

Página 1

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL SPIRIT: Visión General

La destilación moderna es el descendiente evolutivo del trabajo de los científicos persas con alambiques, alrededor del año 800. La tecnología se extendió desde la Persia medieval a toda Europa y gradualmente comenzó a usarse para producir alcohol bebible hacia el año 1100. A partir de ahí, la producción creció y se volvió más refinada. Lo que comenzó como una búsqueda científica, pasó gradualmente a la producción de bebidas para disfrutar.

Como aprendimos en la cerveza y el vino, la fermentación produce alcohol. La destilación concentra el alcohol, separándolo de los componentes no alcohólicos. El alcohol es más ligero que el agua y tiene un punto de evaporación más bajo. Por estas razones, cuando una mezcla de alcohol y agua se calienta lentamente, el alcohol subirá primero y subirá más alto. Dentro de un alambique, esos vapores de alcohol se acumularán en la parte superior del alambique y serán desviados y recolectados.

Todos los licores se producen por destilación. y lo que los distingue son sus ingredientes, la destilación y el manejo después de la destilación. En muchos casos, las bebidas espirituosas también se distinguen por su lugar de origen (coñac, por ejemplo, o whisky escocés).

MATERIAL Y FERMENTACIÓN - Ingredientes crudos, que pueden ser uvas o cualquier fruta; cereales, incluidos cebada, maíz, trigo y centeno; y casi cualquier ingrediente, desde papas hasta miel.

DESTILACIÓN - El ingrediente se fermenta en agua en un "lavado" (granos) o "vino" (fruta) y luego se destila para extraer el alcohol.

MANEJO - El alcohol puede ser destilado cualquier número de veces, filtrado, aromatizado, añejado en barrica y/o cortado con agua, según el estilo y el productor

EMBOTELLADO - Luego, los licores se embotellan en su prueba adecuada y se etiquetan de acuerdo con las regulaciones gubernamentales.

¿Por qué los productores cortan su producto con agua? Los licores que se destilan dos veces o más pueden alcanzar grados muy altos. Un licor doblemente destilado, sin cortar, puede tener fácilmente 120 pruebas o más. Esto es desagradable e inseguro para beber en grandes cantidades, por lo que los productores llevarán el spirit "a prueba", es decir, a un nivel cómodo para beber, generalmente entre 80 y 100 pruebas.

Página 2

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL SPIRIT: DESTILACIÓN, ALAMCENAJE

Hay dos tipos esenciales de alambiques que se utilizan para producir bebidas spirits: alambiques de olla y alambiques de columna. Pot Stills es un estilo más antiguo de alambique, más estrechamente relacionado con los alambiques antiguos. Producen bebidas spirits que son más pesadas, más ricas y de menor graduación. El coñac, algunos whiskies y algunos rones se elaboran en Pot Stills, así como también por productores que desean algunas de las características más ricas de los licores destilados en olla.

El líquido fermentado ("lavado" si es de cereales, "vino" si es de frutas) se calienta en la olla en la base del alambique. El alcohol es más ligero que el agua y tiene un punto de evaporación más bajo. Por estas razones, cuando una mezcla de alcohol y agua se calienta lentamente, el alcohol subirá primero y subirá más alto. A medida que el vapor sube en el alambique, el alcohol finalmente sube hasta la cabeza, una tapa en la parte superior de la olla, donde se acumulará el vapor. El vapor se extrae en un tubo llamado Brazo. Desde el Brazo, los vapores viajan a un serpentín, o gusano, sumergido en una tina de agua fría, llamada Condensador. El agua se enfría y condensa los vapores de nuevo en líquido. Luego, el alcohol se drena a través de un pico conectado a la parte inferior de la bobina. Luego, el alcohol puede devolverse al alambique para una segunda destilación, dirigirse a una segunda para una nueva destilación o llevarse al siguiente paso de procesamiento (embotellado, infusión, fermentación, etc.)

Calefacción

Mezcla

Vapor

Termómetro

Agua en

Enfriamiento del Sistema

Frasco de Recopilación

Agua Fuera

Página 3

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL SPIRIT: DESTILACIÓN, ALMACENAMIENTO DE COLUMNA

A Column Still también se llama Coffey Still, por la patente de Aeneas Coffey en 1830 en Dublín, Irlanda. A diferencia de un Pot Still, múltiples destilaciones pueden ejecutarse continuamente a través de un Column Still. Un alambique de columna puede producir bebidas espirituosas más ligeras, limpias y de mayor graduación más rápida y eficientemente que los alambiques de alambique. La mayoría de los vodkas y ginebras y casi todos los bourbons se producen en Column Stills, así como muchos rones y en cualquier momento en que los productores deseen un producto más ligero o más neutro.

El Alambique de Columna consta de tres partes: la superior, por donde entra la colada o el vino. El fondo, donde sube el vapor y calienta el alcohol. El medio, que es donde se apilan varios platos y se produce el proceso de destilación. En consecuencia, hay tres líneas de salida: la parte superior, donde escapan las "cabezas" (vapores extremadamente ligeros, volátiles e inseguros); el fondo, por donde se escurre la colada cuando llega al fondo; y el medio, que es de donde se saca el aguardiente destilado, condensado.

El vapor interior sube desde el fondo y calienta el alcohol hasta convertirlo en vapor. Luego, el alcohol en forma de vapor sube; cada vez que golpea un plato, se condensa contra el plato. Este "ascenso + condensación" es similar al "ascenso + condensación" que ocurre en la destilación de un alambique, pero una columna aún puede ser muy alta y tener muchas placas, razón por la cual la destilación en columna también se llama destilación continua. Este gráfico tiene tres placas debajo de la salida de alcohol, lo que sería similar a pasar el alcohol por un alambique tres veces.

Página 4

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL SPIRIT: TIPOS

Vodka

Ingrediente: Cualquiera, común: cebada, trigo, maíz, papa

Destilación: Columna, 2x o más, más rectificación y filtración

Manejo: Reducido a 80 grados, ocasionalmente más alto; se puede aromatizar

Notas: Spirit neutro y limpio

Ginebra

Ingrediente: Cualquiera, generalmente: cebada, trigo, maíz, papa

Destilación: Columna, 2x

Manejo: Infusión botánica, algunos estilos pueden ser endulzados o añejados en barrica

Notas: El enebro se distingue por las notas botánicas, cítricas, florales y especias que son comunes. Casi toda la ginebra que bebí hoy es del estilo London Dry

Aquavit

Ingrediente: Cualquiera, generalmente cebada

Destilación: Columna, 2x

Manejo: Infusión botánica, algunos estilos pueden ser endulzados o añejados en barrica

Notas: La alcaravea se distingue por las notas botánicas, cítricas, florales y especias que son comunes

Ron

Ingrediente: Melaza o caña de azúcar

Destilación: Columna u olla, 2x

Manejo: Puede ser saborizado o añejado en barrica

Notas: El ron industrial (la mayoría de los rones) está hecho de melaza. El ron agrícola se elabora con jugo de caña de azúcar. Rhum Agricole, Rhum, Cachaça y Arrack son ejemplos.

Mezcal

Ingrediente: Agave (varias especias)

Destilación: Olla, 2x

Manejo: Se puede añejar en barrica

Notas: El agave se expone ocasionalmente a un tostado lento durante la producción, lo que le da un sabor ahumado. La mayoría se elabora en Oaxaca aunque otros estados también producen mezcal.

Tequila

Ingrediente: Agave azul

Destilación: Bote o columna, 2x

Manejo: Puede ser añejado en barrica

Notas: El tequila es un tipo de Mezcal. La producción está regulada y limitada a Jalisco y pequeñas partes de otros estados.

Brandy

Ingrediente: Uvas o fruta

Destilación: Típicamente en bote, 2x

Manejo: Añejado en barrica

Notas: El brandy casi siempre se refiere al brandy de uva. Se especificará el aguardiente de frutas (ej.

aguardiente de manzanas). El brandy sin añejar generalmente se conoce como eau de vie. El psico es un brandy de Perú y Chile. Es monodestilado y reposado, pero no añejado en barrica

Coñac

Ingrediente: Uvas

Destilación: Bote 2x

Manejo: Añejado en barrica

Notas: AOC Brandy de Cognac. Hay muchas reglas sobre su producción, desde uvas para fermentar y destilar, hasta el tipo de roble o la duración de la edad.

Página 5

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL SPIRIT: TIPOS

Whisky: Escocés

Ingrediente: Cebada, malteada o sin maltear

Destilación: Columna u oola, 2x

Manejo: Añejado en barril

Notas: Los whiskies escoceses de malta única se elaboran con cebada malteada en alambiques. Los escoceses mezclados se mezclan con whisky más ligero de cebada si maltear en alambiques de columna.

Whisky: Irlandés

Ingrediente: Cebada, malteada o sin maltear, maíz

Destilación: Usualmente columna 3x, a veces olla 2x

Manejo: Añejado en barrica

Notas: La mayoría es de estilo más ligero, cebada sin maltear y maíz en un alambique de columna. Algunos estilos históricos son destilados en olla a partir de cebada malteada o sin maltear.

Whisky: Mundo

Ingrediente: Cebada, malteada o sin maltear, maíz

Destilación: Columna o vasija 2x

Manejo: Añejado en barrica

Notas: El whisky elaborado al estilo de escocés se elabora en varios países, sobre todo en Japón, donde ha alcanzado un alto nivel de calidad

Whisky Americano: Borbón

Ingrediente: Maíz, más cebada, trigo o centeno

Destilación: Columna 2x

Manejo: Añejado en barrica de roble americano nuevo carbonizado

Notas: Se requiere un mínimo de 51% de maíz, pero generalmente entre un 75-80% de maíz.

Whisky Americano: Centeno

Ingrediente: Centeno, más cebada, trigo o maíz

Destilación: Columna 2x

Manejo: Añejado en barrica de roble americano nuevo carbonizado

Notas: Se requiere un mínimo de 51% de maíz de centeno, pero generalmente entre un 75-80% de maíz.

Whisky Americano: Otro**Ingrediente:** Cualquiera**Destilación:** Columna o bote, 2x**Manejo:** Sin añejar o añejado**Notas:** Cualquier whisky hecho en Estados Unidos es whisky americano, ya sea de estilo regional como Kansas City o de influencia internacional como el single malt.

Página 6

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA FUNDAMENTOS DEL SPIRIT: CÓCTELES (BEBIDAS MEZCLADAS)

Los cócteles como una categoría distinta se desarrollaron en Estados Unidos a principios del siglo XIX. La primera definición publicada de cóctel como bebida alcohólica apareció en un periódico de Nueva York, Balance and Columbian Repository en 1806: "El cóctel es un licor estimulante, compuesto de licores de cualquier tipo, azúcar, agua y amargos". Durante los siguientes 100 años, los cócteles evolucionaron con los tiempos incorporando cada vez más ingredientes y estilos. La prohibición estadounidense (1920-1933) bloqueó la coctelería en los Estados Unidos, pero para entonces, las artes de la coctelería estaban bien establecidas en muchas partes del mundo. Los cantineros en Inglaterra, Italia, Cuba, Japón, Argentina, el sur y sureste de Asia y más allá continuaron preservando y promoviendo el oficio. La América posterior a la prohibición volvió a los cócteles tíbicamente en las décadas de 1940 y 1960, consumiendo bebidas conservadoras como Whiskey Sours y Vodka Martinis. Las décadas de 1970 y 1990 vieron un aumento en la cultura de los cócteles, principalmente a través de bebidas extravagantes con colores llamativos y nombres llamativos. A mediados y finales de la década de 1990, los estadounidenses comenzaron a pensar más en los orígenes de su cocina, incluidos los cócteles. En la década de 2000, el renacimiento de los cócteles estaba en pleno apogeo, con el descubrimiento, redescubrimiento, desarrollo y perfeccionamiento de cócteles clásicos y modernos.

Old Fashioned**Ingrediente:** Servir cualquier licor con azúcar, amargos, agua (hielo)**Notas:** The Old Fashioned es el cóctel original: una mezcla de cualquier licor, azúcar, amargos y agua**Ejemplos:** Old Fashioned, Sazerac**Familia Martini****Ingrediente:** Servir cualquier licor partido con vermut**Notas:** Hay muchos cócteles tempranos que mezclan licores de alta graduación con vermú de baja graduación. En Italia siempre ha sido común mezclar vermú con un licor de aperitivo amargo. El Boulevardier es una versión de un Negroni. **Ejemplos:** Martini, Manhattan, Vieux Carre, Negroni**Whisky Soda****Ingrediente:** Servir cualquier licor cubierto con una batidora carbonatada**Notas:** Los highball son una de las bebidas mezcladas más comunes, y abarcan bebidas como el ron, la cola y el whisky de soda, incluso el vodka Red Bull. **Ejemplos:** Americano, Gin & Tonic**Collins****Ingrediente:** Un trago de cualquier licor agitado con cítricos y azúcar, cubierto con soda**Notas:** Los collins están relacionados con los highballs, pero agregan cítricos y edulcorante. Por lo general,

se agitan y se cuelan en una bola alta llena de hielo antes de cubrirlos con una batidora carbonatada.

Ejemplos: Tom Collins, Mojito

Spirit

Ingrediente: Servir cualquier aperitivo, amaro o cordial cubierto con vino espumoso

Notas: los cócteles de champán hechos con cualquier vino espumoso y algún licor también se llaman Spirit. El French 75 es una versión un poco más complicada del estilo. El nombre hace referencia a una arma grande utilizada en la Primera Guerra Mundial. **Ejemplos:** Aperol Spritz, Francés 75

Agrío

Ingrediente: Servir cualquier licor agitado con cítricos y azúcar

Notas: Muchas bebidas agrías se desarrollan en base al licor disponible localmente y los cítricos más comúnmente disponibles en ese momento. Daiquiris (ron y lima) en Cuba, Margaritas (tequila y lima) en México, Pegu Club (ginebra y lima) en Reino Unido, Club de Oficiales. **Ejemplos:** Daiquiri, Whiskey Sour