

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 3 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Destilados tradicionales, el whisky y la ginebra**

**Elicio Medina Montero**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

***¿Cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio más elevado?***

Teniendo en cuanta que La destilación es el proceso por medio del cual se logra concentrar el alcohol contenido en un fermentado eliminando agua, es un proceso físico donde se separa básicamente el alcohol del agua.

Es importante tener en cuenta que como en todos los procesos la materia prima juega un papel fundamental para determinar la calidad del producto final. El mosto es la materia prima para la elaboración de las bebidas fermentadas y destiladas, La calidad del mosto está determinada por la calidad de los elementos que lo componen, así como de su tratamiento y evolución durante el proceso fermentativo. Un factor a tener en cuenta es que el mosto comienza su transformación apenas se conforma, es decir, en el momento de tener sus cuatro elementos reunidos ya comienza a transformarse.

No todos los alcoholes son aptos para el consumo humano, en la fermentación no solo se produce etanol, también se producen metanol, propanol, glicerol y butanol que son tóxicos y su consumo es tan grave que puede causar la muerte, por esto es importante asegurarse de que el producto final no contiene estos alcoholes nocivos y esto se logra mediante el método del corte de cabeza y cola que consiste en descartan la cabeza (alcoholes livianos) y la cola (alcoholes pesados) para dejar solo el corazón del destilado, es decir la parte del líquido resultante que solo es etanol.

La calidad de la destilación no solo depende de la tecnología que se utilice, también de la pericia del maestro destilador.

En cuanto al precio del producto final esto puede estar justificado por todo lo antes mencionado; la calidad de los ingredientes, el proceso de destilación, pero también en los procesos que se realizan después del destilado para dar sabor y aroma al producto, como por ejemplo:

El Whisky que es un destilado de cereales fermentados que luego de su destilación es criado en barricas de roble.

La ginebra durante la última destilación, los vapores de alcohol pasan en una especie de maceta donde se encuentran las bayas de enebro y otras especias. Se trata de la única ginebra que se puede llamar gin destilado. El vapor de alcohol realiza una extracción fina de sabores, aromas y aceites esenciales. Cuando el compuesto pasa al condensador, podemos probar un alcohol con sabores aromáticos muy complejos.