BEBIDAS ALCOHÓLICAS

1 CURSO
DIPLOMADO

CONTENIDO

1. ¿Qué son las bebidas alcohólicas?
2. ¿Qué es la fermentación alcohólica?
3. Destilación y tipos de destilación
4. Clasificación de las bebidas alcohólicas
5. Consumo responsable de alcohol

1. ¿QUÉ SON LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

Una bebida alcohólica es un producto apto para el consumo humano que contiene una concentración no inferior a 2.5 grados alcoholimétricos y no tiene indicaciones terapéuticas.

LICOR

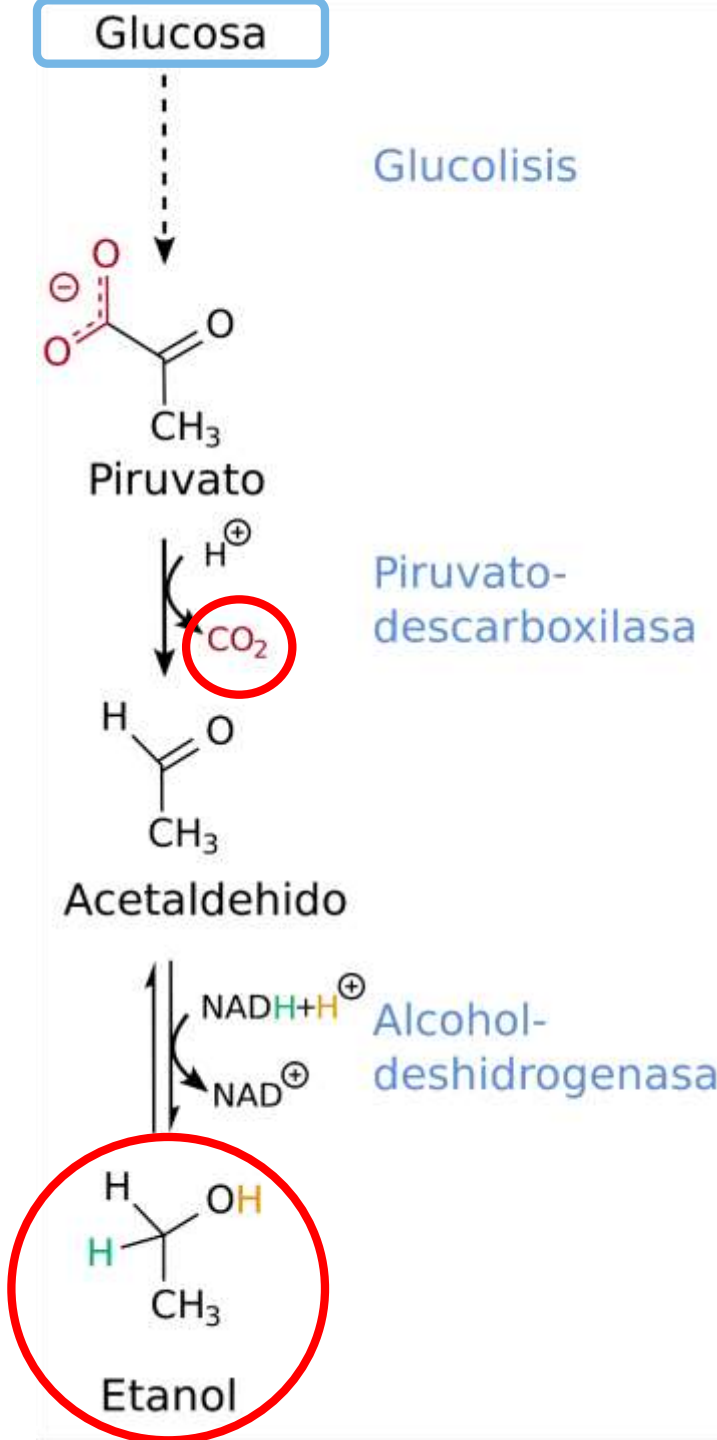
Bebida hidroalcohólica aromatizada obtenida por Infusión, Maceración, Fermentación y Destilación de diversas sustancias naturales vegetales con adición de extractos, esencias y aromas.

(INVIMA, 2015)



2. ¿QUE ES LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA?

La fermentación alcohólica o etílica es un proceso biológico de fermentación en condiciones anaerobias, es decir en ausencia de oxígeno, realizado por la acción de algunos microorganismos que son capaces de procesar los carbohidratos para la obtención de un alcohol (**etanol**) y un gas (**Dióxido de carbono**).

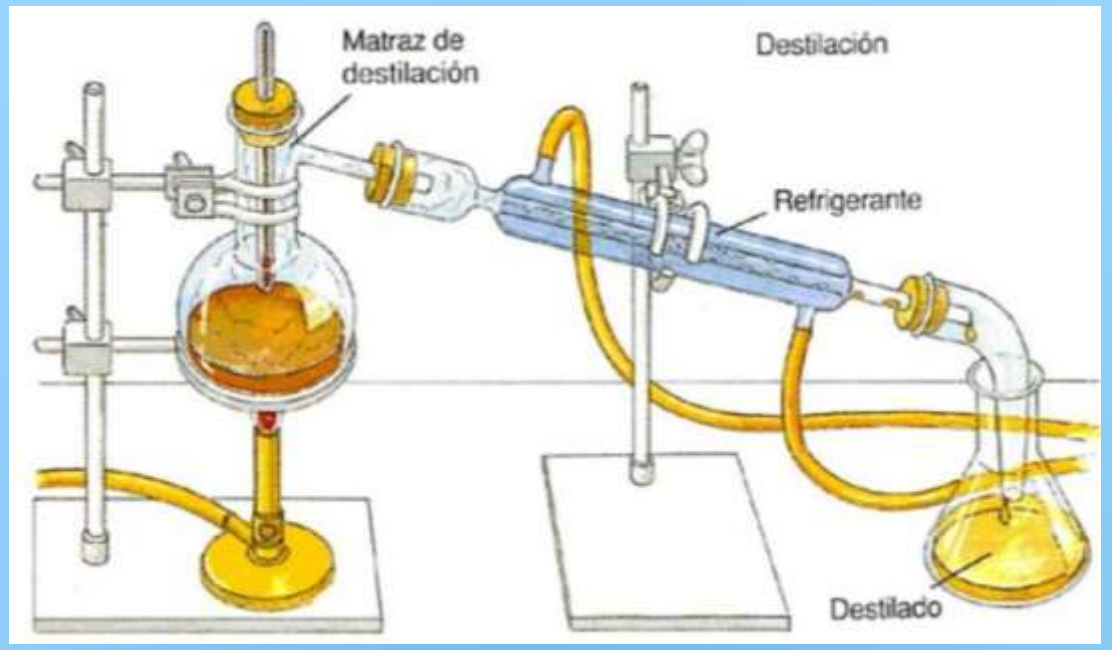


Importancia económica
- Las bebidas alcohólicas tienen su origen en el proceso de fermentación alcohólica, pues, es el etanol el alcohol empleado en su elaboración.
- Elaboración de pan.

3. DESTILACIÓN

La destilación es un proceso de separación de mezclas de acuerdo con la volatilidad de cada uno de sus componentes.

La finalidad principal de este proceso es obtener el componente más volátil (generalmente agua) en forma pura, de modo que se logre separar el agua del alcohol por completo.



Consiste inicialmente en calentar una mezcla líquida hasta que sus compuestos más volátiles se evaporen, y posteriormente, este vapor se enfría por medio de una condensación, para obtener estos compuestos de manera líquida y así poder aprovecharlos.

¿En qué consiste?

Cuando el punto de ebullición difiere en poca cantidad entre los compuestos a separar, como por ejemplo, una mezcla entre agua y alcohol, cuyos puntos de ebullición son 100 y 78,5 °C respectivamente, el compuesto más volátil, en este caso el alcohol quedará con algunas impurezas. De acuerdo con la concentración de alcohol que se requiera, se deberán realizar una o más destilaciones hasta obtener algo más puro.



APARATO DE DESTILACIÓN

El aparato empleado en la destilación se denomina alambique, está compuesto por un recipiente donde se hierven los líquidos, una columna fraccionadora, un condensador y un receptor para recoger el destilado.

Material: Vidrio, cobre, hierro o acero.



TIPOS DE DESTILACIÓN

Destilación por vapor

En una mezcla de dos líquidos insolubles entre sí, ninguno de los dos se verá afectado por la presencia del otro y su evaporación está dada por la volatilidad de cada uno, por lo que la mezcla hervirá a una temperatura menor que la de los compuestos separados.

Destilación al vacío

consiste en extraer la mayor cantidad de aire del alambique para disminuir la temperatura de destilación. Este proceso es frecuente en la industria para purificar vitaminas y productos inestables. Una de las ventajas es que la pérdida del material es mínima.

Destilación molecular centrífuga

Consiste en colocar los gases previamente almacenados herméticamente en una centrifugadora de alta velocidad o en un vórtice, en donde las fuerzas ejercidas van a separar de una manera eficaz los compuestos mas pesados de los livianos.

TIPOS DE DESTILACIÓN

Sublimación:

Consiste en destilar una sustancia sólida pasándola directamente a la fase vapor y otra vez a la fase sólida, evitando que se forme líquido en algún momento.

Destilación destructiva:

Consiste en calentar una sustancia a una temperatura elevada, esta sustancia se va a descomponer en múltiples compuestos, los cuales se van separando por fraccionamiento.

CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Bebidas fermentadas

son aquellas que se obtienen de un proceso de fermentación alcohólica, como la cerveza y el vino.

Bebidas destiladas

son aquellas bebidas fermentadas que pasan por un proceso de destilación, como whisky, tequila, ron, aguardiente.

Se subdividen según su USO en:

- **Bebidas Aperitivas.**
- **Bebidas Espirituosas o Destiladas (Aguardientes).**
- **Bebidas Digestivas o Cremas.**
- **Vinos:**
- **De Mesa.**
- **Fortificados o Generosos.**

¿QUÉ ES EL CONSUMO RESPONSABLE DE ALCOHOL?

Las bebidas alcohólicas son sustancias psicoactivas que afectan a las personas en su sistema nervioso central, en la mayoría de los órganos del cuerpo y también en los vínculos sociales que mantienen con sus semejantes, y según la Organización Mundial de la Salud, unos 320 mil jóvenes de entre 15 y 29 años mueren cada año por causas relacionadas con el consumo de alcohol. Esto hace que sea importante consumirlo con moderación y responsabilidad, asesorarse sobre los efectos que puede traer el alcohol en la salud para así saber el límite.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- INVIMA (2015). GUÍA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MERCADO. https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/23.+Gu%C3%ADa+de+Inspecci%C3%B3n+de+Productos+de+Bebidas+Alcoh%C3%B3licas+en+el+Mercado+V1.0.pdf

- García J (2015). ¿Qué es la fermentación alcohólica?. http://www.garciacarrion.es/es/vinos-garcia-carrion/pregunta-al-enologo/que-es-la-fermentacion-alcoholica

- DESTILACIÓN, TEORÍA Y TIPOS. http://www.alambiques.com/destilaciones.htm

- De la Borda (2010). Clasificación de bebidas alcohólicas. https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2010/10/18/clasificacion-de-bebidas-alcoholicas

APERITIVOS

CURSO

DUBONNET

Durante más de 170 años, Dubonnet Rouge Grand Aperitif de France ha sido celebrado en todo el mundo como una autoridad en la tradición del aperitivo. Está elaborado a partir de una mezcla patentada de vino tinto, hierbas y especias y su volumen de alcohol es del 14,8 %



Origen

El aperitivo Dubonnet fue creado en 1846 por **Sir Joseph Dubonnet** , un comerciante de vinos y químico parisino. Su mezcla patentada se convirtió en un popular aperitivo medicinal en todo el mundo, pues se elaboró inicialmente con el propósito de convencer a los soldados franceses en el norte de África, para que consumieran quinina, un medicamento empleado en el tratamiento de la malaria. Esta era la única manera de lograrlo, pues la tropas se negaban a tomar la medicina debido al fuerte sabor amargo de la misma.

Materia prima



Base de vino tinto



Mezcla de hierbas y especias



Chinchona



Caña de azúcar

Proceso de elaboración

Dubonnet se crea usando una receta patentada. Cuatro factores crean el sabor icónico de Dubonnet:

Base de vino tinto: Mezcla distintiva de uvas: RubyRed, rubicabernet y Muscat of Alexandria le da un sabor rico y equilibrado.

Mezcla patentada de hierbas y especias: La grosella negra, la esencia de variedades de té y otros ingredientes prestan complejidad de sabor y cuerpo potente.

Cinchona Tree Bark El ingrediente medicinal original derivado de la corteza del árbol de cinchona le da una nota de tanino seco.

Caña de Sugar: 100% Caña de azúcar

JEREZ (TIPO FINO)

Es un vino seco, caracterizado por su color amarillo pajizo, se toma frío pero es seco al paladar, y además intenso, suave y ligero, con un aroma delicado de aire almendrado. Sus especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusiva bajo velo de flor. Su graduación alcohólica suele estar en torno a los 15% vol.



Origen

La invasión árabe al país ibérico dejó un legado importante en la producción y comercialización de esta bebida, la cual se puede considerar, de acuerdo con varios expertos del sector, la bebida más antigua del mundo.

Vale la pena recalcar que el jerez sólo se cría en el denominado "Marco de jerez", formado por las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en Andalucía. No hay otro país en el mundo que brinde las condiciones de clima, de suelo, que se producen en el Marco de Jerez. Sólo aquí se produce auténtico vino de Jerez, donde los vientos crean una atmósfera ideal; la tierra albariza y todo ese microclima que reina, es lo que hace que sea posible producirlo.

(Vinetur, 2012)



Materia prima y elaboración

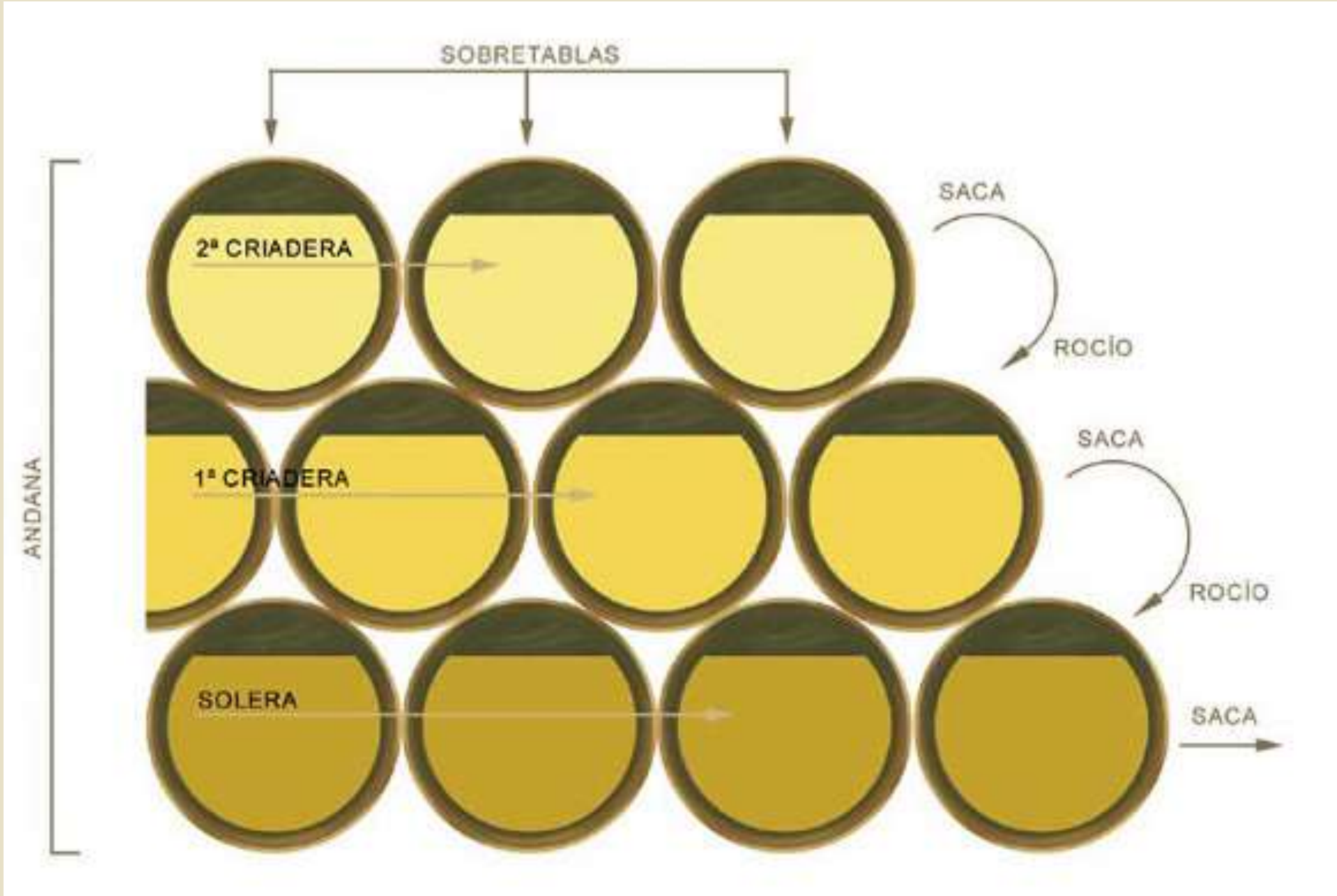
El proceso de crianza comienza con el prensado de la uva y el traslado del mosto a las bodegas donde realizará una primera fermentación. Después de esta fermentación, el mosto estará limpio y preparado para clasificar: aquellos muy limpios de nariz y con aromas destacados se destinarán a la crianza biológica de los que resultarán los **Finos**, **Manzanillas** y **Amontillados**.

