**AGUARDIENTE Y LOS LICORES HECHOS A BASE DE DESTILADOS**

Unidad Cuatro- Actividad dos

Norma Constanza Rendon Lasso

Tutor

Freddy Mauricio León Wagner

Fundación Universitaria San Mateo

Facultad de Gastronomía

Bebidas Fermentadas y Destiladas

Medellín 2018

**AGUARDIENTE Y LOS LICORES HECHOS A BASE DE DESTILADOS**

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

**Aporte UNO:** Realice un aporte al foro de discusión en el que dé respuesta a las siguientes preguntas orientadoras.

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

Los licores más representativos son:

**El RON:** Es una bebida alcohólica que se obtiene a partir de la caña de azúcar por fermentación, destilación y envejecimiento, generalmente en barricas de roble. Alcanza 80º de contenido alcohólico, pero se rebaja añadiendo agua destilada.

**WHISKY**: La materia prima más importante del whisky es la cebada, que se cosecha en los campos escoceses. Se pelan las semillas, se humedecen y se dejan germinar durante una semana en cavas que conservan la humedad. La calidad de la cebada no se mide por su sabor sino por la cantidad de alcohol que produce. El proceso de germinación convierte la pulpa de la semilla en azúcar y, si se permite que continúe el proceso, la semilla empieza a crecer, alimentándose del azúcar de sus entrañas. La turba nativa de Escocia e Irlanda, formada por siglos de acumulación de brezo descompuesto, es altamente combustible y se emplea para calentar la cebada y detener el proceso de crecimiento. El sabor del brezo, que todo whisky escocés hecho de una sola malta adquiere en diferentes cantidades, le da al alcohol su sabor peculiar.

La cáscara de la semilla se separa entonces del grano y el producto se reduce a una harina fina. Comienza el proceso de machacar la semilla y se le agrega agua tibia. Se emplean dos aguas diferentes en el proceso del whisky, la una que corre en los campos de brezo

y la otra, mucho más "seca", que corre en arcilla. La selección de las aguas de nuevo redefine el sabor del producto final. Después de machacada la semilla, el destilador procede a fermentar, agregando levadura a la sustancia azucarada. Esta etapa produce el alcohol por primera vez. Las mejores cebadas dan hasta un 2% más de alcohol en esta etapa. En este punto el producto es una cerveza de alto contenido, con sabor ahumado.

La "cerveza' se coloca entonces en un alambique, en donde se refina el alcohol. La forma del alambique es otro factor que define el sabor del alcohol. La mayoría de los destiladores tienen una parte superior larga y que se va estrechando, llamada cuello de ganso, la cual recoge el vapor y lo envía a través de un sistema parecido a una serpentina, convirtiendo el vapor en una forma más condensada de alcohol. En la destilería Craganmore se halla un ejemplo de una excepción al alambique de cuello de ganso, el cual cambia el producto final. El diseño de este alambique hace que el alcohol repita el proceso de destilación tres veces, antes de que caiga en la serpentina ya como producto final. El whisky de "triple destilación" es considerado de mejor calidad que el que se somete a este proceso solamente dos veces (el mínimo para el whisky escocés), y por lo tanto es más costoso.

Cuando el licor ha sido destilado, el whisky nuevo se coloca en barriles de madera para empezar el proceso de añejamiento. Existen tres tipos de barriles: los barriles de bourbon de los Estados Unidos; los barriles de roble para vino de Francia, usados o nuevos: o los barriles de jerez. La selección del tipo de barril, así como su tamaño do que determina la cantidad de área de madera a la que queda expuesto el licor) de nuevo afectan el sabor del whisky escocés. Según la ley de Escocia, se debe añejar el licor un mínimo de tres años antes de ser vendido en el mercado local o internacional como whisky escocés. El almacenamiento es el último de los elementos claves que definen el sabor del whisky escocés de una sola malta. Los barriles guardados en lugares húmedos tendrán un sabor más agrio que los almacenados en lugares secos. Igual-mente. la potencia del sabor y el aroma del whisky escocés están directamente relacionados con la severidad de las condiciones meteorolúgicas del sitio donde se halla la destilería.

**PISCO:** Es la denominación de un aguardiente de uvas destilado actualmente producido en Chile y Perú elaborado fundamentalmente mediante la destilación del producto de la vid, como el brandy y el coñac, pero sin la prolongada crianza en barricas de madera. Se le suele incluir dentro de la familia o categoría de los brandy, y posee dos estándares diferentes para su producción, para el pisco peruano y para el pisco chileno, por lo que se consideran técnicamente productos diferentes, pero dentro del grupo de bebidas espirituosas**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Pisco del Perú** | **Pisco chileno** |
| Zonas de producción | [Lima](https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Lima), [Provincia de Pisco](https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Pisco) ([Departamento de Ica](https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Ica)), [Arequipa](https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Arequipa), [Moquegua](https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Moquegua) y [Tacna](https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Tacna) | [Atacama](https://es.wikipedia.org/wiki/Regi%C3%B3n_de_Atacama) y [Coquimbo](https://es.wikipedia.org/wiki/Regi%C3%B3n_de_Coquimbo) |
| Uvas | - No aromáticas: [Quebranta](https://es.wikipedia.org/wiki/Uva_quebranta), Negra Criolla, [Mollar](https://es.wikipedia.org/wiki/List%C3%A1n_negro), Uvina.  - Aromáticas: [Moscatel](https://es.wikipedia.org/wiki/Moscatel_(uva)), Italia, Albilla y Torontel | Moscatel, [Pedro Jiménez](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Uva_Pedro_Jim%C3%A9nez&action=edit&redlink=1) y Torontel |
| Elaboración | Industrial o artesanal | Industrial o artesanal |
| Tipo de destilación | Discontinua | En partida única |
| Corte de destilación | Sin corte (destilación al grado) | Corazón (alcohol base) |
| Número de destilaciones | Una | Sin límite (destilación simple o pisco de doble o triple destilado) |
| Graduación | 38º a 48º (habitualmente 42º) | 30º a 50º (habitualmente entre 35º y 40º) |
| Reposo | Estanques de reposo | Estanques de reposo (acero o fudres de [raulí](https://es.wikipedia.org/wiki/Nothofagus_alpina)) |
| Añejado | No | Sí (pisco de guarda o envejecido: en [roble americano](https://es.wikipedia.org/wiki/Roble_americano) o encina francesa)  No (pisco transparente) |
| Color | Transparente | Arroblado Transparente |
| Rectificación con H2O | No | Sí |
| Consumo | Puro o en cóctel | Cóctel o puro |

**AGUARDIENTE:** Es el genérico de bebidas alcohólicas destiladas, de entre 29 y 40 grados, aunque pueden pasar los 70 grados que pueden ser bebidos, ya sea puros, añejados, aromatizados o mezclados. Se obtienen por destilación del vino o de determinados cereales, frutas o semillas, como centeno, [cebada](https://www.ecured.cu/Cebada), [bayas](https://www.ecured.cu/Bayas) de [enebro](https://www.ecured.cu/Enebro), [cereza](https://www.ecured.cu/Cerezo_silvestre), [uvas](https://www.ecured.cu/Uva) y el [anís](https://www.ecured.cu/An%C3%ADs), entre otras.

Características organolépticas

* Olor y sabor: Aroma suave bien definido de las melazas de caña de azúcar. Sabor típico del aguardiente de caña, bien balanceado y definido.
* Aspecto: Líquido brillante y transparente, libre de sólidos en suspensión y sedimentos.
* Especificaciones físicas y químicas: Porciento de alcohol en volumen a 20°C: 40 ± 0.2 grados Gay Lussac.
* Acidez total: 2 – 8.5 g de [ácido acético](https://www.ecured.cu/%C3%81cido_ac%C3%A9tico) por 100 L de alcohol absoluto. Formato: Cajas de 12 botellas de 700 mL de cristal transparente.
* Consumo ideal: Es la bebida usada para preparar los famosos tragos, saoco y canchánchara al mezclarla con agua de [coco](https://www.ecured.cu/Coco) y [miel](https://www.ecured.cu/Miel).

**TEQUILA:** Es un destilado originario del municipio de Tequila en el estado de Jalisco, México. Se elabora a partir de la fermentación y destilado al igual que el mezcal, ambos extraídos del agave, en particular el llamado agave azul, La pureza de un tequila consiste en estar hecho completamente a partir del agave. Cuando un tequila no señala en su etiqueta que es 100% de agave es un tequila mixto. Esto significa que una proporción de la azúcar obtenida del agave se mezcló con otros azúcares durante su elaboración

**CERVEZA:** Es una bebida de bajo contenido alcohólico resultante de fermentar mediante levadura seleccionada, el mosto elaborado con malta de cebada, arroz, maíz, lúpulo y agua. Cada uno de los componentes, tomados por separado, son considerados de gran importancia. Así por ejemplo, el grano de cebada por su valor energético (hidratos de carbono) y por su contenido de proteínas y sales (fosfatos).

Se adjudican a la cerveza propiedades terapéuticas para combatir los nervios, anemias e insomnio. A partir de trabajos publicados en 1984 se ha podido verificar la disminución de riego de infarto de miocardio en bebedores moderados en relación con abstemios.

Hay tres productos básicos utilizados para su elaboración: la malta de cebada, el lúpulo y el agua. Pero además se debe tener muy en cuenta la levadura y los adjuntos (arroz y harina de maíz).

La Malta: Se obtiene del proceso de malteo de granos de cebada cervecera (de alto rendimiento en extracto). El malteo comprende el desarrollo controlado de la germinación del grano y con un procedimiento final de secado / tostado. Una vez transformada, la malta cederá el almidón, las enzimas y las proteínas, necesarias para la elaboración del mosto.

El Lúpulo: Proviene de las flores maduras femeninas de la planta del lúpulo. Dota a la cerveza del gusto amargo, agradable y del fino aroma que lo caracteriza, interviniendo también en la formación y calidad de espuma.

El Agua: La gran importancia de este elemento está dado porque colabora en el proceso y en el sabor final del producto.

**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.

algunas de las cremas más populares son:

**BAILEYS IRISH CREAM**: Es un alcohol irlandés similar a un licor de whisky. Se produce sobre la base de una mezcla de whisky irlandés y crema, que es particularmente dulce. Su sabor es muy agradable al paladar y lo convierte en un alcohol ideal para aperitivos y una gran alternativa para los fanáticos del whisky irlandés.

**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 PLÁTANO O PIÑA**: Se obtienen de la maceración de estas frutas en aguardiente.

**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.

**CREMA DE CASSIS Y LA CREMA DE FRAMBUESA**: Se obtienen de la maceración de la grosella y la frambuesa en aguardiente, respectivamente.

**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.

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

En mi opinión todo consumido en exceso tiene graves consecuencias y el consumo de alcohol no es la excepción, el consumo de alcohol causa alrededor de 250.000 muertes al año por cáncer de hígado, sin contar las muertes que se ocasionan por las peleas y riñas de borrachos, maltrato intrafamiliar etc, pero a pesar de todas esas cosas negativas el consumo de alcohol bebiéndolo responsablemente tiene los siguientes efectos positivos en nuestra salud:

**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:** Así es, pero de una manera muy particular. 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