

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 3**

**Actividad 2**

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

**Ana Patricia Guzmán B.**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

F.)Unidad3-Actividad2-Destilados tradicionales, el whisky y la ginebra

Luego de revisar el contexto y los recursos sugeridos, participe en el presente foro de discusión por lo menos en dos oportunidades.

**Aporte Uno:**

* De respuesta al siguiente interrogante: **¿Cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio más elevado?**

**Aporte Dos:**

* Revise los aportes realizados por sus compañeros y complemente uno de ellos.

**COMO SE OBTIENEN DESTILADOS DE ALTA CALIDAD Y COMO SE JUSTIFICA UN PRECIO MÁS ELEVADO?**

****

Producir un destilado de alta calidad es, sin duda, verdadera artesanía. La elección de las materias primas adecuadas es la clave, ya que su calidad determina en gran medida la calidad del producto final. Los productores de aguardientes siempre deben utilizar materias primas sanas y tecnológicamente maduras. La producción de diversos tipos de bebidas alcohólicas de alta graduación requiere un enfoque individual. Gracias al uso de las tecnologías modernas, las ideas propias y el uso de preparados adecuados se puede crear un producto único que conservará todos los beneficios de las frutas y otras materias primas procesadas.

Las bebidas destiladas son las descriptas generalmente como aguardientes y licores; sin embargo la destilación, agrupa a la mayoría de las [bebidas alcohólicas](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm) que superen los 20º de carga alcohólica.

Entre ellas se encuentran bebidas de muy variadas características, y que van desde los diferentes tipos de [brandy](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) y [licor](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-licor.htm), hasta los de [whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm), anís, tequila, ron, [vodka](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vodka.htm), cachaca y [gin](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-gin.htm) entre otras.

El ingreso monetario que aporta la elaboración de estas bebidas a los gobiernos de los distintos países del mundo es tan grande, que la destilación es una de las industrias y actividades más supervisadas y reguladas a lo largo del planeta. Esto, al punto que en muchos países la supervisión es efectuada directamente por dependencias de recaudación de impuestos o agentes del tesoro.

**Principio de destilación**

El principio de la destilación se basa en las diferencias que existen entre los puntos de fusión del agua (100ºC) y el [alcohol](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm) (78.3ºC). Si un recipiente que contiene alcohol es calentado a una temperatura que supera los 78.3ºC, pero sin alcanzar los 100ºC, el alcohol se vaporizará y separará del líquido original, para luego juntarlo y re condensarlo en un líquido de mayor fuerza alcohólica.   
Resultados similares pero de separación más difícil pueden lograrse invirtiendo el proceso. Esto implicaría enfriar el alcohol contenido en un líquido, comenzando a congelar el agua cuando se alcancen los 0ºC y separar el alcohol de la solución. (El punto de congelación del alcohol es -114ºC).

Así, de comprender el proceso de destilación se deduce que los mayores componentes de las bebidas destiladas son el alcohol etílico (C2H5OH) y el agua.

La combinación de estas dos substancias en una mezcla directa no produce una bebida sabrosa, aunque esto cambia al adicionarle componentes con carácter propio, y que dan aroma y sabor que hacen sumamente atractivo su consumo.   
El secreto de las [bebidas alcohólicas destiladas](https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm#bebidas), y en especial del productor, es el de otorgarle a la bebida una fuerza alcohólica elevada y al mismo tiempo que el producto final sea gustoso al paladar. Proceso que fue evolucionando y mejorando con el [paso del tiempo](https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm#historia).

Generalmente los materiales de los que se parte para la elaboración de bebidas destiladas, son alimentos dulces en su forma natural como la caña de azúcar, la miel, leche, frutas maduras, etc. y aquellos que pueden ser transformados en melazas y azucares.   
Todos estos elementos de los que se parte contienen agentes activos que los transforman naturalmente en alcoholes, excepto en el caso de la papa  donde se debe adicionar algún cereal para lograr el mismo efecto. Los agentes activos son enzimas, y están encargados de transformar el [azúcar](https://www.zonadiet.com/nutricion/bioquimica.htm) en alcohol. Las enzimas son generalmente compuestos nitrogenados solubles en agua que se comportan como albuminoides, los que, actúan como catalizadores dado que pequeñas cantidades de enzimas logran un cambio efectivo en grandes cantidades de material base destinada al producto.

