

LICORES GRAZIE®

Licor de vino tannat y ciruelas pasas, Premio 2006 al Mejor Producto Bebidas, en La Mesa Criolla, de Licores Artesanales Grazie, elaborado por Graciela Alvarez Galozo, de Las Piedras, Canelones.

Si bien fue “presentado en sociedad” en agosto de este año, en oportunidad de la exposición La Mesa Criolla en el LATU, hace aproximadamente un año que se produce. Asiduos concurrentes a ferias de diseño y similares ya lo disfrutaban, además de amigos y conocidos.

El origen de la receta de este particular y exquisito licor se remonta al siglo XIX, ya que según recuerda y comenta la familia, mi bisabuela era experta en el mismo, pero bastante reticente a proporcionar la receta.

Como muchas otras cosas, el paso del tiempo pudo aportar alguna pequeña variación, fruto de la creatividad del elaborador de turno (que no fueron muchos, ya que saltó al menos dos generaciones). Son esos pequeños y disfrutables detalles que distinguen y hacen única cualquier tipo de receta.

Su base son las pasas de ciruela y el vino tannat, pero conviene aclarar que no se trata de un vino licoroso, sino de un verdadero licor, que a quien lo degusta, le trae reminiscencias de otras épocas. Son muchos los que al probarlo comentan que recuerdan elaboraciones de tías y abuelas. Y a los más jóvenes, que no tuvieron esas oportunidades, les cautiva el particular sabor y textura, producto justamente, de la mencionada combinación.

Es en alusión a lo mencionado que surge un texto que identifica la marca y sus productos: Licores artesanales Grazie: “Antiguas recetas, materia prima de excelente calidad y todo el amor puesto en la elaboración artesanal de estos productos”

No hay duda que un alimento artesanal, es “un alimento elaborado con amor”, el cariño con que se prepara cualquier alimento, se manifiesta y perdura en ellos. En el caso de este licor lo artesanal se aprecia tanto en el contenido y su especial sabor (elaborado siempre en pequeñas cantidades, uno de sus secretos), como así también en su aspecto exterior, en cada uno de esos detalles que nos atraen desde que lo vemos.

NOTA DE CATA:

Color púrpura intenso, con sutiles tonalidades ocre.

Domina su perfume a ciruelas pasas y vainilla, con delicadas notas especiadas como clavo de olor, pimienta y canela.

En boca su suave textura nos cautiva con taninos bien pulidos y un retrogusto que nos recuerda la miel y el chocolate.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°

