**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 3 Actividad 3**

**Momento Colaborativo**

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

**Elicio Medina Montero**

**ROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**Actividad a elaborar:**

* Identificar una bebida destilada tradicional con la que se desee trabajar.
* Consultar acerca de los factores de calidad que intervengan en su proceso de elaboración, teniendo en cuenta materias primas, prácticas, técnicas, costumbres, tecnologías y recursos.
* Consultar sobre los cambios que llegaron con la industrialización y cuáles de ellos pudieron afectar la producción de bebidas destiladas ancestrales. Dar respuesta al interrogante: **¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?**
* Elaborar un informe de la información recolectada.

**Desarrollo de la actividad**

***Características del brandy***

El [brandy es un aguardiente](http://www.vix.com/es/tag/aguardientes?utm_source=internal_link) que se obtiene de la destilación del vino de uva, o también llamado vino de quema (original de holandés brandewijn).

El brandy es una bebida que se toma luego de las comidas, generalmente, a temperatura ambiente, aunque también hay quienes prefieren disfrutar de esta bebida un poco más caliente, luego de haberla puesto bajo la acción de un calentador para que su sabor sea más fuerte. Al añejarse en [barricas de roble](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/3228/por-que-se-conserva-el-vino-en-barricas-de-roble?utm_source=internal_link), el aroma y **sabor del brandy** incorpora notas de sabor distintivas, además de su color tan atractivo.

## *Tipos de brandy*

El brandy típico está hecho de la destilación de vino de uva, sin incluir pulpa, piel o semillas de la fruta. Sin embargo, existen otras [variantes de Brandy](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/2011/01/08/tipos-de-brandy?utm_source=internal_link): ellas son el brandy de frutas y el brandy de pulpa.

El brandy de frutas se obtiene de la destilación de otras frutas que no sean uvas, y deben distinguirse del brandy saborizado. Quizás el más conocido de este tipo de brandy sea el Calvados.

El brandy de pulpa se obtiene del hollejo de la uva (pulpa, piel, semillas y tallos). Generalmente, este tipo de brandy no tiene añejamiento en madera, lo cual aporta como característica un sabor más fuerte, crudo y despojado. Entre ellos destaca la [Grappa italiana](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/2011/10/04/elaboracion-de-la-grappa-italiana?utm_source=internal_link).

## *La calidad de los brandies*

Depende de varios factores que para nosotros se van a convertir en parámetros fundamentales:

- La Calidad del Vino del que procede: es importantísimo que el vino a destilar para conseguir los bajos grados no tenga ningún defecto aromático ni estructural. Ha de ser un vino limpio en nariz, sin aromas defectuosos, sin un contenido excesivo de acidez, acetaldehídos ni sulfurosos que darían a la holanda o bajo grado sensaciones sucias y desagradables.

El reglamento del Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez dice que el vino a destilar debe proceder de uvas sanas que dan unos vinos aptos para el consumo directo (calificados siempre como vinos de mesa), con una graduación de entre 10,5º y 13º. Las variedades utilizadas son las airen (90 %) y palomino (variedades blancas de Vitis vinifera), de carácter bastante neutro para, así, dar al brandy una mayor impronta ligada a la etapa de envejecimiento en Jerez.

- La Calidad de la Destilación: para hacer alcoholes de calidad que sirvan para hacer buenos brandies, necesitaremos utilizar bajos grados u holandas (<70% alc.), obtenidos a través de destilación en alambiques de cobre ya que nos permite destilar vinos en rama que darán mayor carácter al alcohol, porque nos dará más carga aromática por su contenido en esteres y porque, al arrastrar congéneres, nos obliga a utilizar vinos de excelente calidad.

- Tiempo de Envejecimiento: ha sido comprobado por numerosos estudios analíticos que los alcoholes van adquiriendo mayor complejidad aromática, concentrando azúcares y suavizándose a medida que se envejecen. Por eso, cuanto mayor tiempo pasa una Holanda en las barricas mayor calidad tendrá.

- La Calidad y Tipo de Barrica: cuanto mejor sea la barrica, mejores cualidades aportará a las holandas para convertirlas en un buen brandy. En Bodegas Tradición utilizamos botas de roble americanos de 516 litros que han criado durante muchos años vinos de Jerez de alta calidad.  
estos vinos van empando las paredes de la bota y la madera absorbe diferentes compuestos aromáticos que se liberarán por difusión lenta en la holanda.  
El proceso de envejecimiento adoptado para el brandy es el mismo que el utilizado para los vinos de Jerez, el denominado de soleras y criaderas o sistema de envejecimiento dinámico.