**BEBIDA DESTILADA TRADICIONAL**

**Actividad 3 unidad 3**

**Mauricio Acosta Zapata**

**UNIVERSIDAD DE SAN MATEO**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**

**BOGOTÁ 2018**

**El aguardiente**

Según el diccionario, aguardiente es una destilación alcohólica que se obtiene por destilación del vino o de determinados cereales, frutas, semillas como el centeno, la cebada, las bayas de enebro, la cereza, el anís, la caña de azúcar, entre otras.

Los árabes fueron los primeros en destilar vino para obtener alcohol.

Arnau de Vilanova y Ramón Llull pueden considerarse como los padres de los aguardientes que hoy tomamos, por haber recibido de los árabes los secretos de la alquitara y la destilación, y perfeccionar sus técnicas.

El aguardiente reúne todas las bebidas alcohólicas de alta graduación, secas o aromáticas obtenidas por destilación de mostos o pastas fermentada, pueden ser de granos , caña, papa, etc...    Esta palabra que deriva del término latín "agua ardens" con el que designaban al alcohol obtenido por medio de la destilación.

 Las referencias indican que se difundió por Persia, Siria, Egipto y Sicilia durante la época de Alejandro el Magno que, en aquel entonces, era rey de Macedonia, durante la conquista y organización del Imperio Persa en 327 a. de C. aprox. La expansión de sus dominios abrió canales comerciales que facilitaron la difusión e influencia de artículos, especies y costumbres entre Asia Meridional, sur y sudeste de Europa y el Norte de África.

Solamente después del siglo XV la caña de azúcar pasó a ser producida en gran escala, convirtiéndose bajo la óptica comercial en un producto importante y atractivo para el mercado mundial. Fue introducida en Portugal a través de la Isla de La Madera en el mismo siglo.

**El aguardiente en Colombia**

Según antiguas crónicas, Colón recibió de manos de nuestros aborígenes y como regalo de bienvenida un gran presente: El tabaco.

Relata la misma crónica que en 1493 en su segundo viaje Colón trajo a nuestros aborígenes a manera de contraprestación la caña de azúcar, la panela, la miel y un líquido que probado fue agridulce y que recordó a los indios una palabra quechua, guarapo.

Tendría que pasar mucho tiempo para que el aguardiente y el tabaco vencieran toda clase de resistencias y avatares históricos para sentarse sin mala conciencia, discriminación de sexos y ocultamientos para ser ampliamente aceptados y accesibles en las mesas del este y otro lado del Atlántico, como compañeros estimulantes de estos alimentos del espíritu como la ensoñación, la amistad, el júbilo y el simple descanso.

Los aborígenes estaban acostumbrados a su inmemorial chicha que obtenían del maíz y también de la yuca, la piña, la mandioca y el maguey.

  Cien años después de llegar a la América, Brasil se convirtió en un gran productor de caña compitiendo con madeira, Costa del Sur, el Lejano Oriente y dándole al azúcar y al aguardiente el carácter de moneda, para comprar esclavos, generando así enormes problemas sociales y políticos, fundamentar la economía de algunos países y generar la riqueza de algunas familias. Y para lo que aquí nos interesa, darle a los licores destilados con base en el zumo de caña una relevancia no conocida en otras geografías. Ya existía en Europa el vino y aguardiente de uva, de papa y de diversas frutas, bayas y cereales.

En Colombia el consumo de licor debía ser notable en aquella época, pues las recaudaciones por este concepto arrojaban un rendimiento halagador, gracias a una real orden del 24 de mayo de 1788, que elevaba del 6% al 18.5% el impuesto de cada botija de aguardiente.

La renta de aguardiente, rigurosa institución de tipo capitalista se extinguió en 1810, conjuntamente con la preponderancia de la corona de España en estos territorios.

La cultura del aguardiente hizo que, contrario a lo que podría pensarse, la primera fábrica que existió aquí no fuera de telas sino de aguardiente. El cronista de fines del siglo XVIII José Antonio Benites, narra que en 1784 y 1787 fue construida la real Fábrica de Aguardiente mientras que el primer telar tuvo origen en 1790.

Luego de esta triunfal historia adentrémonos de una manera descriptiva en nuestro caso particular el Monopolio en Antioquia y el desarrollo publicitario del aguardiente a través del tiempo.

La amplia comercialización del aguardiente, la chica y el guarapo llamó la atención de los oficiales del rey con las perspectivas de estancar esa cuenta y así le abrían al tesoro real y a sus propios bolsillos grandes beneficios por razones de poder, de propio lucro y adheridas a ellas argumentos de índole social y moral; la intervención del estado permitía controlar una bebida a la cual ya se acusaba de promover distintas manifestaciones delictivas, como el homicidio, el hurto, amén de faltar a la moral y a la evasión de impuestos o tributos al rey.

El primer intento de prohibición fue en 1758 y luego Fernando IV se limitó a dar normas sobre la higiene en su preparación y sólo vendría a recibir un severo golpe oficial en 1948 durante el gobierno de Ospina Pérez y por iniciativa del Ministerio de Higiene.

  En la Nueva Granada termina imponiéndose el aguardiente y generando un largo proceso de experimentación entre diferentes forma de intervención estatal en su fabricación y ventas, que buscaban ante todo lucrarse lo más posible de una renta que entrañaba grandes beneficios terminando con la administración directa de los gobiernos departamentales, no como un asunto de voluntad política sino como una medida de posibilidades históricas incluyendo las de infraestructura y vías de comunicación.

Su elaboración comienza con la fabricación del alcohol, que se prepara a base de miel virgen, levadura, azúcar y agua, productos que son cuidadosamente seleccionados y preparados, químicamente perfeccionados y celosamente controlados, para que esta materia prima sea básicamente y en grados precisos, la fuente primordial en la fabricación del primer producto de la licorera colombiana.

El aguardiente no se fabrica, se prepara a partir de sus materias primas. Los distintos aguardientes no son exactamente iguales en su composición, la fórmula es exclusiva de cada licorera, sin embargo, en Colombia, se cumple con unos requisitos establecidos por el Icontec, el código fiscal de cada departamento y la Ley de Licores (1994)

Técnicamente la industria del aguardiente en Colombia comenzó entre 1784 y 1787, cuando, según escribió el cronista José Antonio Benites, se abrió la Real Fábrica de Aguardiente en la Nueva Granada. Hasta hace unos años, en todas las regiones del país fabricaban el suyo propio, incluso algunos datos narran que solo en Antioquia en el valle de aburra específicamente llegaron a existir alrededor de 220 trapiches que elaboraban su propio aguadiente o lo que llamamos ho en dia en Antioquia la tapetusa, e incluso existen municipio como el de guarne que es la bebida tradicional de este municipio resistiéndose a morir y ser olvidada por mas leyes que en algún momento quisieron opacarla como el caso de muchos aguardientes que a están solo en la historia memoria de algunos habitantes y aunque muchas marcas han desaparecido, sus curiosos nombres quedaron en el recuerdo: El Tres brincos, del Cesar; El doble Yo, de Norte de Santander; El Paratebueno, del Meta; El Anisado Pichón, de Santander; El Onyx, de Boyacá, o el Anís del Mono, del Valle del Cauca.

Hoy, de las 19 licoreras que llegó a tener Colombia, solo quedan 6 las cuales son Antioquia, Caldas, Cundinamarca, Cauca, Valle y Boyacá. Las más grandes les maquilan los licores a los departamentos que se quedaron sin licorera: Antioquia fabrica el Doble Anís de Huila, mientras que Caldas produce el Aguardiente Nariño, el Aguardiente Putumayo, el Llanero, el Extra de Caquetá, el Extra de Norte de Santander y Platino del Chocó.

Factores de calidad que interviene en el proceso de elaboración.

