

FUNDACION SAN MATEO

ESTUDIANTE

BESSIE ABELLO BOLIVAR

BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

UNIDAD 4

ACTIVIDAD 2

AGOSTO

2018

## **Los Licores**

Son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados, o por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa proporción de azúcar.

Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50°, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azúcares.

## **Origen del Licor**

El origen de los licores fueron elaborados en la edad media por físicos -alquimistas como remedios medicinales, pociones amorosas, afrodisíacos y cura problemas.

La realidad era que no se detectaba su alto contenido alcohólico y así permitía lograr propósitos poco habituales. La producción de licores data desde tiempos antiguos.

Los documentos escritos se lo atribuyen a la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tonificantes.

Esto en parte era cierto, dado que, hoy día, es reconocido que la menta ayudan a la digestión.

De estos factores, que los licores son asociados a la medicina antigua y a la astrología medieval. A través de los siglos fueron también conocidos como elixires, aceites, bálsamos y finalmente como licores.

## **Tipos de Licor**

*Según su elaboración:*

1. Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma.
2. Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende sabor y aroma.
3. Los producidos a partir de mezclas de frutas y /o hierbas. A nivel de su producción, existen dos métodos principales.  
El primero, consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego siendo esta destilación endulzada y algunas veces colonizada.  
El segundo que consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes; y es logrado utilizando bases de brandy o cognac, resultando estos ser los de mejor calidad. según la combinación alcohol/azúcar los licores pueden ser:
  - **Extra seco:** hasta 12% de endulzantes.
  - **Seco:** Con 20-25% de alcohol y de 12-20% de azúcar.

- **Dulce:** Con 25-30% de alcohol y 22-30% de azúcar.
- **Fino:** Con 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar.
- **Crema:** Con 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar. también pueden clasificarse de acuerdo al numero de sustancias aromáticas y saborizantes que intervienen en su elaboración. así pueden ser:
  - **Simples:** Cuando se elaboran con una sola sustancia, aunque se utilicen pequeñas cantidades de otras, para mejorar el sabor o potenciar el aroma.
  - **Mixtos:** Son los que llevan, en distintas proporciones, pero con igual importancia, varios ingredientes. Los licores mas finos se preparan destilando alcohol de alta graduación en el que se ha macerado un saborizante, o una combinación de ellos y tratando el destilado con azúcar y generalmente, con materias colorantes. Entre los saborizantes mas utilizados están, entre otros, la corteza de naranja, la semilla de alcaravea y el endrino.

Muchos licores han sido elaborados por monjes como los Cartujos o los Benedictinos. Los licores pueden servirse como aperitivos o después de las comidas y también como ingredientes en combinaciones de bebidas y cócteles. Los licores son conocidos por sus nombres genéricos, su sabor, color y graduación alcohólica.

LICOR	SABOR	COLOR	ALCOHOL
Anís	anís	transparente	39-50
Triple Sec	naranja	transparente	38-40
Swedish Punsch	rummy	amarilla	28-30
Sloe Gin	endrino	rojizo	30
Prunelle	ciruela	marrón	40
Peach	durazno	marrón dorado	35-40
Parfait Amour	violetas	violeta	27-30
Ojen	anís	transparente	42
Maraschino	cerezas	transparente	30-32
Kümmel	kümmel o carvi	transparente	39-46
Danziger Goldwasser	naranja y pimienta	transparente	38
Curaçao	naranja	naranja	30-42
Crème de Violettes	violetas	violeta	30
Crème de Vanille	vainilla	marrón	30
Crème de Roses	rosas	rosado	30
Crème de Menthe	menta	verde, blanco o rosa	30
Crème de Framboises	frambuesa	rojo	30
Crème de Cassis	grosella o pasas	rojo	dic-25
Crème de Cacao	chocolate y vainilla	marrón o blanco	25-27
Cherry	cereza	rojo brillante	30-32
Blackberry	mora / zarzamora	rojo oscuro	30
Apricot	apricot	marrón	30
Anisette	anís	transparente	27

