

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 3**

**Actividad Integradora**

**Destilados tradicionales**

**El GUARDIENTE**

**ANA PATRICIA GUZMAN**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**Actividad**

1. Identificar una bebida destilada tradicional con la que se desee trabajar
2. Consultar acerca de los factores de calidad que intervengan en su proceso de elaboración, teniendo en cuenta materias primas, prácticas, técnicas, costumbres, tecnologías y recursos.
3. Consultar sobre los cambios que llegaron con la industrialización y cuáles de ellos pudieron afectar la producción de bebidas destiladas ancestrales. Dar respuesta al interrogante: **¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?**
4. Elaborar un informe de la información recolectada

**Entregable:**

Entregar un archivo Word, elaborado bajo normas A.P.A.

EL AGUARDIENTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **¿QUE SON LOS AGUARDIENTES?**    Son todas las bebidas alcohólicas de alta graduación, secas o aromáticas obtenidas por destilación de mostos o pastas fermentadas, 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.  Aguardiente puede referirse prácticamente a cualquier **bebida alcohólica** obtenida por destilación, pero se le aplica mayoritariamente a aquellas que poseen entre 30% y 59% de grado o volumen de alcohol  **ORIGEN DE LOS AGUARDIENTES**    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 origen del aguardiente tuvo lugar en este intenso período, en el que los acontecimientos del nuevo Mundo esbozaban la cultura y las raíces del Brasil como nación, y acabó fundiéndose a su propia historia por ser una bebida eminentemente brasileña.  Actualmente, el aguardiente de caña es conocido a través de las más variadas expresiones y nombres, tales como agua bendita, agua que los pájaros no beben, branquinha, cachaça, caninha, purinha, zuninga y resulta imposible hacer distinciones históricas sobre el aguardiente destilado o el derivado de la borra, porque están incorporados al comportamiento del pueblo brasileño, forman parte de su historia y de su tradición. Y sea como sea, cada uno, independientemente de su origen o de su gusto, reconocerá a esa bebida y la tratará por el nombre que más le guste, casi como una identidad personal.  **Culto y Misterio del Aguardiente**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | | destileria_lageosa.gif (97754 bytes) | | *Destilería de aguardiente totalmente de cobre (Portugal)* | | 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, 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 auge de las preparaciones médicas y farmacéuticas del alcohol, influyeron en la popularización del aguardiente; para mejorar su sabor se comenzó a agregarle azúcar, limón, naranja, flores de azahar, pétalos de rosa, granos de anís y hasta pepitas de oro. |   **El Anís**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | El anís que el emperador Carlomagno mandó cultivar en sus dominios hacia el año de 812, era conocido desde tiempos remotos. Seguramente cuando esta planta fue bautizada se tuvo en cuenta una de sus propiedades más importantes: las estimulantes, ya que el nombre de anís viene del griego anisemi, que significa excitar.  http://www.alambiques.com/imagenes/alquitarra_montilla.gif | |  | | --- | |  | |  | |   **¿Cómo se hace el anís?**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Con agua fina de la sierra, pobre en cal, ligera; el alcohol más rectificado, inodoro, que no comunique ningún olor extraño (aquí no interesan las impurezas volátiles como en el brandy), y la semilla verde de la Pimpinella anisum (anís), planta herbácea de procedencia oriental, llamada vulgarmente "matalahúva"; junto con la caldera de cobre (que casi se llena de alcohol rectificado, rebajado hasta los 50º con agua de la mayor finura ) la cabeza de moro o capitel y el corbato (vaso enfriador con serpentín), donde se va enfriando el destilado para ir a parar al depósito metálico de almacenamiento.  Las cabezas y las colas, las primeras y las últimas en salir, se separan. La semilla verde del anís, se macera previamente en alcohol de alta graduación, y luego se coloca en una criba o talego de malla a cierta distancia del fondo de la caldera, para que pase el vapor lentamente y arrastre aromas y esencias que luego se nublarán.  http://www.alambiques.com/imagenes/destileria_bodega.gif  *Destilería con cabeza turco (Calienta vino).* | |  | | --- | |  | |  | |   Es excelente para las salsas y eficaz carminativo; remedia también los gases del estómago y bebido aspirando su olor, suspende las crisis de hipo. Las hojas hervidas son excelentes para las indigestiones. Es diurético, calma la sed, es afrodisíaco. Con el vino produce una dulce trasudación y es más eficaz cuando es más negro y más fresco.  Estas maravillosas propiedades del anís se deben a la esencia encerrada en sus semillas el anetol, que es la base para la fabricación del aguardiente.  **Aguardientes Anisados**   Anisados es el nombre genérico que se da a determinados aguardientes obtenidos por destilación de macerados de anís o de badiana, con adición o no de otras sustancias aromáticas, con alcoholes autorizados, o por disolución en los mismos de las esencias correspondientes, con la adición o no de azúcar y con una graduación alcohólica superior al 30%.  Se pueden considerar tres tipos de aguardientes anisados teniendo en cuenta su contenido de azúcar:  Anisado seco: sin azúcar o con un contenido de azúcar inferior a los 20 gramos por litro.  Anisado semiseco: con un contenido de azúcar entre los 20 y 100 gramos por litro.  Anisados dulce: con un contenido de azúcar de más de 100 gramos por litro.  **Anisados en el Mundo**  Existe en todo el mundo un rito, culto y misterio del aguardiente. Vinculado a una tierra, al clima, a las tradiciones de su país natal, aunque se conozca bajo diferentes nombres siempre es único en su país y región de origen; sirve para todo y a toda hora y tiene el milagroso efecto de una bendición.  Hay un aguardiente en Rusia que recibe el nombre de kummel, elaborado de semillas de comino.  El anisete es una especialidad de Burdeos, aunque también existen destilerías en París. El aguardiente de Chichón (España) anisado, es el primero en el mundo y el de Rute (Córdoba), también conocido mundialmente desde el siglo XIX.  La variante Portuguesa es el anís escarchado, siendo la marca más conocida el Provir de la ciudad de Viseau, cerca de Oporto.  Turquía produce un aguardiente anisado muy característico, cuya elaboración es monopolio del estado: el raki.  El ouzo o douzico, aguardiente de anís derivado del raki, es la imagen de Grecia.  En países del Centro y Sur América se elaboran excelentes aguardientes anisados.  **El Aguardiente en América**  Cuentan que Cristóbal Colón trajo la caña de azúcar en su segundo viaje. Con los primeros cultivos comenzó a fabricarse el aguardiente. Un siglo más tarde, ya el aguardiente se consumía mucho más que la chicha.  Estaba creciendo tanto el consumo, que las autoridades vieron en la producción del aguardiente un buen negocio. También se dieron cuenta de que era preciso controlar su consumo. En 1700 se dictó la cédula real que establecía el estanco de aguardiente utilizando el sistema de arrendamiento. Así, se le entregaba la exclusividad a alguien que gozará de la honestidad de la comunidad. Pero esta medida no resultó efectiva porque muchas chicherías clandestinas seguían acaparando gran parte del negocio. Fue entonces, cuando en 1731 se dio la orden de extinguir toda la producción de aguardiente de caña y se prohibió la saca a cualquier persona.  En la cédula real que lo dictaba se expresaban así los riesgos de consumir aguardiente: "con la continuada embriaguez que cometen los más abominables pecados, y esta ciudad carece de todos aquellos oficiales que son necesarios en una república, así mismo ay frecuentes muertes tanto violentas como repentinos robos, y otros vicios perjudícales al buen gobierno, paz y quietud que debe mantenerse a las ciudades por cuyos motivos su majestad (que Dios guarde) mandó quitar los estancos de esta bebida aunque le producían gruesas cantidades a su Real Erario". (sic)  Pero la medida no parece haber tenido mucho éxito. El florecimiento de los negocios clandestinos obligó en 1760 a decretar de nuevo el arriendo a particulares.  Durante el siglo XIX hubo permanente prohibición del consumo, con esporádicas épocas de permisividad.  Desde 1905 se le dio el monopolio de los licores al Estado. Quince años más tarde, fue fundada la Fábrica de Licores. Hoy, como en el siglo XVII, las cañas que trajo consigo Colón se siguen convirtiendo en el licor más apetecido: el aguardiente.  **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 Benítez, 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)  Elaborado con alcoholes extra puros, esencias naturales de anís, azúcar refinada de alta pureza, y un agua de la mejor calidad, tratada por filtros de carbón, todos estos insumos mezclados conjugan el sabor inigualable del **Aguardiente Antioqueño**, el cual presenta notas dulces, picantes y alcohólicas ligeramente suaves. |