La crianza del **Fino** y la **Manzanilla** se realiza en **botas** (barriles) de roble americano que se llenan en sus 5/6 partes dejando una cámara de aire de "dos puños" para que puedan actuar las levaduras de la flor. Estas botas se disponen en hileras de diferentes alturas, lo que se denomina el sistema de **criaderas** y **soleras** y que tiene la finalidad de obtener vinos con características homogéneas y con sabor uniforme.

El sistema consiste en ir trasegando vino desde las hileras o criaderas más elevadas, hasta la hilera o escala más cercana al suelo que se denomina solera y contiene el vino de más edad, el sistema persigue que los vinos jóvenes adquieran las buenas cualidades de los vinos viejos. De estas soleras es de donde se extrae una proporción de vino para su embotellado.

En el caso del Fino y la Manzanilla la oxidación se evita por la aparición en la superficie del vino de un velo de flor que le aísla del aire, consume su alcohol, y le aporta nutrientes. Este velo de flor, que perdura todo el año sobre los Finos y Manzanillas, son los que obran el milagro de su crianza biológica y le dan sus peculiares características.

(Martorell, 2013)


SOBRETABLAS
ANDANA
2ª CRIADERA
1ª CRIADERA
SOLERA
SACA
ROCÍO
SACA
ROCÍO
SACA

CAMPARI

Es una bebida saborizada con más de 60 ingredientes, entre ellos frutas, hierbas y especias. La sensación amarga y ácida del Campari es el factor clave para despertar los sentidos gustativos y preparar el paladar y el estómago para disfrutar de un buen plato. Su volumen de alcohol es del 20,5 %



Origen

La bebida fue creada por Gaspare Campari, un entusiasta mezclador de bebidas que trabajaba en el clásico bar Bass, de Turín, la capital piamontesa. Allí, desde temprana edad, preparaba brebajes con yerbas, con lo que, de alguna forma, mantenía viva una tradición heredada de los monjes europeos del siglo XVI, quienes fabricaban infusiones alcohólicas para purgar el cuerpo y, por supuesto, el alma. Para esta bebida incluyó sesenta yerbas distintas para obtener su colorido licor.

Inicialmente, Campari bautizó su compleja invención con el nombre de Bitter all'uso d'Hollandia, en referencia al éxito alcanzado en aquella época por una serie de tragos alcohólicos holandeses. Después empezó a conocerse, simplemente, como Campari.

Materia prima y proceso

Que se sepa, la mezcla del Campari incluye plantas como la quina, el rubarbo y el ginseng, así como cáscaras de naranja y trozos de corteza de un árbol llamado Cascarilla, muy popular en las Bahamas y otros países suramericanos. Todos los 60 ingredientes se maceran en una mezcla de agua destilada y alcohol durante un período de dos semanas, y queda listo para consumirlo. Por lo que se sabe, el color proviene de una sustancia natural llamada carmín cochineal.

(Sabogal, 2008)

VERMOUTH

El vermut es sencillamente una infusión, una combinación de hierbas, especias y raíces infusionadas en vino. Su atractivo radica en el equilibrio que presenta entre el amargor y la dulzura y el frescor de las hierbas con las que se macera. Su volumen de alcohol es del 14,8%.



Origen

El vermú es una bebida antigua, aunque sus orígenes pueden remontarse a los griegos y su nombre viene del alemán wermut (ajenjo, uno de sus ingredientes habituales). Quienes empiezan a elaborar la versión conocida actualmente son los italianos del norte a finales del siglo XVIII. En España la producción comienza en el XIX y desde 1937 se produce también en La Rioja. En la actualidad, son dos las bodegas centenarias que elaboran, además de sus tintos de Rioja, vermut riojano de forma artesanal.

Materia prima y procedimiento

En su elaboración intervienen un total de 24 plantas y hierbas aromáticas, que se maceran en una base de vino y alcohol (ajenjo, mejorana, díctamo, salvia, canela, vainilla, coriandros o quina, son algunos de los utilizados) y envejecen posteriormente durante tres años. Finalmente, se procede a la mezcla con el vino base, el alcohol y el azúcar hasta conseguir el dulzor, graduación alcohólica y amargor deseados, dosificando la adición de caramelo hasta obtener ese precioso color ámbar.

(Robres & Rodríguez, S.f)

FERNET

El Fernet es una bebida alcohólica amarga de color oscuro y aroma intenso, y cuya graduación suele rondar los 45%



Origen

Su origen se remonta a mediados del siglo XIX, y hay varias versiones sobre su verdadero origen. Hay quienes sostienen que fue creado en Francia, otras versiones indican que fue en Checoslovaquia, pero la mayoría indican que fue en Italia, precisamente en la provincia de Lombardía. Hay quienes dicen que fue creado por un boticario extranjero, aparentemente austríaco, de apellido Fernet. Otros prefieren y sostienen la historia contada por una de las empresas más antiguas en la elaboración de esta bebida: Fratelli Branca, quien le atribuye la invención al farmacéutico Bernardino Branca en 1836, quien en 1845 creó precisamente dicha compañía, para su comercialización.

Materia prima y elaboración

El Fernet le debe su sabor poco convencional a una receta super secreta que involucra alrededor de 40 tipos diferentes de hierbas, incluyendo azafrán, ruibarbo, cardamomo, mirra, manzanilla, áloe y raíz de genciana, azúcar y canela, que son maceradas en alcohol de vino, posteriormente filtrada y reposada en toneles de roble durante un período que puede ser de seis a doce meses.

JAGERMEISTER

es un licor amargo endulzado con base en hierbas el cual tiene 35% de contenido alcohólico.



Materia prima y elaboración

La bebida es elaborada con 56 ingredientes botánicos, que 365 días después, y una vez filtrado para retirar los botánicos sólidos, el producto final viaja a través de unos tubos a la bomba mezcladora, donde se mezcla con **agua pura, alcohol y una mezcla de azúcares caramelizados y líquidos.**

En caso de que los componentes "pasen los exámenes", se pesan con precisión y el maestro destilador se encarga de crear las diferentes mezclas secas. A continuación, se produce **el proceso de maceración en frío,** que consiste en su combinación con alcohol y agua durante varias semanas para licuar los sabores y extraer los compuestos aromáticos. Esas mezclas forman una base de Jägermeister a la que se deja madurar durante un año en 400 grandes barricas de roble que se almacenan en la bodega de Wolfenbüttel.

(Galafate, 2016)

Origen

En 1934, Curt Mast creó el licor conocido hoy mundialmente como Jägermeister, para lo cual compuso 56 ingredientes naturales, como hierbas, flores, raíces y frutas selectas de diversos lugares del mundo. Fue así como cambió el rumbo del negocio familiar de la familia, dedicada a la producción de vinagre. Pasaron unos años hasta que perfeccionó la receta de Jägermeister.

El inventor, que también era aficionado a la botánica, tenía un amigo químico que le ayudó a hacer posible la existencia del licor a partir de hierbas, especias, frutos y raíces. Para conseguir un sabor tan característico, ese medio centenar de ingredientes que aún hoy se mantienen impenetrables se seleccionan individualmente en su laboratorio

APEROL

es una bebida alcohólica de origen italiano producida originalmente por la empresa Barbieri localizada en Padua, con una graduación alcohólica del 11%



Materias primas y elaboración

Aperol tiene un sabor agridulce inimitable derivado de una receta secreta que no ha cambiado desde su creación. Gracias a la combinación perfectamente equilibrada de hierbas, raíces y bajo contenido de alcohol, tiene un sabor ligeramente alcohólico, una parte superior de naranja picante con notas corporales a base de hierbas y leñosas, un sabor agridulce y ligeramente salado, con un retrogusto largo y agradable a base de hierbas que lo hace fresco y accesible.

Origen

La bebida Aperol fue creada en 1919 por los hermanos Barbieri con motivo de la celebración de la Feria Internacional de Padua, en el corazón del Veneto. Hasta hoy, la receta original se mantiene inalterada y su composición nunca se ha hecho pública.

Bibliografía

Galafate (2016). Los secretos que encierra Jägermeister, la bebida de moda. https://www.elmundo.es/vida-sana/estilo-y-gastro/2016/04/29/571f78eeca4741a75d8b4603.html

https://www.doyoudubonnet.com/

https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/5_anio/alimentos/ckfinder/files/Fernet.pdf

https://www.jagermeister.com/es-ES/historia

http://iqpstrading.com/wp-content/uploads/Tasting-Note-Aperol.pdf

Martorell (2013). Vinos de jerez: guía rápida para principiantes. https://www.enoarquia.com/vinos-de-jerez-guia-rapida-para-principiantes/

Robres & Rodriguez (s.f). La hora del vermut. file:///C:/Users/pppp/Downloads/Dialnet-LaHoraDelVermutRiojano-5239837.pdf

Sabogal (2008). El Campari, una historia proveniente de Turín. https://www.elespectador.com/opinion/el-campari-una-historia-proveniente-de-turin-columna-14339

Vinetur (2012). Jerez, la bebida más antigua del mundo. https://www.vinetur.com/201201145557/jerez-la-bebida-mas-antigua-del-mundo.html

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

3 CURSO

Contenido

1. Whisky
2. Vodka
3. Ginebra
4. Tequila

WHISKY

El whisky, o también llamado whiskey en Irlanda y Estados Unidos, es una bebida alcohólica obtenida por la destilación de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maíz, y su posterior envejecimiento en barriles de madera, tradicionalmente de roble blanco. Se comercializa con un contenido alcohólico de 40 a 62 % de volumen.

Origen

Se dice que esta bebida nació en algún momento antes del siglo XV. El primer registro histórico que se tiene del whisky, tiene origen en 1494 en Escocia, en donde fue hecho por monjes, quienes lo fabricaban con propósitos medicinales, en esos tiempos a esta bebida se le conocía como *aqua vitae* o agua de vida; sin embargo, el término correcto era *uisge beatha*, que más tarde en el s. XVIII se transformó a *usky* dando como resultado el término whisky.

Materia prima y elaboración

1. Malteado de la cebada

La cebada se remoja y se escurre varias veces a una temperatura aproximada de 13° durante tres días.

Luego, se trasladada a tambores o recipientes industriales de gran capacidad donde se deja germinar durante seis días.

Al germinar, el almidón de la cebada se convierte en azúcar. Una vez germinada, la cebada se seca en hornos mediante el humo de turba (carbón vegetal) por tres días.

La cebada germinada toma color oscuro, y es cuando podemos hablar de la malta como tal.

2. Fermentación

la malta seca y tostada es molida y se mezcla con agua caliente en un tanque.

El mosto obtenido es similar al de una cerveza turbia, al que se le llama wort, y en ese momento se le añaden las levaduras que harán posible la fermentación.

Este mosto se pasa a cubas donde se dejará fermentar tres días.

3. Destilación

Se calienta el líquido hasta que sus componentes más volátiles pasan a la fase de vapor y, a continuación, enfriar el vapor para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación.

El wash (wort fermentado) se destila dos o tres veces (según el tipo de whisky), obteniéndose un whisky de 60°/70°. Este whisky es totalmente incoloro.

4. Maduración

Cada tipo de whisky se caracteriza por los barriles de madera en que es madurado. En el caso de los whiskies de malta, los barriles son de roble y que anteriormente hayan contenido vinos de Jerez o Bourbon. La madera del barril aporta aroma, taninos y sabor, como en el caso de los vinos, y además el color, que, salvo contadas excepciones, se regula con la adición de caramelo (que no altera el aroma ni sabor del producto). Los whiskies no maduran en la botella, sólo en el barril, por lo que la edad de un whisky es el tiempo entre la destilación y el embotellamiento. Esto refleja la interacción entre el barril y el whisky, que de esta manera va modificando su composición química y su sabor.

Tipos de whisky según elaboración

Whisky de malta

Elaborado principalmente de cebada malteada, es tradicionalmente destilado en alambiques de cobre con forma de cebolla. Dependiendo del origen de la malta, estos a su vez se denominan:

- Single Malt: es un whisky elaborado exclusivamente con cebada malteada en una única destilería.
- Vatted Malt: es una mezcla de whiskies de diferentes destilerías pero solo de malta.

Whisky de grano

Hecho a partir de cebada sin maltear, maíz y otro tipo de cereales, siendo también posible el malteado. Se suele destilar en alambique de destilación continua o columnas de destilación.

Blended whisky

Es una mezcla de los anteriores (ej. Johnnie Walker, Chivas Regal, Famous Grouse)

Marcas


TALISKER
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
AGED
10
YEARS
MADE BY THE SEA
SAN FRANCISCO
WORLD
SPIRITS
COMPETITION
2017
GOLD
MEDAL


CARDHU
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
AGED 12 YEARS


JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL
12


Old
No.7
JACK DANIEL'S
Tennessee
WHISKEY
1,0 Litre 40% Vol.


The
MACALLAN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
12
DOUBLE CASK
HONEY, CITRUS, GINGER
The
MACALLAN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
12
DOUBLE CASK

CHIVAS REGAL
12
BLENDED SCOTCH WHISKY
1801
CHIVAS REGAL
12
BLENDED SCOTCH WHISKY


RARE
J&B


JAMESON
BLACK
BARREL
IRISH WHISKEY
JAMESON
BLACK
BARREL
IRISH WHISKEY

VODKA

Origen:

La palabra Vodka surge del ruso "*Voda*" o agua en castellano. Por su parte, los polacos usaban dicho término para referirse a cualquier bebida blanca destilada. Su nacimiento nos lleva hasta la Edad Media, cuándo comenzó a popularizarse, se elaboraba a partir de patatas y poseía fines medicinales. Los expertos apuntan que su uso era común en Rusia por ser un remedio eficaz contra el frío.

Los primeros en elaborar este destilado fueron los monjes, gracias a ellos, los campesinos del siglo XVIII comenzaron a beber Vodka y su consumo empieza a crecer en Rusia. Sin embargo, esta bebida no empezó a expandirse hasta la Revolución Rusa en 1917, en la población empezó a huir hacia los países europeos. Pero el reconocimiento mundial de esta bebida no llegó hasta la Segunda Guerra Mundial, momento histórico en el que el Vodka llega a las manos de los norteamericanos.

Materia prima y elaboración

Primeramente se prepara el zumo vegetal, prensando la materia prima (cereales), moliendo los granos hasta convertirlos en harina, se añade agua y se mezcla bajo presión. Se calienta para convertir su fécula en azúcar y agregamos levadura para que se produzca la fermentación, obteniendo de aquí el alcohol. Posteriormente comienza el proceso de destilación, mediante la que se obtiene el aguardiente base, un líquido sin olor ni sabor. Se vuelve a calentar para extraer la mayor parte de su alcohol, hasta reducir a la graduación requerida, y finalmente se le añade agua para filtrar y purificar, además de eliminar elementos aromáticos para lograr un vodka sin sabor.

Marcas

Las marcas más populares y exitosas son Smirnoff (propiedad del fabricante británico Diageo), Absolut, Stolichnaya (propiedad de la sociedad SPI y objeto de un intrincado litigio entre la susodicha y el Estado ruso), Eristoff y Sobieski (líder en Polonia, segunda marca en Lituania, tercera en Francia).


SMIRNOFF
Triple Distilled
VODKA
ABSOLUT
VODKA
One source. One community.
One superb vodka.
Crafted in the village of
Åhus, Sweden.
Absolut Since 1879.
STOLICHNAYA
Stolichnaya
vodka
ESTD 1938
ERISTOFF
PREMIUM VODKA
TRIPLE DISTILLED
SOBIESKI
100% PURE RYE
VODKA

GINEBRA

La ginebra es una bebida alcohólica que está elaborada a partir de la destilación de la cebada sin maltear y que se rectifica con bayas de enebro -que le dan el sabor predominante- y que a veces se aromatiza con otros ingredientes como el cardamomo, la angélica, así como hierbas aromáticas variadas en función del tipo. Su graduación alcohólica suele estar entre los 38 y los 47 grados.