El mundo de los aguardientes es bastante amplio por la palabra aguardiente se puede entender diferentes cosas según donde se diga en términos generales es un destilado pero según del producto del que proceda el fermento a destilar tomara otro nombre o incluso lo conservara como en Colombia y otros países, Así el aguardiente de caña, llamado genéricamente **ron**, se diferencia de otros aguardientes en que proviene de la [caña de azúcar](https://es.wikipedia.org/wiki/Ca%C3%B1a_de_az%C3%BAcar); el **whisky** proviene de cereales, que dan lugar a distintas clases: el “*corn whiskey*” proveniente del [maíz](https://es.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%ADz); el llamado “*single malt*” que proviene de la cebada sin mezcla de otros cereales; el **tequila** proviene del agave azul; el **mezcal**, del agave rígida; el **brandy** de las uvas de la “Vitis vinífera”; el llamado **Kirschwasser**, de las [cerezas](https://es.wikipedia.org/wiki/Cereza); del arroz proviene el **Sochu**, etc. Muchos aguardientes no tienen nombre específico. Tal sucede con el aguardiente de sidra. Lo propio pasa con los aguardientes poco usuales, como los provenientes de la savia de ciertas palmeras, de [hidromiel](https://es.wikipedia.org/wiki/Hidromiel), etc. Sólo cabe designarlos indicando su origen: aguardiente de sidra, de hidromiel, de palma, etc.

Establecida esa clasificación primaria, suele procederse ulteriormente en razón de países y ciudades. Los rones suelen clasificarse en jamaicanos, cubanos, puertorriqueños, etc. Lo propio sucede con los aguardientes de vino: de Cognac, de Armagnac, de Jerez, catalanes, de Portugal, italianos, etc. En cada país suele haber distintas costumbres y criterios que proporcionan al correspondiente aguardiente sus rasgos distintivos.

Otra clasificación significativa lleva a dividir los aguardientes en aguardientes “de vino” y aguardientes “de orujo”.

Tal división no puede aplicarse a todos los aguardientes, sino sólo a aquellos que provienen de frutas carnosas, como las [uvas](https://es.wikipedia.org/wiki/Uva), las [manzanas](https://es.wikipedia.org/wiki/Manzana) o las [peras](https://es.wikipedia.org/wiki/Pera). Tras pisarlas, para obtener ese [mosto](https://es.wikipedia.org/wiki/Mosto) que, una vez alcohólicamente fermentado, se convierte en [vino](https://es.wikipedia.org/wiki/Vino), en [sidra](https://es.wikipedia.org/wiki/Sidra) o en [perada](https://es.wikipedia.org/wiki/Perada), esos residuos también pueden fermentar alcohólicamente. El destilado obtenido de esos residuos alcohólicamente fermentados es lo que se llama *«aguardiente de orujo»* o simplemente [orujo](https://es.wikipedia.org/wiki/Orujo), si se trata de la uva, o bien *«aguardiente de hollejos de fruta»*, que es palabra más genérica. En el líquido que se destila es necesaria la presencia de al menos algunos de esos [hollejos](https://es.wikipedia.org/wiki/Hollejo), para que el destilado pueda recibir el nombre de aguardiente de orujo o el de aguardiente de hollejo de fruta. El residuo de la caña de azúcar, llamado “[bagazo](https://es.wikipedia.org/wiki/Bagazo)”, no admite una fermentación alcohólica, seguida de destilación. Lo propio sucede con los residuos de cereales y otras materias primas, como las savias o la leche.

Por último, cabe dividir los aguardientes en las dos categorías mencionadas de *aguardientes simples* y *aguardientes compuestos*. Los simples no tienen una significativa adición de sabores distintos de los propios del aguardiente, mientras los compuestos reciben una significativa adición de sabores provenientes de sustancias que no generan alcohol, como hierbas, semillas de anís, etc.

Todos estos factores definen la calidad del aguardiente a elaborar enmarcado por procesos diferentes según la destilería que los elabore generando a su vez un factor diferenciador o valor agregado a este proceso, también cabe resaltar la calidad de las materias primas a usar en la elaboración como productos Premium, orgánicos o de denominación de origen, generando productos de mayor calidad y reputación comercial o prestigio de marca.

