Fundación San Mateo

FUS

Bogotá

Act. Integradora-Destilados Tradicionales

Juliana Rodríguez

Profesional en gastronomía

Bebidas destiladas y fermentadas

Bogotá, D.C. 27 de julio de 2018

Unidad3-Act.integradora-Destilados tradicionales

Tequila

El tequila es una bebida destilada que está hecha primordialmente a base de agave, planta originaria de México, de hojas puntiagudas y flores amarillas, la cual es utilizada para la fabricación de fibras textiles, elaboración de pulque y mezcal, otras bebidas alcohólicas.

Así como el agave es mexicano, de la misma manera el tequila lo es. La bebida recibe el nombre de su lugar de origen, pues tequila, territorio ubicado en Jalisco fue donde unos indígenas descubrieron la bebida base del Tequila. El casual descubrimiento se dio por la quema de algunas plantas de agave por efecto de un rayo, lo que produjo un aroma muy agradable. Los indígenas entusiasmados fueron en busca del delicioso aroma y al encontrar las plantas probaron su interior y quedaron fascinados con aquel regalo que creyeron venir de los Dioses. Unos días después otro indígena al estar paseando por la zona de los agaves encontró un poco del jugo que estas plantas habían soltado por la quema del rayo y se dio cuenta que este burbujeaba. Al probar esta bebida se dio cuenta que este generó una reacción extraña sobre su cuerpo. Años después los colonizadores españoles fueron quienes destilaron este jugo primario y dando a conocer el tequila de hoy en día.

Proceso de fabricación

1. Recolección de agaves, las cuales deben se recolectabas en un momento adecuado para iniciar su tratamiento.
2. Tratamiento de los agaves: Se realiza una hidrolisis de los azucares en la cual el agave es introducido en autoclaves, recipientes de acero inoxidable, donde se llevan a cocinar a 105 grados centígrados por 18 horas.
3. Los agaves son pasados por una desgarradora con el fin de disminuir su tamaño.
4. Estas fibras de agave son pasadas por un molino el cual extrae su jugo. La fibra residual se utiliza como compostaje.
5. La fermentación se da en tanques de acero inoxidable donde se realiza la preparación del mosto donde se agrega la levadura para ser mezclada con el jugo extraído del agave.
6. Dependiendo de la fábrica, el proceso de fermentación puede variar entre 24 a 72 horas a temperaturas entre 32 y 37 grados centígrados.
7. Se pasa a la primera destilación que se realiza en columnas de destilación.
8. La segunda destilación se realiza en alambiques para obtener un rango de alcohol entre 55 a 65%.
9. Dependiendo del tequila, se pasa al embotellado o al añejamiento lo que se realiza en barricas de roble.
10. Finalmente se pasa al mezclado donde se le agrega agua desmineralizada para ajustar su graduación alcohólica.

¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?

Las bebidas alcohólicas tradicionales después de la industrialización se fabricaron en mayor medida gracias a la nueva maquinaria y tecnología que empezó a entrar a los distintos países productores de bebidas fermentadas y destiladas. Tanto su producción como su comercialización aumentaron en gran medida lo que llevo algunos países a imponer leyes más estrictas frente al consumo y expendio de estas.

Lista de referencias

Casa sauza. (s.f.). CÓMO SE HACE EL TEQUILA. Recuperado 27 julio, 2018, de www.casasauza.com/fabricacion-tequila

Ramirez, E. (s.f.). TEQUILA: DEFINICIÓN, TIPOS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN. Recuperado 27 julio, 2018, de www.alambiques.com/tequila.htm

Tequila:historia y elaboración. (s.f.). Recuperado 27 julio, 2018, de www.conalcohol.com/tequila-historia-y-elaboracion/