**Bebidas destiladas y fermentadas**

Unidad 3 Actividad 2

Momento Colaborativo

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

Camilo Andrés Eslava Cortés

**Estudiante gastronomía virtual**

**Tutor**

Freddy Mauricio León

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMÍA VIRTUAL**

1. ¿Cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio más elevado?

Inicialmente tenemos que entender cómo se obtienen los destilados, estos al ser un proceso delicado debido a las condiciones de presión y la exposición a temperaturas altas, además de un previo tiempo de fermentación al que tienen que ser sometidos los productos a destilar; solo hasta este punto ya contamos con una gran cantidad de trabajo, sin embargo, no lo es todo para dar calidad a una bebida destilada, tenemos que llevar el *alambique* a una temperatura estable en la que evapore las sustancias resultantes de la fermentación, teniendo en cuenta que la temperatura de ebullición del alcohol es diferente a la del agua haciendo en cada momento de mayor complejidad este proceso. Ahora bien obtenemos un bebida con un porcentaje de alcohol mayor al 14.5% pero para poder aumentar dicho porcentaje es necesario continuar el proceso de destilación creando reproceso que aumentan en cada uno la mano de obra y por consiguiente el precio final del destilado.

Ahora, la destilación viene a ser de gran ayuda y es un momento crucial a la hora de preparar nuestra bebida, pero qué sería de una gran bebida, sin grandes ingrediente, entramos a analizar el papel importante que juega la calidad de los productos que se utilizan en la fermentación de las bebidas, el agua bien tiene que ser en extremo pura y totalmente inocua esto para evitar alteraciones en el mosto de nuestra bebida, las levaduras y productos agrícolas que se usan para dar mayor gusto al mosto juegan gran importancia en nuestro producto final, y como dejar a un lado los azucares que en presencia de levadura efectúan la magia de la fermentación.

Cada momento vemos el arduo trabajo y dedicación que se debe tener a la hora de fermentar y destilar nuestra bebida, pero ¿Qué pasa con la maduración? Es cuando tenemos que llevar nuestra bebida ya destilada y con un porcentaje de alcohol adecuado a almacenar en barricas de roble pino y de más maderas, que han sido sometidas a procedimientos diferentes como quemados, muchas nuevas otras sumergidas en jugos de rosas o demás, esto con el fin de enriquecer los aromas el buquet y los sabores de nuestro destilado; someterlo a meses, probablemente años en estas barricas aumentando día a día su calidad y su valor.

podemos concluir diciendo que el valor, correspondiente a la calidad y sobre todo a la dedicación de compañías, familias o solo personas a la elaboración de productos asombrosos.