BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 3

ACTIVIDAD 3 “MOMENTO INDEPENDIENTE”

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

Alumno

**FREDDY MAURICIO LEON**

TUTOR

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

2018

CONTENIDO

1. Introducción Bebida Tradicional Whisky.
2. Factores De Calidad.

2.1. Instalaciones Y Ubicación Por Regiones.

2.2. Procedimiento De Elaboración De La Bebida Tradicional De Escocia.

2.2.1. Materia Prima.

2.2.2. Proceso de Germinación.

2.2.3. Molienda En Machacadores.

2.2.4. Contenedores Con Malta Fermentada.

2.2.5. Destilerías con contenedor de cobre

2.2.6. Destilación De Doble y Triple Destilación

2.2.7. Barricas y sus Tipos.

2.2.8. Maestro De La Malta Y Especialista DE Malta; tipos De Whisky.

3. ¿Qué paso con las bebidas tradicionales después de la industrialización?

4. Bibliografía Y Cibergrafía

1. Introducción Bebidas Tradicionales Whisky

Las bebidas tradicionales a través de la historia han dejado huella , en todas las civilizaciones desdela mesopotámica hasta nuestros tiempos, estas bebidas formaron parte en la parte religiosa como en la parte espiritual de las regiones donde se instalaron, medicinalmente los procedimientos empleados para el alcalde de todas estas bebidas alcohólicas, dio paso al crecimiento de mucha variaciones de tipo de fermentación, de producto y destilado, los árabes utilizaban el alambique como método para crean infusiones y extraer esencias y aceite pero su religión no los deja utilizarlo para otra labor, esta misma tecnología fue perfeccionada a través de los años creando una gran industria tras de ella con una historia que ha dejado huella y que crece constante mente en el mundo el Whisky sin dejar a un lado el aporte y la constancia de los monjes en la elaboración de esta bebida.

1. Factores De Calidad
   1. instalaciones y ubicación por regiones

las instalaciones de las destilerías influyen mucho en los sabores de whisky que se elabora en las distintas destilerías que se ubican a lo largo de Escocia:

* todas se encuentra cerca de manantiales o riachuelos (abundancia de agua), esto determina la calidad de un buen whisky la pureza de su agua
* que tenga una buena humedad el ambiente
* grandes espacios para germinación del grano
* gran horno para detener la germinación (utilizar el carbón Vegetal Turba)
* molienda en machacadores (agregan Agua Caliente)
* tanques para fermentar (añaden la levadura)
* alambiques grandes o pequeños dependiendo la destilería (Coffey Still)
* barricas de roble
* grandes lugares de almacenamiento para estos barriles
* embotelladora para el whisky mezclado

SPEYSIDE

Aquí se encuentra más de la mitad del total de las destilerías escocesas. Cuna de Single Malt de refinadas notas ahumadas, elegantes y complejos. Es creencia popular que el sabor especial de los productos de esta región se debe a la cebada que crece en las zonas aledañas al rio Spey

ISLAY

Casi todos los whiskies Blend deben su sabor a los whiskies se Islay, pues en este lugar se producen maltas con notas saladas o con algas; su zona costera cuenta con grandes cantidades de turba, la cual es utilizada para convertir la cebada en malta

HIGHLANDS

Se trata de la región más extensa de Escocia y el lugar donde se producen más variedades de Whisky. La gran mayoría como Whiskies de carácter robusto, firme, seco y con ligeras notas a turba, en la parte norte es común encontrar whiskies con toques especializados mientras que, en la parte del sur, Whiskies de perfil más afrutados

ISLANS

En esta región se producen Whiskies con carbón vegetal, por lo que su sabor característico es la turba

CAMPBELTOWN

Es La zona productora más pequeña de Escocia. Sus whiskies tienen un característico sabor salino

LOWLANDS

Hogar de Single malt suaves y ligeros; sus maltas son popular mente conocidas como “las damas de Lowlands”

Así es como escocia ha logrado Producir tal variedad como su bebida Nacional, desde el poder intenso de la costa oeste y las islas hasta la sutileza gentil del Este.

