vinetur

La Taberna Antonio Manuel de València lanza su propia cazalla: «L’anís del foc»

La bebida, de doble destilación y elaboración ecológica, busca recuperar el espíritu festivo de la cazalla valenciana

jueves 25 de septiembre de 2025

ESCRITO POR IRIS



La emblemática **Taberna Antonio Manuel** del centro de València da el salto al mundo de los destilados con el lanzamiento de su propia cazalla artesanal, bautizada como «L'anís del foc». Esta creación, de carácter local y espíritu festivo, rinde homenaje a la

ciudad y sus tradiciones mediante una propuesta personal y renovada.

El proyecto nace del deseo de **Antonio Manuel y Toni Martínez**, padre e hijo, por seguir profundizando en la cultura valenciana. La idea llegó a los propietarios de la taberna hace dos años en un almuerzo con amigos. En el momento de pedir la cazalla, salió el tema de idear la suya propia. Lo que en un principio pareció una anécdota acabó tomando forma meses después, cuando decidieron iniciar la producción. "Un proceso de elaboración que arrancó hace ya ocho meses y al que se han sumado amigos del sector", destaca Antonio Manuel. Ahora, esta puede comprarse en la taberna de la calle San Vicente Mártir, 42, así como en la página web (anisdelfoc.es) y en el puesto Dulces de España del Mercado Central, el cual también regentan.

Identidad propia

El resultado de tantos meses de trabajo es una bebida alcohólica con identidad propia y de corte más moderno que las que pueden encontrarse en el mercado. «L'anís del foc» tiene 43 % vol. –un grado alcohólico común en la cazalla–, pero ha pasado por un **proceso de doble destilación, lo que le aporta más pureza de aroma**.

Elaborada de manera artesanal en un alambique tradicional de cobre de 1.000 litros de capacidad en Bodegas Urbanas, a las afueras de Godella (València), este destilado anisado es ligero y fácil de beber. "La cazalla de la Taberna Antonio Manuel es pura, elegante y de calidad", indica Diego Fernández, enólogo de la bodega y destilería. Está hecha con ingredientes ecológicos buscando que siente bien, que sea suave al entrar en boca y, por lo tanto, más placentera.

En paralelo a la elaboración, Antonio Manuel y Toni trabajaron el naming y el diseño de la marca. «L'anís del foc» es un homenaje a València, las Fallas y a una noche tan especial como la Nit del Foc; también al anís, el ingrediente fundamental de la cazalla. Un juego de palabras con el que buscan reivindicar la cazalla de siempre, aquella que no puede faltar en una larga sobremesa. Por otro lado, el diseño ha corrido a cargo de Sofía Regidor, una estudiante de Bellas Artes que ha dotado de personalidad al producto a través de una etiqueta en tonos marrones, rojizos y amarillos. Con colores y símbolos como el fuego, que representan la cultura y tradición valencianas.

A la nueva cazalla se suma un **vaso personalizado con el lema «Cassalla L'anís del foc»**, que ya está a la venta. En el proceso de diseño del recipiente ha participado Alberto Martínez, hermano de Antonio Manuel. Este incluye expresiones valencianas en uno de los laterales –del tipo «Tot per l'aire» o «La mare que va»– y, en el otro, las recetas y medidas para preparar los típicos combinados valencianos: el *barrejat*, la *palometa* o el *canari*.

La taberna

Con casi **15 años de trayectoria** –en marzo del año que viene cumplen el aniversario–, la Taberna Antonio Manuel es un establecimiento familiar que en la actualidad regentan Antonio Manuel y Toni, padre e hijo, pero por el que antes también pasaron los padres del primero, Gema y Antonio. "Siempre fueron un soporte esencial en el proyecto, al igual que mis hermanos Alberto, el cual trabaja a mi lado, y Juan, que junto a mi hija María son el apoyo perfecto para afrontar todas nuestras locuras", recuerda Antonio Manuel.

¿Lo que vendrá? Del 24 al 26 de octubre, los creadores de «L'anís del foc» participarán en la II edición de la Fira de la Cassalla de Real, municipio con amplia tradición destilera. Además, ya trabajan en un sorteo para los compradores de las 100 primeras botellas de la cazalla. El ganador conseguirá una entrada para ver el año que viene la mascletà del 18 de marzo, el día de la Nit del Foc, desde el balcón del Ayuntamiento de València. Esa primera tirada será especial no solo por el sorteo, también porque su presentación va a ser diferente: las botellas irán acompañadas del vaso personalizado y empaquetadas en un estuche del cual colgará una etiqueta en tres dimensiones con la forma del logo de «L'anís del foc». Y ya un poco más adelante, en 2026, la familia de hosteleros plantea lanzar otra bebida espirituosa de inspiración fallera.

«L'anís del foc» ha llegado para quedarse y ser protagonista de celebraciones auténticas y noches inolvidables. Porque, a veces, de un almuerzo entre amigos pueden surgir grandes ideas.