

La fabricació de licors a Menorca

Alfons Méndez Vidal
Institut Menorquí d'Estudis

1. La fabricació de licors en l'antiguitat

L'elaboració d'aiguardent es degué introduir a Menorca a finals del segle XVI. Segons Riudavets, el 1608 la seva elaboració es va regular, ja que es va limitar la venda d'aiguardent a un cert horari. El 1669 hi havia, només a Ciutadella, catorze alambins particulars, amb la qual cosa la producció no podia ser negligible¹.

Aquest any la seva elaboració es va estancar, és a dir que els particulars van deixar de poder destil·lar-lo lliurement. Es convertí en un monopoli que les universitats subhastaven i l'adjudicaven a un particular. El concessionari s'obligava a comprar tot el vi agre, que destil·lava. També era l'únic que podia importar aiguardent i licors.

La producció no era suficient pel consum local, situació que es va mantenir a partir del 1708, quan el domini anglès va portar a un augment considerable de les tropes que residien o passaven per l'illa. El 1717 la Universitat d'Alaior es queixava de "la copiosa quantitat d'aiguardents forasters que contínuament entraven de fora de l'illa"². Riudavets afirma que malgrat els anglesos introduïen algunes quantitats de rom sense pagar drets, no van fer gaire competència a l'aiguardent del país³. I és que el rom no era un producte estancat i per tant podia ser importat i venut lliurement per tothom⁴. També està documentada l'any 1739 la venda de brandi a l'estanc de l'aiguardent

Armstrong en el seu llibre del 1752 afirma que els licors que es beuen a l'illa són importats de l'estranger, perquè no hi ha destil·leries. Tot i que es tracta d'un error, perquè l'estanc de l'aiguardent destil·lava els vins perduts dels vinaters, demostra que la major part de l'alcohol que es bevia procedia de l'exterior.

Uns anys més tard, el 1786, Lindemann indica que s'importa una quantitat enorme d'aiguardent, de Mallorca i França, ja que els illencs destil·len una quantitat molt reduïda. També es compraven de l'exterior cervesa, rom i vins. Un informe d'aquest any considerava que les importacions d'aiguardent eren la tercera rúbrica més important (5.000 pesos, el 2,5% del total) després del blat i l'oli.⁵

¹ RIUDAVETS (1885) pàg. 457.

² AHM. Universitat de Maó. Governació. Decrets del Governador de Menorca, Lligall II-B.

³ RIUDAVETS (1888), pàg. 460.

⁴ MARQUÈS (1991), pàg. 540.

⁵ RAMIS (1786), citat per MURILLO (1970), p. 199-201. Es recullen els oficis de fuster, plater, paleta, manyà i ferrer i pel que fa a la manufactura, diverses indústries de terrisseria, una de capells, dos de midó i pólvores, una altra de cordatges i diverses de sucreria i pastes i algunes de selles de muntar.

Pel que fa al consum, Passerat apunta el 1764 que els menorquins beuen aiguardent des de petits, d'ençà que tenen prou edat per a poder comprar-lo; de fet tothom l'empra per prevenir les febres. Els rics es passen la vida menjant, fumant molt, bevent aiguardent i dormint llarguíssimes sestess⁶. Ramis s'expressa en el mateix sentit quan el 1787 atribueix a l'excessiu ús dels licors, entre d'altres factors, el fet que pocs menorquins arribin als vuitanta anys d'edat⁷.

Per tant podem fer una doble constatació: per un costat, ningú va esmentar el gin al segle XVIII, mentre que altres licors, com el rom, el brandi o la cervesa sí que són presents; per l'altre, l'espituós que bevien els menorquins era l'aiguardent.

2. Els licors durant la primera meitat del segle XIX

La regulació de l'estanc de l'aiguardent del 1806 inclou la relació de les begudes alcohòliques que es venen: aiguardent, brandi de dues classes: prova d'Holanda (19°), i prova d'oli (24°), i rosolis de tres qualitats.⁸ El rosoli era una beguda molt popular, especialment entre les dones, que correspon als actuals xupitos: espituós dolç amb gustos de fruites i flors. El 1809 la Universitat de Maó va autoritzar Joan Pola de Medina "per establir una fàbrica de rack, sempre que sigui el mateix licor que està permès de vendre a l'estanc de l'aiguardent"⁹. Es tracta del raki turc, i és el primer licor estranger fabricat a l'illa.

A unes notes de l'estanc de l'aiguardent del poble des Castell, es detallen els licors venuts el 1807. L'aiguardent era el de més sortida amb molta diferència: un 96,8% del total; el segon era el gin, amb un 2,6%, mentre que rosolis i brandi prova d'Holanda només suposaven el 0,4% i el 0,3%, respectivament. En una obreta de Ramis del 1815 sobre les mesures emprades a Menorca, la secció dedicada als líquids conté apartats relatius al vi, l'aiguardent i el rom i una breu referència al gin i els rosolis.¹⁰

Per tant, a principis del segle XIX es va ampliar el ventall de begudes. Tot i que el domini de l'aiguardent segueix essent aclaparador, i continua la presència de brandi i rom, s'hi afegeixen els rosolis, el raki i el gin. Alguns d'aquests ja eren fabricats a Menorca. La primera representació gràfica de l'elaboració de licors es troba a un quadre del Museu de Menorca, datat devers 1820-25, en una part del qual es representa un alambí, la qual cosa apuntala la idea de la continuïtat d'aquesta activitat durant aquests anys¹¹.

Després de la sortida dels anglesos, el port de Maó no va caure completament en desús. Els americans el van adoptar com a port d'hivernada, devers 1815 fins el 1845. Els francesos també el van emprar diverses temporades arran de

⁶ MÉNDEZ (2015)

⁷ RAMIS (1989) Edició del manuscrit del 1787.

⁸ AHM. Universitat de Maó, Llibre de d'Informes (U-787)

⁹ AHM. Universitat de Maó, Llibre de d'Informes (U-787)

¹⁰ RAMIS (1815), pàg. 30.

¹¹ Magatzems del port de Maó. Anònim. Museu de Menorca

la conquesta d'Alger, el 1830, i altres esquadres, com l'anglesa i l'holandesa, també hi sojornaven.

Les obres de diversos oficials que descriuen el seu servei a l'esquadra americana, ens proporcionen una idea bastant fidel de l'efecte d'aquestes estades a Maó. Mariners i oficials freqüentaven les tavernes (que Wines anomena *grog-shops*; el grog és rom rebaixat amb aigua i suc de llimona) i cases de prostitució, fins al punt que Maó era conegut com el Wapping (infame zona portuària de Londres) de la Mediterrània.¹² Schroeder assenyala que un Carnaval els oficials van donar una festa a Maó on va córrer un barril de ponx de whiskey calent. Horner el 1839 descriu la fabricació d'aiguardent: s'obté premsant els grans de raïm amb les seves rapes en un molí de dos cilindres horitzontals de llenya; el suc es deixa caure en una bóta i, després de fermentar, es destil·la¹³.

La presència holandesa va ser especialment notable entre el 1816 i 1843 i el 1818 es va nomenar un cònsol a Maó. Durant el sojorn d'aquestes esquadres sovintejaven les festes, a les quals hi assistien els oficials; els mariners, com els americans, eren assidus de les tavernes, on abusaven de l'alcohol. Els holandesos portaven en els seus vaixells diversos productes, entre els quals hi havia ginebra holandesa, rom i cervesa.¹⁴

El gin apareix a Menorca el 1807, després de la sortida dels anglesos de l'illa, en un moment en què s'introdueixen nous licors, com el raki, el whisky i més endavant l'aiguardent de canya, la majoria dels quals s'eclipsaran amb el pas del temps. La consolidació del gin no es pot entendre sense la presència al port de Maó, durant la part central del segle XIX, de mariners americans, francesos i holandesos, que ensenyaran als menorquins a beure aquest licor exòtic.

3. Els licors durant la segona meitat del segle XIX i fins el 1911

L'aparició de la premsa escrita ens permet documentar els fabricants de licors. El 1840 s'informa que s'ha establert a Barcelona el maonès **Sebastià Sirés**, conegut pels locals i els estrangers per la seva acreditada fàbrica de licors, xarops i pastes dolces¹⁵. El 1859 **Ramon Vives** anuncia la seva fàbrica de "Licores superfinos fabricados al estilo de Francia, a 10 rs. vn. la botella" (rom, conyac, aniset Bordeaux, marrasquin i chartreuse), afegint que "Igualmente hay licores ordinarios de toda especie a precios módicos"¹⁶. Aquest licorista, com la majoria, al mateix temps importava espirituosos¹⁷.

Joan Vives, possible successor de l'anterior, el 1877 anunciava al seu establiment de Portal de Mar un bon assortit de begudes alcohòliques¹⁸. Quan

¹² WINES (1832), pàg. 151.

¹³ HORNER (1839), pàg 116-117.

¹⁴ CENDÁN (2006), pàg. 109-134.

¹⁵ *El Constitucional*, 28/02/1840.

¹⁶ *Diario de Menorca*, 03/02/1859.

