

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 3**

**Actividad Integradora**

**Destilados tradicionales**

**EL VODKA**

**DIOMAR YONEDI QUINTERO BETANCUR**

**C.C 71226294**

**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 VODKA**

El vodka es, básicamente, una mezcla de agua y alcohol, y ese alcohol puede provenir de la fermentación de papa, de arroz, de remolacha, de cereales.

El vodka es una de las bebidas blancas que más se consumen a la hora de hacer diferentes mezclas para obtener tragos combinados. ¿Conoces cuál es **el origen del vodka**?

El vodka es una famosa bebida de color, sabor, olor y cierta personalidad; se obtiene de granos de trigo, cebado o centeno, siendo su componente más habitual el maíz. El significado de la palabra "vodka" en ruso y polaco proviene de voda / madera, agua.

**Historia del vodka**

El vodka es originario de Rusia y Europa del este, se cree que hace más de mil años, esta zona era conocida como el cinturón de vodka, la cual incluía a otros países como Polonia, Ucrania, Bielorrusia, los países nórdicos (Finlandia, Noruega, Suecia, Islandia y Groenlandia) y los Estados bálticos (Estonia, Letonia y Lituania).

La bebida llegó a América del Norte pasada la Primera Guerra Mundial. Luego de los años 30, los soldados fueron quienes reinsertaron el vodka en América, momento en el que se difundió con gran éxito.

El vodka forma parte de algunas celebraciones religiosas y acompaña al pan ejerciendo una figura de aperitivo al comienzo de las cenas

**¿Cómo se produce el vodka?**

El [vodka que es producido](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/2010/10/15/como-hacer-vodka?utm_source=internal_link) con centeno y trigo, es considerado como de mejor calidad. Sin embargo, hay una variedad que se elabora con papas siendo esta la de peor calidad.

En el siglo XVI, el Vodka era vendido como una bebida perteneciente a la variedad de los licores. En el siglo 17 consiguió el lugar de bebida nacional. A su vez Polonia comenzó a exportar su producción a países del norte de Europa. Más tarde evolucionaron en su proceso aplicando técnicas como la de [triple destilación](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/2011/02/10/bebidas-alcoholicas-destiladas?utm_source=internal_link).

Países como Suecia y Polonia también utilizan el [vodka con fines medicinales](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/2010/11/04/tipos-de-vodka?utm_source=internal_link).

Las vodkas producidas en Russia contenían 40% de alcohol y las de Polonia alcanzaban los 45º de graduación alcohólica.   
Actualmente la graduación típica es de 45º, por lo que su aporte calórico al organismo por cada 100 mg (aproximadamente 100 ml) es de 315 kcal.

Ahora, los vodkas que uno conoce, los más comerciales, están hechos a base de cebada o trigo por lo general. Y eso está bien, porque tal vez un vodka de remolacha mal hecho lo podría introducir a usted precisamente en ese mundo, el de la cebada.

**¿El vodka se debe añejar, como el whisky?**  
El proceso del volka, como dice usted, es muy parecido al del whisky: la materia prima se fermenta, luego el alcohol se desprende por destilación gracias a un proceso químico y llega en forma líquida a unos contenedores. Una de las diferencias básicas con el whisky es que este después es añejado. El vodka no: es purificado, mezclado con agua y, en algunos casos, saborizado con esencias de vainilla o de cítricos, por ejemplo.  
  
**¿El vodka siempre se debe combinar o puro también es bueno?**  
El vodka significa “agüita”. De hecho, el vodka más fino es el que más se parece al agua por lo suave, por lo puro, por lo inodoro. Por eso, no solo da poco tufo, sino que es bueno para quienes, en tema de tragos, mezclan, pues se combina muy bien con jugos —favor evitar el de guanábana, por dignidad—. Eso sí, un buen vodka sabe muy bien solo, ojalá bien frío; esa puede ser la mejor manera de tomarlo.

LA SUTILEZA DE SU MATERIA PRIMA

Totalmente transparente e inoloro, pero con mucho carácter, este licor tiene matices propios según haya sido elaborado de cereales, tubérculo o incluso uvas.

Whisky, Escocia, cebada.   
Tequila, México, agave.   
Vino, Francia, uva.   
Ron, Cuba, caña de azúcar.   
Vodka, Rusia, papa.

No es un juego de palabras, son las asociaciones que la mayoría de personas hacen al mencionar cada uno de esos licores, las cuales son correctas. De hecho, producir estas bebidas alcóholicas se han convertido en un estandarte mundial de esos países.  
Pero no son los únicos que los producen y, en algunos casos, se pueden producir de a partir de otras plantas. Por ejemplo, los gringos hacen whisky de maíz; los chilenos, argentinos, australinos, españoles y otros tantos, también hacen vino. Los mexicanos incluyen buenos rones en su lista de producción de bebidas alcohólicas y, obviamente, con el vodka pasa lo mismo, aunque con más variedad, según parece.

Esta bebida destilada también la hacen en Polonia, Finlandia, Suecia, Holanda, Francia y en otros muchos sitios. Pero además, se puede hacer de otras cosas además de la papa. De cereales como el centeno, el maíz, la cebada y el trigo, incluso de la caña de azúcar y hasta de la uva también se puede sacar vodka. En realidad, cualquier planta rica en almidón es buena materia prima para este licor.

Se elija la planta que se elija, se hace una fermentación con ella, que luego se destila varias veces en alambiques hasta lograr un licor con un alto grado de alcohol, y alto significa llegar a más de 90 grados. Beberlo así, es todo un fogonazo para el paladar y la garganta. Por eso, ese licor debe ser reucido con agua pura, hasta llegar a un nivel bebible que generalmente es de 40 grados o un poco más.  
El producto final es un líquido totalmente transparente, incoloro y prácticamente inodoro, que los rusos y habitantes de los países bálticos y de Europa oriental suelen tomar en pequeños tragos de un solo sorbo y sin mezclar.

Uno los entiende: en esos fríos, un sorbo rápido puede calentar a cualquier congelado.  
Por el contraio, en Colombia y otras partes del mundo occidental, siempre se bebe con un mezclador o se utiliza como ingrediente de cocteles. Basta recordar que es el principal del famoso martini, pero aguanta todo tipo de combinaciones.  
Crear cocteles con vodka es la afición de muchos barmans en e lmundo entero y han llegado a usar productos como pepino cohombro, pimentón, maracuyá y   
Sin embargo, el auge de los vodka premiun permite degustarlos solos. Obviamente, la materia prima con la que esté hecho le dará algunas notas particulares que vale la pena aprender a reconocer. Dos ejemplos de ello: el holadés Ketel One y el francés Ciroc.