Cambios que llegaron con la industrialización y cuáles de ellos pudieron afectar la producción de bebidas destiladas ancestrales. Dando respuesta al interrogante  **¿qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?**

Con la llegada de los primeros europeos a América, prácticamente se introdujeron los aguardientes españoles en las colonias americanas. Los vinos, los aguardientes, las mistelas y licores extraídos de la uva llegaron en los bajeles de abastecimiento a los primeros centros de operaciones, en América bajo la denominación genérica de bebidas castellanas. No obstante, fue hasta el último cuarto del siglo XVIII, cuando su presencia adquirió un significado especial en el contexto del desarrollo de la economía colonial de la Nativa Granada y, cuando los aguardientes catalanes desplazaron del comercio los de los licores nativos americanos genéricos de aguardientes castellanos. Durante los siglos XVI y XVII, el comercio de aguardientes españoles se destinó a atender la demanda de los grupos de conquistadores, de los encomenderos, de los religiosos y de los funcionarios que configuraron el grupo social que detentaría el poder económico, político y social de las colcinias. El vino, en particular, cumplió funciones rituales y se convirtió en un elemento de demanda vital para sacerdotes y misioneros que se iban instalando en la:: nuevas poblaciones l. El vino fue con el trigo un artículo vital en la dieta diaria de todos los primeros colonizadores. A comienzos del siglo XVlll los cambios operados en la monarquía española coinciden con el inicio de una serie de reformas en el tratamiento de las relaciones entre metrópoli y colonias americanas.

Pero la realidad es mas cruel de lo que parece mientra los intrusos asesinos y ladrones de los europeos se apoderaban de nuestros recursos nuestro pueblo también iban muriendo nuestras tradiciones y una de las que pago el precio mas alto fue la chicha, Es una bebida de maíz fermentado, utilizada desde tiempos inmemoriales con fines rituales y, también, como alimento cotidiano por las comunidades indígenas agrícolas del centro y el sur de América.

Esta fue sometida toda clase de desprestigio, prohibiciones, insultos y denigrada a lo más bajo de la sociedad esta guerra casi la condena al olvido total, esta bebida no es solo un licor es parte fundamental de la historia americana de nuestros indios de nuestros antepasados .

Durante la época colonial, se conocieron como *chicherías* los establecimientos donde se expendía tal bebida, la cual también epicentro de persecuciones y manipulaciones de los invasores y criollos de linaje español allí la chicha igualmente fue blanco de censuras y de múltiples medidas que pretendían impedir o controlar su elaboración y su consumo ante las funestas consecuencias que generaba su utilización excesiva, desde el punto de vista de la salud, la moral y el “ orden público ”. Las disposiciones relativas a este asunto, que empezaron a ser dictadas por las autoridades españolas desde los inicios de la vida colonial, se repiten con más fuerza a finales del siglo XVIII y revelan claramente el deseo de una intervención específica en la vida de las ciudades coloniales.

En la época prehispánica, la chicha era elaborada de manera tal que tuviera un importante contenido alcohólico y, por ende, produjera una embriaguez considerable; se empleaba de manera ritual para acompañar diversas ceremonias religiosas, festivas o agrarias de los indígenas. Asimismo, fue usada con índices de fermentación más bajos, como una bebida cotidiana para acompañar los alimentos o tomarse sola, pues era considerada nutritiva.

Generalmente la chicha era preparada por las mujeres. Ellas“ ensalivaban” y masticaban el maíz para darle cualidades específicas, mediante un principio activo presente en la saliva llamado *ptialina*, sustancia que tiene la propiedad de transformar el almidón en azúcar, paso sin el cual la fermentación no se produce. En las culturas indígenas andinas existieron varios términos para nombrar las diferentes maneras de beber, los diversos grados de ebriedad y los distintostipos de bebida, según el grado de alcohol de cada una. Esta diversidad de términos presente en el vocabulario quechua y aymará por ejemplo, desaparece por completo en los textos y en las crónicas de los funcionarios y evangelizadores españoles. En sus documentos, el término castellano *borrachera* será empleado para calificar *todas* las conductas autóctonas de embriaguez, bien fuesen rituales o realizadas en ocasiones ceremoniales, con fines chamánicos, etc.