¹⁷ *La Crónica de Menorca*, 23/02/1870

¹⁸ *El Bien Público*, 10/03/1877 i 14/05/1878 (vins catalans). També el 1874 (vi de Lluçmaçanes) i 1879 (vins de Carinyena i Mallorca). El Menorquín 19/12/1872 (arengades)

el 1881 es liquidaren els béns, amb motiu del seu decés, hi havia un alambí “con sus accesorios pronto a funcionar”¹⁹.

El 1879 **Josep Ponsetí** anunciava la seva fàbrica de licors, aiguardents i begudes gasoses, que ofería el mateix tipus de licors que hem vist als Vives, i que complementava amb la producció de refrescos i sifons. El 1880 s'especificava que, a més de tot casta de licors i aiguardents, es venia “un rico aguardiente doble anís fabricado en la misma y que lleva ventaja al tan afamado de Santa Maria de Mallorca”. Es va presentar a l'Exposició Universal de Barcelona del 1888, on destacava el seu vermut a la quina, i tot plegat el va fer mereixedor d'una medalla de plata. El 1892 va posar a la venda la fàbrica, i s'oferia a mostrar al comprador els detalls de l'elaboració de licors i refrescos²⁰.

La fabricació de begudes alcohòliques no era exclusiva de Maó. El 1873 es van subhastar els béns de Rosa Piera **des Castell**, entre els quals hi havia “un alambí de grans dimensions”. L'any següent es va produir l'explosió d'un alambí en funcionament a **Alaior**, que provocà un petit incendi²¹.

L'*Arxiduc Lluís Salvador* documenta devers 1888 nou destil·leries: quatre a Maó, tres a Alaior i dues a Ciutadella²². S'elaboren deu tipus de licors, tres tradicionals i set de moderns. Explica que l'aiguardent és corrent des de temps antic. Abans en fabricaven gairebé tots els que feien vi, que en aquell moment ja eren pocs. L'anísat de Maó, consumit des d'antic, ja es feia poc, perquè es preferia l'anísat mallorquí de Santa Maria.

El gin o ginebra de Maó, també anomenat gin de la terra o gin de pota, era conegut des de feia molt de temps (no des de temps antic) i es feia en grans quantitats. En la seva composició a més del ginebró hi entren arrels de julivert, brots de fonoll i n'hi ha qui afegeixen arrels de ginebró.

Els licors moderns eren el *palo*, marrasquí, menta, rosa, anísat de Santa Maria, el conyac i el rom. Aquests dos darrers s'elaboraven de forma tan acurada que la imitació enganyava als que no eren bons coneixedors. A més a més hi havia l'anís higiènic estomacal de Manuel Beltran, que el seu inventor comercialitzava des de l'any 1883. Era l'únic licor menorquí que s'exportava; es venien petites quantitats a diverses localitats de l'est i el sud d'Espanya, a Cuba i a algunes repúbliques sud-americanes.

Manuel Beltrán, adquirí el local de Joan Vives al carrer Portal del Mar, que reobrí el 1881. El 1884 va haver un conat d'incendi a la botiga, però segons el periodista “solo era el rescoldo del hornillo del que se había servido el Sr. Beltrán para la fabricación de licores”²³. L'anís higiènic estomacal va ser un èxit immediat. El 1888 fou premiat a l'Exposició Universal de Barcelona, el 1891 a les de París i Londres i el 1901 a la de Parà (Brasil)²⁴. Beltrán no es dedicava

¹⁹ *El Bien Público*, 03/03/1881.

²⁰ *El Liberal*, 30/06/1888, 01/12/1888 i 27/01/1892.

²¹ *El Bien Público* 13/04/1873 i 15/09/1874

²² ARXIDUC LLUÍS SALVADOR (1890), pàg. 543-544 i 568-572.

²³ *El Liberal*, 01/10/1884.

²⁴ MÉNDEZ (2010), pàg. 200.

als licors del país, l'única vegada que en va publicar un anunci fou el 1892, d'aiguardent, absenta i ginebra de Maó²⁵.

Ens trobam a continuació amb una família amb un llinatge molt corrent, Pons, coneguts com “*Fornero*”, que ocupen un espai important en la destil·lació i venda de licors a Maó.

El 1876, tenien dos establiments: J. **Pons germans (Fornero)**, que devia ser Josep, anunciava la venda de ginebra legítima d'Holanda arribada amb el vapor a un magatzem del Moll de Llevant. Paral·lelament, el seu germà Jaume Pons Borrás ofería en un local de la Costa de l'Abundància vins de Binissalem, aiguardents doble anís, esperit de vi superior, conyac, ginebra d'Holanda, absenta de Pernod i rosolis fins. El 1882 Jaume traspassà el negoci, que incloïa un alambí; al seu germà Rafael, qui és un dels licoristes de Maó que esmenta l'Arxiduc ²⁶.

