca facand parte din aceeasi categorie, desi nu este clar daca au sau nu vreo legatura cu "carminativele". Dictionarele de gastronomie franceze ridica digestivul la rang de ritual, mentionand ca este, indeobste, dulce, dar nu ezita nici o clipa sa puna "eau de vie" si cognac-ul in aceeasi categorie.

Pentru a mai elimina din confuzie, poate ca este bine sa ne orientam catre cei care au impus cognac-ul in ritualul subsecvent unei mese copioase: britanicii. In sens initial, distilatele de fructe, mai ales cele de struguri, nu se numeau "digestif", ci "after-dinner" (la fel ca whisky-ul), fapt ce sugereaza ca nu au nici o legatura cu siesta de dupa-amiaza sau cu digestia, ci mai degraba cu ritualurile incheierii de zi si pregatirea pentru somn.

APERITIVE SI DIGESTIVE NATIONALE

In Italia, mare parte dintre bauturile servite ca aperitiv sau digestiv in alte parti ale lumii au un rol mult mai clar. Maraschino se foloseste la salate de fructe si deserturi, Frangelico se serveste "la cafea", Campari – aproape exclusiv in cocktail-uri (cu vin spumant, apa tonica, vodca etc.). Ca aperitive traditionale se gasesc Aperol, Biancosarti si Martini Bianco. Digestivele, mult mai diversificate, includ vinurile fortificate – Marsala, Vin Santo – si lichioruri – Limoncello, strega, nocino, amaro, centerba, sambuca si amaretto. In Franta, aperitivul de frunte este champagne, evident, cat mai brut. Insa bucataria traditionala include ca „inchizatoare” si pastis-ul, calvados-ul, cognac-ul si armagnac-ul, alaturi de distilatele de fructe de peste 35% concentratie a l c o o l i c a p r e c u m Mirabelle – "tuica" de prune din Lorraine, sau lichiorul de pere din Ardèche. Mai exotice, s-au raspandit in ultima vreme prin lume arrack-ul de cocos din Sri Lanka,

LIMONCELLO



FERNET BRANCA

Este un “amaro” în chintesenta sa, radical mai dur decât suratele sale din clasa medie (Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Amaro Bio, Lucano), făcând parte din seria “durilor”, alături de Fernet Stock, Luxardo Fernet sau Amaro Santa Maria al Monte. Include mirt, sofran,

rubarba, cardamom, aloe si distilate de struguri, fiind colorat (si usor aromat) cu caramel. Fiecare dintre ingrediente reuseste sa se exprime in notele din gust si postgust. Este atat de eficient incat poate fi considerat singurul adevarat remediu pentru mahmureala. Multi il recomanda si pentru durerile menstruale, colicile copiilor mici (cu atentie, evident!) si disconfort gastrointestinal. Varianta mai soft a bauturii, Brancamenta, este "corectata" cu un pic de menta.

ANGOSTURA

Unul dintre cele mai iubite produse din clasa bitter-urilor, Angostura provine din exoticul Trinidad Tobago. Este o bautura pe baza de radacina gentiana, macerata in alcool, la care se adauga apa. Pentru a imbogati bautura, alaturi de gentiana se mai adauga coaja de angostura (Angostura trifoliata) si alte ierburi aromatice. Fiind o bautura cu un gust extrem de puternic, este rar bauta ca atare. S-a consacrat in cocktailul Pink Gin, pe vremea cand era folosita pentru a masca gustul de chinina din apa tonica. Astazi se bea in bere de ghimbir, limonada, in celebrul cocktail Manhattan sau alaturi de vermut.

** sursa : vinul.ro