* 1. Procedimiento de Elaboración De La Bebida Tradicional

2.2.1 Materia Prima

La cebada es previamente seleccionada para la producción de whisky Escoses los destiladores recurren a la cebada con almidón para tener azucares fermentables es en el momento de la entrega que los destiladores controlan la calidad de la cebada, en particular, comprueban que el grano no muestre rastros de moho, que, combinado con las técnicas inescrupulosas de cosecha, remojo y germinación, son fuentes de aromas indeseables

2.2.2 Proceso de Germinación

Cuando llega la cebada se sumerge en aguade manantial hasta alcanzar un 45% de humedad generando en el grano unas condiciones optimas para comenzar el proceso de germinación que se logra en condiciones de temperatura replicadas que hace pensar al grano que está listo para germinar, al ser ricos en almidones, los cereales necesitan ser convertidos en azúcar soluble para poder elaborar alcohol; esto ocurre natural mente en la germinación. Luego se extiende en el piso de bodegas para ser arado por maquinas con rastrillos que le van dando vueltas para que las condiciones de calor y humedad no cambien y germinen de la mejor manera, en destiladoras tradicionales se lograba esto con el arado que era jalado por personas constantemente.

2.2.3 Proceso de horno y utilización de la Turba

Cuando se determina que el grano esta germinado y listo para maltear lo trasladan a el horno para seguir el proceso; en este lugar es detenido su proceso de germinación extendiendo el grano uniformemente, aplicándole un ahumado y calor que tiene que permanecer en 55 grados de temperatura constante siempre por el largo de 12 horas, en ese punto el grano detiene su proceso, para calentar estos hornos e utiliza material vegetal que es especial llamado turba es un comprimido de césped y musgo con tierra fangosa, se sacas estos bloques de tierra lodosa y se dejan secar en primavera, y al utilizarlos los queman como madera generando un humo agradable y aromático para así llegar a la temperatura y detener el germinada de este humo determina muchos de los sabores y los aromas del Whisky Escoses.

2.2.3 molienda en machacadores

Lo siguiente es moler las semillas de cebada, y transformarlas en una harina llamada molienda en unos contenedores llamados machacadores, dentro colocan mas agua muy caliente ahora las encimas producidas por la germinación transforman el almidón de la cebada en azúcar de malta, luego de seis horas el azúcar de malta esta listo y se traslada a contenedores donde se sigue el siguiente paso

2.2.4 Contenedores con malta fermentada

Junto con la malta fermentada colocan la levadura, millones y millones de microorganismos adictos al azúcar transformando la malta azucarada en una especie de cerveza, que envés de consumir alcohol lo excretan generando un líquido espeso como la de una cerveza llamado colada

2.2.5 Destilerías Contenedor de cobre

Se envía al destilería, cada contenedor de cobre contiene nueve mil litros de colada que es calentados por quemadores gigante a gas que se encuentran debajo, el alcohol se evapora más rápido que el agua por eso tienen que cuidar muy bien la temperatura de los alambiques , algunos destiladores tienen purificadores que se ubican encima de los destiladores para refinar mas la bebida, esto ayuda a evitar que algunos elementos mas toscos de la bebida pase por el condensador añadiendo cuerpo y carácter a la bebida, tradicionalmente los calentaban sus destiladores con fuego directo del carbón, ahora los destiladores se calientan con espirales de vapor caliente.

2.2.6 destilaciones de doble destilación

Se genera una doble o triple destilación generando una mayor concentración de alcohol. En cada proceso tienen personal especializado que detectan aromas y olores que estén presentes en las bebidas, luego de ser revisados los llevan a ser vertidos en barricas de roble para dejarlos madurar.

2.2.7 Barricas y sus tipos

En Barrica deben de durar mínimo tres años un día para tener la denominación de Scott Whisky ya que en estados unidos prohíben utilizar doble ves las barricas en las bebidas alcohólicas los escoceses y muchos de los productores mundiales las desean.

En función de su procedencia las barricas pueden ser:  
  
Madera de Bourbon  
  
El 90% del whisky escocés madura en barricas de roble americano ya usado, donde antes se elaboró whisky del tipo Bourbon americano. La ley impide a los destiladores americanos usar dos veces la misma barrica para envejecer su destilado. Los escoceses compran barato estas barricas ya usadas y las transforman adaptándolas a sus necesidades y estilos para producir whisky. Estas barricas, comúnmente usadas para producir whisky blended en Escocia, tienen trazas de bourbon, muy pocos taninos y sabores a vainilla.  
  
Madera de Jerez  
  
Las barricas donde se cría el jerez son maderas costosas, escasas y con capacidad de trasmitir al whisky de malta sabores y aromas de diferenciación y excelencia. Las destilerías de whisky de malta las utilizan en la primera fase de maduración o en las etapas finales del envejecimiento. Whiskyies como The Macallan 10, Glenfiddich 12 y 18 años y Glenmorangie 12, se diferencian por el uso de barricas de jerez fino u oloroso en sus procesos de envejecimiento.  
  
Madera de Oporto  
  
En las destilerías donde la creatividad e innovación es un complemento de la calidad, se ha comenzado a utilizar barricas de Oporto para darle personalidad y diferenciación a whiskies añejos. Ejemplos exitosos que el consumidor puede conseguir en tiendas libre de impuestos en los aeropuertos son el Glenmorangie Portwood Finish de 12 años y el extraordinario The Balvenie Port Wood de 21 años.

Como todos los elementos que hacen posible la creación del whisky, el barril tiene un papel fundamental en el sabor del espirituoso. De hecho, para la elaboración de muchos alcoholes del mundo se utiliza la madera de distintas maneras: como filtro, como combustible, para hornear la malta o para hacer recipientes para llevar a cabo la fermentación o la maduración.

Durante siglos se han usado distintos tipos de madera: Pino, cedro, enebro, castaño… aunque la madera más utilizada para el almacenaje siempre ha sido la de roble. El motivo es sencillo: la flexibilidad del roble permite adaptar la madera a cualquier forma, es decir, que se puede doblar para elaborar un barril y, además, es una madera muy resistente a las fugas.

Al principio los toneles se consideraban simples recipientes, cuando el whisky se vendía directamente en las granjas. Poco a poco los consumidores vieron cómo con el paso de los años algunos whiskies suavizaban su sabor y empezaron a experimentar. Inicialmente se aceptó sin discusión el barril de jerez, debido a la enorme disponibilidad de éstos. Sin embargo, durante la segunda mitad del siglo XX el Jerez pasó de moda en el Reino Unido y la industria del whisky tuvo que buscar alternativas más económicas que importar desde España los barriles (cosa que siguió haciendo The Macallan), por lo que la presencia de barriles de bourbon es cada vez mayor.

Los distintos tipos de roble

Aunque hay más de 12 especies distintas de roble en Europa, generalmente sólo se han utilizado dos: el roble común ([Quercus robur](http://es.wikipedia.org/wiki/Quercus_robur)) y el roble albar ([Quercus petraea](http://es.wikipedia.org/wiki/Quercus_petraea)). En cuanto a la tonelería americana generalmente se usa el roble blanco americano ([Quercus alba](http://es.wikipedia.org/wiki/Quercus_alba)). Cada destilería tiene sus robles preferidos para llevar a cabo la maduración: The Macallan opta normalmente por el roble común del norte de España, mientras que Glenmorangie prefiere el roble blanco americano del suroeste de Estados Unidos.

