**LINEA DEL TIEMPO**

Actividad 3 unidad 1

Mauricio Acosta Zapata

UNIVERSIDAD DE SAN MATEO

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

BOGOTÁ 2018

Línea del tiempo de las principales bebidas

Bebidas fermentadas

Cerveza

Bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de la malta de cebada, sólo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos y/o sus concentrados. **Salvo en la cerveza sin alcohol**, su graduación alcohólica no será inferior al 3% en masa y el extracto seco primitivo (ESP) no será inferior al 11% en masa.

Por el tipo de fermentación podemos distinguir entre cervezas de baja y alta fermentación, y cervezas de fermentación espontánea.

##### Cervezas de baja fermentación

(fermentación en el fondo) o LAGER, son cervezas ligeras que fermentan a temperaturas bajas (0º a 4º). Su nombre significa "almacén" en alemán, lugar donde antiguamente se guardaban para que se conservaran frescas. Suelen ser espumosas y suaves. Admiten clasificaciones en función de su lugar de origen, siendo los tipos más significativos: Pils/Pilsen, Munich, Viena, Dortmunder Export… Asimismo, su clasificación puede resultar de las peculiaridades de su elaboración: ahumadas, Bock, Steam, Rauchbier,de centeno, negras, de temporada…

##### Cervezas de alta fermentación

(fermentación en la superficie) son aquellas cervezas que fermentan a temperaturas superiores a las anteriores (hasta 24º). Podemos distinguir entre varias subcategorías: Ale, Stout y Porter.

##### Cervezas de fermentación espontánea

(fermentación mediante cepas salvajes de levadura) Distinguimos entre cervezas Lambic, Gueuze y Faro.

Vino

Bebida natural obtenida por fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto de uva. Existen una gran tipología de vinos, pero nosotros únicamente vamos a diferenciar tres tipos:

##### Vinos tintos:

Elaborados mayoritariamente a partir de uvas tintas, como el color está en el hollejo, normalmente la fermentación se debe realizar con el mosto y el hollejo, y sólo una vez terminada la fermentación (unos 20 días) se procede al descube o sangrado.   
El vino tinto se puede envejecer, y en función del tiempo que pase en tonel, barrica y botella, se suele clasificar en:

* **Joven o Cosechero:** entre cero y seis meses en barrica de madera.
* **Crianza:** dos años de vejez, de los cuales al menos seis meses en madera.
* **Reserva:** tres años de vejez, de los cuales al menos uno en madera.
* **Gran Reserva:** cinco años, de los cuales al menos dos en madera.

##### Vinos blancos:

Se pueden elaborar con uvas blancas o tintas, en este segundo caso separando el mosto del hollejo inmediatamente, para que no le de color. En general la fermentación se realiza con mosto, separado de hollejos, pepitas, raspones, etcétera, y aunque no es frecuente añejarlo, existen vinos blancos con crianza.

##### Vinos rosados:

Son vinos elaborados con uvas tintas en los que se permite una cierta maceración de la uva antes del prensado del mosto, de esta forma el mosto toma algo de color. Luego se fermenta el mosto filtrado.

Sidra

Es un jugo fermentado de manzana, a las que se les pueden añadir peras hasta un máximo del 10% que se consume como bebida y se emplea para la elaboración de vinagre. La mayoría de las sidras contienen entre un 5 y 7 % de alcohol, aunque en algunos lugares se prepara el zumo de manzana sin fermentar, que carece de alcohol y cuyo valor nutritivo es muy alto. La sidra con alcohol puede ser dulce o seca y algunas son gasificadas.

Bebidas destiladas

Las bebidas destiladas son las descriptas generalmente como aguardientes y licores; sin embargo la destilación, agrupa a la mayoría de las [bebidas alcohólicas](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm) que superen los 20º de carga alcohólica.

Entre ellas se encuentran bebidas de muy variadas características, y que van desde los diferentes tipos de [brandy](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) y [licor](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-licor.htm), hasta los de [whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm), anis, tequila, ron, [vodka](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vodka.htm), entre otras.