El 1889 **Rafael Pons Borrás** anunciava la fàbrica de licors del seu nom amb un llistat de begudes renovat, que si bé recollia els habituals licors forans: conyac, ginebra d'Holanda, rom, (aiguardent de) Santa Maria, aiguardent, canya, aniset i *palo*, finalitzava amb **absenta de Maó i ginebra de Maó**. Es tracta de la primera vegada que s'ofereix el gin del país. No seria la darrera, perquè el 1891 publicà un anunci similar de la seva fàbrica d'aiguardents i licors, la qual cosa ens hauria de recordar que l'aiguardent encara tenia un consum important. Aquests anuncis es van perllongar fins l'any 1895²⁷.

Josep Pons Sintes (1867), fill de Josep Pons Borrás, el 1893 obre *La Confianza. Nuevo almacén fábrica de aguardientes, anisados y licores* al moll de Llevant, 16, amb la indicació que elaborava tota casta d'anisats i licors superiors procedents d'esperit de raïm rectificat. L'any següent anunciava els espirituosos a la venda, entre els quals havia **quatre licors del país: ginebra, aniset, palo i absenta**.

El 1901 va llançar al mercat un anís higiènic-estomacal i l'any següent dues noves especialitats la casa: *Anís imperial Regente* i *Ginebra Furneru*. El 1911 va participar en l'Exposició de Buenos Aires, on fou premiat amb una Medalla d'Or, la qual cosa va aprofitar per llançar una notable campanya publicitària²⁸. Rafael Pons, Manuel Beltrán i altres fabricants competien en el mercat per oferir els seus licors; també s'hi afegí Josep Pons, qui ofería els mateixos productes i a idèntic preu que el seu conco.

Com hem vist, en el darrer quart del segle XIX la **ginebra holandesa** era una beguda molt apreciada que s'importava dels Països Baixos, com ho demostren les troballes del dragatge del port de Maó. Els fabricants menorquins imitaren aquest espirituós, així com altres com el rom i el conyac, que l'Arxiduc explica que s'elaboraven amb mestria. La **licoreria** menorquina va assolir un **gran nivell** amb la destil·lació d'anissos estomacals per part de Manuel Beltrán i

²⁵ *El Bien Público*, 06/07/1892, *El Liberal*, 07/07/1882.

²⁶ *El Bien Público* 25/09/1876 i 13/09/1882, 02/09/1886

²⁷ *El Bien Público* 09/08/1889, 02/04/1891, 06/07/1892, 07/11/1894 i 18/01/1895.

²⁸ *El Bien Público* 09/12/1893, 07/11/1894, 28/07/1902 i 17/03/1912.

altres artesans, que van obtenir un bon grapat de premis a les Exposicions Internacionals de Barcelona, París, Londres, Buenos Aires,... Aquesta habilitat dels licoristes els permetrà d'obtenir un gin de qualitat que es defensarà bé en el mercat.

Altres referències als licors. Diversos **comerços** de Maó anunciaven la venda de begudes alcohòliques. Normalment se situaven al centre de la població i la publicitat es concentrava en èpoques festives, sobretot a final d'any. Els productes oferts eren d'importació: aguardents, normalment de Mallorca, licors com ara rom, absenta i rosolis, xampany, xerès i altres vins generosos, i vins francesos i espanyols. Com a excepció, el 1897, una adrogueria del carrer de la Infanta, dins del seu assortit oferia articles de consum general, vins del país i estrangers i diversos espirituosos, entre els quals hi havia tres del país: **aguardent sec, ginebra seca i palo**, per aquest ordre²⁹. Aquest anunci referma la manca de preponderància del gin sobre altres licors a finals de segle.

L'escriptor **Angel Ruiz i Pablo** a la narració "Los Porches", del 1888, descriu la taverna des Castell d'aquest nom, on indica que "Por supuesto, que no figuran en la estantería ni el Oporto, ni el Jerez, ni el Champagne, ni el Montilla, sino algunos nada finos licores del país, venenos lentos conocidos con los nombres de **aguardiente, caña, gin y anisete**". El mateix autor va incloure el mot "gin" entre els anglicismes de l'illa, en la seva comunicació al Congrés de la Llengua Catalana del 1906. En una narració publicada més tard, però ambientada al segle XIX introdueix un personatge "devot d'es vi, es **gin, s'aigordent** i tota casta de líquid amb tal que no fos aigo"³⁰. Aquestes descripcions ens situen en l'etapa en què el gin era una beguda alcohòlica més. També veiem com licors com el palo, la canya o l'absenta s'anaven naturalitzant i es consideraven del país.

