Ref. Ares(2017)5491954 - 10/11/2017

EXPEDIENTE TÉCNICO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG) "ANÍS PALOMA MONFORTE DEL CID"

A.- Nombre y categoría:

Nombre: "Anís Paloma Monforte del Cid"

Categoría: Bebidas espirituosas anisadas

B.- Descripción:

Bebida elaborada por destilación de anís verde (*Pimpinella Anissum l.*), badiana (*Illicium Verum*) en alcohol neutro de origen agrícola.

-Características físicas, químicas y/u organolépticas:

Grado alcohólico comprendido entre el 40% y el 55% en volumen.

Contenido en máximo en azúcar: 50 g/l.

Aspecto: De color transparente, cristalino.

Nariz: Limpio, intenso aroma a anís.

Gusto: Bebida alcohólica netamente seca con sabor a anís.

-Características específicas de la bebida dentro de la categoría a la que pertenece:

El Anís Paloma de Monforte del Cid se caracteriza por ser de sabor suave y fino, a diferencia de otros anises secos destilados, en los que destaca más el sabor a las plantas o frutos empleados en su elaboración.

C.- Definición del área geográfica en cuestión:

Provincia de Alicante, en la Comunidad Valenciana.

D.- Método de obtención:

La elaboración se realiza destilando en alcohol neutro de origen agrícola la semilla de anís verde (Pimpinella Anissum) y badiana (Illicium Verum), recogiendo las partes centrales y separando las cabezas y colas resultantes de esta destilación, que podrán redestilarse. Esta destilación se sigue realizando en alambiques de cobre como en sus inicios, debido a la aptitud de este material para conducir rápidamente y de forma uniforme el calor.

El destilado obtenido se trasiega a depósitos de acero y, desde aquí se irán sacando las fracciones necesarias para la elaboración. La cantidad mínima de destilado en el producto final es del 20% referido a grados absolutos. Al destilado se le añadirá el alcohol, los extractos naturales de anís o badiana y el agua necesarios para ajustar el grado alcohólico y el sabor. Precisamente debido a la alta graduación alcohólica de esta bebida espirituosa, es necesario también añadir el azúcar suficiente que contrarreste el sabor amargo que aporta el alcohol, hasta un máximo de 50 g/l.
Una vez realizada la corrección del destilado, el producto se filtra antes para trasegarlo a tanques de acero donde permanecerá en reposo un mínimo de diez días antes de su embotellado.

E.- Relación con el entorno u origen geográfico

Los orígenes del Anís Paloma Monforte del Cid los encontramos en el Medio Vinalopó, comarca alicantina de clima semirárido donde en las poblaciones de Monóvar, Novelda y Monforte del Cid entre otras, se cultivaban las vides y también anís y dónde había muchas fábricas de aguardiente entre los siglos XVII y XVIII.
Como es propio de toda zona vinícola, la fabricación de aguardientes fue una actividad importante en tierras del sur de Alicante, ya que permitía aprovechar los excedentes de producción. En la misma capital existían nueve destilerías en el siglo XVIII y se sabe que la exportación de aguardientes era uno de los comercios más relevantes del puerto de Alicante. La gran expansión del cultivo de la viña por las comarcas del Vinalopó a lo largo del s. XVIII (como nos testimonia Cavanilles) y del siglo XIX hará que también en esta zona se desarrolle enormemente la producción de destilados (en Novelda, según Madoz, había a mediados del s. XIX, ocho fábricas de aguardiente).
Será característico en la comarca la adición de anís (matafalúa, malahuva o anís verde, Pimpinella anisum) al aguardiente, con el fin de hacerlo más agradable, tal como se hace en

otros ámbitos mediterráneos. En efecto, el anís es un cultivo muy bien adaptado a las condiciones semiáridas de la zona y existen testimonios de la gran producción de esta planta en la zona (Cavanilles, Madoz), difícilmente explicable si no se pone en relación con la fabricación de aguardientes anisados.
En Monóvar se establecen fábricas temporales de anís que vendían mucho producto en Madrid. Este se pedía en los establecimientos con el nombre de "Un Mono" (por Monóvar), para diferenciarlo del anís de Chinchón que era el propio de aquellas tierras.
En una época en la que los fabricantes eran alicatareros, trashumantes y fabricantes clandestinos, es en la población de Monforte del Cid dónde se crea la primera destilería estable de anís en 1895 fundada por D. Fco. Javier Salas Ródenas, creando para los tiempos que corrían una fábrica modelo por su modernidad. Sale al mercado la bebida con la marca "Anís Salas" que todavía perdura.

