Probando una bebida de reyes: Aielo de Malferit y su tradición licorera (La Vall D´Albaida)

15, septiembre

En cada localidad de esta zona de la Comunitat perduran aún muchos oficios y elaboraciones artesanales que han pasado de generación en generación y que vale la pena conocer por su autenticidad y por poner en valor un proceso productivo de épocas anteriores a las nuestras, pero sin duda de mayor calidad. Y si la excelencia abunda en Terres dels Alforins, es sobre todo en su gastronomía y sus alcoholes. Es una tierra conocida por sus viñedos y sus vinos, pero también posee muy buenos licores que es necesario poner en valor.

Lo que diferencia a los licores de otras bebidas es su sabor especial a hierbas, frutas o especias. Tradicionalmente, eran muy famosos los licores elaborados por religiosos en los monasterios, preparados por norma general por infusión de las distintas esencias o ingredientes. Algunos licores, como los digestivos, se toman tras las comidas, y otros, simplemente como aperitivo.

Aielo de Malferit posee una tradición licorera muy importante que data del siglo XVIII . Esta localidad, que se encuentra a tan solo media hora de trayecto desde la Finca, fundó en 1880 su fábrica de licores artesanales, llamada La Botellería. Sus productos viajaron por el país y por todo el mundo para participar en numerosos concursos y ferias. Una de ellas, por ejemplo, fue la famosa Exposición Universal de 1889 de París, en la que se inauguró la Torre Eiffel. Debido a ello ganaron medallas y diplomas que reafirmaban su excelente calidad. Por todo,**llegaron a ser los proveedores oficiales de la Casa Real**, por lo que se les permitió utilizar el escudo real para su promoción.

La fábrica ha pasado a lo largo de su historia por varias manos. De sus originales propietarios fue a parar finalmente a la familia Mompó, que localizó la empresa junto al palacio del marqués de Malferit, donde se encuentra aún hoy en día. En los años 70 Juan Micó la adquirió y la familia es la actual propietaria. **Vale la pena recorrer sus instalaciones, que se conservan tal como**

estaban en época pasada.

La familia mantuvo además todas las formas de producción de la fábrica desde su creación. Y es que una las cosas que tienen de especial los licores de Aielo es que **se utilizan para su elaboración hierbas de la Sierra de Mariola, macerándolas con distintos licores**. El herbero, la cazalla o el anís son algunos de los más conocidos. Por ejemplo, uno de sus licores especiales y más premiados en los primeros años de vida de la fábrica fue el anís Celestial. Muchos tienen nombres curiosos como “Placer de las damas” o “Lágrimas del contribuyente”, todos con sabor tradicional.

Una cata de estos licores, junto a la visita a las antiguas instalaciones de la fábrica y una buena comida en el pueblo de Aielo de Malferit, puede ser una excursión perfecta para vuestra estancia en la Finca San Agustín. ¿Y qué mejor plan como escapada de finales de verano?