DESTILADOS TRADICIONALES

Presentado por:

Angela María Parada Pinilla

Tutor:

Freddy Mauricio León

Fundación Universitaria San Mateo

Programa Gastronomía Virtual

Bogotá, Colombia

2018

**Tabla de Contenidos**

**Introducción**, identificar una bebida destilada tradicional con la que se desee trabajar**3,4,5,6,7**

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**8, 9**

Dar respuesta al interrogante: **¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?10**

**Bibliografia11**

**Introducción**

**El Brandy**

Dentro de las bebidas destiladas el brandy podría ser una de las más antiguas, originalmente obtenido al destilar vino recién fermentado, si bien al origen se habla de destilación de vinos, hoy en día el concepto es más amplio y se podría hablar de destilados de frutas y en algunos países de cereales. La bebida se atribuye a los monjes en Italia en el siglo X, con la elaboración de una bebida conocida en la época como acqua di vete (agua de vida) o arzente, fueron los franceses que comienzan a c o m e rc i a l i z a r l o como agua de vida (eau de vie), luego por tras influencia francesa sobre los moros en España aparecen los brandies de jerez; pasaron 4 siglos para que esta bebida se popularizara en Europa y se comenzara a hablar de los coñac, armagnacs, etc. La bebida en sus orígenes no tenía un nombre especifico y se conocía como el agua de vida, fueron unos comerciantes holandeses que comienzan a llamarla brandewijn, que en holandés quiere decir vino quemado (branden y wijn) con el tiempo se deriva a la pronunciación brandwine y luego a brandy.

La clasificación de los brandis y sus tipos varían de acuerdo al país donde se producen y las materias primas utilizadas

El Brandy es una bebida espirituosa, de 36º a 45º, obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, envejecido durante un tiempo variable en vasijas de roble.

El brandy es una palabra inglesa que procede del término holandés Brandewijn, que significa vino quemado.

Vinificación del brandy

La materia prima del Brandy es un vino blanco:

* Generalmente elaborado con las variedades Ugni Blanc, Parellada y Folle Blanche. Tambien Xarel·lo y Macabeo.
* Con un bajo contenido en alcohol, entre 7.5 y 9.5g/L.
* Con una acidez alta, entre 9 y 10 g/L en TH2.

Se vinifica como un blanco normal. Las prensadas son muy débiles, de modo que no se extraigan sustancias tánicas y aceitosas que dañarían la calidad. No se desfanga y se deja sobre sus lías hasta el final (siego). Tampoco se añade anhídrido sulfuroso, pues su punto de ebullición es parecido al del etanol y se destilaría a la vez, aportando olores azufrados, huevos podridos, ... Además, dañaría el cobre del alambique.

Una vez que las levaduras han agotado los azúcares comienza el proceso de crianza sobre lías. Las levaduras representan el 60% de las lías. Gracias al proceso de autolisis, las levaduras muertas ceden al medio ácidos grasos, ésteres etílicos y otras sustancias de las que están compuestas. Los primeros aportan cuerpo mientras que los segundos contribuyen a resaltar aromas del brandy.

Destilación del vino blanco para obtener brandy

Una vez finalizada la fermentación los vinos esperan los primeros fríos invernales para ser destilados.

El Envejecimiento del brandy

Tras la destilación, las holandas son puesta en barricas de roble para su crianza.

La madera de roble se compone de 45% de celulosa, 25% de hemicelulosa, 23% de lignina y de 3 a 5% de taninos.

Durante esta crianza, el brandy evoluciona debido a los siguientes procesos:

* El oxígeno de la atmósfera penetra por los poros de la madera y:

1. Uniéndose al etanol para formar acetales, de característicos aromas florales.
2. Oxidando, con lo que el brandy adquiere los colores propios.

