BEBIDAS FERMENTADAS A BASE DE UVA

* **VINO**

Las fermentaciones del vino. ... Principalmente existen dos: la fermentación alcohólica y la maloláctica. En la alcohólica, también conocida como primera fermentación o etílica, los azúcares del mosto se transforman en alcohol mediante un proceso físico gracias al trabajo de las levaduras.

La fermentación del vino es una parte básica de su proceso de elaboración. La fermentación tiene como principal efecto la conversión de los azúcares del mosto (glucosa y fructosa) en alcohol etílico y anhídrido carbónico, por efecto de las levaduras. ... Este proceso es conocido como fermentación alcohólica.

* **CHICHAS**

La voz chicha, de origen quechua, significa licor. En Jujuy se consume durante diferentes celebraciones religiosas y especialmente en carnaval. Es una bebida que suele obtenerse mediante la fermentación del maíz; aunque también se denomina chicha a la elaborada a partir del algarrobo, el molle, el maní y la uva.

La chicha de maíz o chicha de jora, por tradición se preparaba masticando el maíz para hacer la mezcla y luego se dejaba fermentar en una olla de barro con especias y panela. Actualmente se muelen los granos de la mazorca con un molino.

Es importante tener en cuenta que cuando se prepara la chicha a base de otros ingredientes como arroz, avena o piña, por lo general no se deja fermentar o, en caso de hacerlo, se fermenta ligeramente.

* **KOMBUCHA**

Es una bebida fermentada naturalmente de sabor ácido y refrescante que ha sido muy valorada por sus beneficios probióticos a lo largo de muchas generaciones. Es conocida por muchos nombres, algunos de ellos son: Kvass de Té, Hongo de Manchuria, y hongo de la inmortalidad. Se dice que esta bebida milenaria fue originada en la China durante la dinastía Tsin, y era conocida como “el elixir de la vida”. Es preparada a base de té dulce, que es fermentado gracias al hongo conocido como SCOBY, acrónimo de Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast, o en español: cultivo simbiótico de bacterias y levaduras.

* **CERVEZAS**

La cerveza es una bebida alcohólica, no destilada, de sabor amargo, que se fabrica con granos de cebada germinados u otros cereales cuyo almidón se fermenta en agua con levadura y se aromatiza a menudo con lúpulo, entre otras plantas. ​​

* **SIDRAS**

Elaborada con una selección de manzana de alta calidad de variedades 100% Gallega, controlado todo el proceso de producción de esta sidra, se obtiene el mosto que, tras una fermentación de unos nueve meses en nuestra bodega en depósitos de acero inoxidable y una cuidada cata antes de salir al mercado, se convierte en esta natural y refrescante sidra, que sin duda, la mejor representante de la sidra natural gourmet, la opción ideal para quienes exigen una calidad garantizada.

Ahora que están de moda los productos “artesanales”, sería bueno recordar que muchos de ellos provienen de tradiciones culinarias externas a nuestra tierra: América; como los embutidos y jamones curados, la cerveza a base de malta, las mermeladas de frutas, los encurtidos, etc; pero pocas veces volvemos la mirada hacia los productos que los habitantes de estas tierras americanas fabricaban desde antes de la llegada de los conquistadores, siendo las bebidas alcohólicas de baja graduación una parte fundamental. Irónicamente, aquellos productos de origen americano que tienen notoriedad internacional, como el chocolate, se asocian más con Suiza que con México.

* **LA CHICHA**

Bebida fermentada a base de maíz, en donde sus almidones se degradan en azúcares por la acción de las encimas presentes en la saliva, por esa razón se mascaba antes de echar la mezcla en la olla de barro. Ciertamente esta práctica -que aun se realiza- es repulsiva bajo cualquier estándar de salubridad moderno, sin embargo tiene una razón de ser casi irremplazable en el proceso, pero con las encimas sintéticas comerciales, se podría realizar el proceso de convertir el almidón del maíz en los azucares fermentables que hacen falta para que la bebida sea lo más parecida a la tradicional sin el peligro de los patógenos. Nunca he hecho, pero si he tomado en Santander y Norte de Santander.

INGREDIENTES

4 LTS. de aguapanela fria

1 Lb. de maíz, cocido y molido

Hojas de Naranjo (opcional)

Clavos y canela al gusto (opcional)

PREPARACION

Desate la masa de maíz en la aguapenala y agregue todos los aliños, si quiere utilizarlos. Ponga todo en una olla preferiblemente, de barro o metal esmaltado o de acero inoxidable. Tape con un lienzo y deje fermentar por 3 dias. Remueva la espuma que se haya formado encima y sírvalo con hielo.

* **EL GUARAPO.**

Se hace de varias frutas, pero el que hemos hecho en nuestra casa es el de cascaras de piña. Es una bebida fermentada de baja graduación cuyas levaduras (presumiblemente Saccharomyces Serevisiae, es decir tipo Ale, porque flotan) se encuentran en la cascara de la piña, como se encuentran las levaduras del vino en la cascara de la uva. En mi opinión la mejor especie de piña para hacer el guarapo es la piña de Lebrija (pueblo piñero de Santander). Es una bebida refrescante, semiseca y agradable para acompañar la comida al almuerzo.

Se pela la piña, y las cascaras se sumergen en 2 a 3 litros de agua de panela (125gr de panela x litro de agua), se tapa sin sellar el recipiente y se deja afuera por 3 días aproximadamente, pero se puede dejar por mas según se prefiera con más o menos alcohol. Luego se le sacan las cascaras, se cuela (opcional) y se pone a enfriar.

* **EL MASATO.**

Esta es una bebida de arroz que se consume mucho en Cúcuta, es un poco picante, pero es refrescante y agradable, por su baja graduación. No conozco la historia del masato, pero siendo el arroz una fuente de almidones al igual que el maíz, seguramente en algún momento alguien experimentó con el grano y le dio resultado. No es como el Sake, que requiere de un microorganismo especial, sin embargo, es una bebida interesante para quien desee experimentar con bebidas alcohólicas sin gastar una fortuna.

Ingredientes

1 libra de arroz

1 libra de azúcar

Canela

Clavo

Preparación

Se pone a cocinar el arroz con suficiente agua para que quede blandito, se le adiciona los clavos y canela en raja al gusto. (Esto se saca antes de licuar) Se deja enfriar.

Aparte se disuelve la azúcar en un litro de agua. Luego se procede a licuar el arroz con el agua hasta que quede una mezcla gruesa.

Se vierte en una vasija ojalá de barro y se deja un día tapado con un lienzo. Después se puede envasar y llevar a la nevera.

Nuestras abuelas solían con hojas de guayabo, frotar la moya o vasija de barro en su interior, después de lavarla y ahí si verter la mezcla, lo que le da un sabor particular

El masato no es una bebida muy extendida al resto de Colombia, pero hace parte de nuestro patrimonio cultural culinario, aunque el arroz no sea un grano de origen americano.

* **MISTELA ANTIOQUEÑA**

1 libra de moras sin hojas

1/2 libra de azúcar

1 botella de aguardientes.

1 taza de agua

PREPARACION

Se limpian y maceran las moras con el azúcar y le incorporamos aguardiente. Lo mezclamos bien.

