

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Andrea Del Rosario Henning

Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Enología II

Tema: Destilados

Grado: 5to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 15/04/2021

Villa flores, Chiapas

DESTILADOS DE VINOS

Hay que tomar en cuenta que se necesita tener como base un fermentado para después poder obtener por medio de la destilación un producto con una cantidad de alcohol más elevada.

La destilación consiste en calentar el fermentado para separar los diferentes compuestos líquidos (en este caso alcohol de agua y otros compuestos) por medio de variación de temperaturas de ebullición. El alambique es el aparato con el que se lleva a cabo la destilación; consta de un recipiente que alberga el fermentado y que se coloca en el fuego con la intención de que se evaporen las sustancias más volátiles y pasen por un condensador para regresar al estado líquido y sean reservadas en otro recipiente de forma concentrada y separada. Hay que tomar en cuenta que cuantas más veces pase el líquido por destilación se obtendrá un alcohol más puro, pero perderá características organolépticas importantes.

Cabe mencionar que en todos los destilados se pueden encontrar diferentes calidades o cualidades, ya que existen los que están diseñados para ser disfrutados solos y los que se encuentran en el mercado con el fin de ser mezclados en coctelería, y dependerá de la ocasión el tipo de destilado a elegir.

Tequila

Su materia prima es el Agave tequiliana Weber azul, es un destilado mexicano que cuenta con denominación de origen y su fama traspasa fronteras; para llamarse “tequila” debe haber sido producido en México en alguno de los 5 estados reconocidos por la DO y tener por lo menos un 51 % de agave azul. No todo el tequila pasa por barrica, como es el caso del tequila blanco, pero entre más tiempo pase en barrica, será más complejo. Generalmente se toma solo y también forma parte de algunos cocteles, como la margarita.



El proceso de producción de Tequila dura entre 7 y 9 años e inicia con la plantación del agave tequilera Weber variedad azul, que es la materia prima utilizada para la elaboración de esta bebida alcohólica. A su vez, de acuerdo con la Declaratoria General de protección a la denominación de Origen Tequila y la NOM del Tequila, la citada variedad de agave debe cumplir con otros requisitos para que pueda ser utilizado en la fabricación de Tequila, esto es, 1) su cultivo debe realizarse dentro de una zona geográfica delimitada por la declaratoria general de denominación de origen, y 2) debe estar registrado en el organismo de certificación del Tequila. El tiempo promedio que requiere la planta para alcanzar su madurez es de 7 años, al término del cual, se alcanza la acumulación máxima de los carbohidratos de esta planta.

El carbohidrato principal es la inulina, polímero de alto peso molecular formado por aproximadamente 43 monómeros de fructosa cuyos extremos lo constituye una molécula de glucosa. se destila el mosto fermentado con el fin de obtener un destilado llamado ordinario, cuyo grado alcohólico oscila entre 20 y 30% de alcohol volumen y, por otro lado, se deshace de materiales no deseables, como azúcares residuales, fibras de agave, restos de levaduras, sales minerales, etc. En la segunda destilación o rectificación, se obtiene tres fracciones: la primera fracción del destilado es llamada cabezas, la cual, generalmente, se recicla, agregándola al mosto fermentado. La segunda fracción es en sí el tequila rectificado con un grado alcohólico de, al menos, 55% alcohol volumen, y la tercera fracción son las colas, que pueden ser recicladas, pero, usualmente se descartan. El tequila rectificado es sometido enseguida a los procesos de acabado, que son específicos de cada planta elaboradora



Armagnac, Coñac y Brandy

Son destilados de uva y su base de elaboración es vino, que al destilarse se obtiene como resultado (dependiendo de su origen) un brandy, un coñac o armagnac. En el caso de Francia y gracias al nombre de sus regiones, tenemos el coñac y el armagnac, y en el caso de España se le llama brandy, donde sus principales zonas productoras son Jerez y el Penedés. Además de la zona productora, la forma de destilación, las barricas que los albergan en su añejamiento, son algunas diferencias entre estos tres productos que al final (y aunque provienen de una materia prima similar, el vino), se obtendrán características diferentes entre sí que los vuelven únicos.

El procedimiento Español de soleras consiste en rebajar con agua el líquido recién destilado hasta la graduación alcoholimétrica de 44 grados y almacenarlos envasados en recipientes de madera de roble en forma de escalas graduadas, de tal manera que los más antiguos queden ubicados en las primeras escalas y los más reciente en las ultimas. En el momento de la venta se disponen de los más antiguos, pasando a ocupar el lugar de ellos los más recientes y así sucesivamente. Este sistema permite la aireación del líquido y por tanto de oxidación de sus constituyentes, a diferencia del sistema Francés, que una vez envasados y almacenados se abandonan a la acción del tiempo. El líquido hidroalcoholico sometido a envejecimiento está acompañado de una determinada cantidad de sustancias que constituyen los principios esenciales de la bebida. Estas sustancias son consideradas impurezas. Entre ellas tenemos alcoholes, ácidos, éteres,

esteres, aldehídos, furfural, además de las sustancias colorantes y resinas transmitidas por el recipiente.