Origen

Fue en Holanda en el siglo XVII, cuando buscando soluciones para diferentes problemas, sobre todo relacionados con el riñón, se realizó una primera **destilación de alcohol** junto con centeno, cebada y maíz, para introducir en ella posteriormente enebro, fruto que originará la "**Genever**". Fueron los soldados británicos quienes tras diferentes campañas militares la conocieron e introdujeron en las islas, popularizándose su consumo. Posteriormente, se gravaron las importaciones en el país, fomentando la producción local, desarrollando en Gran Bretaña el mercado nacional de Ginebra.

Materia prima y elaboración

La Ginebra de los Países Bajos, es hecha de una masa que contiene varios granos, usualmente cebada malteada, trigo, centeno y maíz. El mosto resultante se destila en una sustancia baja en alcohol llamada "*vino de malta*", la cual es de cuerpo pesado y rica en sabor. Este "*vino de malta*" es destilado en alambiques de olla a bajas temperaturas, de manera que el destilado resultante de 100 a 110 *proof*, retiene sus características de cuerpo y sabor. Durante la última destilación, los vapores del alcohol pasan a través de "*cerezas de enebro*" y "*botánicos*" en un dispositivo llamado "*gin head*", donde adquieren un fuerte sabor a enebro. También se usan otros ingredientes saborizantes como corteza de casia, regaliz, semillas de cilantro, conchas de naranja, cardamomo o angélica, pero los holandeses utilizan menos de estos saborizantes que en otros países.

Un pequeño número de destiladores de Holanda y Bélgica, destilan la Ginebra directamente del jugo fermentado de las cerezas de enebro produciendo una bebida espirituosa de particular intenso aroma y sabor.

El agente principal que le añade sabor a las Ginebras, tanto livianas como pesadas, es la cereza verde azulada y altamente aromática del enebro (*genus juniperus*), un arbusto bajo y siempre verde, el cual se cultiva comercialmente al norte de Italia, Croacia, Estados Unidos y Canadá. Los destiladores de Ginebra utilizan tanto las cerezas de Ginebra, como los botánicos adicionales bajo fórmulas secretas, que pueden variar en cantidad desde cuatro, hasta quince de ellos.

Marcas

1. 1897 Quinine Gin

Seleccionado como el mejor Gin clásico del mundo. Tiene notas de menta suave y aromas cítricos combinados con botánicos delicados. Está elaborado con enebro común. Es una opción muy bien equilibrada, fresca y frondosa al paladar. Tiene un volumen alcohólico del 45,8%.

2. Ableforths Bathtub Gin

Con 42,40 grados de alcohol en su composición, esta ginebra ha sido considerada por los "World Gin Awards" como el mejor gin compuesto. Lo han considerado por su sabor suave con toques de vainilla, jengibre y mermelada con notas de cardamomo y equilibrado con naranja. Tiene un aroma afrutado.





3. Cherry Gin (That Boutique-y Gin Company)

Galardonado como el mejor gin de sabores del mundo. Contiene notas de cereza con un sabor ligeramente dulce. Consigue el balance perfecto entre el sabor a ginebra y a la cereza. Asimismo tiene notas sutiles de turrón y tarta de almendras.

4. Herno Gin

El Old Tom Gin es un estilo de ginebra con un sabor más dulce que la London Gin pero no tanto como la Genever, un tipo de ginebra holandesa. Según la World Gin Awards, El Herno Gin -hecho en Suecia- es el mejor Old Tom Gin del mundo. Tiene un sabor dulce por su tipo floral con notas de pino, miel y especias.

5. Houlle Brut de Fût

Categorizada como la mejor ginebra, Houlle Brut de Fût de Genièvre de Houlle es una ginebra francesa con un sabor cálido con un sabor a malta y toques de heno fresco. El gusto es bastante suave y los botánicos principales son el anís, el hinojo y otras especias picantes.



TEQUILA

El tequila es una bebida alcohólica tradicional y emblemática de México, forma parte de la identidad cultural nacional, regional y local. Es considerado un producto étnico y de la nostalgia tanto a nivel del mercado nacional como en los mercados migrantes mexicanos en el extranjero. Resultado de la fermentación y destilación de los carbohidratos contenidos en el agave *tequilana* weber variedad azul.

Origen

El tequila surge del encuentro de dos culturas: por un lado, los mexicanos aprendieron que, del agave fermentado se obtenía una bebida fuerte, por otro lado los españoles introdujeron la técnica de la destilación, así como nuevos métodos para el proceso de elaboración de vinos y licores. Durante muchos años el tequila se conoció como vino mezcal o mezcal tequila, ya que mezcal era uno de los nombres del Agave

Materia prima y elaboración

Los procesos más importantes que ocurren en el proceso de elaboración del Tequila, son: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y en su caso, filtración y envasado.

1. Jima: es la acción consistente en separar de la piña las pencas de agave cuando éstas han alcanzado el desarrollo adecuado para su industrialización. –

2. Hidrólisis: considerando que el principal carbohidrato que contiene el agave es la inulina y que este compuesto no es susceptible de ser fermentado por las levaduras, es necesario realizar la hidrólisis para obtener azúcares simples (principalmente fructosa). Para ello, se utiliza principalmente un procedimiento térmico o enzimático o bien, la combinación de ambos. En esta etapa también se encuentran muchos compuestos determinantes en el perfil del producto final.

3. Extracción: puede realizarse previa o posteriormente a la hidrólisis, los carbohidratos o azúcares contenidos en las piñas de agave han de separarse de la fibra. Esta extracción se realiza comúnmente con una combinación de desgarradora y un tren de molinos de rodillos. Actualmente, es frecuente la utilización de difusores que facilitan esta operación.

4. Formulación: de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana del Tequila, el fabricante de tequila puede elaborar dos categorías de Tequila, Tequila 100% de agave y el Tequila. El Tequila 100% de agave es el elaborado a partir de los azúcares extraídos del agave exclusivamente, su formulación consiste en el envío de los jugos a las tinas de fermentación y la adición de levaduras, obteniéndose un mosto. Sin embargo, en el caso de la categoría Tequila, este puede elaborarse con la participación de hasta un 49% de azúcares provenientes de fuentes distintas al agave.Además, se le añaden las levaduras obteniendo al final de esta fase, el Mosto listo para iniciar el proceso de fermentación.

5. Fermentación: esta fase es cuando el "Aguamiel" se introduce en tanques de fermentación a los que se añade levadura con el objetivo de iniciar la producción de alcohol. Este proceso requiere entre 19 y 21 horas.

El líquido resultante tiene una graduación alcohólica de entre 10 y 12º. Además en ella los azúcares presentes en los mostos se transforman, por la acción de las levaduras, en alcohol etílico y bióxido de carbono. En esta etapa, también se formarán otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales del Tequila.

6. Destilación: una vez concluida la fase de fermentación, es necesario llevar los mostos a destilación; proceso que consiste en la separación de los constituyentes del mosto. La destilación alcohólica esta basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico. La destilación se realiza generalmente en alambiques y consiste en dos fases. El producto obtenido del primer ciclo se conoce comúnmente como "ordinario" y posee una graduación de entre 28 y 33º. Para alcanzar el producto final, el tequila con una graduación alcohólica de entre 55 y 65º, es imprescindible una segunda destilación.

7. Envejecimiento: dependiendo del tipo de tequila que se desee obtener, el licor se ajustará a la graduación y se introducirá en barricas para su envejecimiento. El Tequila obtenido puede tener varios destinos como son: el envasado como tequila blanco, su abocamiento y envasado como tequila joven o bien puede ser enviado a maduración para la obtención de tequila reposado, añejo o extra añejo y su posterior filtración y envasado.

Categorías de tequila

Por la composición de azúcares en su elaboración, el tequila se clasifica en dos categorías:

- **Tequila 100% Puro de Agave:** Cuando la bebida se elabora únicamente de azúcares provenientes del agave.
- **Tequila Mixto (Cuyo nombre correcto es Tequila):** Cuando en la composición de la bebida tenemos una mezcla de dos fuentes de azúcares, donde por lo menos 51% deben ser azúcares provenientes del agave.

Clases de tequila

Contamos para el tequila cinco clases distintas dependiendo de su proceso de maduración:

- **Tequilas Blancos:** Usualmente son los tequilas considerados más puros pues su contacto es mínimo o nulo con la madera. Después de la destilación estos tequilas se filtran y se ajustan tanto sus notas como sus niveles de alcohol.
- **Tequilas Jóvenes:** Pueden ser una mezcla de tequila blanco con reposado o tequila blanco con añejo.
- **Tequilas Reposado:** Estos tequilas tienen como característica que en su proceso deben tener una maduración de por lo menos 2 meses pudiendo alcanzar hasta 11 meses como máximo en pipones (grandes contenedores de madera) o barricas de roble blanco americano

- **Tequilas Añejos:** Para estos tequilas, su proceso de añejamiento debe ser estrictamente en barricas, siendo las más comunes las de roble blanco americano, y su tiempo es más prolongado en comparación con los reposados. Su maduración debe ser no menor a 12 meses y hasta 35 meses en barricas. Por ser espacios más reducidos dentro de barricas y tiempos más prolongados, el color de estos tequilas se torna ámbar pudiendo reflejar algunos matices cobrizos.

- **Tequilas Extra añejos:** Estos tequilas como los añejos, deberán madurarse en barricas por lo menos 36 meses y por encima de estos tiempos de acuerdo a los perfiles definidos por el maestro destilador para el tequila. Es común pensar que si el tiempo se añeja por mucho tiempo será mejor, pero suele suceder que con el paso de los años en barricas de vuelve picoso y muy especiado.

Marcas

1. Atelier del Maestro

El tequila Atelier (en francés "taller") del Maestro es reconocido por Forbes México como el mejor tequila del 2018, y como el mejor tequila 2017 por los premios Diosa Mayahuel. Es un tequila extra añejo que reposa en barricas del Este europeo.

2. Centenario Leyenda

El centenario leyenda es un tequila extra añejo reposado en roble francés durante 4 años. Su sabor es intenso y tostado, y su botella tiene un diseño elegante. Se encuentra en la lista de los mejores 5 tequilas del 2018 de Forbes México. Su precio aproximado es de $1,800 (pesos mexicanos), 95 dólares americanos y 80 euros.





3. José Cuervo Reserva de la Familia Reposado

Como su nombre lo indica, el tequila José Cuervo Reserva de la familia reposado es un destilado reposado. Lo que lo caracteriza es que pasa varios meses en tres barricas distintas. Su sabor es frutal y tostado.

4. Tequila 1800 Milenio

De la marca de tequila 1800, la edición 1800, esta edición se incorpora al mercado para festejar el nuevo milenio. Es un tequila extra añejo que reposa en barricas de roble francés, ofreciendo un tono suave con aromas levemente frutales y toque de coñac.

5. Maestro Dobel 50 Cristalino

El número 5 en la lista de mejores tequilas 2018 de Forbes México, Dobel 50 Cristalino es un extra añejo de color transparente que se reposa por más de 3 años en barricas de roble blanco.



Web grafía

- https://www.cglnm.com.ar/public/PAC/193/Whisky.pdf
- https://revistaelconocedor.com/whisky-historia-elaboracion/
- https://toque.world/blog/de-que-esta-hecho-el-vodka/
- https://www.conalcohol.com/ginebra-historia-y-elaboracion/
- https://omarjhoyer.wordpress.com/2012/05/05/la-ginebra-y-su-particular-proceso-de-saborizacion/
- http://www.ams-sumilleresmadrid.com/wp-content/uploads/2014/05/Tequila-bebida-emblem%C3%A1tica.pdf
- https://www.casasauza.com/todo-sobre-tequila/tequila-clasificacion-categorias-clases

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DIGESTIVAS

CURSO DIPLOMADO

CONTENIDO

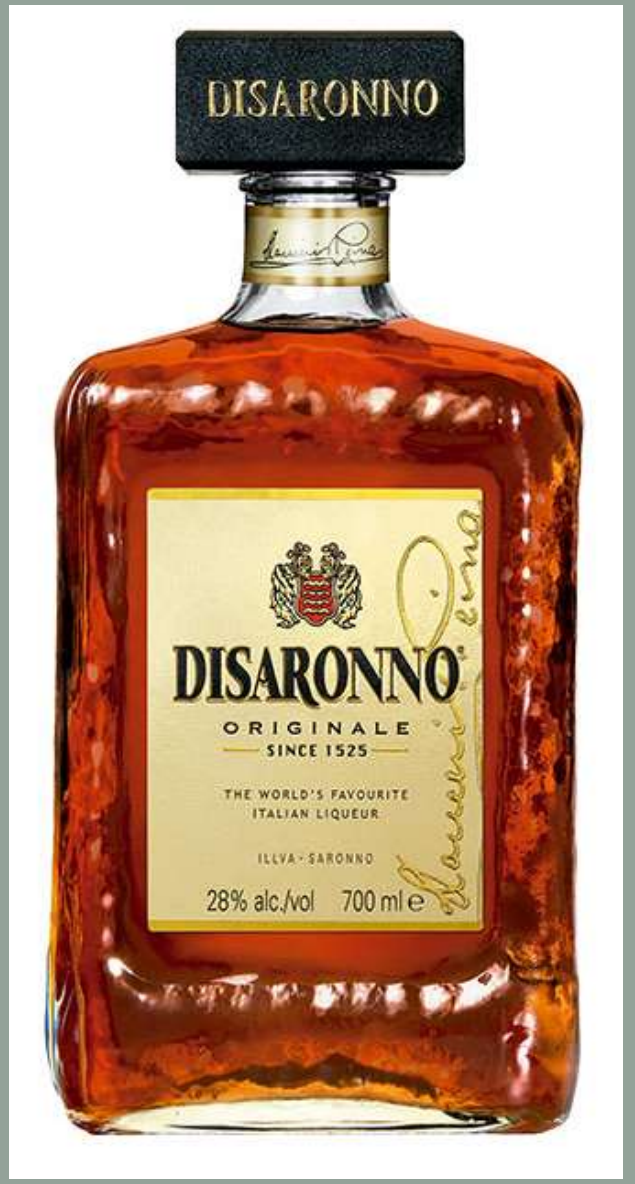
1. Amaretto
2. Cointreau
3. Triple Sec
4. Baileys
5. Grand Marnier
6. Sambuca
7. Drambuie
8. Grappa
9. Chartreuse
10. Limoncello
11. Frangelico
12. Curacao
13. Kalhua
14. Crema de Cassis

1. AMARETTO

Volumen de alcohol: 25-30%

Historia u origen: Saronno, Italia

Cuenta la leyenda que esta bebida fue preparada por una joven como muestra de amor y agradecimiento hacia el pintor renacentista *Bernardino Luini*, discípulo de Leonardo da Vinci, que recibió el encargo de pintar un fresco de La Madonna en Saronno, utilizando a esta joven como modelo. Fue por esto que la joven le preparó una bebida con productos de su propio jardín, que al parecer sorprendió gratamente al pintor.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Infusión de aceite de huesos de albaricoque con alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete hierbas y frutas seleccionadas, entre las que se emplea también la vainilla.

2. COINTREAU

Volumen de alcohol: 40%

Historia u origen: Angers, Francia

Fue creado en 1871 por **Edouard Cointreau** quien tras experimentar encontró el equilibrio entre las cortezas de naranja amarga, dulce y el punto de azúcar originario de este licor.

Su receta original dio un cambio de timón en 1923 debido a una sugerencia de su importador británico. El contenido en azúcar original era muy elevado para el paladar de los ingleses y solicitó la creación de una versión menos dulce, más seca. Desde entonces esa es la versión que se ha exportado por todo el mundo.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Es un licor de alto grado obtenido de la destilación de cáscaras de naranja de variedades diversas, tanto dulces como amargas. La combinación de las cáscaras le confiere al licor un aroma intenso y muy natural, difícil de degustar entre lo dulce y amargo.

3. TRIPLE SEC

Volumen de alcohol: 38 - 40%

Historia u origen: Francia

El triple sec fue inventado por **Edouard Cointreau**, en 1875 cerca de Angers, y como en aquel entonces no le aceptaron en la oficina de patentes un nombre compuesto de dos adjetivos ("triple" y "seco"), decidió registrarlo bajo su propio apellido: Cointreau.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Pieles secas de naranja de Curaçao

El triple seco es el resultado de la triple destilación de una mezcla de cáscaras de naranjas dulces y amargas, maceradas en un alcohol neutro. Las naranjas se recolectan cuando aún están verdes, lo que asegura que la esencia obtenida tenga un aroma más pronunciado. Se añade agua y azúcar así como hierbas y otros ingredientes aromáticos que varían según las marcas.

