Las bebidas alcohólicas no son productos comunes y corrientes, son algo especial y diferente, en definitiva, son bebidas que han acompañado al hombre desde siempre.

Durante el largo proceso de la evolución humana, el hombre ha buscado la manera de elaborar bebidas alcohólicas. Estas han estado presentes en los ritos y los sucesos más importantes de nuestra historia: Dioses, fiestas, ceremonias, guerras y victorias han encontrado su cenit en una mesa donde los hombres comparten el alimento y las bebidas alcohólicas.

Por su elaboración este tipo de bebidas, las podemos clasificar en dos grandes grupos: Fermentados y Destilados, distinción que se valúa según el contenido de etanol (alcohol etílico C2H5OH) y a su proceso de elaboración.

Hablando sobre las bebidas fermentadas (vino, cerveza, sidra…), estas derivan de un proceso llamado fermentación alcohólica, donde microorganismos unicelulares (levaduras: saccaromices), transforman el azúcar presente, que es la materia prima, en alcohol por medio de un proceso enzimático. Estas bebidas no superan los 16 grados de alcohol, ya que después de esta cantidad la disponibilidad de alimento es prácticamente nula para que cualquier microorganismo continúe su labor de desdoblamiento. Estas bebidas se producían en la antigüedad de forma espontánea, razón por la cual siempre se asociaron con los milagros y lo divino.

No se conoce fecha precisa del nacimiento de estos importantes fermentos, pero se cree que el vino nació en Medio Oriente cerca de 9000 años antes de Cristo.

Las bebidas destiladas se obtienen tras un proceso de destilación de las bebidas fermentadas. En la historia, los datos más antiguos que se tienen de productos destilados fueron realizados por los árabes en el siglo VIII, según los textos de Marco Graco, quienes buscaban el elixir de la eternidad bajo un sistema de purificación donde por medio de calor se trabaja minuciosamente con los diferentes puntos de fusión del agua y del alcohol, para obtener el espíritu de la bebida en cuestión. De ahí el nombre de Espirituosos o Aguardiente (agua que arde).

El vino no es un producto común y corriente, es algo especial, diferente, y en definitiva es la bebida que ha acompañado al hombre desde que este se volvió sedentario jugando un papel importante dentro de la historia. Es difícil dar una fecha exacta de la aparición de los primeros vinos cultivados.

Hasta ahora nadie ha podido resolver de una manera definitiva en qué lugar se produjo por vez primera el proceso de fermentación que transformó el jugo de uva en vino.

Las más antiguas informaciones escritas o iconográficas se remontan al año 2500 a.C. y todas provienen de una región vecina a este lugar de origen y corresponde a la región conocida como Mesopotamia. En Babilonia existían leyes que reglamentaban la explotación de sus tiendas de vinos.

En las civilizaciones antiguas, por ejemplo en Egipto, ya desde el año 3000 a.C. se elaboraba vino a las orillas del delta del Nilo, los egipcios no sólo clasificaban su vino por calidades, si no que además fueron los creadores del antecedente de la etiqueta grabando la información sobre sus ánforas de vino, con datos como el viñedo de procedencia, tipo de vino, color y la calidad de este.

En Grecia también se consumía y producía este producto, se relacionaba con los dioses, en específico con Dionisio, el vino de esa época era muy distinto al que conocemos, y se le agregaba agua, especias, miel y resinas para suavizarlo y que su consumo fuera más agradable. Grecia es la civilización que lleva al vino hacia el Mediterráneo, en especial a Italia, en donde el impero Romano se encarga de distribuirlo y llevarlo a toda Europa, principalmente a Francia y a España.

Los galos aportaron el uso de las barricas de madera al vino, que si bien se empezó a usar exclusivamente como contenedor, no demoraron en darse cuenta que mejoraba notablemente al vino.

Siglos después España llevó el vino a América y la vid se expandió por todo el territorio americano en manos de la iglesia en pro de la evangelización.

Siempre que hablamos de bebidas alcohólicas elaboradas por religiosos se nos viene a la mente el licor de huevo. Lo cierto es que, desde hace cientos de años muchas órdenes monásticas elaboran licores, aguardientes y fermentos dignos de adoración divina. Muchos de estos licores tuvieron en sus inicios la intención de servir de digestivos; en relación a los fermentos como el vino o la cerveza tienen más bien connotaciones religiosas.