**Bebidas elaboradas por destilación**   
Las [bebidas alcohólicas](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm) que incluyen destilación en su proceso de elaboración son muchas, y se distinguen las siguientes:

[**Whisky**](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm): Incluye todas sus variedades; Escocés (Scotch), Irlandés, Whiskies Estadounidenses y Canadienses. Incluyen cierto añejamiento según sea su productor. Siempre a partir de fermento de cereales, cerveza o malta.

[**Vodka**](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vodka.htm): Los de Europa oriental y báltica a base de papa y cereales, y los occidentales a partir de cereales solamente.

**Rum**: **Ron** español o **Rhum** Francés. Partiendo todos de la caña de azúcar, son agrupados en tres variantes. (1) los secos y de cuerpo liviano. Producidos en Cuba, Puerto Rico, México, Argentina, Brasil y Paraguay; (2) los de cuerpo intenso producidos principalmente en Jamaica, Barbados y De merara (Guyana Británica); (3) los tipo Brandy pero aromáticos de Java e Indonesia, Haití y Martinica.

[**Brandy o Cognac**](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm): A partir de la destilación de vino o frutas molida fermentadas y añejados en toneles de madera. Los más conocidos son los que han tenido origen en Francia bajo el término de cognac y es el reconocido como destilación de vino. Los de fruta parten de manzanas, cereza, albaricoque (damasco), ciruela, etc. aunque son bebidas conocidas no como brandy o cognac si no por las marcas del producto terminado o nombre histórico que se les haya asignado.   
La Slivovitza que derivan su nombre de la ciruela utilizada (Quetsch o Mirabelle). El Barat Palinka que deriva del albaricoque y añejada en barriles de madera. El Brandy de cereza que es también conocido como Kirsch en Francia y Kirschwasser en Alemania y Suiza que no tiene añejamiento alguno y por tanto color transparente.

**Tequila**: Obtenido a partir del mezcal o agave, variedades de cactus del país azteca y desierto del sur de Estados Unidos. Su añejamiento aumenta su calidad. Se comercializa con graduaciones alcohólicas que van desde los 37º hasta los 50º

**Oke (Okelehao)**: Parte de la destilación de melaza de caña de azúcar, arroz y jugo de una fruta local con la que también hacen una comida llamada Poi. Es añejada en barriles de roble.

**Ng ka py**: Es una variedad de whisky chino de 43º hecho a partir de fermento de mijo y hierbas aromáticas y añejado en madera.

**Aguardientes aromáticos**: Este grupo incluye varias bebidas alcohólicas de alta graduación (mayor a 40º). Aquí se encuentran el [Gin](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-gin.htm), el ajenjo, la Zubrovka y la Akvavit Escandinava (distinta al aquavitae escocesa). [El gin](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-gin.htm) a partir de fresas, moras o frambuesas; La Zubrowka (45º) pero aromatizada con ciertas variedades de pasturas; la Akvavit Escandinava (46º) que se produce en forma similar al gin pero incluye fermento de papas y se aromatiza con semillas de comino. Su variedad Danesa es incolora y aromatizada con semilla de carvi; Las variedades Noruegas y suecas tienen tono rojizo, son más dulces y picantes. La variedad Finlandesa es aromatizada con canela. La cachaca brasilera es hecha a partir de caña de azúcar, con la diferencia que no incluye añejamiento en madera, ni es aromatizada. Suele complementarse con azucares y cítricos.

[**Licores**](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-licor.htm): Es el grupo quizá de menor graduación alcohólica. y que incluye las bebidas más dulces y aromáticas. La cantidad de combinaciones y sabores existente es ilimitada. En muchos casos es estandarizada y en otros es asociado a una marca. Su graduación alcohólica comienza en los 27º y termina con los más fuertes en los 40º.

**Historia**

Antiguamente, el secreto de cada productor era el sistema de destilación que le permitía lograr en su producto el sabor deseado para la bebida. Debido a esto, el proceso de destilación tuvo muy variados tipos y funcionamientos, aunque todos, basándose en el mismo objetivo común de separar el alcohol de un fermento para llevarlo a una bebida.   
Para esto, existieron diversos métodos de calentar recipientes y de colectar los vapores condensados en alguna superficie fría destinada a convertir nuevamente el vapor en líquido, colectarlo y transportarlo a otro recipiente de baja temperatura que servía como depósito del 'espíritu' destilado.