* ​Los alcoholes superiores reaccionan con ácidos para formar los ésteres que forman el bouquet definitivo.
* El roble aporta al brandy taninos, que originan la sensación de sequedad y aspereza pero que con el tiempo se van limando y dulcificando proporcionando al brandy cuerpo y estructura.
* La madera aporta polisacáridos y sustancias aromáticas, muchas de ellas procedentes de la degradación de la lignina en el tostado, como la vainilla.
* Durante el envejecimiento se produce la evaporación de agua y alcohol del destilado hacia la atmósfera de la bodega, ya que la barrica es porosa. Esta evaporación acarrea una reducción de volumen de aproximadamente un 3% anual y una disminución del grado alcohólico. Así pues, el envejecimiento de los brandies es un proceso de evaporación controlada.

Para disminuir el grado alcohólico no basta con la evaporación (además también se pierde agua, con lo que la disminución de grado por evaporación no es significativa), es necesario cada cierto tiempo rellenar las barricas con agua destilada, libre de sales, minerales u otros compuestos que contribuirían a aportar olores indeseables o turbios. En el caso de la crianza dinámica se añade también un macerado.

Las barricas tienen una capacidad entre 200 y 300 litros, nosotros usamos siempre 300l. [En los Brandys de Jerez](https://www.verema.com/blog/licores_destilados/961067-mejores-brandy-jerez), las botas son de 500l.

Otro factor a considerar es el grado de tostado interior de las barricas. El tostado destruye los taninos más verdes, desagradables para el destilado. Se escoge entre tostado ligero, que confiere aromas más herbáceos, leñosos, el medio y el fuerte, que aporta recuerdos de caramelo, almendra tostada, vainilla, torrefactos, más o menos patentes en función de la intensidad del quemado.

Los brandies catalanes envejecen en roble americano y en roble francés de Limousin. Este último se adapta mejor a las holandas de calidad superior. Es de grano más ancho, por lo que la evaporación es más efectiva y más rico en polifenoles, responsables de la sensación de carnosidad y estructura. Por ello los aguardientes resultan más ricos, con más cuerpo y con más capacidad de envejecimiento. En [Bodegas Miguel Torres](https://www.verema.com/guia/bodegas/34176-miguel-torres-s-vilafranca-penedes) se usa para los licores de gama alta, es decir todos menos Torres 5 y [Torres 10](https://www.verema.com/licores/68487-torres-gran-reserva-10-anos-). Los brandies criados en roble americano, por su parte son más ricos en b- Metil- g- Lactona que posee un aroma de coco muy peculiar. Se usa para Torres 5 y [Torres 10](https://www.verema.com/licores/68487-torres-gran-reserva-10-anos-)únicamente.

Los Brandys catalanes se envejecen tanto por el sistema dinámico como por el estático. El sistema dinámico, o de criaderas y soleras es típico de la zona de Jerez. La peculiaridad de estos Brandys se basa en su sistema de crianza.

Se realizan periódicamente extracciones parciales, o sacas, y reposiciones parciales, o rocíos, de los aguardientes contenidos en las barricas. Ello da lugar a mezclas de los distintos aguardientes proporcionando brandies de gran complejidad.

Para ello, las barricas se asientan unas sobre otras, denominándose soleras las más próximas al suelo, criaderas primera la que se coloca encima, criaderas segunda la siguiente y así sucesivamente. De todas y cada una de las filas se extrae una fracción, menos de un cuarto generalmente, se combinan entre sí, el enólogo decide el coupage y se embotella.

El vacío generado en cada una de las barricas de la solera se repone con brandy procedente de las situadas inmediatamente superiores y así sucesivamente hasta trasladar el vacío ocasionado con la saca de solera a la última criaderas, donde se incorporan los aguardientes de vinos más jóvenes o sin envejecer.

Este sistema dota al brandy de una gran homogeneidad y calidad sostenida con el transcurso del tiempo además de contribuir a su complejidad, distintas añadas, distintos grados de evolución.

