

FUNDACION SAN MATEO

ESTUDIANTE

BESSIE ABELLO BOLIVAR

BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 3

ACTIVIDAD 2

AGOSTO

2018

La Ginebra



Bebida alcohólica (aguardiente) destilada de grano, que debe su sabor mas característico a la infusión de bayas de enebro.

Origen de la Ginebra

El nombre proviene de la palabra geneva, una corrupción, bien del francés genievre o del holandés junever, dos palabras que significan enebro.

Contrariamente a lo que ocurre con la mayoría de las bebidas, el gin se atribuye a una persona para su creación. Para su aplicación medica la bebida fue creada por el profesor de medicina de la Universidad de Leiden, Franciscus de la boe (1614-1672), quien preparaba bebidas destiladas mezclándolas con fresa del tipo juniperus comunas, para ser utilizadas como diuréticos. La fruta era conocida según su nombre francés genièvre, que en holandés fue alterado a genever y luego al ingles gin.

A pesar de que la mayor producción bebida es de gin del tipo 'no holandés', su principal productor era holanda, quien en 1792 producía 14.000.000 galones anuales destinando 10.000.000 por año al mercado de exportación.

Los responsables de hacer conocido su sabor fueron los soldados de que volvían a Gran Bretaña después de batallas en el continente europeo. A pesar de esta ser una razón para hacerlo conocido, la razón para hacerlo popular fue un decreto de

la Reina Anna quien en su reinado (1702-1714) aumento los impuestos a las bebidas alcohólicas importadas y redujo los impuestos a los productores locales. Esto potencio su producción local en la isla, permitiendo que la bebida gane su definitiva popularidad.

Elaboración de la Ginebra

El gin holandés, es también conocido como Geneva, Genever, Ginebra, Schiedam o Hollands. Su producción es a partir de un tercio de malta aplastada, fermentada, rectificada y alcoholes de relativa baja graduación que son destilados para obtener el producto final. La destilación resultante es mezclada con los agentes aromatizantes y saborizantes, que destilada nuevamente resulta en un producto final de 43o a 44o. De esta forma, el gin holandés cuenta con cierto aroma a malta y tiene un cuerpo fuerte. El aporte calórico de beber 100 ml de gin con esta graduación alcohólica es de aproximadamente 250 Kcal.

El gin británico es producido rectificando mezcla de alta graduación alcohólica de whisky o mezclas alcohólicas de forma tal que pierdan aroma y sabor. Estos son luego reducidos con agua y puestos en recipientes con los agentes saborizantes y aromatizantes. Luego, esa mezcla es nuevamente destilada. Al gin resultante se llega reduciendo hasta contar con una graduación alcohólica que vaya entre los 40o y los 47o dependiendo del mercado para el cual es producido. Las hierbas que se utilizan para aromatizar el gin en Inglaterra y Estados Unidos son las fresas; preferentemente las producidas en Alemania o Italia;

mas algún otro saborizante que se encuentre en menor proporción; orris, angélica o lico rice; almendras, coriandro, carvi, cardamon, anís, cassia, cáscara de limón, naranja, etc. Como siempre, el secreto de cada productor es la combinación de hierbas que le aportan a la destilación para aromatizarla y saborizarla, por lo que todos han desarrollado sus propias formulas que guardan secretamente ante todo publico.



Normalmente el gin anglosajón no es añejado, aunque existen ciertos productores que lo añejan contrariamente a la costumbre histórica de producción. Estos gins añejados suelen tener un color amarillento transparente y brillante.

Los gins no producidos en Holanda suelen ser secos. Al punto que la frase de la etiqueta 'London Dry Gin' es utilizada por los productores independientemente del lugar de producción de la bebida.

según sea el gin que se elige para beber, holandés o de otra parte del mundo, será la forma de tomarlo. El gin holandés suele ser tomado solo, o con hielo; mientras que el gin de la segunda categoría (los del resto del mundo), suele ser utilizado para la elaboración de cocktails como el Tom Collins o el Gin Tonic.

El Sloe Gin, es un gin por nombre solamente, ya que es un licor dulce rojizo que es producido con una variedad de mora llamada endrina. Este no debe ser confundido con el gin, ya que se encuentra dentro de las bebidas destiladas identificadas como licores. El alcohol purificado se mezcla a continuación con bayas de enebro y otros agentes saborizantes, se destila una vez mas, y se diluye hasta obtener una graduación de un 80 o un 90 %.



Tipos de Ginebra

Los dos tipos principales de ginebra son la variedad británica, llamada ginebra seca o de Londres, y el tipo holandés, llamado Geneva schnapps o Hollands.

La ginebra de endrino, una de las mas populares, obtiene su sabor del fruto del arbusto del mismo nombre. Es una bebida popular, y a menudo se bebe combinada con agua tónica, bebidas de cola o con zumos de frutas.

<http://www.revistadonjuan.com/buena-vida/el-placer-de-disfrutar-una-buena-ginebra+articulo+12151261>

El Whisky



Bebida proveniente de Irlanda, elaborada por fermentación de gramíneas: cebada, maíz, centeno, trigo, avena, arroz, etc. Se destila por evaporación de varios alambiques durante 2 años.

Se comercializa con un contenido alcohólico de entre 40 y 50 % del volumen.