4. BAILEYS

Volumen de alcohol: 17%

Historia u origen: Irlandés

Baileys surgió con la idea de combinar dos tradiciones irlandesas: la destilación (históricamente asociada al whiskey irlandés) y la agricultura.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Su elaboración está basada en la leche de vacas especialmente selectas, alimentadas con distintos tipos de hierbas en una histórica granja de Irlanda, de la cual se obtiene la crema. La leche obtenida en esta granja natural es destinada a la elaboración de Baileys antes de 36 horas luego de haber sido producida y, el siguiente paso, es combinar la crema con el whiskey. La crema es preservada únicamente por el alcohol, lo que le da el sabor definitivo tan natural y agradable. El toque final en su elaboración se lo dan sabores como chocolate, caramelo y vainilla. Tiene una vida útil de 24 meses, debe ser almacenado entre 5 - 35 ° C

5. GRAND MARNIER

Volumen de alcohol: 40%

Historia u origen: Francia

El comienzo de Grand Marnier se remonta a 1880, cuando Louis-Alexandre Marnier tuvo la idea excéntrica de combinar el refinado coñac francés con una rara variedad de naranja amarga del Caribe.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Coñac y naranjas verdes *Citrus bigaradia*

Es una mezcla excepcional de coñac fino (51%) y exótico licor de naranja amarga. El coñac y el destilado de naranja se casan cuidadosamente en Gaillon-Aubevoye, generando la singularidad de Grand Marnier. Aquí, el producto final se vierte en su botella icónica, con forma de coñac todavía, y se termina con la famosa cinta roja y el sello de cera como símbolo de autenticidad y calidad excepcional.

6. SAMBUCA

Volumen de alcohol: 38%

Historia u origen: Italia

Su origen se remonta a 1945 cuando Angelo Molinari, experto perfumista y conocedor de los secretos de las mezclas, comenzó sus experimentos para crear un producto de la más alta calidad: la Sambuca Extra. Un licor con un sabor inconfundible, a base de anís estrellado, cuya receta aún hoy sigue siendo secreta.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Anís estrellado y anís verde

Se elabora disolviendo los aceites esenciales obtenidos de la destilación al vapor de semillas de anís, anís estrellado, regaliz y otras especias, en una mezcla de alcohol y azúcar.

7. DRAMBUIE

Volumen de alcohol: 40%

Historia u origen: Escocia

Su historia se remonta a 1745 cuando el príncipe Carlos Edward Stewart transmitió la fórmula "secreta" de su elixir personal mientras huía de Escocia después de la Batalla de Culloden. La leyenda dice que el destinatario era el confiable Capitán John MacKinnon y que él permaneció en la Isla de Skye. A finales del siglo XIX, el clan MacKinnon le pasó la receta a James Ross, quien la mejoró. Tras la muerte de Ross, su viuda vendió la receta a otra familia MacKinnon y la primera producción comercial de Drambuie comenzó en Edimburgo en 1909.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Es una mezcla de whisky escocés envejecido, especias, hierbas y miel de brezo.

El whisky es una mezcla de maltas de las regiones de Speyside y Highland de Escocia . Esto se endulza con miel de brezo escocés y se infunde con hierbas y especias. Exactamente qué o cuántas hierbas y especias dan sabor a Drambuie es un completo misterio, pero es muy probable que se incluyan clavos y azafrán.

8. GRAPPA

Volumen de alcohol: 40-50%

Historia u origen: Italia

las primeras elaboraciones de este licor **se** remontarían hasta la Antigüedad, pues los pueblos mediterráneos como Egipto, Roma o las ciudades griegas ya preparaban aguardientes con los desechos de la uva empleada para vinos. Sin embargo, las primeras menciones a la auténtica grappa aparecen en la Edad Media, cuando se perfeccionó su elaboración. Se preparaba para aprovechar todo lo posible la materia prima, las uvas, y evitar cualquier desperdicio.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Orujo de la uva (residuo de los racimos de uva prensados para obtener el vino)

Es un **destilado del orujo** de la uva seleccionado, sometido a añejamiento en barricas de roble, sin intervención de alquimias.

9. CHARTREUSE

Volumen de alcohol: 40-55%

Historia u origen: Francia

Su historia data del año 1605, cuando Marshall d´Estrees, amigo de Enrique IV de Francia, presentó un manuscrito a los monjes cartujos en Vauert (París). Este manuscrito fue un trabajo de los Alquimistas del S.XVI que contenía los secretos para producir el Elixir de larga vida. Incapaces de revelar los secretos del manuscrito en París, fue enviado a La Grande Chartreuse, la Casa Madre de la Orden situada en las montañas cerca de Grenoble. Aquí, en 1737, Frère Jerome Maubec maceró con éxito las 130 hierbas y plantas detalladas en el manuscrito en alcohol, creando así el *Elixir Vegetal* de la Grande Chartreuse, un licor medicinal que mantiene a día de hoy, la producción en los monjes.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Alcohol, azúcar, 130 plantas y flores.

Solo dos monjes chartreuse conocen la identidad de las 130 plantas, cómo mezclarlas y cómo destilarlas en este licor de fama mundial. También son los únicos que saben qué plantas tienen que macerar para producir los colores verdes y amarillos naturales. Y solo ellos supervisan el lento envejecimiento en barricas de roble.

Verde: 55%, es poderoso y único

Amarillo: 43%, es más suave y dulce

10. LIMONCELLO

Volumen de alcohol: 30-34%

Historia u origen: Italia

La leyenda más famosa es la que sitúa la creación del limoncello de la mano de María Antonia Farace, a finales de 1800. Ella vivía en una pequeña casa de la Isola Azzurra y tenía un jardín en el que cultivaba limones y naranjas.

Sería su nieto quien, tras la guerra, abre un bar próximo a Villa Axel Munthe, tras la finalización de la guerra. Aquí se vendería el licor que María había creado, una especialidad elaborada únicamente con la receta original. Se convirtió en un licor muy apreciado por todos los que lo probaban. fue el primero que registraría la marca en 1988.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Maceración en alcohol de limón amarillo, con azúcar y agua

11. FRANGELICO

Volumen de alcohol: 24%

Historia u origen: Italia

Según la leyenda, sus orígenes se remontan más de 300 años a la presencia de monjes cristianos que viven en las colinas de la región de Piamonte, en el norte de Italia. Sus habilidades en alimentos y bebidas incluyen el arte de la destilación, especialmente el uso de avellanas silvestres y otros ingredientes preciosos para crear recetas de licores como la que se basa hoy en día Frangelico. Su nombre también forma parte de la misma leyenda local: una abreviatura de Fra 'Angelico, un monje ermitaño que se cree que habitó las magníficas colinas del Piamonte durante el siglo XVIII.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Avellanas aromáticas, café, cacao y vainilla

1. Las avellanas locales del Piamonte se cosechan, se descascanan, se tuestan y se trituran. Luego se infunden en una solución de alcohol y agua.

2. La infusión de avellanas se destila para producir un destilado de avellanas natural.

3. El destilado de avellana se mezcla con extracto y destilados de semillas de cacao, bayas de vainilla, café tostado y otras preparaciones aromatizantes para crear el concentrado de Frangelico.

4. El concentrado se mezcla con alcohol puro, azúcar y agua para lograr la fuerza de embotellado requerida. Luego se coloca en tanques durante 6-8 semanas para permitir que la mezcla se case y se suavice.

12. CURAÇAO

Volumen de alcohol: 20-40%

Historia u origen: Curazao

Fueron los españoles quienes en el siglo XVI introdujeron allí las naranjas valencianas, sin embargo, la climatología y la aridez de estas tierras produjeron un fruto demasiado amargo, que ni es naranja ni es lima, con una cáscara de tonalidades verdes oscuras, al que los locales llamaron *"laraha"* (*Citrus Aurantium Curassaviensis*). El fruto fue ignorado durante varios lustros hasta que en 1886 se le encontró su utilidad, al descubrir que, secando sus cáscaras al sol, éstas despredían un agradable aceite con acentuados vahos cítricos. Cocinadas con alcohol puro, agua y "especias secretas", se obtuvo una esencia, que endulzada con azúcar, fue sometida a un proceso de destilación del que resultó un licor transparente, similar al Triple Sec, al que se denominó *"Curacao"*.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Cáscaras secas y amargas de Laraha, conocida como la Naranja Dorada de Curazao, , que solo puede crecer en la isla caribeña de Curazao.

1. La naranja Lahara se cosecha cuando es verde, justo antes de madurar.

2. Se corta a mano la cáscara de cada naranja Laraha en 4 secciones, que son aproximadamente triangulares.

3. Después de cortadas, las cáscaras se secan al sol durante 5 días.

4. Las cáscaras se colocan en una bolsa de yute, se agregan especias y luego se cuelgan en un cobre calentado con 250 litros de alcohol puro al 96% y kosher (derivado de la caña de azúcar) durante 3 días a 150°C.

5. Después de 1 día de enfriamiento, las bolsas de yute se retiran del hervidor, se agrega agua y la destilación se lleva a cabo durante otros 3 días a una temperatura constante de 250°C

6. Luego, se agtregan 400 kg de azúcar y más agua. Posteriormente, el producto se filtra durante 3 días para producir el licor transparente de Curazao. Para crear los licores de colores, se agregan colorantes certificados.

7. El último paso es llenar las botellas, etiquetarlas y sellarlas.

13. KALHÚA

Volumen de alcohol: 20%

Historia u origen: Mexico

Existen dos versiones respecto al origen de Kahlúa, la primera dice que el licor fue creado por el español Pedro Domecq en 1936. La segunda dice que la historia de Kahlúa comienza en 1936 cuando dos tipos, Senior Blanco, Montalvo Lara y los hermanos Álvarez, decidieron ir con sus instintos. Uno de los chicos tuvo una gran idea, dos de ellos bifurcaron un rico y sabroso café Arábica, el segundo fue un químico que convirtió la idea en realidad.



MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Café arabica, jarabe de maíz, Ron, azúcar y vainilla

1. Cosecha del café, procesamiento de este hasta la tostión
2. Obtención del ron
3. Mezcla del ron y el café durante 4 semanas
4. Embotellar y sellar.

14. CREMA DE CASSIS

Volumen de alcohol: 15%

Historia u origen: Francia

Considerada una verdadera crema por su grosor y consistencia de jarabe. Aunque su receta data del siglo XVI, esta se ha refinado a través de los años sin perder su toque dulce y característico color rojo profundo, haciendo de este el ingrediente principal de muchos cócteles.

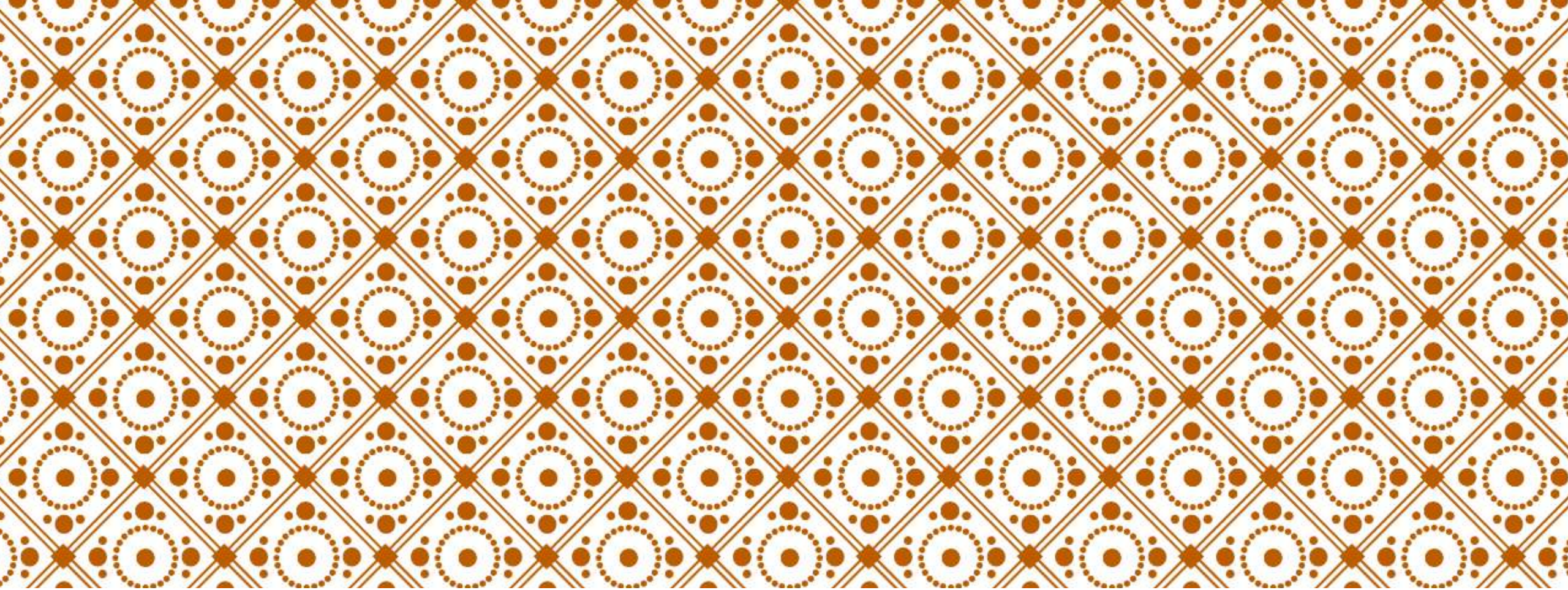


MATERIA PRIMA Y ELABORACIÓN

Grosellas negras de Borgoña

Se elabora con grosellas negras, mayormente con Noir de Bourgogne y Blanc Down. La primera de ellas aporta acidez y cuerpo, y la segunda, que es más fina, aporta gran cantidad de azúcar y suavidad, finura. Las bayas se maceran en alcohol refinado durante dos meses, añadiéndole después azúcar de remolacha.

Las botellas etiquetadas como Crème de Cassis de Dijon contienen solo grosellas negras cultivadas en Dijon, mientras que Cassis de Bourgogne utiliza grosellas cultivadas en la región de Borgoña. La legislación dicta que el licor debe tener un contenido alcohólico mínimo de 15 por ciento ABV y contener al menos 400 gramos de azúcar por litro.



VINOS

CURSO

CONTENIDO

1. Glosario
2. Partes de la Vid y Características
3. Composición de la Uva y que aporta cada una en la elaboración del Vino
4. Proceso en la elaboración del Vino
5. Clasificación de los Vinos (por).
6. Tipos de Vino.

1. GLOSARIO

Ampelografía: Es el campo de la botánica que se ocupa de la descripción de especies, híbridos o variedades de Vid.

Añejamiento: Es el conjunto de transformaciones que a lo largo del tiempo, llevan a los vinos a la adquisición de cualidades superadoras, haciendo que la bebida obtenga matices que no poseía recién terminado el proceso de vinificación, refinando sus adjetivos organolépticos y entregando características propias acorde a cada estilo de producto. Por un tiempo mínimo de 3 años.

Baco: Dios romano del vino

Barrica: Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino.

Cepa: Variedad de Vid

Chaptalización: Adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento.

Clarificación: Eliminación de determinadas sustancias existentes en solución verdadera o la mayor parte de las veces, en suspensión coloidal. Estas sustancias afectan a la limpieza y transparencia del vino.

Crianza: Envejecimiento del vino en barrica y en botella. Con este proceso los vinos se redondean y alargan su vida, dependiendo de los métodos empleados.

Decantación: Operación de trasiego de un vino viejo de la botella a otro recipiente con el fín de eliminar colorante con el paso del tiempo. Asimismo, sirve para airear ciertos vinos que necesitan abrirse y expresar todas sus cualidades y aromas.

Degüelle: Operación en el proceso de elaboración de espumosos que consiste en separar los sedimentos del interior de la botella.

Despalillar: Operación que consiste en separar el escobajo de la uva.

Enología: Es la ciencia, técnica y arte de producir vino.

Estrujado: Consiste en romper el hollejo del grano de uva para que se desprenda la pulpa y se libere el jugo.

Fermentación Alcohólica: Es un proceso biológico que se da en condiciones anaeróbicas, en el cual se transforman los azúcares en etanol y dióxido de carbono por acción de Microorganismos. En este proceso se convierte el mosto en vino, se denomina primera fermentación.

Fermentación Maloláctica: Proceso por el cual el ácido málico se transforma en ácido láctico por acción de bacterias lácticas.

Filoxera: Es un pulgón (*Phylloxera vastatrix*) cuyo único huésped conocido es la vid. La plaga de la filoxera en vid se encuentra en las formas "gallícola", "radicícola" y "alada y sexuada". En sus formas radicícola vive y se alimenta de las sustancias contenidas en la raíz mediante sus picaduras, siendo al poco tiempo causa de podredumbre de la raíz y de la muerte de la planta.

Filtración: La filtración de un vino es una técnica de clarificación que consiste en hacer pasar un líquido turbio a través de una capa filtrante con poros muy finos. Las partículas e impurezas se retienen por medio de diversos procedimientos.

Hollejo: Piel que envuelve la pulpa de la uva.