En el sistema estático las holandas permanecen más o menos tiempo en una misma barrica. En Torres se utilizan barricas nuevas, el primer año luego se trasiega el brandy a barricas más añejas evitando así la influencia excesiva de la madera virgen. Por último, al embotellarlo, se hace un coupage con diferentes añadas para lograr un producto más complejo y con una línea de calidad constante. Así Torres 20, significa que el lote de barricas más antiguas que se utilizó para embotellar tenía 20 años.

No porque sea más antiguo tiene que ser mejor; depende del vino de base, de la correcta destilación, de la calidad de las barricas, las naves que guardan las barricas mantienen una temperatura constante durante todo el año, la humedad relativa es alta y la concentración en alcohol es también alta.

Tipos de Brandys

Brady del Penedés.

* Variedades: Parellada, Folle Blanche, Ugni Blanc.
* Variedades: Parellada, Folle Blanche, Ugni Blanc.
* Alta acidez: 9-10 g/l.
* No se desfanga, se deja sobre sus lías hasta el final para aumentar el cuerpo y los aromas gracias a la autolisis de levaduras.
* Minima concentracion de SO2.
* Se envejecen en roble francés y americano.

Brandy de Jerez

Hay un Consejo Regulador desde 1989.

* Vino base de Airén Blanco o Palomino.
* Grado alcohólico entre 12 y 13º.
* Destilación: puede ser en columnas de alto grado, de bajo grado o alambique tradicional. Aunque lo normal es que se compren cisternas de destilados directamente a La Mancha.
* Envejecimiento:

1. ​Botas de roble francés o americano de hasta 1000l.
2. Envinadas con vino de Jerez.
3. Ha de tener lugar en el triángulo de Jerez que posee un microclima especial.
4. Sistema estático o dinámico, mediante soleras y criaderas, que favorece la uniformidad en el gusto y el aroma. Dura entre 5 y 25 años. Incluso se autoriza una crianza mixta, estática los primeros años y dinámica al final que da Brandys de gran calidad.
5. Se añade agua hasta lograr un grado entre 37 y 45%.

Legislación:

Se pueden utilizar extractos y maceraciones para reforzar y modificar los Brandys. Tales como: caramelo (para aumentar el color), uva pacificada, piel de almendra, vainas de vainilla. Todas autorizadas por las UE.

* Solera: crianza mínima medio año.
* Solera Reserva: 1 año mínimo.
* Solera Gran Reserva: 3 años mínimo.

El proceso de industrialización empezó cuando se liberó mano de obra del campo, gracias a las mejoras en productividad agrícola, obligando a la población a migrar a las ciudades. Estas mejoras de productividad se deben al desarrollo de la industria química. El crecimiento de las ciudades y los nuevos procesos productivos provocan cambios sociales, tales como: el paso a la familia nuclear, la estandarización de los horarios laborales, el aumento de la importancia de las instituciones en la regulación de la vida económica y social, el individualismo y la competitividad, entre otros. La producción en masa de bienes deriva hacia un capitalismo agresivo, ya que requiere un incremento de ventas y reducciones de costos, entre otros.

Las fábricas, con grandes muestras de avances tecnológicos, aumentan la productividad (y así aumentan el capital); en realidad, ahora son fábricas, antes se desarrollaban en el espacio doméstico de los campesinos, como pueden ser tejidos, utensilios, cerámica. Dicho de una manera más simple: ‘dar predominio a las industrias en la economía de un país’​ o ‘desarrollo del sistema económico y técnico necesario para transformar las materias primas en productos adecuados para el consumo’.[2](https://es.wikipedia.org/wiki/Industrializaci%C3%B3n#cite_note-2)​ La producción en masa de bienes deriva en un capitalismo agresivo ya que requiere un incremento de ventas enorme.