Cada tipo de roble proporciona distintos sabores al whisky: el roble americano proporciona un sabor más avainillado y suave, en cambio, el roble común otorga notas cálidas, más intensidad y sabor. Evidentemente, la maduración del whisky puede alternarse en distintos tipos de barrica. Algunas barricas pierden su sabor por esos le quitan tres o cuatro milímetros para quemarlos de nuevo esto ayuda que el libere de nuevo el sabor a vainilla y caramelo

El tamaño importa

Los barriles tienen distintas capacidades y esto también influye en el sabor del whisky. De mayor a menor tamaño:

* Gorda (700 litros): Se trata del barril más grande. Se usa en las destilerías de whisky americano y, sobre todo, para elaborar Blends o Vatteds.
* Madeira Drum (650 litros): Un barril pequeño y regordete hecho de listones muy gruesos de roble francés. Como su nombre indica, principalmente se usa para envejecer los vinos de Madeira, aunque en la industria del whisky alguna vez se utiliza para el acabado.
* Port Pipe (650 litros): Aunque tiene la misma capacidad que el Madeira Drum este barril es alto y largo. Se usa para el envejecimiento del Oporto y también para el acabado de algunos whiskies.
* Butt (500 litros): Es el barril usado para la maduración del jerez en España y se usa tanto para el acabado del whisky como para su maduración completa.
* Puncheon (500 litros):  Hay dos tipos de barrica Puncheon. El más común es el “Machine Puncheon”, que es bajo, gordo y hecho de listones gruesos de roble americano. El segundo es el “Sherry shape Puncheon”, que es más alargado y hecho con listones delgados de roble español. Se utiliza en las industrias del ron y el jerez, y para para el acabado del whisky.
* Barrica (300 litros): Aunque generalmente usamos el término “barrica” como sinónimo de “barril”, lo cierto es que si nos ceñimos al término la barrica es el barril que se utiliza principalmente en la industria del vino Se diferencian de muchos otros tipos de barriles porque  los listones están unidos con tiras de madera en lugar de con aros metálicos. Se utiliza para dar al whisky un fino acabado de vino.
* Hogshead (250 litros): Se trata del barril tradicional de Gran Bretaña desde el siglo XV. Actualmente están hechos de roble blanco americano y son muy utilizados para el envejecimiento del bourbon y luego son enviados a Escocia e Irlanda para la maduración de sus whiskies. Es uno de los toneles más utilizado.
* ASB (200 litros): El American Standard Barrel es la adaptación americana del Hogshead, más preparado para los procesos industriales. Al igual que el Hogshead, suele enviarse a Escocia e Irlanda para la maduración de sus whiskies.
* Quarter Cask (50 litros): Con un cuarto del tamaño del barril ASB, es utilizado para dar sabor a los whiskies más rápidamente.
* Blood tub (40 litros): Un pequeño barril (también llamado Firkin), usado principalmente en la fabricación de cerveza, pero muy de vez en cuando utilizado para madurar ediciones especiales de whsiky. Tiene una forma oval alargada y se diseñó para el transporte a caballo.

2.2.8. Maestro de la malta y especialista de malta; tipos de Whisky.

Dado que cada barril posee su historia y su carácter reacciona al Whisky de manera diferente, estarea del especialista de malta desidir que barriles mezclar paracrear el característico sabor del Whisky de cada destilería , se basean seis contenedores en barricas gigantes

Luego se embotellarán para ser comercializados.

Aunque Escocia es el país más conocido por la producción de whiskey, otros países como Irlanda, Estados Unidos, España, Japón y Canadá también lo elaboran. El proceso de maduración en Escocia exige que el whisky permanezca por lo menos tres años dentro de barricas de roble que no sean mayores a 700 litros de capacidad. De esta forma, el whisky obtiene un sabor más suave y un color dorado que aumenta con el tiempo de maduración. En cuanto al whiskey producido en Estados Unidos, en Kentucky se elaboran principalmente los Bourbon y en Tennessee los whiskeys que llevan este nombre. Hay cuatro parámetros que determinan la clasificación de un whisky. La materia prima o grano, la destilación (el tipo de alambique el número de destilaciones), el agua que puede ser de manantial y finalmente, el tiempo y tipo de barrica en el que envejece. A continuación, te presentamos algunas de las clasificaciones del whisky de acuerdo a su método de producción y materia prima:

* Single malt whisky (whisky de una sola malta)

Este whisky se produce a base de agua, levadura y cebada malteada. Se trata de una de las producciones más delicadas de esta bebida. Los mejores whiskeys de este tipo se elaboran en Escocia, Irlanda y Japón.

* Single grain whisky (whisky de un solo grano)

Esta bebida se produce con el destilado de un solo grano ya sea cebada, maíz o trigo y no a partir de malta como el resto del whisky. Se trata de una producción más sencilla y económica que genera bebidas de sabor y aromas más suaves y ligeros. Es una bebida difícil de encontrar ya que se trata de menos del 5% de la producción total.

* Blended whisky (whisky de mezclas)

Este tipo de whiskys son el resultado de la mezcla de dos o más whiskys, y que pueden ser elaborados con granos malteados o sin maltear. El objetivo es crear perfiles complejos. Aunque suelen son más económicos que los single grain o single malt, su calidad es bastante alta. Blended grain whisky (whisky de mezcla de granos) Estos whiskys se logran a partir de la mezcla de distintos whiskys de un solo grano no malteado que pueden haber sido destilados en una o dos ocasiones. Par estas bebidas se utiliza normalmente maíz, cebada o trigo. No son muy comunes de encontrar, pero valen totalmente la pena.

* Blended malt whisky (whisky mezcla de maltas)

Se produce a partir de la mezcla de distintos whiskys “single malt” que pueden haber sido destilados una o más veces.  Sin embargo, debe hacerse únicamente a partir de cebada malteada y no cualquier otro grano.

* Wheat whisky (whisky de trigo)

Como su nombre lo indica, este whisky se produce principalmente de trigo ya que para ser llamado Wheat Whisky es necesario contener mínimo 51% de trigo. Su añejamiento sucede en barricas de roble de primer uso con la etiqueta straight. Estados Unidos es el principal productor de este estilo de whisky, aunque existen algunas destilerías en Alemania que lo producen.

* Rye whisky (whisky de centeno)

Este whisky suele asociarse con Estados Unidos y se compara con el Bourbon por que se produce de la misma forma, pero, en vez de usar maíz, se hace con centeno. Para poder considerarse Rye whisky debe contener al menos 51% de centeno.

* Pure pot still whisky

Este whisky es de origen irlandés muy difícil de conseguir debido a que se utilizan tres ollas de cobre para destilarlo tres veces. Se suele madurar en barricas de roble para luego embotellarlo sin mezclarlo con ningún otro whisky. Esta bebida es casi imposible de conseguir pues solo hay una destilería industrial que lo produce.

* Bourbon

Probablemente, el Bourbon es el whisky más representativo de Estados Unidos. Se produce a partir de maíz y se envejece en barricas de roble vírgenes que, tras su uso, se envían a Escocia para madurar otros estilos de whiskey. La reglamentación del Bourbon no es muy clara, sin embargo, Estados Unidos establece que para ser etiquetado de esta forma debe tener por lo menos el 51% de su mosto fermentado a base de maíz, aunque la mayoría supera esta cantidad.

* Tennessee Whiskey

Son elaborados a base de granos como maíz, aunque no en su mayoría. Su peculiaridad radica en que se filtran en madera de arce, de ahí su típico sabor a miel. También puedes consultar esta infografía que comparte Johnnie Walker con las principales maltas escocesas

1. ¿Qué paso con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?

Como primera medida las bebidas tradicionales dieron un brinco sustancial en su producción y con su comercialización determinaron un nuevo rumbo para la globalización de las bebidas alcohólicas, mejorando los pasos para la extracción de estas bebidas en su destilación, reduciendo sustancialmente los pasos para obtener el producto final, mejorando y estandarizando por completo sus olores y sabores, estableciendo una trazabilidad clara en los procesos y maduración en barricas; reduciendo al mínimo las perdidas de la bebida.

1. Bibliografía y Cibergrafía

* Documentos de apoyo dados por la universidad
* Wikipedia
* Historia del Whisky Escoces YouTube
* Elconocerdor.com artículo de reseña
* Dinero.com articulo articulo de reseña
* Visitscotland.com