Maceración: Operación que consiste en dejar en contacto los hollejos de la uva con el mosto para la extracción de las sustancias que contiene, color y aromas.

Mosto: Mezcla constituida por la pulpa de las uvas .Tras la fermentación alcohólica el mosto se convierte en vino.

Trasiego: Consiste en separar del vino aquellas materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes durante la fermentación y durante las diferentes etapas de la crianza.

Uva: Materia prima para la elaboración del vino.

Vendimia: Recolección de las uvas.

Vid: Es una planta trepadora, leñosa, de la especie '*Vitis vinifera*' cuyo fruto es la uva con la que se elaboran los vinos.

Vinicultura: Conjunto de técnicas y procedimientos que se llevan a cabo para el cultivo de la vid y la producción de vino.

Vinificación: Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas

Vino: Líquido alcohólico obtenido por la fermentación del jugo del fruto de la planta -Vitis Vinífera-,las uvas frescas o ligeramente pasificadas, que presenta una graduación mínima natural del 9°.

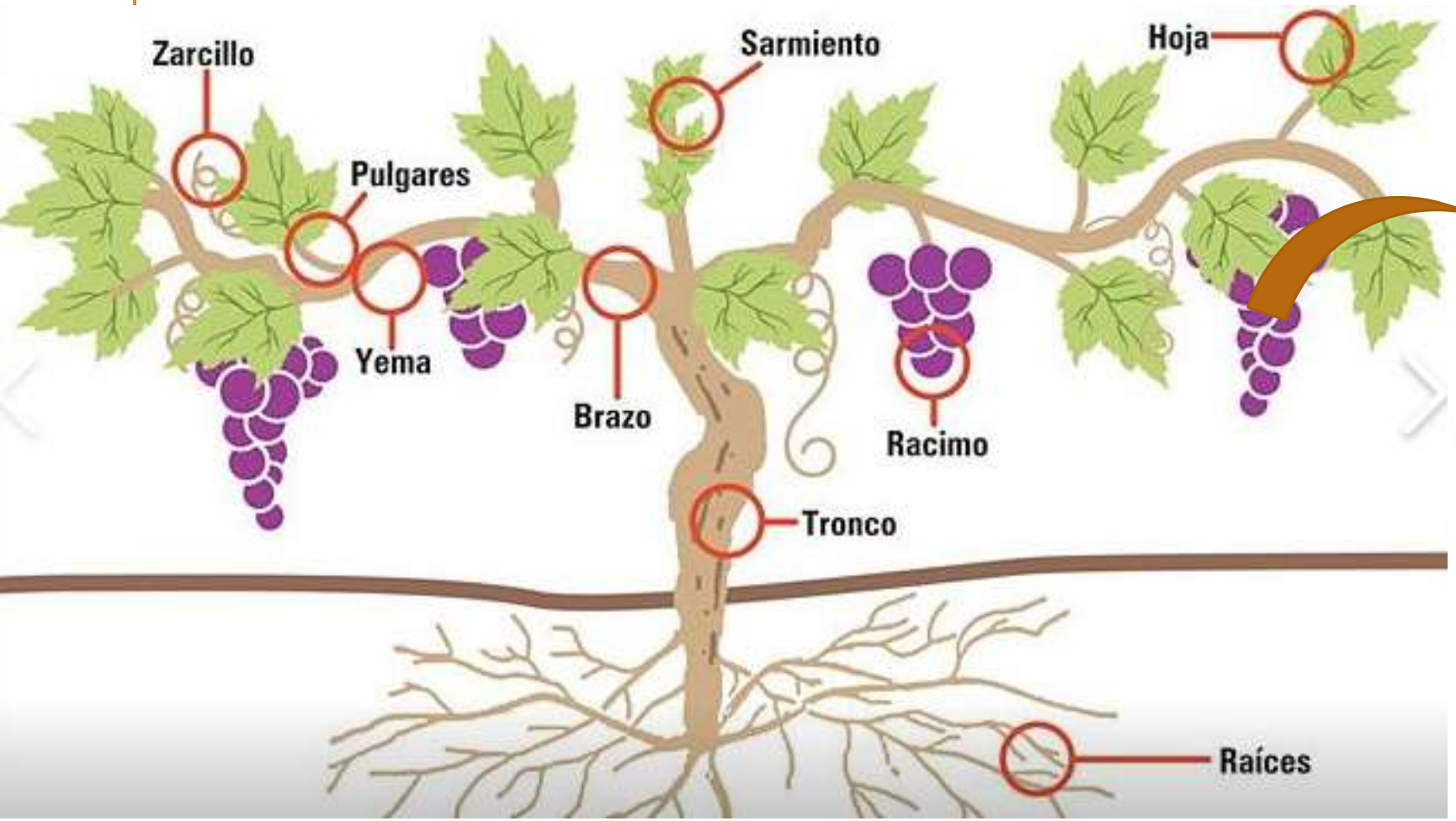
Viñedo: Es un terreno plantado de vides. El término suele utilizarse como sinónimo de viña y está vinculado a la producción de uvas y, por lo tanto, a la elaboración de vino.

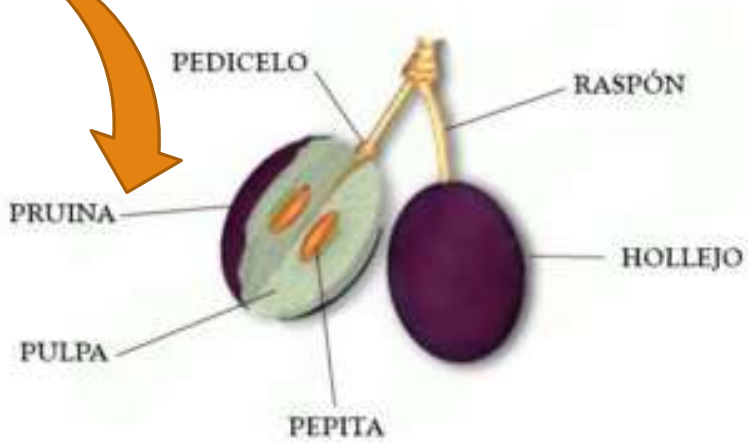
Viticultor: Persona encargada del trabajo de la uva.

Viticultura: Es la disciplina que se ocupa del estudio y de la actividad de cultivar uvas.

Vitivinicultor: Es el conjunto de técnicas y procedimientos que se llevan a cabo para el cultivo de la vid y la producción de vino.

2. PARTES DE LA VID





Zarcillos: Son estructuras que le permiten a la planta treparse y así mantenerse erguida.

Pulgares: Es la parte desde la que nacen los sarmientos.

Yema: Forma los nuevos brotes.

Brazo: Rama

Sarmiento: Los sarmientos son los nuevos vástagos o ramas que la vid produce cada año.

Tronco: Es el apoyo principal que sujeta al arbusto.

Raíz: Se encarga de absorber agua y nutrientes del suelo, almacenar carbohidratos para permitirle sobrevivir al invierno, y proporcionar sostén a la planta.

Racimo: Conjunto de frutos.

Hojas: Son las responsables de realizar funciones vitales como transpiración, respiración y fotosíntesis. Gracias a las hojas, la vid puede formar moléculas de ácidos y azúcares a partir del oxígeno y el agua. Estas moléculas se acumulan en el grano de la uva y es la que le da su sabor característico.

CARACTERÍSTICAS DE LA VID

- Es una planta leñosa, suele tener una vida bastante larga.

- Inicialmente, el fruto es de color verde debido a la clorofila. Cuando la uva está verde y sin madurar, contiene una gran cantidad de ácidos tartáricos, málicos y algunos cítricos.

- Cuando la uva va cambiando el color, se le denomina envero. Se irá tornando en amarillo, si la variedad de la uva es blanca, y se irá tornando en rojo, si la variedad es tinta.

3. COMPOSICIÓN DE LA UVA

Pulpa (80-90% de la uva)

Azúcares:

Cuando la uva está madura → 150 - 250 g/L de mosto.

Tipos de azúcar:

Glucosa y fructosa → Se convertirán en alcohol durante la fermentación.

Los demás azúcares que la levadura no puede aprovechar se convertirán en ácidos o aromas.

Ácidos orgánicos:
3-10 g/L de mosto

Los principales son:

Ácido tartárico, Ácido málico, Ácido cítrico

Cada uno tiene una gran influencia en la calidad gustativa del vino, su equilibrio y su conservación. Su concentración determina la acidez de la uva.

Compuestos nitrogenados:

En forma de:
-Nitrógeno libre
-Proteínas

Son esenciales para el desarrollo de las levaduras

Hollejo (7-12% de la uva)

Compuestos fenólicos solubles:
Contribuyen con el color y el sabor. Se distinguen entre:

*Flavonoides:
Antocianos → Responsables del color de la uva y del vino tinto y rosado.

Flavonoles o catequinas → Confieren sabor amargo y astringencia al vino.

*No flavonoides:
Resveratrol → Elevado poder antioxidante

Compuestos fenólicos volátiles → Confieren aromas

Compuestos aromáticos:
Contribuyen con el sabor y el aroma. Durante el proceso de vinificación se produce la hidrólisis de los conjugados lo cual permite la volatilización de los aromas.

*Terpenos:

Linalol, Terpineol, geraniol → Confieren aromas frutales, en especial el aroma moscatel

*Norisoprenoides
ß-damascenona → Aromas de frutas tropicales

ß-ionona → Aroma de violetas.

Pepas (2 - 6% de la uva)

Son muy ricas en taninos, que suelen ser ásperos y amargos con aromas herbáceos si no están bien maduros. Podemos saber el estado de maduración de la uva con el color de las pepitas: cuanto más marrones, más maduras.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

1. La vendimia

Cosecha de la uva en su punto exacto de maduración, pues es de suma importancia el contenido de azúcar que contenga ya que de ello depende la fermentación a realizar posteriormente.

Se seleccionan los mejores racimos para obtener un vino de buena calidad

2. Despalillado

Consiste en separar las uvas del resto del racimo, es decir, de las ramas y las hojas, ya que estas aportan sabores y aromas amargos al mosto durante la posterior maceración.

3. Estrujado

Luego de desgranar el racimo, los frutos se pasan por una máquina estrujadora o pisadora, con el fin de romper el hollejo, esto evitando que se rompan las semillas.

4. Maceración

El mosto y el hollejo se dejan macerando durante unos días a una temperatura controlada, aquí, el mosto adquiere el color y otras características del hollejo

5. Fermentación alcohólica

el CO_2 sube hacia la superficie produciendo un burbujeo y arrastrando consigo las partes sólidas de la mezcla, creando en la superficie lo que se conoce como el **sombrero**: una capa sólida compuesta por hollejos, pulpa y pepitas que flotan sobre el mosto. Para facilitar que las partes sólidas sigan en contacto con el mosto se llevan a cabo las labores de **remontado**: la extracción del mosto por la parte inferior del depósito para reintroducirlo por arriba, regando el sombrero; y de **bazuqueo**: romper el sombrero de forma manual con la ayuda de una vara para que se mezcle con el mosto.

Duración entre 10 y 14 días

6. Prensado

El producto sólido de la fermentación es sometido a un prensado para obtener el líquido restante

7. Fermentación maloláctica

El vino obtenido anteriormente es sometido a un segundo proceso de fermentación, en donde el ácido málico se transformará en ácido láctico, lo cual va a rebajar el ácido del vino, haciéndolo más agradable para el consumo.

Duración entre 15 y 21 días

8. Crianza

El vino obtenido es introducido en barricas de roble. la madera de las barricas se selecciona de acuerdo a sus propiedades de dureza, permeabilidad y porosidad, luego se ponen en contacto con el fuego, de este modo, tanto el tipo de madera como el grado de tostado de esta influirán en el vino.

9. Trasiego

Después de la fermentación maloláctica se lleva a cabo el trasiego, proceso mediante el cual el vino se cambia varias veces de recipiente, con el fin de ir eliminando los sedimentos sólidos y de airear el vino.

10. Clarificación

Allí se emplean sustancias orgánicas que arrastran las impurezas suspendidas en el vino hacia el fondo de la barrica. Si se considera necesario, este paso puede ir seguido de un posterior filtrado del vino para eliminar más eficazmente esas impurezas.

11. Embotellado

La segunda parte del proceso de crianza del vino tendrá lugar dentro de la botella, permite que el vino se estabilice y que los aromas y propiedades que ha adquirido en la barrica encuentren un punto de equilibrio y armonía.

5. CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS

1. Según color: (Vinos tranquilos) entre 9 a 14,5%.

- **Vinos tintos:** Obtenidos a partir de uvas tintas a las que no se les ha separado los hollejos.

- **Vinos blancos:** Obtenidos a partir de uvas blancas. Aunque, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo, pero esto es poco frecuente.

- **Vinos rosados:** Obtenidos a partir de uvas tintas a las cuales se les ha separado parcialmente los hollejos, o también pueden provenir de la mezcla entre uvas blancas y tintas.

Según edad:

- **Jóvenes:** No han tenido ningún tipo de crianza en madera o ha sido mínima. Conservan mucho las características varietales de las uvas de las que proceden y de consumo ideal en los 12-24 meses después de la vendimia
- **Crianza:** Mínimo seis meses en madera y hasta dos años en botella.
- **Reserva:** Mínimo de un año en madera y hasta tres años en botella.
- **Gran reserva:** Mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella.

Según grado de dulzor:

a) Vinos secos: Son aquellos que contienen < 5 gramos/litro azúcares.
b) Vinos semisecos: Son aquellos que contienen 5-15 g/l azúcares.
c) Vinos abocados: Son aquellos que contienen 15-30 g/l azúcares.
d) Vinos semidulces: Son aquellos que contienen 30-50 g/l azúcares.
e) Vinos dulces: Son aquellos que contienen > 50 g/l azúcares.

TIPOS DE VINOS

- Vinos tintos
- Vinos espumosos
- Vinos especiales
- Vinos blancos

VINOS

CURSO

Contenido

1. Tipos de botellas de vino
2. Partes de una botella de vino
3. El corcho
4. Etiqueta del vino
5. Cava o bodega del vino
6. Cepas blancas más importantes
7. Cepas tintas más comercializadas
8. Carta de vinos

1. Tipos de botellas de vino



BORDELESA

Origen: Burdeos, Francia
Forma: De forma cilíndrica, con hombros marcados y fondo cóncavo
Color: Verde o blanco
Medidas: altura 27.9 cm y un diámetro 7.66 cm
Tipo de vino: Tintos y blancos

Origen: Borgoña, Francia
Forma: es el diseño más antiguo, se distingue por su anchura, su forma cilíndrico y sus hombros inclinados poco pronunciados
Color: Verde
Medidas: Altura 28.7 cm y diámetro 80.5 cm
Tipo de vino: Tintos



BORGOÑA



RHIN

Origen: Rio Rhin, Alemania
Forma: es alta, estilizada y casi no tiene hombros.
Color: Verde, transparente caramelo, azul
Medidas: Alto 35cm y diámetro 7.6 cm
Tipo de vino: Blancos y rosados

Origen: Jerez de la Frontera, España
Forma: Es muy parecida a la bordelesa, pero con el cuello con algo de forma.
Color: Oscuro, casi negro
Medidas: Altura 28.6 cm y diámetro 7.5cm
Tipo de vino: vino de Jerez y licores portugueses.



JEREZANA



CAVA O CHAMPAGNE

Origen: Champagne-Ardenne, Francia
Forma: Inspirada en la botella Borgoña, pero construida con un vidrio mucho más grueso con el objetivo de soportar mejor la presión ejercida por las burbujas.
Color: El verde es el más usual
Medidas: altura 30cm, diámetro 8.84cm
Tipo de vino: Espumosos

Origen: Fraconia, Alemania
Forma: Aplanada y no cilíndrica, ligeramente abombada y con el fondo plano.
Color: verde
Medidas: altura 22cm, anchura 15 cm
Tipo de vino:



FRANCONIA



2. Partes de una botella de vino

Cabeza o corona: Zona superior por la que se abre y se sirve el vino. Esta parte contiene a su vez la boca, la apertura propiamente dicha, y el labio, el contorno más grueso que rodea a la boca.

Cuello: La parte más estrecha de la botella donde se introduce el corcho y la cápsula plástica que protege al tapón.

Hombros: Líneas curvas que unen el cuello de la botella con el cuerpo.

Cuerpo: La parte más ancha de la botella que se encarga de almacenar el vino. Es de vidrio transparente en el caso de los vinos blancos y verde oscuro en los tintos para evitar así la incidencia de las radiaciones ultravioletas.

Etiqueta o vestido. Donde aparece toda la información, el nombre o marca correspondiente. Hay distintos tipos de etiquetas en función de la zona en la que se sitúe: merma –situada en el cuello-, collarín – en el hombro-, contraetiqueta – centrada en la zona posterior a la etiqueta del cuerpo- y marbete – situada casi en la zona baja del cuerpo-.