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

La industria de las bebidas se compone de dos categorías principales y ocho subgrupos. La categoría de las bebidas sin alcohol comprende: la fabricación de jarabes de bebidas refrescan cantes; embotellado, enlatado, y envasado en cajas de zumo de frutas; la industria del café, y la industria del té.

La categoría de las bebidas alcohólicas incluye los licores destilados, el vino, y la cerveza.

La evolución de la industria. Aunque muchas de estas bebidas, incluida la cerveza el vino y el té, han existido desde hace miles de años, su industria se ha desarrollado en los últimos siglos

La industrialización de las bebidas considerada desde un punto de vista global, aparece muy fragmentada, lo que resulta evidente por el gran número de fabricantes, de métodos de envasado, de procesos de producción y de productos finales.

La industria de bebidas refrescante constituye la excepción de las reglas, pues está bastante concentrada. Aunque la industria de las bebidas este fragmentada, sigue un proceso de consolidación desde el decenio de 1970, de modo que está cambiando la situación.

Desde principios de siglo, las compañías de bebidas han evolucionado desde las empresas regionales que producían artículos destinados principalmente a los mercados locales hasta las gigantescas empresas de hoy, que elaboran productos para mercados internacionales. Este cambio se inició cuando las compañías del sector adoptaron técnicas de producción en masa que les permitieron expansionarse a lo largo y ancho del mundo. Además, durante este tiempo, se consiguieron avances en el envasado de productos y en los procesos que incrementaron enormemente el periodo de validez de los productos. Los envases herméticos para el té evitan la absorción de humedad que representa la principal causa de perdida de sabor, y la aparición de los aparatos de refrigeración permitió la elaboración de cerveza en los meses de vernal.La Importancia económica: La industria de las Bebidas emplea a varios millones de personas en todo el mundo y cada tipo de bebida produce unos ingresos del orden de billones de dólares anuales. No Cabe duda de en algunos pequeños países en desarrollo la producción de café es el principal soporte de la economía global.