VARIEDAD DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS REALIZADAS POR RELIGIOSOS.

**EYGUEBELLE**

Los monjes cistercienses se encargan de elaborar en la abadía de Eyguebelle licores elaborados con hierbas y frutas desde 1239. Esta tradición se ha desarrollado a lo largo de los siglos y en la actualidad comercializan estos ancestrales productos junto con otros, como el brandy Williams Pear, conocido como “Agua de Vida”. Elaborado con peras seleccionadas y con un añejamiento de 18 meses en las cavas del monasterio, es una delicia dulce al paladar. Disponible en botellas de 70 cl.

**LÉRINS**

Entre los años 400 y 410 de nuestra era se funda en la isla de Honorat la comunidad monástica de Lérins. Este monasterio tuvo una gran influencia en Europa, a tal punto que el propio San Patricio pasó una temporada recluido ahí. Parte de la tradición de estos monjes es la elaboración de vino. En honor San Honorat, fundador de la comunidad y por quien la isla lleva su nombre se elabora un vino Syrah de color intenso con olores a frutos oscuros. Se comercializa en botella de 75 cl

**NEW CLAIRVAUX**

Pero no sólo en el Viejo Continente los monjes elaboran vino. En 1955 se funda el monasterio de New Clairvaux en California. Dentro del monasterio se cultivan diversas variedades de uva de las que resultan vinos hechos con mucho amor y gran cuidado. Ejemplo de ello es su Vino Dolce. A este vino se le agrega a la mitad de su proceso de fermentación brandy puro de uva para realzar su dulzura

**CHIMAY**

Pero además de vinos y licores los monjes cistercienses también han incursionado en la elaboración de cerveza. En la abadía de Scourmont, en Chimay se dedican a la elaboración de cinco tipos de cerveza. Entre ellas su Chimay Etiqueta Azul es también conocida como “Grande Reserve”. Heredera de la tradición de cervezas belgas es una cerveza seca, con toques dulces. Con 9% de alcohol se distribuye en botellas de 330 y 750 ml

Las bebidas fermentadas tienen su origen en las culturas clásicas mediterráneas. Muchos expertos afirman que nacieron al mismo tiempo que la agricultura, probablemente por fermentación espontánea y casual de granos húmedos (cebada, trigo, uvas, dátiles).

La mayor parte de los historiadores sitúan el nacimiento del vino y la cerveza en Mesopotamia y aseguran que fueron un elemento importante en la alimentación habitual de los pueblos que configuraron la cuenca del Mediterráneo.

En la Edad Media las bebidas fermentadas ya eran consideradas alimentos, y se ofrecían como reconstituyentes de enfermos en hospitales y conventos. En esta época, en la que la seguridad microbiológica del agua no estaba garantizada, el consumo de bebidas fermentadas permitía una hidratación y alimentación más seguras. La razón se debe al propio proceso fermentativo, durante el cual la levadura de cerveza (Saccharomyces cerevisiae) utilizada en la fermentación del vino y la cerveza, producía sustancias con acción antimicrobiana.

En la actualidad, estas bebidas forman parte de nuestras tradiciones, costumbres y gastronomía, y son las protagonistas de costumbres alimentarias, que invitan al encuentro social con familiares y amigos.

Las bebidas fermentadas se ofrecían como reconstituyentes de enfermos en hospitales y conventos

<https://www.youtube.com/watch?v=3VKyOjJqxvs>

BEBIDAS ANCESTRALES DEL PACÍFICO COLOMBIANO

El viche, la crema de viche, el arrechón, la tomaseca, parapicha,beso del angel,

caigamos juntos y la botella curada, son algunas de las muchas bebidas que rescatan los saberes ancestrales de esta cultura.

La botella curada y la tomaseca son recetas ancestrales que los abuelos, con el afán de poder tener la medicina en casa a falta de los médicos, se ingeniaron cultivar esos sabores porque descubrieron que tenían alto poder curativo.

La botella curada sirve como fertilizante y la tomaseca, que es la bebida que se le da a beber a la mujer cuando da a luz, permite eliminar todas las impurezas del parto para poder seguir procreando, para los cólicos, evitar los miomas y sacar los vientos de frío.