La [Revolución Industrial](https://es.wikipedia.org/wiki/Revoluci%C3%B3n_Industrial) fue un periodo histórico comprendido entre la segunda mitad del [siglo XVIII](https://es.wikipedia.org/wiki/Siglo_XVIII) y principios del [XIX](https://es.wikipedia.org/wiki/Siglo_XIX), en el que [Gran Bretaña](https://es.wikipedia.org/wiki/Gran_Breta%C3%B1a) en primer lugar, ​ y el resto de [Europa continental](https://es.wikipedia.org/wiki/Europa_continental) después, sufren el mayor conjunto de transformaciones [socioeconómicas](https://es.wikipedia.org/wiki/Socioeconom%C3%ADa), [tecnológicas](https://es.wikipedia.org/wiki/Tecnolog%C3%ADa) y culturales de la [Historia](https://es.wikipedia.org/wiki/Historia) de la humanidad, desde el [Neolítico](https://es.wikipedia.org/wiki/Neol%C3%ADtico). La industrialización surge como consecuencia directa de la invención de la máquina de vapor, pero también influyó decisivamente los cambios jurídicos en la propiedad, el incremento del comercio y la competitividad entre países como Gran Bretaña, Alemania y Francia. Los motores de la industrialización fueron la minería, la metalurgia y la química.

El proceso de industrialización no fue homogéneo, es decir, no fue todo en un solo paso, sino que primero ocurrió en [Gran Bretaña](https://es.wikipedia.org/wiki/Gran_Breta%C3%B1a) en el [siglo XVIII](https://es.wikipedia.org/wiki/Siglo_XVIII), otros países como [Estados Unidos](https://es.wikipedia.org/wiki/Estados_Unidos), [Japón](https://es.wikipedia.org/wiki/Jap%C3%B3n) y [Rusia](https://es.wikipedia.org/wiki/Rusia) se industrializaron en el [siglo XIX](https://es.wikipedia.org/wiki/Siglo_XIX) y actualmente hay países de [África](https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81frica) o [Asia](https://es.wikipedia.org/wiki/Asia) que están muy poco industrializados.

Se pueden identificar varias transiciones en este proceso:

* De la sociedad agraria a la sociedad industrial.
* De la sociedad rural a la sociedad urbana.
* De la manufactura a la maquino factura.
* Del uso de la mano de obra al uso de capitales.

En el S. XVII los cuáqueros y metodistas en Gran Bretaña emprendieran una cruzada en contra del alcohol, ante el aumento del consumo y sus consecuencias para la salud.

En 1777 Federico el Grande de Prusia, ensalza el consumo de cerveza por los efectos beneficiosos en la crianza y el vigor que da a los soldados en la batalla, para quitar la importancia que ya tenía por aquel entonces el café.

Durante los siglos XVII, XVIII y XIX el alcohol fue considerado como una panacea en medicina por ser analgésico, tónico, digestivo y anti anémico.

En 1785 Rush realiza una investigación sobre el alcohol y sus abusos determinando que el vino y los licores producían dependencia, muy intensa, cirrosis, ictericia…. Se recomendó al Congreso de Estados Unidos que estableciera fuertes gravámenes. A finales del S-XVIII y principios del XIX se dispara el consumo de absenta, bebida que se sigue consumiendo, aunque muy poco. En la actualidad una bebida parecida se sigue consumiendo en una ciudad costera de la Comunidad Valenciana y se llama Nardo.

El alcoholismo surgió como un problema médico psiquiátrico a finales del S. XVIII, pero se le dio muy poca importancia y casi no interesaba.

Hasta la revolución industrial, el alcohol era un hecho cultural localizado en diferentes sociedades. Un hecho festivo, necesario, intrínseco a la sociedad, que solo daba resacas de manera ocasional.

No era un fenómeno global e interconectado. Ni era visto como un peligro.

Revolución industrial y etílica. Gina Hamez, autora de [Alcohol in World History](http://www.amazon.com/Alcohol-World-History-Themes/dp/0415311527), dice que la revolución industrial fue el principal motor de cambio cultural en nuestra relación con el alcohol. La industrialización trajo la producción masiva, introdujo los destilados y la comercialización del producto a través de la publicidad.