- **Cremas:** son unas de las bebidas más consumidas en el mundo. El origen de su elaboración, de naturaleza artesanal y sencilla, hace que su popularidad crezca de la mano de la creatividad de los fabricantes. Siendo su principal medio de obtención la maceración de frutas o plantas naturales en brandy o aguardientes, no es de extrañar la gran variedad de cremas que existen y las innumerables mixturas que pueden crearse en busca de elixires más deliciosos y atractivos al paladar.  
algunas de las cremas más populares son:
- **Baileys irish cream:** Es un alcohol irlandés similar a un licor de whisky. Se produce sobre la base de una mezcla de whisky irlandés y crema, que es particularmente dulce. Su sabor es muy agradable al paladar y lo convierte en un alcohol ideal para aperitivos y una gran alternativa para los fanáticos del whisky irlandés.
- **Apricot, apricot brandy:** Proviene del albaricoque, fruta semejante al melocotón. Primero se macera la fruta en aguardiente, después se filtra y se endulza el líquido resultante. Para producir Apricot Brandy se macera igualmente la fruta, pero después de este proceso se destila el líquido y se le agrega a la bebida con el propósito de fortalecerla. Mediante este mismo procedimiento se elaboran el Cherry Cream y el Cherry Brandy, entre otros.
- **Blackberry:** Se obtiene por la maceración de la mora y se fabrica en varios países bajo distintas marcas. Se elabora mediante la maceración de cerezas silvestres en aguardiente.
- **Cherry cream:** Se obtiene procesando vino de jerez. Toma este nombre debido a que son los ingleses quienes se han especializado en su elaboración.
- **Cacao y cacao chouao:** Fruto del cacao, árbol originario de México, hoy cultivado en todo el continente americano. Tanto el chocolate como las semillas de cacao se usan en la industria licorera. Las bebidas más conocidas son la Crema de Cacao, Crema de Chocolate y Bombón Crema. La Crema de Cacao y de Chocolate se diferencian en que esta última está aromatizada con extracto de vainilla y se presenta en un solo color oscuro. La Crema de Cacao puede ser oscura o blanca (incolora). El Bombón Crema es el mismo producto que el Cacao Blanco, pero con un nombre distinto.  
Para la fabricación del Cacao Oscuro se tuestan y muelen los granos de cacao. Ya hechos polvo, se maceran en aguardiente para extraerles el sabor. Luego de un tiempo se filtran y endulzan. El Cacao Blanco y el Bombón Crema pasan por el mismo proceso, pero es necesario destilarlos para que queden transparentes. La Crema de Cacao Chouao debe su nombre a una región venezolana, donde se cosecha el que se considera mejor cacao de todos.

- *Crema de menta:* Se elabora macerando en aguardiente las hojas de menta y destilando el líquido resultante, que queda incoloro. Para restaurarle su tinte original y hacer más atractivo el producto se le añade color verde. No obstante, también se envasa blanca. Aunque esta bebida recibe el nombre de crema, por su alta graduación alcohólica (normalmente 40°) se considera un licor.
- *Crema De Plátano O Piña:* Se obtienen de la maceración de estas frutas en aguardiente.
- *Crema de café:* Se elabora con granos de café tostados, a los que se le extrae el sabor macerándolos.
- *Moka brandy:* Moka es una variedad de café. Para elaborar esta bebida se procede igual que en el caso del Apricot Brandy.
- *Crema de frambuesa:* Se obtienen de la maceración de la grosella y la frambuesa en aguardiente, respectivamente.
- *Marrasquino:* Se produce en la región de Dalmacia, Yugoslavia, a partir de una variedad de cereza llamada Marasca, de la que se obtiene esta bebida. Su color es blanco o incoloro.
- *Amaretto:* Es uno de los licores de almendra mas famosos. De 24o a 28o. Se utiliza para su elaboración los huesos de los albaricoques. Muy dulce, con el amargo de la almendra, es un excelente licor de sobremesa.
- *Benedictine:* Este soberbio licor que se obtiene por el método mas antiguo del mundo, se elabora a partir de un aguardiente de vino en el que se han macerado una veintena de hierbas, cortezas y raíces. De proceso muy laborioso, de unos 3 años de duración a los que hay que añadirse otros 4 de envejecimiento.
- *Cassis:* Es un licor de grosellas, elaborado en Francia y muy especialmente en Dijon. De poca graduación alcohólica, (no supera los 16o), obtenido por maceración de grosellas negras en alcohol neutro, con el añadido, a veces, de bayas.
- *Curaçao:* Es un licor elaborado por maceración en alcohol de las cortezas amargas del "Citrus curassaviensis" una variedad de naranja originaria de la isla Curaçao. Hoy se elaboran distintos tipos, con graduaciones alcohólicas que oscila entre los 20o a 40o y van desde los muy dulces a completamente secos. también existen variedades cromáticas, tan vistosas en coctelería. Son curacaos famosos el Cointreau y Grand Marner de origen francés y el triple sec de origen español.

- *Tia Maria*: Es el mas famoso licor de café elaborado con ron y especias jamaicanas, de donde procede.
- *Drambuie*: Es el mas famoso licor de whisky, elaborado según una formula secreta del siglo XVIII. Esta hecho a base de un whisky de malta, hierbas y miel de brezo.
- *Arac*: Licor de procedencia vinilica, se prensan las uvas, el mosto va a un barril donde se revuelve 2 o 3 veces por día y comienza a fermentar. A los quince días ese mosto pasa a un alambique que al igual que otros aguardientes se destilan por evaporación y enfriamiento. después de la primera destilación se vuelve a poner en el alambique pero también se agrega anís, agua, alcohol puro. Luego de pasarlo por el alambique y enfriado ya esta listo para ser embotellado.