El ingreso monetario que aporta la elaboración de estas bebidas a los gobiernos de los distintos paises del mundo es tan grande, que la destilación es una de las industrias y actividades mas supervisadas y reguladas a lo largo del planeta. Esto, al punto que en muchos países la supervisión es efectuada directamente por dependencias de recaudación de impuestos o agentes del tesoro.

Principo de destilación   
El principio de la destilación se basa en las diferencias que existen entre los puntos de fusión del agua (100ºC) y el [alcohol](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm) (78.3ºC). Si un recipiente que contiene alcohol es calentado a una temperatura que supera los 78.3ºC, pero sin alcanzar los 100ºC, el alcohol se vaporizará y separará del líquido original, para luego juntarlo y recondensarlo en un líquido de mayor fuerza alcohólica.   
Resultados similares pero de separación más dificil pueden lograrse invirtiendo el proceso. Esto implicaría enfriar el alcohol contenido en un líquido, comenzando a congelar el agua cuando se alcancen los 0ºC y separar el alcohol de la solución. (el punto de congelación del alcohol es -114ºC).

Así, de comprender el proceso de destilación se deduce que los mayores componentes de las bebidas destiladas son el alcohol etílico (C2H5OH) y el agua.

La combinación de estas dos substancias en una mezcla directa no produce una bebida sabrosa, aunque esto cambia al adicionarle componentes con caracter propio, y que dan aroma y sabor que hacen sumamente atractivo su consumo.   
El secreto de las [bebidas alcohólicas destiladas](https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm#bebidas), y en especial del productor, es el de otorgarle a la bebida una fuerza alcohólica elevada y al mismo tiempo que el producto final sea gustoso al paladar. Proceso que fue evolucionando y mejorando con el [paso del tiempo](https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm#historia).

Generalmente los materiales de los que se parte para la elaboración de bebidas destiladas, son alimentos dulces en su forma natural como la caña de azucar, la miel, leche, frutas maduras, etc. y aquellos que pueden ser transformados en melazas y azucares.   
Todos estos elementos de los que se parte contienen agentes activos que los transforman naturalmente en alcoholes, excepto en el caso de la papa [*(ver cuadro)*](https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm#cuadro) donde se debe adicionar algún cereal para lograr el mismo efecto. Los agentes activos son enzímas, y están encargados de transformar el [azucar](https://www.zonadiet.com/nutricion/bioquimica.htm) en alcohol. Las enzimas son generalmente compuestos nitrogenados solubles en agua que se comportan como albuminoides, los que, actúan como catalizadores dado que pequeñas cantidades de encímas logran un cambio efectivo en grandes cantidades de material base destinado al producto.

Bebidas elaboradas por destilación   
Las [bebidas alcohólicas](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm) que incluyen destilación en su proceso de elaboración son muchas, y se distinguen las siguientes:

* [Whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm): Incluye todas sus variedades; Escocés (Scotch), Irlandés, Whiskies Estadounidenses y Canadienses. Incluyen cierto añejamiento según sea su productor. Siempre a partir de fermento de cereales, cerveza o malta.
* [Vodka](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vodka.htm): Los de Europa oriental y báltica a base de papa y cereales, y los occidentales a partir de cereales solamente.
* Rum: Ron español o Rhum Francés. Partiendo todos de la caña de azucar, son agrupados en tres variantes. (1) los secos y de cuerpo liviano. Producidos en Cuba, Puerto Rico, México, Argentina, Brasil y Paraguay; (2) los de cuerpo intenso producidos principalmente en Jamaica, Barbados y Demerara (Guyana Britanica); (3) los tipo Brandy pero aromáticos de Java e Indonesia, Haití y Martinica.
* [Brandy o Cognac](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm): A partir de la destilación de vino o frutas molida fermentadas y añejados en toneles de madera. Los más conocidos son los que han tenido origen en Francia bajo el término de cognac y es el reconocido como destilación de vino. Los de fruta parten de manzanas, cereza, albaricoque (damasco), ciruela, etc. aunque son bebidas conocidas no como brandy o cognac sinó por las marcas del producto terminado o nombre histórico que se les haya asignado.   
  La Slivovitza que derivan su nombre de la ciruela utilizada (Quetsch o Mirabelle). El Barat Palinka que deriva del albaricoque y añejada en barriles de madera. El Brandy de cereza que es también conocido como Kirsch en Francia y Kirschwasser en Alemania y Suiza que no tiene añejamiento alguno y por tanto color transparente.
* Tequila: Obtenido a partir del mezcal o agave, variedades de cactus del pais azteca y desierto del sur de Estados Unidos. Su añejamiento aumenta su calidad. Se comercializa con graduaciones alcohólicas que van desde los 37º hasta los 50º
* Oke (Okelehao): Parte de la destilación de melaza de caña de azucar, arroz y jugo de una fruta local con la que también hacen una comida llamada Poi. Es añejada en barriles de roble.
* Ng ka py: Es una variedad de whisky chino de 43º hecho a partir de fermento de mijo y hierbas aromáticas y añejado en madera.
* Aguardientes aromáticas: Este grupo incluye varias bebidas alcohólicas de alta graduación (mayor a 40º). Aquí se encuentran el [Gin](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-gin.htm), el ajenjo, la Zubrovka y la Akvavit Escandinava (distinta al aquavitae escocesa). [El gin](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-gin.htm) a partir de fresas, moras o frambuesas; La Zubrowka (45º) pero aromatizada con ciertas variedades de pasturas; la Akvavit Escandinava (46º) que se produce en forma similar al gin pero incluye fermento de papas y se aromatiza con semillas de comino. Su variedad Danesa es incolora y aromatizada con semilla de carvi; Las variedades Noruegas y Suecas tienen tono rojizo, son mas dulces y picantes. La variedad Finlandesa es aromatizada con canela. La cachaça brasilera es hecha a partir de caña de azucar, con la diferencia que no incluye añejamiento en madera, ni es aromatizada. Suele complementarse con azucares y cítricos.
* [Licores](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-licor.htm): Es el grupo quizá de menor graduación alcohólica. y que incluye las bebidas más dulces y aromáticas. La cantidad de combinaciones y sabores existente es ilimitada. En muchos casos es estandarizada y en otros es asociado a una marca. Su graduación alcohólica comienza en los 27º y termina con los más fuertes en los 40º.

Historia   
Antiguamente, el secreto de cada productor era el sistema de destilación que le permitía lograr en su producto el sabor deseado para la bebida. Debido a esto, el proceso de destilación tuvo muy variados tipos y funcionamientos, aunque todos, basandose en el mismo objetivo común de separar el alcohol de un fermento para llevarlo a una bebida.   
Para esto, existieron diversos métodos de calentar recipientes y de colectar los vapores condensados en alguna superficie fria destinada a convertir nuevamente el vapor en líquido, colectarlo y transportarlo a otro recipiente de baja temperatura que servía como depósito del 'espiritu' destilado.

Hoy día todavía se utilizan sistemas y recipientes muy rudimentarios para elevar la temperatura del fermento, en particular para bebidas como el [brandy](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) producido por algunas empresas de Francia y el [whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm) producido por algunas de Escocia e Irlanda. El modelo original en el que muchos se inspiraron se conoce como Tahití. El cual consiste en un recipiente simple de fondo ancho y pico de diámetro reducido. El pico no se encuentra abierto sino que cuenta con un pliegue que se conserva a menor temperatura que la base. A su vez, ese pico cuenta con un conducto que transportará el vapor condensado hacia un recipiente secundario que se encuentra alejado de la llama que calienta al primero.

El proceso de destilado se remonta a épocas anteriores al año 800 AC (antes de Cristo), momento en el cual se documento al detalle el primer proceso de fermentación y destilación que se conoce. El siguiente es un cuadro con la referencia histórica que se conoce del proceso de destilación a lo largo de la historia de la humanidad.