Talón o pie: También conocida como base o fondo, es la zona inferior de la botella en la que comienza su reconocible forma cóncava hacia el interior de profundidad variable. Esta curvatura hace a las botellas más resistentes a los golpes, facilita que los posos se queden al final y no se mezclen con el líquido, y permite introducir el pulgar en su hueco para servir el vino de una forma más elegante.

3. El corcho

El corcho es un material natural que se encuentra en la corteza de los Alcornoques, *Querqus suber* y que forma parte de uno de los elementos clave para garantizar la calidad del vino (Un 10% del vino que se estropea se debe a defectos del tapón).

Historia

Se dice que el tapón de corcho fue ideado a comienzos del siglo XVIII por un monje benedictino francés en un viaje de peregrinación a Santiago de Compostela. Aunque el corcho era conocido desde tiempos remotos, no empezó a ser usado como tapón hasta este momento.

Ese monje se llamaba Dom Pierre Pérignon (más conocido como Dom Perignon, inventor del popular vino espumoso de Champagne), quien se fijó en las bondades del corcho como cierre de las vasijas usadas por los peregrinos a modo de cantimploras, tras lo cual dedujo que podía ser el material ideal para cerrar las botellas de vidrio de forma casi hermética y conseguir una mejor elaboración de su conocido Champagne.

Proceso de producción

1. Saca: consiste en retirar la corteza de los alcornoques. Se realiza cada nueve años, que es el tiempo en el que los árboles vuelven a regenerar una corteza de calidad. Las planchas de corteza de alcornoque se obtienen a mano, normalmente de la parte de arriba del árbol hacia abajo.
2. Una vez obtenidas las planchas, se apilan en fardos durante seis meses con el fin que las cortezas vayan perdiendo humedad y su savia.
3. Pasados los 6 meses, la corteza se cocina durante una hora con el fin de que gane flexibilidad, grosor, espesor, suavidad y pierda densidad
4. A continuación se dejan secar, se apilan en fardos más pequeños y vuelven a ser cocidos para que sean aún más elásticos.
5. Después de unas dos o tres semanas de reposo, las planchas se aplanan y cogen consistencia, se lleva a cabo el corte de las planchas según el tamaño del los corchos que se necesiten fabricar.

6. Con las planchas perfectamente cortadas se perforan los cilindros atendiendo al grosor y longitud de los tapones demandados.

7. Finalmente, son lavados, desinfectados y secados, luego se marcan con el sello de la bodega correspondiente.

Características

Capacidad de amortiguación

Higroscópico
Se hidrata en función de las condiciones ambientales.

Elevada resistencia al movimiento

Compresibilidad, elasticidad y flexibilidad
El alto contenido de aire de sus células permite que se pueda comprimir hasta casi la mitad sin perder flexibilidad, y recuperar su forma y volumen cuando se deja de presionar.

Baja densidad y ligereza
Las células de corcho tienen el 90% ocupado por aire

100% natural, reciclable y renovable
Es un material de origen vegetal que se puede extraer sin herir el árbol y se regenera con el paso de los años.

Baja transmisión de calor y buen aislante térmico

Impermeabilidad
La suberina presente en la pared celular hacen que el corcho sea prácticamente impermeable a líquidos y gases.

Aislante acústico y baja transmisión del sonido
El corcho es un corrector acústico ya que adsorbe más del 60% de las ondas sonoras que inciden sobre la superficie.

Durabilidad, estabilidad y rigidez
La lignina y los polisacáridos de su pared celular le proporcionan rigidez y lo hacen resistente al paso del tiempo.

Tipos o modelos



Naturales

100 % natural
Garantiza un sellado óptimo y juega un papel imprescindible en la evolución adecuada de los vinos, permitiendo un proceso de envejecimiento perfecto.

Naturales multipieza

Son fabricados a partir de dos o más mitades de corcho natural pegadas con una densidad más elevadas. Puede darse el caso de transferencia de algún aroma no deseado de este pegamento, por lo que no son recomendados para permanencias prolongadas en botella.





Naturales colmatados

Se trata de tapones de corcho natural con poros «lenticelas», rellenos solamente con polvo de corcho resultante de la rectificación de los tapones naturales. El polvo se fija en los poros utilizando una cola a base de resina y de caucho natural.



Cava y espumosos

Son aquellos tapones particularmente concebidos para ser utilizados en cavas, vinos espumosos y sidras, con un diámetro mayor al de los tapones normales para soportar las elevadas presiones existentes en las botellas de vino con gas. Son producidos a partir de un cuerpo formado por aglomerado de granos de corcho, al que se aplica en uno de sus extremos 1, 2 o 3 discos de corcho natural seleccionado.

Técnicos

Constituidos por un cuerpo de corcho aglomerado muy denso y con discos de corcho natural pegados en su extremo o en ambos extremos. Son considerados químicamente muy estables y mecánicamente muy resistentes, son excelentes aislantes manteniendo la concentración necesaria de SO2 libre en la botella, evitando la oxidación prematura sin desarrollar aromas de reducción desagradables.





Aglomerados

Íntegramente fabricados a partir de granulados de corcho con los materiales no utilizables de la producción de tapones naturales. Pueden ser fabricados con un molde individual o por extrusión, y en ambos casos, aglutinados con sustancias aptas para su uso en contacto con alimentos.

ProCork

Se aplica a un corcho natural una membrana imperceptible de cinco capas en ambos extremos de los tapones de corcho con el fin de eliminar el riesgo de contaminación del vino por TCA, prevenir la oxidación o reducción excesiva, controlar la micro-oxigenación, reducir la heterogeneidad entre botellas de botellero y bloquear todos los sabores que un tapón de corcho puede transmitir por migración al vino.





Cabezudos, con cápsula (T-Cork)

Puede ser o bien un tapón natural o colmatado, en cuyo extremo superior se localiza una cabeza realizada en diferentes materiales: madera, PVC, porcelana, metal, vidrio u otros materiales. Destaca su practicidad tanto para los consumidores y sobre todo para el sector hostelero, al permitir su fácil reutilización

Helix

Es uno de los tapones de corcho a rosca, donde se combina entre una botella de vidrio con un acabado de rosca interior y la calidad del corcho tradicional con la comodidad de una apertura fácil. Único y moderno, mantiene el ritual del sonido del corcho y el «twist» de la rosca, con facilidad para volver a cerrar la botella protegiendo el vino como un corcho normal. Y es sostenible.



4. Etiqueta del vino

La etiqueta debe incluir datos de interés como la procedencia del vino, quién lo produce, con qué variedad de uva está elaborado, el grado alcohólico, la capacidad de la botella. También nos encontraremos la clasificación del vino, una información obligatoria que nos indicará el amparo bajo el cual se rige el vino: Denominación de Origen, Vino de la Tierra, Vino de Pago, etc.

Etiqueta frontal:

- **Marca del vino.**
- **Nombre de la bodega.**
- **Nombre del envasador** (si no fuera el mismo que el bodeguero).
- **Vinificación** (solera, crianza, reserva, joven, gran reserva)
- **Añada**
- **Porcentaje de volumen de alcohol:** El grado alcohólico se expresa en porcentaje de alcohol en relación con el volumen total del líquido.
- **Tipo de uvas empleadas en su elaboración.** Para poder denominar varietal a un vino, debe estar elaborado con el 85 por ciento de una misma variedad de uvas. Cada variedad tiene sus características y se refleja en su color, aroma y sabor, que dependen de la zona de producción.
- **Cantidad de vino que contiene en centilitros.**
- **Nº de botella de la denominación correspondiente.**
- **La inclusión de la denominación de origen a la que pertenece** es obligatoria (si es que el vino pertenece a una denominación de origen cualificada), mientras datos como el tipo de uva o los resultados de la cata pueden no incluirse.



Contra etiqueta

La contra etiqueta es la que aparece en la parte posterior de la botella, también contiene información relevante sobre el vino como:

- Tipo o tipos de uva empleada en su elaboración
- Historia de la bodega
- Porcentaje de volumen de alcohol
- Las notas de cata que ha obtenido el vino que vamos a degustar
- Propuestas de maridaje



5. Cava o bodega de vino

- Debe contar con un piso de tierra o grava debido a la humedad que aportan estos suelos.
- Requiere una buena ventilación, pero no excesiva.
- las botellas se guardan en posición horizontal (para que el corcho del tapón permanezca siempre húmedo y elástico), y generalmente en celdillas individuales que se organizan en forma de bloques apilados, reunidos según su tipo o procedencia.
- La temperatura ideal para el almacenaje y envejecimiento de los vinos residentes en la cava, es de alrededor de los 10 y 15ºC
- La humedad relativa debe estar entre el 65% y el 75%.
- La iluminación se realizará con luces atenuadas o de sodio, evitando las bombillas de potencia superior a los 75 W o las luces de neón.
- No debe albergar otro tipo de productos, debe ser exclusiva para vinos.



CEPAS BLANCAS

Albariño

Origen: Galicia, España

Baya: Pequeñas y circulares, de tamaño uniforme, con epidermis muy suave y delicada pero con hollejo grueso y color verde pálido amarillento en maduración, con abundante pruína. Con pulpa blanda, muy jugosa y sin pigmentación, con sabor y aromas peculiares y característicos florales intensos.



Características de la cepa:

- Requiere podas largas y apoyadas.
- Precisa terrenos frescos para alcanzar buenas producciones.
- Se recomienda un sistema de conducción en espaldera o parral.
- Poco sensible a *Botritis*, bastante resistente a mildiu, poco tolerante al oidio y a la sequía.
- Da mostos verdosos que al transformarse en vino dan colores amarillos pálidos con muy ligeros tonos verdosos.
- Sus vinos, son extraordinariamente aromáticos, florales y frutales
- Son untosos, frescos, con acidez elevada a media

Chenin Blanc

Origen: Valle del Loire, Francia

Baya: Pequeñas de tamaño uniforme, con epidermis verde amarillenta con lenticelas muy visibles y bastante pruina. Con sección elíptico circular y de difícil desprendimiento del pedicelo, con hollejo de grosor medio.



Características de la cepa:

- Las cepas son de elevado vigor y porte caído o poco erecto, con alta fertilidad por lo que se adapta bien a podas con pulgares cortos.
- Es una variedad muy sensible a los hongos de madera.
- Es muy sensible a las heladas de primavera.
- Tolera bastante bien la sequía.
- Da mostos muy ácidos, que no maduran bien si no cumplen su ciclo vegetativo completo.
- Si el mosto pasa por fermentación maloláctica se pueden apreciar aromas como la mantequilla.
- Es adecuada para espumosos ácidos.
- Acepta bien el envejecimiento en madera.

Gewürztraminer

Origen: Alsacia, Francia

Baya: De pequeño tamaño, ovoides pero de sección circular. De difícil desprendimiento. Con hollejo grueso de color verde rosado.



Características de la cepa:

- Poco sensible al frío pero bastante sensible a las heladas primaverales.
- Muy sensible a la sequía.
- Sensible a la clorosis férrica.
- Prefiere suelos profundos y arcillosos
- Se cultiva en espaldera y responde mejor a podas largas.
- Es una de las variedades más aromáticas.
- Produce mostos muy aromáticos y azucarados, con cuerpo y baja acidez.
- Ofrece mucho aroma y bastante cuerpo.
- Sus aromas a flores y frutas tropicales son muy característicos y se potencia en zonas y años fríos.
- Necesita climas fríos para obtener acidez, de lo contrario, dichos aromas pierden parte de su potencial.

Malvasía

Origen: Asia Menor

Baya: De tamaño medio a pequeño, de sección esférica, perfil muy ligeramente elíptico. Con poca homogeneidad. Hollejo muy fino de color verde con tendencia a tonos amarillo dorados, con mucha pruina. Ombligo muy marcado. Pulpa sin pigmentar, blanda, muy jugosa, con sabor muy dulce y aromática.



Características de la cepa:

- Buena resistencia al frio invernal pero sensible a las heladas de primavera.
- Escasa resistencia a la sequía.
- Requiere suelos filtrantes.
- Mostos aromáticos, dorados, con ligero sabor amargo, oxidables, muy ácidos y con elevado contenido en azúcares.
- Adecuado para vinos blancos tranquilos suaves.
- Origina varietales jóvenes muy aromáticos.
- Puede utilizarse en espumosos que resultan muy aromáticos e interesantes.

Moscatel de Alejandría

Origen: África y el Mediterráneo

Baya: Grandes de forma circular pero con tendencia a sección longitudinal elíptica. Hollejo grueso y consistente. Pulpa blanda, muy jugosa con sabor característico amoscatelado.



Características de la cepa:

- Bajo rendimiento.
- Resistente a la sequía y con adaptabilidad a distintos tipos de suelos.
- Muy sensible al frío.
- Potente aromaticidad.
- Vinos blancos secos y dulces naturales con aromas potentes, elegantes y florales.
- Se utiliza como uva de mesa pero es capaz de producir elegantes mistelas y buenos blancos secos y dulces espumosos.
- Utilizado en Málaga para la elaboración de vinos aromáticos.

Müller-Thurgau

Origen: Suiza



Características de la cepa:

- Maduración prematura
- Reporta grandes rendimientos en suelos húmedos y profundos.
- Por su baja acidez, la uva resulta suave y compacta, con un leve matiz a moscatel que pierde en una maduración larga.
- Es la variedad más valorada en Alemania, pero también goza de prestigio en Austria, Chequia, Eslovaquia, Hungría y Luxemburgo

Palomino

Origen: España

Baya: De tamaño mediano a pequeño, poco uniformes dentro de un mismo racimo, con epidermis verde amarillenta, con sección esférica y de difícil desprendimiento del pedicelo. Hollejo muy delgado, sensible a los roces y con abundante pruina. Pulpa no pigmentada, blanda y bastante jugosa, sin sabores peculiares pero bastante afrutada.



Características de la cepa:

- Muy resistente a la sequía y a los intensos calores estivales.
- Produce unos vinos de graduación media, color amarillo muy pálido de aromas herbáceos.
- Destinada para la elaboración de vinos de crianza biológica para la obtención de manzanillas, finos, olorosos y amontillados.
- En crianzas oxidativas (amontillados) dan vinos más aromáticos, altamente almendrados y salinos que pasan a avellanados, balsámicos y con aromas que recuerdan también a frutos secos en los amontillados.

Pinot Blanc

Origen: Francia

Baya: Tamaño medio. Hollejo verde amarillento que pasa a dorado en maduración. Sección circular y forma esférica.



Características de la cepa:

- Es algo sensible a la clorosis.
- Prefiere suelos profundos, cálidos y pedregosos.
- Resistente al clima frío
- Brotación y maduración temprana.
- Se adapta bien a las zonas Septentrionales.
- Los racimos son pequeños y las bayas también.
- Permite elaborar vinos agradables con una acidez media.
- También es muy utilizado en la elaboración de vinos base para efervescentes.
- En Alsacia, Alemania, Italia y Hungría, el vino producido con esta uva es un blanco seco con cuerpo, mientras que en Alemania y Austria pueden ser dulces o secos.

Pinot gris

Origen: Borgoña, Francia

Baya: Pequeña de sección circular y perfil ligeramente elíptico. Con hollejo grueso de color gris-rosado-marrón, con mucha pruina. Pulpa compacta, jugosa y muy aromática.



Características de la cepa:

- Es una mutación de Pinot Noir
- Bayas ligeramente alargadas.
- Poca resistencia a la caliza activa.
- Sensible a la sequía
- Base de vinos de excelente aromaticidad, pero de color poco intenso, muy suaves
- En suelos profundos, consiguen una gran calidad y producen vinos tardíos de mucho cuerpo, ricos en extractos, con aromas refinados y baja acidez.

Semillon

Origen: Francés

Baya: De tamaño grueso bastante uniformes, con epidermis de color verde muy vivo que pasa a verde amarillento en maduración, con sección elíptico circular. Con hollejo fino y poca pruína, muy sensible a las heridas por rozamiento. Con pulpa sin pigmentación, blanda y muy jugosa.



Características de la cepa:

- variedad muy bien adaptada a todo tipo de suelos, diferenciándose en los aromas que son mas suaves en suelos sicílicos y mas intensos en suelos calcáreos.
- De alta fertilidad y productividad.
- Bastante resistente a los fríos primaverales, al sol y a los calores intensos e incluso a la sequía.
- Los vinos jóvenes son herbáceos y muy afrutados.
- Envejecidos los vinos de esta variedad, dan secos de gran calidad con sabor a pan tostado y a miel, muy redondos y con bastante densidad y cuerpo.
- Adecuado para licorosos.

Sylvaner

Origen: Austria

Baya: De tamaño medio; forma circular ligeramente acuminada, de difícil desprendimiento de su pedicelo; hollejo grueso, de color verde intenso que pasa a verde-amarillento en maduración; pulpa sin pigmentar, blanda y muy jugosa, con aromas peculiares en sobre-maduración recordando a flores y frutas verdes.



Características de la cepa:

- Sensible a la sequía.
- Variedad muy regular en su producción.
- Sensible a las heladas de primavera y de invierno y su madera, en ocasiones tiene un mal agostamiento.
- Mostos ácidos, poco azucarados, de tonos amarillo verdosos muy aromáticos.
- Capaz de vinos varietales y adecuados para mezclas. Blancos muy aromáticos.
- Los racimos son pequeños y las bayas de pequeñas a medianas.
- Da vinos bastante ácidos y relativamente neutros a nivel aromático.

Ugni Blanc

Origen: Toscana, Italia

Baya: Las bayas son de tamaño mediano a pequeñas, esféricas; epidermis verde amarillenta que pasa a dorado en maduración.



Características de la cepa:

- Sensible a las heladas
- Los racimos son grandes mientras que las bayas/uvas son de tamaño pequeño a medio.
- Según las condiciones de producción se pueden elaborar vinos blancos secos, neutros pero equilibrados.
- Da mostos alcohólicos de elevada acidez, con claros aromas a frutas, especialmente a plátano.
- Adecuados para vinos jóvenes de elevada aromaticidad y elevado grado.
- Adecuado para destilación.

Chardonnay

Origen: Borgoña, Francia

Baya: De pequeño tamaño, normalmente muy uniformes; epidermis amarillento-verdosa en maduración, de sección circular; con difícil desprendimiento de las bayas; hollejo grueso y pulpa sin pigmentación, blanda, muy jugosa y con peculiar aroma afrutado.



Características de la cepa:

- Se adapta a diferentes tipos de terrenos y climas siempre que no sean excesivamente húmedos.
- Es sensible a los fríos primaverales y sus rebrotes tienen muy baja fertilidad.
- Muy resistente a clorosis.
- Es conveniente evitar plantarla en zonas de sequía intensa
- Permite elaborar desde vinos blancos secos, vinos de Chardonnay efervescentes, hasta vinos licorosos.
- Vendimiada precozmente tiene poco cuerpo y bastante acidez lo que hace que sea apta pare excelentes champagnes.
- Produce unos vinos monovarietales muy interesantes, potentes, afrutados y de acidez alta.
- Es apta para conservación en roble. Se pueden hacer vinos de reserva. En envejecimiento, se aromatiza muy bien con la madera de roble y toma bastante cuerpo.

Sauvignon Blanc

Origen: Francia

Baya: Pequeñas, de forma redondeado-eliptica con epidermis verde y con los estomas y lenticelas muy visibles en maduración, de difícil desprendimiento; hollejo bastante grueso; su pulpa no tiene pigmentación, es consistente pero muy jugosa con claro sabor afrutado y muy aromático.



Características de la cepa:

- Requiere suelos sueltos, poco fértiles y sin tendencia al encharcamiento.
- Resistencia media a los hielos de invierno y bastante tolerante a los fríos de primavera.
- Es sensible al desecado del raquis, a la carencia de magnesio y a la sequia intensa.
- Da mostos ácidos, con sabores a frutas verdes, a hierba y hojas, recuerda también a las grosellas, al sauco, a las setas y a flores.
- Produce unos vinos blancos secos muy elegantes y equilibrados, con aromas varietales presentes durante los primeros años.
- Vendimias tardías o con Botrytis pueden producir grandes vinos licorosos.
- El envejecimiento no es fácil, a no ser que se mantenga el vino en barrica mucho tiempo.

Pedro Ximenez

Origen: Valle del Rhin, Alemania

Baya: De tamaño medio, con epidermis verde amarillenta, con muchos estomas, poca pruina de sección ciruclar y con hollejo grueso; su pulpa no es pigmentada, aunque por sobremaduración pasa a color castaño cuando su epidermis pasa a dorado intenso; su pulpa es muy jugosa y de sabor dulzón muy aromático con recuerdo a frutas o flores y melífero.



Características de la cepa:

- Relativamente resistente al frío y al viento.
- Se elaboran vinos muy alcohólicos, dado que sus mostos son muy azucarados y con acidez baja.
- Acepta muy bien la crianza biológica.
- Pasificadas se obtienen mostos muy azucarados de 30-32 grados Baumé.
- Son vinos muy azucarados, con bastante extracto seco y que conservan su gusto y aroma particular.
- Son clásicos los vinos dulces de pedro Ximénez, que además de muy aromáticos, tienen aromas a frutas y a flores, poseen un sabor dulce muy agradable y tienen mucho extracto, y por ello, mucho cuerpo o densidad.

CEPAS TINTAS

Cabernet Sauvignon.

Origen: Burdeos, Francia

Baya: De tamaño pequeño, sección circular, epidermis azulada, muy oscura, con mucha pruina; hollejo muy grueso; pulpa ligeramente coloreada en maduración, no pigmentada en sus primeras fases desde el enverado; dura y jugosa, con sabor herbáceo intenso.



Características de la cepa:

- No evoluciona bien su maduración con sequías marcadas.
- No tiene especiales requerimientos en suelos pero es sensible a la carencia de magnesio.
- Al brotar de forma tardía resiste bien los fríos de primavera.
- Resiste bien los vientos.
- Da mostos de color intenso, oscuro y muy vivo, pero austeros y tánicos.
- Produce unos vinos con una estructura tánica muy interesante y color estable si alcanza la plena madurez.
- Muy aptos para el envejecimiento. Posee un hollejo muy grueso del que se extraen muchos taninos dulces lo que permite su largo envejecimiento.
- Sus vinos jóvenes tienen aromas intensos a grosella, pimiento verde y recuerdan también en ocasiones, a la menta y a las aceitunas recién recolectadas.

Cabernet Franc

Origen: Sudeste de Francia

Baya: Pequeñas, de sección circular, con epidermis negro azulada, con mucha pruina y cicatriz estilar muy evidente; hollejo grueso; pulpa no pigmentada, blanda aunque puede ser ligeramente consistente y muy jugosa, con sabor herbáceo característico.





Características de la cepa:

- Suele tolerar los fríos en primavera al tener normalmente el desborre de media estación.
- Poco sensible al viento si se poda adecuadamente.
- Se adapta bien a todo tipo de suelos.
- Requiere una buena fertilización.
- Da mostos muy coloreados, de alto contenido en azúcar. Muy perfumados y con aroma que recuerda a la frambuesa.
- Sus vinos son muy coloreados, agradables y con aromas característicos a frambuesa y violeta. De bouquet muy delicado.
- Con niveles de acidez y polifenoles algo más bajos que los vinos de Cabernet Sauvignon.
- Poco astringentes.
- Envejece muy bien y admiten bien la crianza en barrica

Merlot

Origen: Sudoeste de Francia

Baya: Pequeñas, redondeado-elípticas, de tamaño muy uniforme en el racimo; difícil desprendimiento de su pedicelo; hollejo grueso y color azul-negro; pulpa no pigmentada, consistente per jugosa, con sabor peculiar.





Características de la cepa:

- Buena adaptación a distintos tipos de suelos.
- Poco adaptada a la sequía.
- Requiere climas frescos y poco calurosos ya que en éstos pierde pronto su acidez y su equilibrio tánico.
- Poseen altos contenidos de resveratrol, lo que la hace muy atractiva para vinos varietales.
- Sus mostos poseen mucho contenido en azúcar y son poco ácidos.
- Es una variedad muy adecuada para la elaboración de vinos jóvenes.
- Da un vino completo, redondo con cuerpo, relativamente alcohólicos y poco ácidos.
- Aromas a ciruelas y a flores como las rosas.
- Vinos fáciles de beber, que no necesitan mucho tiempo en barrica para mostrar su potencial.

Pinot Noir

Origen: Borgoña, Francia

Baya: De tamaño pequeño a mediano, con epidermis negro azulada y cicatriz estilar muy visible, con sección y perfil circular; de difícil desprendimiento de su pedicelo; hollejo grueso.





Características de la cepa:

- Se adapta bien a climas templados.
- Acepta todo tipo de suelos siempre que tengan buen drenaje, aunque prefiere suelos calcáreos.
- Sensible a los fríos primaverales y muy sensible a temperaturas excesivas en verano.
- Produce un vino de alta calidad apto para crianza, fino, con intensidad y complejo.
- Produce mostos con mucho azúcar si la uva madura adecuadamente, de acidez media.
- Adecuado para cavas, champagne y vinos de aguja.
- Vinos de crianza con cuerpo y vigor, con alta complejidad aromática.
- Pierde parte de sus características en zonas muy cálidas.

Syrah Shiraz

Origen: Palestino – Jordano

Baya: Los granos son de tamaño pequeño a medio; de forma ligeramente elíptica, aunque en algunos materiales esta característica apenas es visible excepto en las racimas; con epidermis negro azulada y cicatriz estilar muy marcada. Con abundante pruina; de difícil desprendimiento de su pedicelo, hollejo grueso y resistente; pulpa no pigmentada, consistente y de jugosidad limitada; sabor peculiar.



Características de la cepa:

- No tolera excesos de humedad en suelo.
- Sensible al viento.
- Se adapta bien a todo tipo de suelos.
- Sus mostos son de color rojo vivo brillante y muy oscuros.
- Elevado contenido en taninos muy suaves. Vinos tánicos y relativamente ácidos.
- Los vinos son de buena calidad y de elevada graduación alcohólica.
- Sus vinos tienen aromas a fruta madura, recordando a las grosellas, las violetas, las moras silvestres y a las frambuesas, manteniendo aromas a pimiento o canela y clavo.

Garnacha Tinta

Origen: Aragon, España

Baya: Es de tamaño mediano, de sección esférica, con epidermis de color rojo violeta oscuro, de difícil desprendimiento de su pedicelo; hollejo fino muy sensible a roces y con mucha pruina; pulpa de consistencia blanda, muy jugosa, sin pigmentación.





Características de la cepa:

- Poco tolerante a la humedad del suelo y el encharcamiento.
- Muy resistente a la sequía y adaptable a cualquier tipo de suelo.
- es una variedad adecuada para vinos de alta graduación y color muy intenso, rojo dorado.
- El color de la baya de la uva garnacha varía con la producción, clima y suelo.
- Vinos con acidez entre moderada y baja.
- Base para rosados muy aromáticos, frescos y florales que recuerdan la frambuesa.
- Se obtienen buenos rosados con esta variedad.

Gamay

Origen: Borgoña, Francia
Baya: De tamaño medio grande; hollejo grueso y color violeta a negro azulado; sección circular y perfil ligeramente elíptico; difícil desprendimiento de sus pedicelos; pulpa blanda sin pigmentación (existen clones con ligero o incluso marcada coloración de esta pulpa) y que es muy jugosa, sin aromas peculiares.





Características de la cepa:

- Muy sensible a las heladas.
- Sensible a las quemaduras.
- Origina mostos muy ácidos.
- Base del típico vino Beaujolais Nouveau.
- Vinificado tradicionalmente a temperaturas altas y con racimos enteros y prensados en las cubas, sometiendo el mosto a numerosos remontados.

Malbec

Origen: Burdeos, Francia

Baya: Grandes, de tamaño uniforme, con cicatriz estilar muy marcada; epidermis negro azulada; forma redondeada; con fácil desprendimiento del pedicelo; hollejo grueso; pulpa no coloreada, blanda y muy jugosa.



Características de la cepa:

- Es muy sensible tanto a las heladas del invierno como al frío en primavera.
- Produce mostos de elevada intensidad de color, muy tánicos, poco aromáticos, pero con aromas muy peculiares y agradables.
- Adecuada para vinos jóvenes.

Tannat

Origen: Suroeste de Francia

Baya: De tamaño pequeño a mediano, esféricas o ligeramente alargadas; hollejo fino, de color rojo violeta oscuro à negro azulado; pulpa jugosa, con sabor herbáceo.





Características de la cepa:

- Produce unos vinos con mucho color, muy taninos y nerviosos con cierta acidez.
- Ásperos cuando son jóvenes, se suavizan envejeciendo, en barricas de roble y se aconseja ese envejecimiento.
- Esta variedad permite elaborar vinos tintos de calidad. Los aromas presentes son la frambuesa, la mora
- El Tannat puede ser utilizado en mezclas con el Cabernet Sauvignon o el Fer-Servadou.

Petit Verdot

Origen: Sudeste de Francia.

Baya: Pequeñas, de tamaño muy uniforme, con epidermis violeta oscuro, de perfil esférico, con resto estilar muy patente, rodete grueso y pedicelos largos, de difícil desprendimiento de las bayas.



Características de la cepa:

- Variedad muy rústica, con buena adaptabilidad a todo tipo de suelos y a la sequia.
- Resistente a la rotura de sarmientos por el viento y a los fríos de primavera.
- Da mostos muy coloreados, con alto contenido en azúcar y bastante tánicos.
- Sus vinos, muy coloreados, poseen aromas intensos a cereza y ciruelas maduras.
- Cuando los vinos son muy jóvenes recuerdan los aromas de frambuesas y de frutas del bosque.
- Es una variedad muy interesante para climas cálidos.
- En climas adecuados cálidos, la Petit Verdot produce uvas ricas en azucares y elevada acidez.

Tempranillo

Origen: La Rioja, España

Baya: Son de tamaño medio a grande, con epidermis negroazulada; de perfil circular y difícil desprendimiento de su pedicelo; hollejo grueso; pulpa no pigmentada, blanda, muy jugosa y carnosa



Características de la cepa:

- Es muy sensible a plagas y enfermedades, poco resistente a la sequía extrema y a las temperaturas altas.
- Su mosto es de color rojo intenso, vino y con acidez bastante baja, con pocos taninos y por ello base de tintos suaves, ligeros pero muy aromáticos.
- Se utiliza para la elaboración de vinos jóvenes y vinos de crianza.
- Da vinos muy afrutados con maceración carbónica.
- se complementa muy bien con variedades como el Cabernet Sauvignon, Merlot o Uva Garnacha Tinta.

Graciano

Origen: La Rioja, España

Baya: De tamaño pequeño, de sección esférica, de difícil desprendimiento; epidermis azul violeta muy oscura; hollejo grueso y con mucha pruina; pulpa sin pigmentación, de baja consistencia y muy jugosa, con sabor ligeramente amargo y a regaliz. Con pincel corto y rojizo.



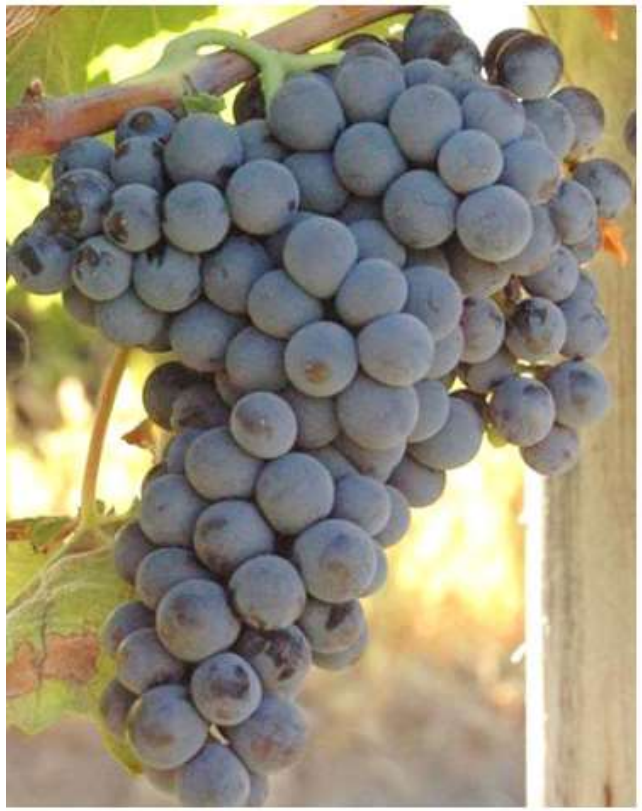
Características de la cepa:

- Tolera bien la sequía.
- Se adapta a todo tipo de suelos.
- Dan mostos de color rojo vino muy intenso pero de muy fácil oxidación.
- Abundantes pectinas y bajo contenido en taninos, con buena acidez y elevado contenido en azúcar.
- Con aromas peculiares a fruta fresca y a almendra amarga.
- Produce vinos de gran aroma y longevidad por lo que se utiliza normalmente para hacer coupages con el Tempranillo, pues mejora mucho el conjunto, proporcionando acidez, aroma y estabilidad.
- Muy utilizado para vinos de crianza, reserva y gran reserva.

Caladoc

Origen: Montpellier, Francia

Baya: Son de tamaño mediano, ligeramente elípticas, de color azul negro, con pedúnculo corto; presentan importante pruina con algunas manchas; el hollejo es fino; la pulpa no tiene color, es jugosa, sin sabor particular.



