vinetur

11 bebidas típicas de Málaga

lunes 30 de agosto de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Málaga es una provincia que nos ha legado una gran variedad de vinos, licores y bebidas típicas. El **anís malagueño**, el vino Málaga, la **mistela** o los licores son algunas de las bebidas andaluzas que puedes degustar en esta provincia andaluza llena de encanto.

Licores y bebidas espirituosas malagueñas

La **licorería de Málaga** es conocida por destilados provenientes de frutas, sus afamados vinos dulces y licores caseros. **Málaga es una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España** junto a Jerez y su tradición vitivinícola y de producción de destilados se remonta a la época fenicia y griega, cuando se introduce el cultivo de la vid en Málaga. Entre las bebidas históricas y afamadas de Málaga encontramos las siguientes:

Ojén

Comenzamos nuestro viaje con un aguardiente que ya no existe, pero que merece la pena conocer por su historia. El ojén toma su nombre de la localidad malagueña homónima. Es una receta creada por la **familia Morales** en el siglo XIX y que alcanzó tal fama que hizo que los Morales se convirtieran en **proveedores oficiales de la Casa Real**. El ojén aparece en libros de autores como **Cela** o **Hemingway** y **Picasso** lo inmortalizó en el óleo cubista “El bodegón español” en 1912. En el cuadro se aprecia la botella de aguardiente y se lee claramente la palabra “ojén”.

La **receta secreta** de este aguardiente murió con los herederos de la familia y a pesar de que salieron al mercado varios imitadores, nunca llegaron al éxito internacional de esta bebida espirituosa.

Resoli



Este **licor de café** es una de las señales de identidad de **Alfarnate**, localidad de La Axarquía malagueña. Su elaboración sigue siendo artesanal, sin aditivos y a base de anís, café, azúcar y especias.

Hidromiel (vino melado)



Sin movernos de la Axarquía, nos trasladamos hasta **Árchez**, donde se elabora un hidromiel que es en realidad un **vino melado**. Tiene como únicos ingredientes vino moscatel y **miel mil flores** de la zona. Suele degustarse a la hora del aperitivo o en la sobremesa como digestivo.

Kina San Clemente



La Kina San Clemente es una bebida archiconocida que debes probar en Málaga. Se trata de una mezcla de vino de uva de la variedad **Pedro Ximénez** a la que se añade **extracto de quinina**. Su sabor acaramelado y dulce es perfecto para el aperitivo. Se elabora desde hace generaciones en las **famosas bodegas Málaga Virgen** que cuentan con otros famosos vinos en su haber.

Mistela de Arriate



Declarada por la Junta de Andalucía como **Patrimonio Inmaterial**, este licor es una de las enseñas gastronómicas de la **Serranía de Ronda**. Se elabora de forma tradicional en la localidad de Arriate. Se prepara con anís malagueño seco y una mezcla de **plantas aromáticas** como hierbaluisa, canela y matalahúva y cítricos.

Licor de limón y hierba luisa de Montejaque



Este licor que se puede considerar como una mistela es típico de los pueblos serranos del interior de la provincia. Se elabora de forma artesanal a base de **limón y hierba luisa**. Acompaña bien a postres con frutos secos y como digestivo para las sobremesas.

Licor de higo chumbo



Típico de Ojén, este licor se prepara en **alambiques de cobre** con higos chumbos de color rojo que le confieren un color rojo ambarino. Este aguardiente se sirve frío acompañado de una rodaja o peladura de naranja. Su sabor afrutado es perfecto para las **sobremesas**. Este licor también se produce en otras zonas de Andalucía como Almería o Cádiz.

Crema de mango



En una zona de **cultivos subtropicales**, no podía faltar un licor de mango. La crema de mango malagueña se elabora con mangos cultivados en **Vélez-Málaga** y miel de la zona. Además de disfrutarla bien fría o con hielo, sirve como base para combinados, cócteles y recetas dulces.

Licor de pasas



Las pasas malagueñas cuentan con su propia **Denominación de Origen**. No es de extrañar que en Málaga se produzcan exquisitos y dulces licores elaborados con uvas pasas de la variedad **Moscatel** principalmente.

Licor de cereza



Alfarnate es conocida por el cultivo de cerezas que sirven como materia prima para este licor afrutado de no muy alta graduación que sirve como digestivo o para acompañar postres. Además de cerezas, en Málaga se utilizan **diversas frutas para elaborar bebidas espirituosas**. Encontramos licor de membrillos, frambuesas y licores de frutos secos como bellotas o castañas.

Licor de endrinas



Parecido al pacharán, aunque no puede tomar ese nombre que es propio de Navarra, el licor de endrinas es también una bebida popular en la provincia malagueña. Las **endrinas de la Serranía de Ronda** se maceran en aguardiente para crear este licor. El más popular es el licor de endrinas de las centenarias destilerías El Tajo.

Como has podido comprobar, el anís malagueño y los aguardientes sirven de base para multitud de bebidas espirituosas elaboradas en muchos casos con **recetas familiares y de forma artesanal**. Málaga es tierra de vinos, pero también de exquisitos licores que descubrir en tu próxima escapada.