vinetur

Pastis, el licor que simboliza la vida social del sur de Francia

El pastis es popular como aperitivo en terrazas y cafés del sur de Francia

lunes 28 de julio de 2025



El pastis es una bebida alcohólica anisada originaria del sur de Francia, especialmente vinculada a la región de Provenza y la ciudad de Marsella. Su historia comienza a principios del siglo XX, cuando la absenta fue prohibida en Francia en 1915 debido a preocupaciones sobre sus efectos en la salud y su relación con episodios de locura. Esta prohibición dejó un vacío entre los consumidores habituales de licores anisados, lo

que llevó a productores y empresarios a buscar alternativas legales.

En este escenario, Paul Ricard, un joven marsellés, desarrolló en 1932 una receta propia inspirada en la absenta pero sin ajenjo, el ingrediente prohibido. Así nació el pastis moderno, que pronto se popularizó en toda Francia. Otras empresas como Pernod también lanzaron sus propias versiones y, con el tiempo, ambas marcas se fusionaron para formar uno de los grupos más conocidos del sector.

El término pastis proviene del dialecto provenzal y significa mezcla. Este nombre refleja tanto la composición de la bebida como su forma de consumo, ya que tradicionalmente se sirve mezclado con agua fría. El proceso de elaboración comienza con una base alcohólica neutra a la que se añaden extractos de anís estrellado, regaliz y diversas hierbas aromáticas como hinojo, cardamomo, cilantro y raíz de angélica. Cada productor mantiene en secreto su receta exacta, lo que da lugar a diferencias sutiles entre las distintas marcas.

La preparación incluye la maceración de los ingredientes en alcohol, seguida de destilación o filtración según la técnica empleada. Posteriormente se ajusta el sabor y la graduación alcohólica —que suele situarse entre 40 y 45 grados— mediante la adición de agua y azúcar. El color amarillento del pastis proviene de los extractos naturales utilizados; no se emplean colorantes artificiales.

El pastis se comercializa principalmente en botellas de 70 centilitros o 1 litro y está regulado por normas francesas que garantizan su calidad y autenticidad. Aunque su consumo es mayoritario en Francia, su exportación ha aumentado en los últimos años, sobre todo hacia otros países europeos.

Al servirlo, se vierte una medida de pastis en un vaso alto y se añade entre cuatro y seis partes de agua muy fría. Al mezclarse con el agua, el licor adquiere un aspecto turbio y blanquecino debido a la emulsión de aceites esenciales insolubles en agua; este fenómeno recibe el nombre de “louche”. En nariz predominan los aromas intensos de anís y regaliz, acompañados por notas herbáceas y ocasionalmente matices cítricos o especiados según la receta. En boca ofrece un sabor anisado potente equilibrado por el dulzor del regaliz y una sensación fresca aportada por las hierbas.

El pastis ocupa un lugar central en la vida social del sur de Francia. Es habitual verlo en terrazas y cafés durante reuniones informales o partidas de petanca. Su consumo más frecuente es como aperitivo, aunque también se utiliza como base para cócteles populares como el “Mauresque” (con sirope de almendra), el “Tomate” (con granadina) o el “Perroquet” (con sirope de menta). Existen variantes con zumo de limón, bitter de naranja o tónica.

En gastronomía, el pastis acompaña bien a aperitivos salados como aceitunas, almendras tostadas o quesos frescos. También armoniza con embutidos, mariscos o pescados ahumados como sardinas y anchoas. Algunos cocineros lo emplean para aromatizar guisos de pescado o sopas provenzales e incluso postres como sorbetes o cremas.

Aunque existen bebidas similares en otros países mediterráneos —como el ouzo griego o la sambuca italiana— el pastis francés mantiene una identidad propia gracias a su composición botánica y su arraigo social. Su presencia sigue siendo habitual tanto en bares como en restaurantes y tiendas especializadas dentro y fuera de Francia. La regulación estricta sobre su elaboración protege su denominación y asegura que quienes lo consumen disfruten siempre del mismo perfil aromático característico que lo ha convertido en símbolo del sur francés.