Un darrer indicador sobre la demanda de licors a Maó el tenim en una sèrie de notícies aparegudes els anys 1896 i 1897 sobre aprehensions d'espirituosos que intentaven evadir el pagament de l'impost de consum, no sabem si fruit d'un augment dels controls o d'un increment del contraban. La part més considerable correspon als aguardents: sense especificar (26,5%), de canya, (17,6%) i aguardent anisat (2,9%), així com l'alcohol de 34° (29,4%), que el reduït volum de la collita de vi fa pensar que també era foraster. La ginebra només representa el 20,6% i per tant no encapçalava les preferències dels bevedors, ni tan sols dins del submón dels gèneres de **contraban**, normalment adquirits per gent de menor poder adquisitiu.

Taula 7. Aprehensions de licors per frau de l'impost de consums

Licor	Núm.	Percentatge
aguardents	9	26,5%
aguardent de canya	6	17,6%
aguardent anisat	1	2,9%
ginebra	7	20,6%
alcohol de 34°	10	29,4%
vi	1	2,9%

²⁹ *El Bien Público* 07/05/1890 i 05/08/1897.

³⁰ RUIZ I PABLO (1888), pàg. 134, RUIZ I PABLO (1923), pàg. 4-6.

Suma	34	100,0%
Font: <i>El Bien Público</i> , anys 1896-1897		

4. Una visió des de dins del món dels licors: les llibretes de Josep Pons Sintes

Josep Pons ens permet penetrar amb detall en el món d'aquests fabricants d'alcohols, a través dels seus quaderns de treball. En va escriure cinc, que contenen un total de 231 fórmules, la majoria d'aiguarent i licors (95) i de vins generosos (45), però que també inclouen diversos articles relacionats amb el ram, com ara xarops, refrescos, vins, essències i altres. Els espirituosos es recullen en tres llibretes, la quarta es dedica als vins i la darrera a xarops i refrescos.

El primer quadern titulat "Libro práctico escrito por la experiencia para hacer toda clase de aguardientes, anisados, ginebras, ron, cognac, licores finos, vermouth, jarabes, etc." està datat el primer de gener del 1895, el segon, d'un contingut similar, el 1897. El llibre de vins té data del 1900 i els altres dos semblen contemporanis d'aquest³¹.

Segons les anotacions, Josep disposava de dos alambins, un de 400 litres i un altre de petit, d'uns 25 litres. Les dues primeres llibretes, sobretot la del 1897, contenen algunes receptes més antigues que tenen el seu origen en un opuscle del 1849 (*Arte de hacer toda clase de licores y vinos de todos los países, escrito por la experiencia*), que Josep afirma que era herència del seu l'avi. Hi apareixen mesures antigues, que desapareixen en els altres quaderns: a més de lliures i unces, s'utilitzen els graus Cartier, una escala alcohòlica menys precisa que la decimal, ja que va dels 10° als 40°. També s'esmenta el brandi prova d'oli. No totes les preparacions provenen d'aquell llibre i, particularment, les fórmules de ginebra són originals.

Josep Pons elaborava unes vint begudes diferents: conyac, whisky, ginebra d'Holanda, gin, *palo*, calent, gin i sirop, rom, canya blanca i vermella, aiguarent de pota, aiguarent de la Rioja, anisos, escarxats (de rom, conyac i anís), absenta, menta, rosolis, però si tenim en compte qualitats i varietats, hem de parlar de quasi un centenar de begudes. Entre aquestes només n'hi ha dues que podem considerar propis de Menorca: l'aiguarent i el gin, tot i que també trobam les fórmules de l'absenta de Maó i la flor de Menorca. A banda, hi ha els articles inventats pel licorista, bàsicament anissos aromàtics.

Hi ha fórmules de **gin** en tres quaderns i s'observa que la divergència amb la ginebra d'Holanda és mínima, ja que tenen els mateixos ingredients i només es diferencien en la major quantitat de baies de ginebró que té l'holandesa, així com en la graduació final del licor que és inferior en el gin. De fet, una recepta diu que és de "gin del país, imitació de ginebra d'Holanda". Les receptes van evolucionant; en el gin va augmentat el component aromàtic i disminueix la graduació fins a fixar-lo en 42°, notablement superior als 38° actuals.

³¹ Arxiu familiar de Víctor Barber Pons, net de Josep Pons Sintes.