Aguardientes, anises y anisados, como tantas otras bebidas tradicionales, tenían también una vinculación con la salud. Son bien conocidas las propiedades medicinales del anís, pero destaquemos ante todo su vinculación al imaginario colectivo. Así, en Monóvar se considera que, tomado después de las comidas, facilita la digestión Pero incluso se atribuyó la relativamente escasa incidencia en Monóvar de la gran epidemia de cólera de 1855 (que devastó tantas zonas de la provincia, y mató a su Gobernador Civil, Quijano, al que se le dedicó un panteón-jardín público en la capital) precisamente a la costumbre de tomar aguardientes y anisados casi cada día (en l'oncle Canyís, de Joaquim Amo, *"lo milló es beure mol vi i aiguardent..."*).

En todo el sur de la provincia de Alicante el consumo del Anís Paloma Monforte del Cid se asocia a fiestas, y en las tardes en casa, a la puerta de casa en la calle, y en los lugares de reunión se tomaban con agua (mezclando 1 parte de anís destilado con 5 de agua) muy fresca "palometa", "nuvolet", "canari"… En este sentido cabe mencionar que la denominación "Paloma" o "palometa", ("palomita" en valenciano propio de esta tierra de origen) de este anís viene de la opalescencia con un fondo blanco intenso que adquiere la bebida al mezclarla con agua al modificarse la proporción de alcohol en la que son solubles los aceites esenciales destilados con las semillas de anís (principalmente el trans anetol). Al bajar la solubilidad se forman gotas micrométricas de estos aceites esenciales que difunden la luz al pasar a través de la bebida haciéndola aparecer intensamente blanca. Esta característica "blancura" diferencia mucho esta bebida de otras que no incorporan en tanta cantidad los aceites esenciales del anís.

También sigue siendo de uso frecuente para aromatizar de forma suave y equilibrada ciertas elaboraciones de repostería sin recurrir a esencias y/o preparados aromatizantes más caros y difíciles de dosificar.

La importancia identitaria de los anises entre los alicantinos emigrados a Argelia (varias de las marcas más famosas en el Orán colonial serán iniciativa de alicantinos procedentes de las comarcas del Vinalopó, como Galiana o Limiñana), Elaboración del anís que retomaron a la vuelta de su emigración a Orán ó Argel muchos alicantinos con el añadido del intercambio cultural y gastronómico del norte de África y de los gustos franceses (sobre todo del sur de Francia, anises tipo pastís) y que siguen perviviendo en Monforte del Cid.

F.- Normativa:

- Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº1576/89 del Consejo.

G.- Nombre y dirección de contacto del solicitante

Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante
C/Monjas, 6 03002 Alicante
Tel 638978359
Mail: crde-beta@crde-beta.com

H.- Etiquetado

En las etiquetas figurará la "Denominación Específica" de "Anís Paloma Monforte del Cid"

Asimismo, en la etiqueta se indicará si el método de obtención es "destilación".

Irá provisto de una marca de conformidad identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria embotelladora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.
Esta Marca de Conformidad llevará el logotipo y la mención "Consejo Regulador Denominaciones Específicas" y la de "Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante"

I.- Control

I.1.- Autoridad Competente
Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca

C/Castán Tobeñas, 77.- 46018 Valencia
Tel: 961247305
Fax: 961247933
e-mail: area_calidad@gva.es
I.2.- Tareas
Examen organoléptico y analítico
Control anual de la bebida espirituosa producida en cada campaña con toma de muestras de las partidas de "Anís Paloma Monforte del Cid" para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificar el cumplimiento de los parámetros que figuran en el apartado B así como el resto de puntos descritos en el presente expediente técnico.
Metodología de control
Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente, y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.