Para recortar la historia de décadas de persecución de la chicha se puede decir que casi todo estuvo en su contra los españoles, los criollos, la iglesia, el gobierno y por ultimo las empresas estas últimas se pueden decir fueron tan dañinas como todas las otras juntas, pero que paso para que las honorables empresas ejercieran tal daño a nuestra bebida tradicional, cabe decir a manera personal que una vez ya hace varios años en la que se publicitaba hace más de 40 años el no consumo de chicha imagen que adjunto como evidencia de lo que bavaria realizo para desestimular el consumo de espectacular licor



***Figura 1.****imagen publicitaria bavaria*

Personalmente me da vergüenza ver este tipo de publicidad y vislumbrar como nuestra bebida ancestral fue vulnerada y maltratada por casi todos pero gracias a DIOS fueron casi todos y no todos existieron existen personas que nos resistimos a olvidar, a dejarla de consumir y en algunos casos como el mío a preparar, me resistiré a dejarla en el olvido.

El porque no consumimos chicha comúnmente, porque no la venden el supermercado ni en almacenes éxito, porque tomamos vino, cerveza, vodka y no chicha, pues estos porque tienen diferentes respuestas pero hay una que es segura, los monopolio de los licores no quieren que las consumamos, la venta de licores en Colombia es tristemente un monopolio del estado y algunas empresas multinacionales que nos inundan con toda clase de licores, aguardientes, cervezas y vinos y obligándonos a comprar solo lo que ellos ofrecen en Colombia, en [1948](https://es.wikipedia.org/wiki/1948) el gobierno colombiano prohibió la fabricación de chicha de maíz que no fuera pasteurizada y embotellada en envase cerrado de vidrio, al tiempo que se culpaba a la chicha de embrutecer a las personas; sin embargo, el propio gobierno nacional fomentaba el consumo de cerveza a través de subsidios a las empresas cerveceras.[6](https://es.wikipedia.org/wiki/Chicha#cite_note-6)​ Éste fue un golpe cultural a los indígenas y al consumo de la bebida tradicional muisca, que disminuyó los ingresos de muchas familias de origen indígena y se agregó a la pérdida de las tierras, la prohibición rigió hasta 1991.

Pero Aunque ya no es la principal bebida alcohólica del país, siempre ha estado ligada a festividades en los pueblos, y su consumo aumenta especialmente para el mes de [diciembre](https://es.wikipedia.org/wiki/Diciembre) y en regiones indígenas vuelve a ser poco a poco la bebida mas especial de todas claro esta después del agua.

Se podría decir que casi lo mismo sucedió con las bebidas destiladas tradicionales que culturalmente acogimos como nuestras e incluso hoy en dia nos representan, después de que nosotros en américa y específicamente en Colombia adoptamos, elaboramos, festejamos con los licores y aguardientes que producíamos de artesanal, el estado lo volvió un monopolio como ya se describió, en estos momento hacer uno su propio licor es ilegal esta tradición de procesar en trapiches y destilar los licores tradicionalmente elaborados durante décadas ya da cárcel si se comercializa, la industrialización puede que genere bebidas inocuas y estandarizadas pero acaba con la cultura y tradiciones ancestrales de los pueblos.

Bibliografía

* José Celestino Mutis. mayo 13, 1771. “Dictamen sobre el aguardiente de caña. Estudio sobre las bebidas fermentadas. Las cualidades terapéuticas del aguardiente y defensa del que se produce en el Nuevo Reino”. Santafé, , en: Guillermo Hernández de Alba (editor), *Escritos científicos de Don José Celestino Mutis*, Bogotá, tomo 1, Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1983, pp. 278-279.
* Carlos Delgado.1979.*El libro de los aguardientes y licores*, Madrid.
* Michael Jackson.1994. *Guía internacional del bar. Guardientes.Aperitivos. Combinados. Licores*, Traducción española de *Michael’s Jackson Pocket Bar Book*, 3.ª ed., Barcelona.