“En la Revolución Industrial, uno de los primeros productos en industrializarse fue el alcohol. No podría explicarse el desarrollo industrial de Irlanda sin Guinness, que adelantó a muchos países europeos. Podemos decir que la industria del alcohol llevó a la industrialización en diferentes partes de Europa”, dice Hames.

La lógica productiva provocó el boom de los destilados: alcoholes más fuertes que la cerveza y el vino.

Y más rápidos de producir. La revolución industrial trajo la producción masiva de destilados. Y con ella, llegó la intoxicación masiva y la condena moral del alcohol. Y esta producción masiva tenía que ser comercializada. Por esto, el alcohol industrial creó también las aspiraciones y las identidades: la publicidad y la venta de un estilo de vida o un nivel social. Es cierto que el alcohol siempre ha estado vinculado a la identidad: en Mesopotamia era un producto elitista mientras que en la Edad Media el vino identificaba a los ricos y la cerveza a los pobres. Sin embargo, la publicidad en el capitalismo llevó la potenciación de la identidad al extremo.

“Con el boom de los destilados en Inglaterra en los siglos XVII y XVIII, la clase obrera comenzó a tener problemas de intoxicación. Las clases trabajadoras, ahora con acceso a los destilados, bebían hasta el exceso. La burguesía comenzó entonces a querer controlar a la clase trabajadora para hacerla productiva”, explica Hames. Y lo mismo se replicó más tarde en otros lugares: “Cuando EEUU comenzó la prohibición en 1920, la idea en México era que también necesitaban la prohibición, porque los bebedores problemáticos eran de la clase trabajadora”, añade Hames. Los burgueses habían creado una máquina de hacer dinero con el alcohol industrial. Pero también lo habían convertido en la droga que sedaba a los obreros

Los propios burgueses habían creado un arma de doble filo: una máquina de hacer dinero y un sedante masivo para los obreros. Ahora había que censurarlo moralmente. La industrialización llevó a la expansión internacional de la cultura alcohólica europea. Por lo que el alcohol como un hecho cultural localizado desapareció para convertirse por una cultura universal del alcohol, que ya estaba marcada por el exceso.

Por su parte, Iain Gately, autor de [Drink. A cultural history of alcohol](https://www.amazon.es/Drink-A-Cultural-History-Alcohol/dp/1592404642?ie=UTF8&*Version*=1&*entries*=0), dice: “No fue hasta que las bebidas espirituosas (destilados) fueron consumidas por todo el mundo que comienza a asentarse la creencia de que el alcohol es algo asqueroso. En Inglaterra pasa con el gin, luego en América con el whisky. Eso fue uno de los detonantes del movimiento de la templanza que llevó al prohibicionismo en EEUU”.

**Bibliografia**

Aprendeyavanza2. Brandy. Recuperado de:

[www.aprendeyavanza2.com.co/Gastronomia/Recursos/BebIdas%20fermentas%20y%20destiladas%202/unidad\_3/UV\_GR\_PAF\_%20BEBFD%20\_U02\_1813\_V01/UV\_GR\_PAF\_%20BEBFD%20\_U02\_1813\_V01.pf](http://www.aprendeyavanza2.com.co/Gastronomia/Recursos/BebIdas%20fermentas%20y%20destiladas%202/unidad_3/UV_GR_PAF_%20BEBFD%20_U02_1813_V01/UV_GR_PAF_%20BEBFD%20_U02_1813_V01.pf)

Playgroundmag.2017. Una historia cultural de la bebida. Recuperado de: [www.playgroundmag.net/now/enganchados-alcohol-historia-cultural-II\_22660143.html](http://www.playgroundmag.net/now/enganchados-alcohol-historia-cultural-II_22660143.html)

Monografías. Historia y evolución de las bebidas alcohólicas. Recuperado de: www.monografias.com/docs/Historia-y-evolucion-de-las-bebidas-alcoholicas-PKZAJ62JMY