

FUNDACION SAN MATEO

ESTUDIANTE

BESSIE ABELLO BOLIVAR

BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS  
UNIDAD 3  
ACTIVIDAD 3  
AGOSTO  
2018

## **LOS AGUARDIENTES**



Son todas las bebidas alcohólicas de alta graduación, secas o aromáticas obtenidas por destilación de mostos o pasas fermentadas, pueden ser de granos, caña, papa, etc... Esta palabra que deriva del término latín "agua ardens" con lo que designaban al alcohol obtenido por medio de la destilación.

Las referencias indican que se difundió por Persia, Siria, Egipto y Sicilia durante la época de Alejandro Magno, que en aquel entonces era rey de Macedonia, durante la conquista y organización del Imperio Persa en 327 a.c. aprox. La expansión de sus dominios abrió canales comerciales que facilitaron la difusión e influencia de artículos, especies y costumbres entre Asia Meridional, sur y sudeste de Europa y Norte de África.

El origen del aguardiente tuvo lugar en este intenso periodo, en el que los acontecimientos de nuevo Mundo esbozaban la cultura y las raíces de Brasil como nación, y acabo fundiéndose a su propia historia por ser una bebida eminentemente brasileña.

Actualmente , el aguardiente de caña es conocido a través de las mas variadas expresiones y nombres, tales como agua bendita, agua que los pájaros no beben, branquenha, cachaça, caninha, purinha, zuninga y resulta imposible hacer distinciones históricas sobre el aguardiente destilado o el derivado de la borra, porque están incorporados al comportamiento del pueblo brasileño, forman parte de la su historia y de su tradición. Y sea como sea, cada uno, independiente de su origen o de su gusto, reconocerá a esa bebida y la tratara por el nombre que mas le guste, casi como una identidad personal.

Actualmente en España el Aguardiente también es conocido como orujo según la cual la normativa de la Unión Europea (Reglamento 1576/89) define el aguardiente de orujo, orujo o marc, como:

La bebida espirituosa obtenida a partir de orujos de uva fermentados y destilados, bien

directamente por vapor de agua, bien previa adicción de agua, a los que ha podido añadirse lías en una producción que se determinara, siendo efectuada la destilación en presencia de los propios orujos a menos de 86 % volumen, con un contenido en sustancias volátiles igual o superior a 140 g/Hl. de alcohol a 100% volumen y con un contenido máximo de alcohol metílico de 1000 g/Hl. de alcohol a 100% volumen.

El orujo es un aguardiente obtenido por destilación de orujos de uva, es decir las partes sólidas de vendimia que no tienen aprovechamiento en la previa elaboración del vino, perteneciendo al mismo tipo de bebida que los marc franceses, las grappas italianas, las bagaçoiras portuguesas o los tsiroupos griegos.

## ELABORACIÓN



Con la destilación de orujos no se pretende una simple extracción de alcohol, sino mas bien una extracción fina y selectiva de los componentes aromáticos contenidos en los orujos, mediante la concentración del alcohol casi 20 veces, y con el adecuado manejo de cabezas y colas, para obtener una bebida placentera para los sentidos, respetuosa con una tradición y una cultura, y que defina en sus

características organolépticas la personalidad diferenciada de la materia prima de la que procede.

La técnica y el arte de la destilación consisten en regular el aporte externo de energía (calor), para conseguir un ritmo de destilación lento y constante, que permita la aparición de los componentes aromáticos deseados en los momentos adecuados.

El proceso de destilación se desarrolla en dos fases: la primera es la vaporización de los elementos volátiles de los orujos; la segunda es la condensación de los vapores producidos.

En esta fase de condensación pueden distinguirse tres fracciones, que aparecen en el destilado en este orden: cabezas (con graduación alcohólica superior al 70 % Vol.), Corazones (entre el 70 % y el 45 % Vol.) y colas (menor de 45 % Vol.) Esta fragmentación es arbitraria.

Es muy importante, correcta separación de las distintas fracciones del destilado, lo que requiere un permanente control sobre la graduación alcohólica de salida del destilado, aprovechando cabezas y corazones y rechazando las colas.

La destilación de los orujos puede realizarse con aparatos de muy distintas características, aunque el reglamento de la Denominación Específica Orujo de Galicia admite solamente tres tipos; de fuego directo: alquitarra y alambique, y otro por arrastre de vapor.

## TIPOS DE AGUARDIENTES



- Jóvenes: Aquellos que han sido puestos en recipientes que no aportan enriquecimiento alguno después de la destilación, es el caso de envasarlo en botella. Tienen un color Blanco Cristalino.

- Añejados: Aquellos que han sido puestos en toneles de roble o de otra manera, donde adquieren características distintas del momento de la destilación. Tienen un color Blanco amarillento.
- Aromáticos: Cuando por si mismos adquieren un aroma derivado de las variedades de uva, como moscatel, malvasia, etc.
- Aromatizados: Cuando interviene la maceración de hierbas medicinales y el orujo adquiere el color de los pigmentos contenidos en ellas. Por ejemplo un orujo aromatizado con mirto tiene un color rojo violáceo.

Carlos Delgado.1979.*El libro de los aguardientes y licores*, Madrid.

Alonso, J. J. M., & Rodríguez, R. (1996). Obtención de aguardiente de sidra mediante alambique con columna de rectificación. *Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos*, (277), 89-94.

Huertas Vallejos, L. (1991). Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica-siglos XVI al XVIII. *Historia y cultura*, 21, 161-217.

<https://www.vinetur.com/201103221604/investigadores-de-la-universidad-de-cadiz-desarrollan-un-proyecto-de-envejecimiento-acelerado-para-aguardientes-y-destilados.html>

<https://www.ifeelmaps.com/eventos/224-elaboracion-de-licores-artesanos-y-aguardiente>