El gin convivia amb la **ginebra holandesa**, de la qual hi ha fórmules autèntiques, a partir de la destil·lació del producte de la fermentació d'ordi i malta, així com diverses ginebres, fetes a partir d'alcohol, com el gin. Tant la ginebra genuïna com les imitacions tenen una graduació superior al gin, al voltant dels 48°. De fet, hi ha diferents imitacions de la ginebra holandesa, inclòs el gin *Furneru*, que Josep Pons va incloure en la seva publicitat com una especialitat de la casa.

A banda del gin, el grup de licors més nombrós era el dels **anissos**, secs i dolços, de diferents qualitats i graduacions, que incloïa l'aniset corrent i el de Bordeus, tot dos fets amb anís de la Manxa. Molt relacionats trobam els anissos aromàtics, com la flor d'anís, de la qual també hi ha la variant local de flor de Menorca, que té pràcticament la mateixa composició i proporciona un espirituós de 45°. Així mateix n'hi ha tres que Pons va incloure en els seus anuncis: anís *Imperial Regente*, que afegint canyella es transformà en anís *España*, i anís higiènic estomacal. Aquest darrer, que va introduir al mercat el 1901, ve en totes les llibretes i és similar a l'anterior, però fet a base d'anís estrella i afegint-hi camamilla, clau i safrà per donar-li color.

Un dels espirituosos amb més presència és el **conyac**, de diverses qualitats, però predominen els corrents i econòmics. Es tracta de licors artificials envellits amb un preparat conegut com "vejetorio". Curiosament l'espirituós obtingut a partir de la destil·lació de vi, rep el nom de brandi. També tenen una gran presència el **rom**, en la composició del qual entra l'escorxa d'alzina, la canyella i el pebre, que es posen en infusió en esperit durant un mes i el líquid després es destil·la. També hi ha aiguardent de canya, fet, així mateix de forma artificial

Un altra beguda important és l'**absenta**, de la qual existia una variant autòctona, del país o de Maó, que també fabricaven Rafael Pons i Manuel Beltran. Josep Pons tenia diverses receptes a base de destil·lar alcohol amb anís de la Manxa; unes contenien essència d'absenta (bàsicament donzell) i altres més naturals eren fetes amb plantes aromàtiques: donzell, arangí, herba lluisa, fonoll, espígol, etc. També fabricava absenta francesa, mesclant la seva absenta amb un preparat de plantes.

Pel que fa al **palo**, hi ha diverses receptes, algunes ben detallades. La preparació segueix un procés: primer es fa bullir dues vegades aigua amb arrels de genciana i pells de llimona. Després es fa xarop amb sucre moreno i es deixa refredar. Es pren alcohol de primera i es rebaixa successivament amb la primera preparació, aigua pura, el xarop i essència bitter. El palo extra es prepara destil·lant en l'alambí petit aigua, esperit i pells de taronja amarga. El resultat es redueix amb aigua amb sucre, arrels de genciana i quina calisaya.

La fórmula de la **calenta** guarda algunes similituds amb l'anterior. Primer es fa un xarop amb sucre blanc que es tira en un calder amb pells de taronja, canyella sencera, nou moscada i essència de marrasquí. Es tapa i al cap d'una hora es filtra, passant per una mànega i s'agrega a la mescla de 70 litres d'aiguardent i 30 d'aigua. Es remena i després se li afegeix color preparat amb sucre cremat.

No podien faltar els **rosolis**, que són el que avui en dia coneixem com “xupitos”: licors dolços d’un gust determinat, i que tot el segle XIX van ser molt populars. Josep Pons en feia de rosa (que es repartia en batejos i avui en dia encara és corrent a Itàlia), de cafè (actualment típic de Cuenca) o de taronja. Així mateix s’hi troba la menta que, també podem considerar un rosoli.

A part dels espirituosos, hi ha nombroses receptes de vins generosos, el principal dels quals és el **vermut** amb diverses varietats (corrent, Rossi o Cinzano). La resta són diversos **vins de licor**, com ara Màlaga, vi de llàgrima, garnatxa, mistela i vins tònic. Tots ells normalment s’elaboren afegint arrop a un vi blanc. També es troben diversos preparats a base de **quina**, que fins fa poc s’emprava com a reconstituent. Són el rom quina (que inclou herbes aromàtiques com bergamota, espígol, neroli, romaní, així com llimona, taronja i clau) i la quina calisaya.

En el quadern dedicat als vins hi conviuen vins generosos i artificials amb **vins naturals**, en els quals Josep Pons demostra els seus coneixements vinícoles, ja que diferencia clarament entre la fermentació tumultuosa (que transforma els sucres en alcohol) i la malolàctica o silenciosa (que converteix l’àcid màlic en àcid làctic) i, segons les preparacions intervé en una o altra. Pons devia ser vinater, perquè en ocasions es refereix al seu vi.

S’indica l’elaboració d’uns quants vins naturals. Hi destaquen dos de Lluçmaçanes, en què abans de la fermentació es fa bullir el most. El vi verge i el vi fet de panses s’obtenen encapçalant i aromatitzant un vi blanc. Per fer **xampany**, es pren vi a meitat de la fermentació silenciosa i se li afegeix taní i conyac bo, així com alcohol i xarop de sucre. Es deixa fermentar vuit dies en un barril net i després s’embotella, fermant els taps i posant els bòtils cap per avall.

En aquesta llibreta abunden les fórmules de **xerès** que també es poden fer encapçalant vi blanc amb licor o fent créixer un xerès amb alcohol, aigua i aromes. La mançanilla es fa fermentant raïm amb poma reineta o del Bon Jesús, sucre i baixos del vi. Al resultat també se li afegeix alcohol i “vegetorio”. Finalment, hi ha els **moscateles**, que es fan amb vi blanc, flors de saüc, sucre i alcohol.

5. Els licors a partir del 1911

1. Cap al 1910 Manuel Beltran Pujol havia cedit la destil·leria al seu fill **Manuel Beltrán Llabrés**. A partir del 1923, el negoci es va renovar amb noves especialitats: aniset Bordeus, anís sec estil cazalla, *palo*, cremes de cafè, de cacau i vainilla i curaçao, el licor *Dora* (equivalent al Chartreuse), el *Néctar* Beltran (similar al Benedictine) i l’anís Beltran dolç.

En un reportatge sobre la destil·leria aparegut a la premsa aquest any, es remarcava la modernitat de les instal·lacions del licorista. Hi destacava “un magnífico alambique de fabricación francesa, modelo muy perfeccionado, [...] muy preciso científicamente” que permetia obtenir licors d’una gran finesa i exquisitat que rivalitzaven amb les més acreditades marques nacionals i

estrangeres. L'únic alcohol que s'utilitzava per a les destil·lacions era esperit vínic de puresa garantida, rectificat fins als 96⁰³².

2. Beltrán no fabricava **gin**, que era l'especialitat d'altres fabricants:

- El 1917 va engegar les seves activitats Llorenç Pons Florit, en una destil·leria situada a la carretera general, a un parell de quilòmetres de Maó on feia el gin Son Petit³³, que seguiria activa després de la Guerra Civil.
- El 1925 va obrir a Ciutadella la fàbrica de licors "La Oriental", que produïa diverses begudes, com ara l'estomacal "Casallés" i l'anís "Flores de Menorca", així com "la singular bebida conocida con el nombre de Ginebra (Gin), producto esta última de Menorca, Mahón, y muy apreciada entre el elemento obrero". És bastant significatiu que es faci constar que "la Casa Allés ha conseguido crear una fórmula de Ginebra (Gin) que, según comprobación de finos bebedores, puede competir con los mejores que se expenden"³⁴.
- El 1930 l'Ajuntament d'Alaior va autoritzar el comerciant **Bernat Villalonga** a emprar el segell del municipi en la beguda que va batejar com "Old Troth Gin", que no sabem si es va posar a la venda, ja que no es troba cap notícia més. En tot cas, el nom triat, que es pot traduir com "gin d'antiga fidelitat", és simptomàtic de la idea de vincular Menorca amb l'Anglaterra del segle XVIII, la primera associació directa d'aquest tipus. Aquest fabricant seguia actiu el 1934 i també després de la Guerra Civil, ja que el 1941 trobam un anunci de la seva "fábrica y almacén de aguardientes, licores y vinos", que compatibilitzava amb l'exportació de formatges i llana³⁵.
- Pere Pons Escudero, el fill de Rafael Pons (**Fornero**), va començar a treballar pel seu compte a la mort de son pare, devers 1897. A la seva mort, el 1931, se'l qualifica de reputat comerciant i industrial dedicat des de fa molt d'anys a la fabricació i venda de licors. El va succeir el seu fill Rafael Pons Carreras que, a la Guia turística del 1932, anuncia aiguardents, licors, xarops i en majúscules i a grans dimensions GIN. Es tracta del primer anunci en el sentit modern de gin³⁶.