Hoy día todavía se utilizan sistemas y recipientes muy rudimentarios para elevar la temperatura del fermento, en particular para bebidas como el [brandy](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) producido por algunas empresas de Francia y, el [whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm) producido por algunas de Escocia e Irlanda. El modelo original en el que muchos se inspiraron se conoce como Tahití. El cual consiste en un recipiente simple de fondo ancho y pico de diámetro reducido. El pico no se encuentra abierto sino que cuenta con un pliegue que se conserva a menor temperatura que la base. A su vez, ese pico cuenta con un conducto que transportará el vapor condensado hacia un recipiente secundario que se encuentra alejado de la llama que calienta al primero.

El proceso de destilado se remonta a épocas anteriores al año 800 AC (antes de Cristo), momento en el cual se documentó al detalle el primer proceso de fermentación y destilación que se conoce. El siguiente es un cuadro con la referencia histórica que se conoce del proceso de destilación a lo largo de la historia de la humanidad.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Época | País o Zona Geográfica | Bebida fermentada | Material base para el producto | Bebida destilada obtenida |
| antes del 800 AC | China | Tchoo (tchú) | arroz y mijo | Sautchú (sautchoo) |
| 800 AC | Ceylán e India | Toddy | arroz y melaza | Arrack |
|  | Asia | Kumiss | leche de burra o yegua | Arika |
|  | Tartaria Caucásica | Kéfir | leche de burra o yegua | Skhou |
|  | Japón | Sake | arroz | Sochu |
| 500 DC | Reino Unido (Inglaterra) | agua miel (mead) | miel | Agua miel destilada |
| 1000 | Italia | [Vino](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vino.htm) | uvas | [Brandy](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) |
|  | Cárpatos | fermento | papas y cereales | [Vodka](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vodka.htm) |
|  | Países eslavos | [brandy](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) de ciruela | ciruelas | Slivovitza |
| 1100 | Irlanda | [Cerveza](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cerveza.htm) | malta, avena y cebada | [Usquebaugh](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm) (un tipo de [whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm)) |
| 1200 | España | [Vino](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-vino.htm) | uvas | Agua vini |
|  | España y Francia | melaza de caña | caña de azúcar | Rum, rhum o ron. |
| 1500 | Escocia | [Cerveza](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cerveza.htm) | malta de cebada | [agua vitae o whisky](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm) |
| 1650 | Méjico | fermento | agave (cactus) | Tequila |

Según las diferentes zonas geográficas y el paso del tiempo, el proceso de destilación fue evolucionando. Sin embargo, el gran cambio en los procesos, y aquel que permitió lograr bebidas de características equivalentes a medida que se cambiaba de año de producción, partida de material base, etc., fue en la era industrial. Con el conocimiento de la química, de los circuitos cerrados y especialmente los principios de evaporación y condensación, dos personas iniciaron cambios que marcaron tendencia.

**La columna de destilación**

El primer cambio significativo lo ideó H. Braunschwick en 1512 para la elaboración de un [Brandy estilo francés](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm) en su destilería. El circuito que propuso, consistía en separar el condensador del evaporador, para así lograr una mejor separación entre vapores volátiles en un solo circuito cerrado y única operación. Este cambio fue el que inspiró al segundo, aunque con una diferencia de 330 años entre sí.

Esta idea de componentes separados iluminó a Robert Stein, quien ideo en 1832 un proceso separado en dos columnas para su destilería de [whisky escocés](https://www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm). Una de las columnas se pensó para la evaporación y la otra para la condensación y separación de vapores.   
La primera columna permitía ingresar el vapor del producto calentado el cual recorría un ciclo de compartimientos en forma vertical ascendente. El que fuera vapor de agua, al tener menor punto de evaporación quedaría retenido en estos compartimientos. El vapor de alcohol continuaría el recorrido hasta la parte superior para así encontrar ruta que lo lleve hasta la segunda columna. La segunda columna, sería recorrida por el vapor en forma descendente a través de un circuito de serpentinas que irían reduciendo la temperatura del alcohol, para así asegurar la separación del vapor de agua del vapor de alcohol.   
Este invento de Robert Stein fue patentado por Aeneas Coffey en 1832, y fue conocido por la mayoría de los productores como propiedad del segundo. Así la maquina es conocida al día de hoy como *'Coffey Still'* o Columnas Coffey. Este principio de Coffey se sigue utilizando, aunque mejorado, para la producción de la gran mayoría de las [bebidas alcohólicas](https://www.zonadiet.com/nutricion/alcohol.htm).

Referentes:

https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm