DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ

MODULO BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

UNIDAD 4 – Actividad 2: Momento Colaborativo

Aguardiente y los licores hechos a base de destilados

APORTE 1: **¿Cuáles son los licores y cremas más representativas, sus ingredientes y características?**

**CREMAS:**

Las cremas son unas de las bebidas más consumidas en el mundo. El origen de su elaboración, de naturaleza artesanal y sencilla, hace que su popularidad crezca de la mano de la creatividad de los fabricantes. Siendo su principal medio de obtención la maceración de frutas o plantas naturales en brandy o aguardientes, no es de extrañar la gran variedad de cremas que existen y las innumerables mixturas que pueden crearse en busca de elíxires más deliciosos y atractivos al paladar.  
A nivel internacional cada día aumenta el número de cremas solicitadas en el mercado y algunas, más exitosas y conocidas que otras, se han posicionado en la preferencia del público de diversas procedencias. Con el fin de ampliar su cultura etílica, a continuación le ofrecemos información y métodos de elaboración de algunas de las cremas más populares.

***Apricot, Apricot Brandy:***Proviene del albaricoque, fruta semejante al melocotón. Primero se macera la fruta en aguardiente, después se filtra y se endulza el líquido resultante. Para producir Apricot Brandy se macera igualmente la fruta, pero después de este proceso se destila el líquido y se le agrega a la bebida con el propósito de fortalecerla. Mediante este mismo procedimiento se elaboran el Cherry Cream y el Cherry Brandy, entre otros.   
  
***Blackberry:*** Se obtiene por la maceración de la mora y se fabrica en varios países bajo distintas marcas. Se elabora mediante la maceración de cerezas silvestres en aguardiente.  
  
***Cherry Cream:*** Se obtiene procesando vino de jerez. Toma este nombre debido a que son los ingleses quienes se han especializado en su elaboración.   
  
***Curaçao o Curazao:*** En la isla de Curazao, en las Antillas, se cosecha una variedad de naranjas de cuya cáscara se obtiene la materia prima que caracteriza esta bebida. El procedimiento para fabricarla consiste en macerar dicha cáscara en aguardiente con el propósito de que el aceite que contiene impregne el líquido. Una vez pasado el tiempo necesario, se filtra y se endulza a gusto.   
  
***Cacao y Cacao Chouao***: Fruto del cacao, árbol originario de México, hoy cultivado en todo el continente americano. Tanto el chocolate como las semillas de cacao se usan en la industria licorera. Las bebidas más conocidas son la Crema de Cacao, Crema de Chocolate y Bombón Crema. La Crema de Cacao y de Chocolate se diferencian en que esta última está aromatizada con extracto de vainilla y se presenta en un solo color oscuro. La Crema de Cacao puede ser oscura o blanca (incolora). El Bombón Crema es el mismo producto que el Cacao Blanco, pero con un nombre distinto.   
Para la fabricación del Cacao Oscuro se tuestan y muelen los granos de cacao. Ya hechos polvo, se maceran en aguardiente para extraerles el sabor. Luego de un tiempo se filtran y endulzan. El Cacao Blanco y el Bombón Crema pasan por el mismo proceso, pero es necesario destilarlos para que queden transparentes. La Crema de Cacao Chouao debe su nombre a una región venezolana, donde se cosecha el que se considera mejor cacao de todos.   
  
***Crema de Menta:*** Se elabora macerando en aguardiente las hojas de menta y destilando el líquido resultante, que queda incoloro. Para restaurarle su tinte original y hacer más atractivo el producto se le añade color verde. No obstante, también se envasa blanca.  Aunque esta bebida recibe el nombre de crema, por su alta graduación alcohólica (normalmente 40°) se considera un licor.  
  
***Crema de Café:*** Se elabora con granos de café tostados, a los que se le extrae el sabor macerándolos.   
  
***Moka Brandy:*** Moka es una variedad de café. Para elaborar esta bebida se procede igual que en el caso del Apricot Brandy.  
  
***Marrasquino:*** Se produce en la región de Dalmacia, Yugoslavia, a partir de una variedad de cereza llamada Marasca, de la que se obtiene esta bebida. Su color es blanco o incoloro.

**LICORES:**

**Whisky, Escocia**

Es una bebida alcohólica obtenida por la destilación de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maíz y su posterior envejecimiento en barriles de madera, tradicionalmente de roble blanco. El whisky destilado y añejado exclusivamente en Escocia es el de más renombre en el mundo. Puede tomarse solo, con agua o hielo.

**Vodka, Russia**

Es uno de los licores más populares del mundo. Esta hecho de agua y etanol, junto a condimentos. Se produce generalmente por medio de la fermentación de granos y otras plantas ricas en almidón, como centeno, trigo, remolacha o patata. En Rusia se le llamó “agua de vida” (zhiznennia voda), de ahí deriva su nombre.

**Zaque, Japón**

Esta bebida japonesa es el resultado de una infusión hecha a partir del arroz. En el país nipón es conocida como nihonshu (alcohol japonés).  
Uno de los secretos en la elaboración del sake es el uso de esporas llamadas koji-kin que son empleadas para la fermentación, ya que son colocadas en el arroz cocido, una vez ahí se multiplican y se convierte en moho.  
Para quienes no han tenido la fortuna de probarla, se puede decir que tiene una consistencia lechosa, con un sabor fuerte, espeso y un poco dulzón.

**Cachaza, Brasil**

Este licor se obtiene de la destilación del jugo de la caña de azúcar fermentado.  
En realidad se trata de un tipo de ron, pese a la creencia popular de que es distinto. Ya en 1,456 los indígenas amazónicos bebían sus refinados cocteles con su ron local.  
Con la cachaza se prepara la caipiriña, cóctel emblemático de Brasil hecho con lima, azúcar y hielo.  
También es común beberla sola, ya sea de un solo trago, o saboreándola, poco a poco, sobre todo cuando es de alta calidad.

**Champán, Francia**

Es un tipo de vino espumoso elaborado en la región de Champaña, en el noreste de Francia. Está protegido por una “denominación de origen controlada”. El champán es un vino blanco o rosado espumoso a base de una mezcla (coupage o ensamblaje) entre varios tipos de uva. Durante el proceso de fabricación hay presencia de dióxido de carbono disuelto en el líquido, por lo que al servirse se observa la formación de espuma y burbujas.  
Se recomienda beberlo a una temperatura entre 5 y 7 grados, en copa de vino o copa alta en forma de tulipán.

**Soju, Corea del Sur**

Bebida destilada nativa del país asiático, a base de arroz.  
Normalmente este licor se toma puro, en pequeños recipientes parecidos al del tequila. La costumbre coreana es la de comer o tomar sopa de pescado mientras se consume Soju.  
Su precio es muy económico y su sabor puede compararse al del vodka.

**Ouzo, Grecia**

Licor elaborado con uvas, anís, alcohol y azúcar.  
Su fabricación es de forma artesanal y en pequeñas cantidades.  
Por lo general es consumido en un vasito pequeño al que le sigue otro de agua helada para compensar los casi 50 grados de destilación que algunas variedades pueden llegar a alcanzar.  
Suele servirse con un plato de queso y aceitunas.

**Aguardiente, Colombia**

A pesar de ser conocida en varios países de Sudamérica, definitivamente es la bebida más popular en Colombia, sobre todo en las regiones andinas. Este licor se deriva de la caña de azúcar y tiene sabor a anís. Por lo general se bebe puro, pero también puedes probarlo como ingrediente en recetas de cócteles. Es considerado uno de los símbolos de identidad de los colombianos.

**Tequila, México**

Originario de los campos de Jalisco, el tequila le ha dado fama mundial al país azteca y se ha colocado como uno de los grandes embajadores de la cultura mexicana.  
Se elabora a partir de la fermentación y destilación del jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul (Agave tequilana).

**Pisco, Perú**

Es un aguardiente que está elaborada sólo con variedades de uva seleccionadas, llamadas “uvas pisqueras”, cultivadas en ciertas regiones de la costa del Perú, como: Lima, Ica (Pisco, Chincha e Ica), Arequipa, Moquegua y Tacna (Valles de Locumba, Sama y Caplina). El pisco sour es cóctel más famoso.

**¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?**

Considero que el alcohol tiene efectos positivos, por cuanto consumido con moderación puede contribuir a aliviar o prevenir algunas enfermedades como explico a continuación:

**Previene enfermedades del corazón**: Se dice que los antioxidantes en el vino tinto ayudan a la salud del corazón y el sistema [cardiovascular](https://actualidad.rt.com/ciencias/view/41372-Crean-una-vacuna-contra-infarto). Las personas activas, que consumen por lo menos una bebida alcohólica a la semana, tienen un 50% menos de probabilidades de desarrollar una enfermedad cardíaca que una persona que se pasa todo el día frente al televisor.

**Aumenta el colesterol 'bueno':** La [cerveza](https://actualidad.rt.com/actualidad/view/39036-Tribu-india-pide-500-millones-a-cerveceras-por-alcoholizar-a-su-pueblo) y el vino pueden aumentar el nivel de lipoproteínas de alta densidad (HDL, en inglés) que son capaces de retirar el colesterol de las arterias y transportarlo de vuelta al hígado para su excreción, lo que ayuda a evitar enfermedades como la arteriosclerosis. Sin embargo, hay que tener cuidado con las calorías de la cerveza, especialmente las de las oscuras; el abdomen podría sufrir las consecuencias.

**Reduce la artritis:** El alcohol puede disminuir considerablemente las posibilidades de contraer artritis en la [vejez](https://actualidad.rt.com/ciencias/view/39678-Descubren-una-prote%C3%ADna-que-retrasa-envejecimiento). Sin embargo, su consumo excesivo pude aumentar el riesgo de desarrollar la osteoporosis. Así, mientras una copa de vino puede evitar el dolor persistente de los huesos, también puede volverlos más propensos a romperse como ramitas. La solución: un 'ruso blanco', un cóctel de [vodka](http://rusopedia.rt.com/cocina/bebidas/issue_14.html) con leche, que podría ayudar a los huesos de las dos maneras.

**Aumenta la fibra:** Al derivar de granos, la cerveza es realmente una fuente de buena fibra dietética, buena para aliviar algunos problemas de estreñimiento, hemorroides, diverticulosis y síndrome de intestino (colon) irritable. De hecho, medio litro (unas dos tazas) de cerveza puede proporcionar más de un cuarto de su ingesta diaria necesaria de fibra. Pero tenga cuidado, demasiada fibra puede conducir a visitar el inodoro más veces de lo debido.

**Previene ciertos tipos de cáncer**: Así es, incluso una amenaza de recaída y muerte por ciertos tipos de [cáncer](https://actualidad.rt.com/ciencias/view/39765-Descubren-nuevas-mol%C3%A9culas-para-tratar-c%C3%A1ncer) se puede reducir con unos pocos pero generosos tragos de vino. Para ser específicos, la enfermedad de Hodgking y el cáncer de riñón podrán ser combatidos, incluso se podrán prevenir, con un poco de vino tinto.

**Previene enfermedades neurológicas:** Según algunos estudios, tomar un poco de alcohol de vez en cuando puede ayudar a prevenir el mal de [Alzheimer](https://actualidad.rt.com/ciencias/view/41525-El-Alzheimer-ahora-se-puede-detectar-a-trav%C3%A9s-de-un-esc%C3%A1ner-cerebral) y accidentes cerebrovasculares. Las proteínas de las vainas de mielina, que ayudan a proteger las vías neurológicas en el sistema nervioso, responden positivamente al alcohol. Por supuesto, el exceso provoca la muerte de las células del cerebro, por lo que una vez más, la moderación es la clave.

**Salva vidas:**  En caso de que, por alguna razón, llegara a ingerir anticongelante, una maratón de tragos de vodka o [whisky](https://actualidad.rt.com/sociedad/view/38195-El-whisky-juega-en-contra-de-independencia-escocesa) puede salvarle la vida. ¡Es verdad! El alcohol actúa anulando los efectos peligrosos del etilenglicol, el componente principal en los anticongelantes.