

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Catedrático: Andrea Del Rosario Henning

Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Enología II

Tema: Destilados

Grado: 5to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 11/03/2021

Villa flores, Chiapas

Destilados más comunes para preparar bebidas

Whisky

Es un destilado elaborado a partir de granos malteados que varían según su estilo. Pueden incluir una combinación de maíz, centeno, trigo, cebada, etc. Tiene un sabor tostado por la malta con toques de roble. Hay características variadas por cada estilo: Whisky Irlandés, escocés, Bourbon, Blended, Single Malt, etc. Cada estilo tiene sus propias regulaciones, ajustadas por el país de origen. Algunos, como por ejemplo el whisky blended no tiene regulaciones tan estrictas.

Normalmente el envejecimiento es en roble tostado. Algunos estilos como el bourbon requieren nuevas barricas, mientras que otros usan una combinación de barricas nuevas y otras de usadas previamente. El Moonshine es una variación que no requiere envejecimiento. Algunos whiskys son de mezcla, mientras que otros son single malt o straight. Se produce en todo el mundo y suele tener entre 40 y 50 grados alcohólicos, aunque hay algunos superiores. El whisky es un producto muy versátil como base de cócteles gracias a su gran diversidad de sabores. Se combina muy bien con el fin de crear cócteles complejos y con algunas frutas, particularmente las más oscuras.

Vodka

Creado a partir de cereales y plantas ricas en almidón como la patata, el centeno, maíz o trigo. Algunos son destilados de remolacha, uva y otras bases. Tiene un sabor muy neutro. Varía en gran parte dependiendo de su base y los sabores que se le añadan, así como su lugar de destilación o área donde se produzca. Se distingue más por su textura y normalmente no tiene edad de envejecimiento. El vodka saborizado es una categoría muy popular. Se produce en todo el mundo sin ningún tipo de regulación y su contenido alcohólico es de entre 40° y 50°. El sabor neutro del vodka hace de él el más versátil de los licores. Los cócteles de vodka existen de casi cualquier clase y especie, desde dulces hasta secos, de frutas, hierbas o especias.

Tequila

Es un destilado a partir de agave con un sabor herbáceo y terroso con toques dulces y picantes. El Tequila blanco no está envejecido, pero el resto sí lo está, generalmente en barricas de roble ex-bourbon. Además, el tequila dorado es de mezcla. El tequila se produce en México y los licores de agave que se producen fuera de México no pueden llamarse Tequila. Está bastante regulado por el Consejo Regulador del Tequila bajo la apelación de origen impuesta en 1978.

Normalmente contiene entre 40° y 50° y existen varios estilos: Blanco, Reposado, Añejo, Dorado, etc. El tequila tiene un gran sabor para combinarlo. Por supuesto, el más famoso es la Margarita y su uso en cócteles fríos es casi infinito, pero es una buena base para cócteles picantes y exóticos.

Ron

Trabajado a partir de azúcar, tanto de melaza como directamente de la caña de azúcar. El sabor es dulce pero varía según el estilo (ron blanco, dorado, especiado...) y la región (Cuba, Venezuela, Guatemala...). Algunos rones blancos tienen poco o nada de envejecimiento, pero la mayoría contienen envejecimiento en barricas de roble. A causa del clima, los tiempos de envejecimiento varían bastante según la región.

Muchas veces es de mezcla y el contenido alcohólico acostumbra a estar entre el 37,5° y los 47°, aunque algunos Overproof pueden llegar a los 75°. La tendencia del sabor dulce en el ron lo convierte, también, en uno de los licores más versátiles. Fue uno de los primeros licores que se combinó para beberlo y existe una infinidad de cócteles de ron. Es el acompañante evidente de bebidas tropicales, aunque también se puede usar en bebidas calientes.

Ginebra

Destilado elaborado a partir de cereales como cebada, maíz, centeno y trigo. El sabor principal que define a la ginebra son las semillas de enebro, por eso su sabor y olor son parecidos al de pino. Normalmente no está envejecido y su grado alcohólico suele estar entre los 40° y los 47°. Se produce en todo el mundo y contiene diferentes estilos: London Dry Gin, Plymouth Gin, Old Tom Gin, etc.

El perfil seco de la ginebra la hace un candidato perfecto para cócteles secos, incluyendo muchos clásicos como el Martini y el gin tonic. Es una buena base para cócteles con pocos ingredientes y combina muy bien con frutas de sabor ligero y, naturalmente, con hierbas.

Brandy

Hecho de frutas, principalmente uvas, aunque también se elabora de manzana, cereza, albaricoque y otras frutas. Tiene sabor a vino afrutado y quemado. Típicamente envejece en roble, sin embargo, varía según su estilo y muchas veces es de mezcla. Este destilado se produce en todo el mundo, aunque ciertas regiones producen estilos específicos como el Coñac y Armañac.

El contenido alcohólico del Brandy normalmente es de 40° y, en los cócteles, tiende a usarse en los de tendencia más sofisticada y con pocos ingredientes. No obstante, durante los últimos años se está perdiendo esa tradición y se está usando en combinaciones bastante únicas.

Los destilados son el alma de cualquier coctel, no por nada en inglés se les llama “spirits”, es decir, aquello que los alquimistas refirieron como “agua de vida” por tener alta graduación alcohólica. Enlistamos tres familias de destilados que se han convertido en el ingrediente principal de la mixología internacional, gracias a su virtud de mezclar perfectamente con sabores, texturas y aromas.

Con botánicos

La ginebra es uno de los grandes destilados herbales. En el caso de México se adaptó a ingredientes y bebidas regionales, como el Seis14 con sotol en su base, el Ev con pasiflora y toronjil, o bien, el Katún con cuatro variedades de chile y achiote.

De cereales

La malta es para el whisky lo que el maíz para el bourbon. Su origen comprende Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá y Japón. Es la bebida a nivel mundial con mayor crecimiento, debido al surgimiento de marcas con diferentes procesos de destilado creadas para su mezcla en el mundo de la coctelería.

Con tubérculos

Para esto el vodka se pinta solo con el uso de la papa, aunque también se puede utilizar betabel. La tendencia son infusiones frutales con pocos grados de alcohol. Las mezclas predilectas llevan cítricos y aromas herbales.