3. No es pot dubtar que en aquest moment el gin ja era un producte **rellevant**. En una descripció dels carnivals de Maó del 1924 es comenta que els bevedors estan "inspirados por la manzanilla olorosa, el anís pastoso o la ginebra destemplada, que de todo hay un poco"³⁷. Més encara, el 1934 l'escriptor Manuel Amat va trobar al Club Nàutic de Ciutadella "quatre gots de ginebra, un acordió i uns quants fabricants de calçat prenent el café"³⁸.

³² *El Bien Público*, 28/12/1925, *La Voz de Menorca* 18/12/1926.

³³ *Ultima Hora*, 16/03/1981

³⁴ *El Iris*, 17/09/1925.

³⁵ *Diario Menorca*, 17/07/1941.

³⁶ Censos de la Cámara de Comercio, 1912 i 1918. *El Bien Público*, 01/08/1931. PONS i VICTORY (1932), pàg. 13 i 18.

³⁷ *El Bien Público*, 03/03/1924

³⁸ AMAT (1934)

4. El 1923 Pere Ballester a **De re cibaria**, recollia les següents begudes alcohòliques de confecció domèstica:

- “*Sengri*: En un puchero se ponen dos partes de vino tino por una de agua, azúcar a discreción, un trozo de canela y una corteza de limón o naranja, y se mantiene en el fuego hasta que espume, pero sin dejarlo hervir. Se sirve muy caliente, porque es bebida para los días más riguroso del invierno.”

L'Arxiduc apunta sobre aquest que “antigament era costum prendre en l'hivern una beguda anomenada Sengri, que a més servia com a sudorífer. Per a la seva preparació s'utilitza vi negre bo, aigua, sucre al gust, un tros de pell de taronja seca i una petita quantitat de nou moscada. Actualment, aquesta beguda es prepara rares vegades. El Diccionari català-valencià-balear indica que és una Beguda alcohòlica composta de vi, aigua, sucre, canyella, nou moscada, pell de taronja i pa torrat, escalfat tot fins que està a punt de prendre el bull; es beu molt calent en els dies molt freds.

- “*Calent*. Dos partes de aguardiente por una de agua; el azúcar a discreción. Pónese al fuego y se sirve muy caliente, porque es también bebida de invierno, si bien tampoco se deja hervir.”

El Diccionari català-valencià-balear anota: Beguda molt calenta, composta de substàncies aptes per a reaccionar contra el fred (Val., Mall., Men.). A Menorca hi ha qui acostuma beure calent en els dies molt freds, i el solen fer de dues parts d'aiguarent per una d'aigua, amb el sucre que es vulgui, molt escalfat al foc però sense deixar-lo bullir. Altres fan el calent d'aiguarent, cafè, sucre, canyella i clovella de llimona o de taronja (Ciutadella). A Palma de Mallorca, a la darrerria del segle passat es venia calent pels carrers, que consistia en cafè amb gotes de seca o de rom.

- “*Grog*: Mezcla a voluntad, de agua y cañet, especie de aguardiente de caña.”
- “*Punys* (Punch): Mezcla de ron o coñac con agua, azúcar corteza de limón. Se sirve frío o caliente, a voluntad.”
- “*Punys d'ou*: Agradable bebida reservada para las grandes solemnidades y para los bailes de carnaval de algún lucimiento.

Elaboración: Por cada yema, una cucharada sopera de azúcar y una copa de ron o coñac. Bátense en primer término las yemas con el azúcar; se agrega después el licor y revolviéndolo mucho con la cuchara, a fin de que el azúcar acabe de disolverse, se va echando de muy alto, a discreción, un chorro de leche muy caliente para que se haga espuma. Las copas, una vez llenas, suelen rematarse con una cucharada de clara de huevo, batida a *nieve*, como dicen los del oficio.”

Adicionalment, la revista s'Auba en un reportatge sobre Bernat Seguí, vinater de Sant Lluís explicava que era comú fer *mistela*, per a la qual cosa explica que mesclava tres quartes parts de suc de raïm, passat per un colador amb una

quarta part d'alcohol. El resultat s'embotellava i era molt tonificant. Al Priorat es fa de forma semblant, però amb un 15% d'alcohol i especificant que els primers dies el bòtil amb la mistela s'ha de remenar perquè no fermenti. En canvi, Josep Pons deixa fermentar el most deu dies, moment en què talla el procés afegint un 10% d'alcohol (no cal tant com en les receptes anteriors, perquè el vi ja n'aporta) i un litre d'un preparat seu anomenat "tanino". Aquest es feia macerant en 3 litres d'alcohol durant quinze dies 3,5 kg de pinyols de raïm que no hagin fermentat. Al resultat se li afegeix 10 litres de vi blanc bo sec de 15°.