Ron

La base de elaboración de este destilado es la caña de azúcar; es una bebida que se liga a los antiguos corsarios y piratas que surcaban los mares y debido a la naturaleza de su materia prima, en el Caribe y Centroamérica se encuentran los principales productores, aunque también los hay de origen francés y británico. No todos los rones deben ser añejados, pero cuando pasan por barrica lo usual es que entren dentro de un sistema de criaderas y soleras que consiste en una especie de pirámide de barricas por las cuales pasa el ron de una a otra conforme pasa el tiempo; las “soleras” son las barricas que se encuentran a ras de piso, las cuales son las últimas que albergarán el ron, y las “criaderas” son las que se encuentran en posición más arriba que las soleras.

En cuanto al método de destilación, la separación se realiza por aquellos rones destilados en alambiques o por los destilados en columnas. . En el primer caso, los rones se destilan en lotes, utilizando alambiques, cuando proceden de la primera destilación, se denominan «primer destilado» y en el caso de la segunda, se les llama «segundo destilado» y son los más frecuentes en el mercado. Sin embargo, la mayoría de los rones se obtiene a partir de la destilación en columnas.

El contenido alcohólico de los rones se indica por grado alcohólico (un grado equivale a 1% de alcohol por volumen). Antes también se usaba el grado Gay-Lussac pero ha dejado de usarse en bebidas.

En Estados Unidos es equivalente a exactamente dos veces el porcentaje de alcohol por volumen; por ejemplo, 80 equivale a 40% de alcohol por volumen. El estándar británico es más complejo y contiene 57.1% de alcohol por volumen a 51 grados Fahrenheit (10.6 Celsius).



Vodka

El vodka se destila a partir de un fermentado de granos ricos en almidón como la cebada, el centeno y el trigo, aunque también se utiliza la papa para su elaboración, para que posteriormente después de la destilación, se dé paso al cristalino y potente vodka, cuyos países de origen son Rusia y Polonia, en donde suele tomarse frío y solo, aunque en el resto del mundo es apreciado en la coctelería.

Es un destilado de proviene de la fermentación de patata, trigo, cebada, uva, remolacha y en general cualquier planta rica en almidón. En principio, su propósito era conseguir un líquido sencillo, alcohólico y formado por etanol y agua, sin pretensiones en cuanto a su aroma y sabor, lo que lo convierte en una bebida bastante insípida. También se buscaba que tuviese un elevado grado alcohólico para que aguantase los crudos inviernos rusos sin congelarse. Tradicionalmente tiene una graduación en torno a los 40°, aunque hay vodkas polacos que llegan a

tener 80° y alguno ruso hasta 96°, que hay que ser muy irónico para llamarlo “agüita”.



Ginebra

Su base es la cebada sin maltear (germinar), ya que de ahí se obtiene un alcohol puro al que posteriormente se le agregan bayas de enebro para aromatizar y dar ese sabor característico. Aunque es una bebida muy consumida en Inglaterra, en realidad es un producto originario de Holanda. Cabe señalar que actualmente España también es un productor afamado de este destilado, que también es muy apreciado para la coctelería.



Whisky

Aunque Escocia e Irlanda siguen disputándose su origen (whisky para los escoceses y whiskey para los irlandeses), el caso es que es un destilado de cereales como la cebada, centeno, trigo y maíz. Existen diferentes tipos

de whisky que, según su materia prima, puede ser de cereales malteados (germinados) o sin maltear, de grano y malta, o de 100 % malta, con mayor porcentaje de maíz (como es el caso del whiskey estadounidense), pero donde cada uno toma las características específicas de acuerdo con el lugar y zona productora y a la mezcla de granos o a la falta de ésta, donde además interfiere el añejamiento que se le dé al destilado. El whisky destilado es muy apreciado para beberse solo o en las rocas, aunque también forma parte de algunos cocteles.



El mundo de las bebidas es muy grande y cada bebida encierra historias, tradiciones y características específicas que las vuelven únicas. Lo anterior es tan sólo un pequeño paso a través de estos dos grandes grupos de bebidas alcohólicas, pero donde cada una es un capítulo muy interesante tanto al intelecto como al paladar.