El termino whisky o whiskey (en EE.UU. e Irlanda) deriva del gaélico escocés "uisge beatha" y del gaélico irlandés "uisce beathadh", que significa, en ambos casos, "agua de vida".

Elaboración del Whisky

La primera fase de su producción consiste en moler los granos, luego se añade agua a la molienda preparada y cocida para obtener una solución azucarada llamada Word. Este se filtra y se vierte en recipientes de fermentación, y se le añade levadura.

La levadura convierte los azúcares presentes en esta sustancia en alcohol etílico y dióxido de carbono, una vez concluida la fermentación, la malta o cerveza de baja graduación obtenida se destilan normalmente empleando uno de los dos métodos: en destiladores continuos o en dos o mas destilaciones por lotes de alambique (usado especialmente en las destilerías escocesas de **whisky de malta**).

Tras la destilación el licor producido e envejece en cubas de madera. En el caso de las mayor parte de whiskey americano, su usan barriles nuevos de roble blanco con las suelas requemadas; en el caso del whisky escocés se hace envejecer en barriles usados de whiskey americano, y una proporción menor se envejece en barriles de jerez español.

La duración del envejecimiento varia mucho, pero en general es entre 2 y 5 años que el whisky se comercializa sin indicación de su edad, y mas años que se comercializa con indicación de su edad en la etiqueta.

Tipos de whisky

Las dos categorías básicas de whisky son el whisky mezclado o combinado y el de malta única o sin mezcla.



El whisky sin mezcla es el producido a partir de un único grano o de una combinación de granos, siempre que uno de ellos represente al menos el 51% del total.



El whisky combinado puede tener como origen varias destilerías distintas, diferentes tipos de grano y diferentes métodos de destilación. En general, el whisky de malta única es de sabor intenso y lleno de carácter, mientras que el whisky combinado es suave y sedoso. Los tipos de whisky mas reconocidos son:

Malt Whisky



Producido en Escocia, se elabora exclusivamente a base de cebada, que no necesariamente ha de ser escocesa.

Esta cebada se deja germinar o maltear. Luego se deja secar con aire proveniente de fuego de turba, lo que le confiere el típico gusto ahumado al whisky.

Posteriormente la cebada malteada se mezcla con agua y se deja fermentar añadiéndole levaduras. La "cerveza" obtenida se destila dos veces en alambiques de cobre, y una vez destilada, se deja madurar en barriles de roble al menos durante 3 años, aunque lo habitual es que se maduren cinco años o mas.

Existen cuatro grandes áreas de producción de whisky de malta:

1. Los **Highlands**, Cuyos whiskies del sur son suaves y amables mientras que los del norte tienen mas sabor.
2. **Los Highlands-Speyside**, Donde se encuentra la mayoría de las destilerías y son los generalmente mas apreciados.
3. **Los Lowlands**, Que son los mas suaves.
4. Los Islay, Que son los maltas provenientes de la isla de Islay, que siempre generan grandes pasiones a favor y en contra.

Scotch Whisky



Es el whisky mas popular.

Su característica principal es que es una mezcla de diferentes whiskys. Normalmente tiene un 40% de whisky de cebada (malt) y un 60% de whisky de grano, mas neutro y barato pero que ayuda a templar el sabor y obtener una calidad mas homogénea.

Un típico scotch whisky puede estar compuesto por 50 tipos de whiskys diferentes.

Irish Whiskey



Al igual que el whisky de malta, se elabora exclusivamente a partir de cebada, y los procesos son muy similares. Sin embargo, existen algunas diferencias: la "cerveza" del whisky se destila tres veces, al contrario del escocés, que se destila dos veces. La cebada es solamente irlandesa y no importada, y la cebada, una vez malteada, no se deja secar sobre fuego de turba, por lo que el Irish Whiskey no tiene el sabor ahumado del escocés. La maduración en barril de roble es de al menos de cinco años. El Irish tiene unas producciones mas limitadas que el escocés, pero es un whisky muy apreciado por su calidad.

Whiskey Bourbon



Elaborado a partir de grano de maíz al menos en un 51%, que una vez destilado se hace envejecer en barriles nuevos de roble quemado (una diferencia da un sabor muy característico), al menos durante dos años, aunque normalmente son cuatro años.

El Whisky que ha sido envejecido durante al menos dos años y que no ha sido mezclado se denomina Straight Bourbon Whiskey. Si se mezcla con al menos un 20% de Straight Bourbon, se obtiene el Blended Bourbon, que es mas suave debido a la adicción de alcoholes neutros. Originalmente, el Bourbon se elabora en los condados de Bourbon, Kentucky, EE.UU., y en hoy en día mas de la mitad del whisky en los EE.UU. proviene de Kentucky.

Canadian Whisky



Es un whisky elaborado con cereales: maíz, centeno y cebada malteada y envejecido en barriles de madera (a veces quemada) durante al menos cuatro años. Su proceso de elaboración esta sometido a un muy estricto control interno y gubernamental, por lo que es un whisky que ha sabido mantener una muy alta y constante calidad, que es lo que aprecian los conocedores.

Swan, JS, & Burtles, SM (1980). Control de calidad del sabor mediante el uso de métodos analíticos sensoriales integrados en diversas etapas de la producción de whisky escocés.

<https://www.gentlemansgazette.com/blended-scotch-whisky/>