Características de la cepa:

- Un poco sensible a la sequía, pero la soporta bien.
- Sensible a la carencia en potasio.
- Es sobre todo utilizado como vino de mezcla.
- Los vinos conseguidos con esta variedad tienen un potencial alcohólico elevado.
- Los aromas son potentes (frambuesa, especias)
- produce vinos de crianza con cuerpo y carácter, de intenso color púrpura.

Marselan

Origen: Francia

Baya: Pequeñas, de forma redondeada o elíptica-ancha, de color negro violeta, poco jugosas.



Características de la cepa:

- Sensible al estrés hídrico, prefiere suelos frescos y profundos o irrigados.
- Produce un vino muy complejo, equilibrado, con mucho cuerpo, muy coloreado y aromático.
- Rico en taninos ligeros y armoniosos.
- La tipicidad varietal de este cultivar permite pensar en vinificarlo sólo pero puede constituir una buena base de ensamblaje debido a su potencial polifenólico, antociánico y tánico.
- Aromas de cacao, grosella negra, frambuesa, frutos maduros y confituras, grosellas, kirsch, ciruelas pasas, notas de ahumado, notas de pimienta, especias, olivas, regaliz, notas vegetales.

Mazuelo Cariñena

Origen: Cariñena, Aragón

Baya: Grandes, de epidermis con enverado y evolución del color irregular y color azul negro con mucha pruina; hollejo no muy grueso y duro, muy resistente a heridas y al agrietado; pulpa no coloreada, blanda pero consistente y en ocasiones dura, de jugosidad.



Características de la cepa:

- Tolerante a la sequía, pero sensible al viento.
- No soporta encharcamiento o saturación en el suelo.
- Se adapta bien a cualquier tipo de suelo
- Da lugar a mostos con alto contenido en azúcar y bastante color, con elevado contenido en taninos astringentes y con aromas amargos y herbáceos.
- Posee buena acidez.
- Sus mostos muy aromáticos, dan vinos jóvenes de color muy vivo con aromas florales, predominando las violetas, pero poseen poca estabilidad aromática.
- Su contenido en taninos es elevado por lo que envejece bien y da vinos con cuerpo.

8. Carta de vinos

premisas básicas:

El lugar donde está ubicado el restaurante (región vitivinícola, centro urbano, población pequeña, etc.).

1. El tipo de restaurante (tipo de cocina, tipo de local, temática, etc.).
2. El personal que va a vender el vino (si tiene conocimientos en vino o no, si es empático con el cliente, si conoce técnicas de venta o tiene nociones de maridaje, etc.).
3. El espacio físico dedicado al vino (almacén, cámaras o neveras, temperaturas, etc.).
4. El perfil del cliente (franja de edad, poder adquisitivo, conocimientos en vino, nacionalidad, etc.).

Referencias:

6. Los precios de compra y venta. Una de las cosas más criticadas son los precios en las cartas. Comprar barato no significa comprar bien. Los porcentajes de cargo deben ser equilibrados al resto de ítems.

7. La diversidad geográfica es importante. Existen clientes que no demandan un vino en concreto, sino una región en concreto.

8. Las variedades de uva son otro elemento clave en la carta de vinos. Una buena opción es contar con referencias que tengan diferencias varietales para allegar al mayor número posible de clientes.

9. Las tipicidades hoy en día se tienen muy en cuenta. Esto nos ocurre principalmente cuando estamos ubicados en una determinada región que cuenta con unas características concretas.

10. Las marcas en concreto. Es un tema delicado. Las marcas más mediáticas son más fáciles de vender, pero las menos conocidas ofrecen al cliente una cierta singularidad. No es recomendable repetir muchas referencias de una misma marca.

Formato de la carta

11. Una **tablet** es la más "cool". Se puede usar un software exclusivo para ésta función o simplemente un PDF. Nos permite cambios, pero no es una opción barata. Algunos clientes no saben usarla.

12. Una **botella** de vino vacía puede convertirse en un listado de vinos. Opción muy barata e ideal para cartas de vino cortas.

13. Un **catálogo** tipo abanico. Pues como esos de las marcas de pintura tipo Pantoné pero con un vino en cada ficha.

14. Un **árbol** donde cada rama tiene una hoja con referencias o etiquetas. Puede ser de madera o metálico. Como inconveniente, es incómodo para leer y ocupa mucho espacio, pero en contrapartida en divertido.

15. La carta de **fundas** de plástico. Quizás es la más usada. Es la más fácil de conseguir, pues normalmente las regalan las bodegas, aunque no recomiendo la inclusión de marcas en la portada.

Algunas cosas para mostrar …

16. Un índice si la carta es muy extensa, con el número de páginas y con las diversas secciones de la misma.

17. El nombre del vino y de la bodega. Importante añadir la bodega pues existen nombres coincidentes en el mercado.

18. La procedencia del vino. Es una manera de clasificar el vino. Hay mucha gente que agradece éste trabajo.

19. Las variedades con las que está hecho el vino y si es posible, el año del mismo. Esto último es muy importante. Tomarnos un joven de hace 4 años y que te digan que ya es un reserva no es descabellado.

20. El precio es uno de los ítems más importantes. De hecho, es uno de los que primero mira la gente en la carta. Es recomendable que se vea bien y sea claro.

CÓCTELES

DIPLOMADO

EL BAR

Es un establecimiento comercial en el cual los clientes consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, infusiones, algún alimento como ser tapas, bocadillos, sándwiches, entre otros

CLASES DE BARES

BAR DE TAPAS

Es un bar típico de España, caracterizado porque se sirve una tapa acompañando a la bebida, ya sea con o sin alcohol.

La tapa es un aperitivo que se ha convertido en seña de identidad nacional, ofreciendo infinidad de especialidades gastronómicas típicas de cada zona.

BAR DE VINOS

Es de origen anglosajón, entendido como un local sofisticado en los que se sirven vinos en copas.

Es un lugar ideal para los amantes del vino, pues en ellos podrán encontrar una gran selección de vinos procedentes de todos los rincones del planeta.

BAR TRADICIONAL

Es un local pequeño pero con encanto, al que puede acudir todo tipo de público.

Suelen tener una barra larga y ofrecen servicio en mesa. En ellos se pueden servir desayunos, comidas o cenas. Y, en muchas ocasiones, especialidades típicas de la tierra.

BAR TEMÁTICO

Los bares temáticos son aquellos ambientados con una temática en concreto.

La decoración y todo lo que rodea a un bar temático hace referencia a los gustos, hobbies, juegos o modas, que transportan al cliente hacia un espacio diferente.

BAR AMERICANO

Los bares americanos cuentan con una estética muy definida en la que no faltan los colores estridentes como el rojo o el rosa, las sillas de plástico, los carteles de neón y las gramolas. La comida rápida protagoniza su carta y los jóvenes y familias con niños son sus principales clientes.

BAR CAFÉ

Es un tipo de bar especializado en servir desayunos y meriendas principalmente. No suelen abrir por la noche.

Un café bar es un lugar de ambiente agradable y música suave para poder hablar y relajarse, donde se sirven bebidas con alcohol y bebidas calientes como el café, té, chocolate, capuchino, etc.

BAR DE PISCINA

Estos estilos de bar son típicos de las zonas tropicales de turismo y suelen estar integrados dentro del hotel.

El bar se caracteriza por estar ubicado dentro de la piscina o cerca, para que los clientes puedan tomar una bebida, cóctel o refresco dentro del agua.

BAR DE CÓCTELES

Su éxito radica en preparar combinados (con o sin alcohol) en el momento de servirse. Su horario de apertura se centra en las noches de fines de semana y para ellos el estilo decorativo más aconsejable es el minimalista, el estilo pop o chill out.

BAR CAFÉ

Es un tipo de bar especializado en servir desayunos y meriendas principalmente. No suelen abrir por la noche.

Un café bar es un lugar de ambiente agradable y música suave para poder hablar y relajarse, donde se sirven bebidas con alcohol y bebidas calientes como el café, té, chocolate, capuchino, etc.

BAR DE PLAYA (CHIRINGUITOS)

Es uno de los tipos de bar situado cerca de la playa, donde se sirven bebidas frías, helados y comidas mientras los clientes disfrutan del sol y el mar en la playa.

BAR IRLANDÉS

Se caracteriza por tener un decorado muy acogedor con acabados en madera, una iluminación tenue y el uso de maderas oscuras en muebles y revestimientos de la paredes.

Otro elemento característico es la música, que puede ser celta o de otros estilos melódicos. Suelen especializarse en cervezas principalmente.

BAR CERVECERÍA

Las cervecerías son unos tipos de bares especializados en cervezas de todos los rincones del mundo y donde se sirven aperitivos basados en carnes frías, embutidos o quesos.

En cuanto a la decoración, puede variar según el estilo del bar, tipo alemán, austriaco, suizo… En ellos predomina también la decoración de madera más clara y se da importancia a la iluminación, dando un aspecto de claridad.

BAR IRLANDÉS

Se caracteriza por tener un decorado muy acogedor con acabados en madera, una iluminación tenue y el uso de maderas oscuras en muebles y revestimientos de la paredes.

Otro elemento característico es la música, que puede ser celta o de otros estilos melódicos. Suelen especializarse en cervezas principalmente.

BAR CERVECERÍA

Las cervecerías son unos tipos de bares especializados en cervezas de todos los rincones del mundo y donde se sirven aperitivos basados en carnes frías, embutidos o quesos.

En cuanto a la decoración, puede variar según el estilo del bar, tipo alemán, austriaco, suizo. En ellos predomina también la decoración de madera más clara y se da importancia a la iluminación, dando un aspecto de claridad.

BAR DE HOTEL

Se encuentra en las salas de recepción de los hoteles, suele contar con sofás y sillones para que las personas se relajen y descansen. El ambiente es tranquilo y relajado para sobrellevar mejor la espera a la recepción o bien para descansar un poco.

CANTINA

La palabra cantina procede del latín, y significa “bodega de vinos”. En sus orígenes eran lugares frescos donde se almacenaba el vino, sin embargo, en la actualidad han completado su servicio con productos cárnicos, quesos, etcétera.

BAR RESTAURANTE

En un bar restaurant se sirven bebidas y comidas. Suelen tener un salón comedor, dejando la zona de la barra principalmente para tomar un aperitivo antes de que sirvan la comida o cena. Se suele dar bastante importancia al aspecto de las mesas y a la iluminación.

TABERNA

Las tabernas son locales públicos de origen popular, donde se sirven bebidas y comidas. Se podría decir que son las precursoras de los bares tradicionales.

Suelen tener un estilo rustico conectado con el tipo de cultura popular que las caracteriza.

BAR TERRAZA

Los bares con terraza son muy demandados por los clientes que prefieren tomar algo al aire libre, por lo que es muy común, sobre todo en verano, que los bares pongan mesas y sillas en la calle.

Los camareros atienden a los clientes desde fuera del local, sirviendo las bebidas y las comidas en la terraza. Así pueden disfrutar al aire libre y en un ambiente distendido.

BRIGADA (FUNCIONES)

JEFE DE BAR

- ✓ Es responsable del funcionamiento del bar.
- ✓ Establece el surtido de bebidas a manejar en el bar.
- ✓ Elabora presupuestos de ventas y gastos.
- ✓ Elabora recetas estándar de bebidas.
- ✓ Encargado de fijar los precios junto con el controlador de costos.

CAPITÁN DE BAR

- ✓ Supervisa la función de los meseros y el bartender.
- ✓ Encargado de recibir a los clientes y asignarles su mesa.
- ✓ Encargado de tomar la primera orden de los clientes.
- ✓ Domina toda la carta de vinos.

BARTENDER

- ✓ Conoce todos los tipos de bebidas elaboradas en el bar.
- ✓ Conoce el almacenamiento adecuado de los licores.
- ✓ Conoce la preparación de las bebidas complejas.
- ✓ Conoce el tipo de cristalería donde se sirve cada bebida.
- ✓ Realiza el inventario para ver qué hace falta.
- ✓ Sirve las bebidas.
- ✓ Elabora un control de las botellas vendidas.
- ✓ Cierra el bar y protege todos los artículos.
- ✓ Asigna y evalúa las tareas asignadas a su ayudante.

AYUDANTE DEL BARTENDER

- ✓ Recibe órdenes del bartender.
- ✓ Recibe artículos del almacén y los lleva al bar.
- ✓ Responsable de que haya hielo suficiente.
- ✓ Encargado de cortar las frutas y otros insumos básicos para la elaboración de las bebidas.
- ✓ Provee de cristalería al bartender.
- ✓ Llena los refrigeradores con el material faltante.
- ✓ Responsable de la limpieza de la barra.
- ✓ Mantiene limpia la cristalería
- ✓ Debe conocer las funciones del bartender y ocupar su puesto cuando sea necesario

MESEROS DE BAR

- ✓ Conoce el uso del material y equipo de bar
- ✓ Se encarga de la limpieza de mesas y artículo del bar.
- ✓ Responsable del montaje de las mesas.
- ✓ Surtir las estaciones de servicio.
- ✓ Acomoda los clientes en las mesas.
- ✓ Conoce los ingredientes y la preparación de las bebidas.
- ✓ Sugiere bebidas al cliente.
- ✓ Toma órdenes.
- ✓ Sirve bebidas a la mesa
- ✓ Solicita las cuentas y las pasa al cliente.

MATERIAL PROFESIONAL DEL BAR

UTENSILIOS

Giggers o medidores

Permiten medir con precisión el volumen de los alcoholes indicados para cada receta.



Cuchara mezcladora

Sirve para remover o mezclar las bebidas o en ocasiones para medir la cantidad de algún ingrediente



Coctelera (Shaker)

Se usa para homogenizar la mezcla de ingredientes utilizados en la elaboración de cócteles.



Cuchillos

Cuchillo mondador

De hoja lisa, permite retirar la piel de los cítricos de manera precisa y regular



Cuchillo de sierra

De hoja aserrada, permite cortar la fruta en rodajas o trozos, evitando que estos se peguen entre sí.



Colador

Se usa para separar, además del hielo, cualquier tipo de fruta, hierba u otro ingrediente sólido de la bebida mezclada.



Hawthorne



Julep



Fino

Vertedor de botella

Disminuyen el flujo al verter un licor, evitan derrames y controlan la cantidad que sale de la botella, permiten tener un mayor dominio y velocidad.



Mortero

Se utiliza para machacar o triturar frutas, hierbas, semillas o insumos que se estén usando para la elaboración de la bebida.



Abre botellas y sacacorchos

Es un utensilio indispensable, algunos además de traer el destapador de botellas, viene acompañado con un sacacorchos, el cual se hace necesario cuando algún cliente ordene una copa de vino.



Rallador

Permite rallar cualquier ingrediente que se quiera adicionar, con el cual se va a saborizar o decorar la bebida .



Pinzas

Se emplean para manipular el hielo, o para poner decoraciones a la bebida.



Tabla

Es necesaria para realizar los cortes de las frutas y los insumos a utilizar en la elaboración de la bebida.



CRISTALERÍA

Vasos largos - longdrinks



Vasos cortos – oldfashioned

Se utilizan preferiblemente para bebidas servidas con hielo, o como el whisky. Capacidad: 8-12 oz.



Vasos higball

Se utilizan para servir tragos largos, en variados tipos de cócteles, ron, ginebra, vodka y whisky. Capacidad: 8-10-12 oz



Copas cóctel

Ideales para servir Martini, Gibson, Manhattan y otros. Capacidad: 3-5 oz



Copas latas para batidos y coladas

Se utiliza para batidos, tragos largos, coladas y cervezas. Capacidad: hasta 12 oz



Copas para brandy, cognac, balón y sniffer

Resalta el bouqué de los aguardientes como el brandy y el cognac. Capacidad: hasta los 300 ml



Copa vino tinto

Capacidad: preferiblemente 6 oz



Copa vino blanco

Es más alargada, para impedir que la mano caliente el vino, Capacidad: 5oz



Copa irishcoffe o refractaria

Se utiliza para servir combinaciones calientes. Capacidad: 6-8 oz



Copas para champagne, cava o vinos espumosos

Son alargadas y estrechas, permiten retener el gas por más tiempo. Capacidad: 5 oz.



Vaso cup

También llamado strigh up, diseñado para servir tequila, mezcal o whisky. Capacidad: 2 oz



Jarras

Tienen diferentes formas, capacidades y tamaños. Se utilizan para combinaciones con vino, como la sangría o para jugos y zumos.



EQUIPOS

Exprimidor

Para la extracción de zumo de cítricos.



Licuadora

Se colocan todos los ingredientes necesarios y mucho hielo, se mezcla a diferentes potencias y se logran dos cosas fundamentales: una mezcla perfecta en poco tiempo y la trituración del hielo.



Cubitera

Recipiente al cual se le agrega hielo



Organizador de bar

Accesorio con compartimientos para frutas, servilletas, pitillos y removedores.



I. B. A. (INTERNATIONAL BARTENDER ASOCIATTION)

Es una organización internacional que fue fundada el 24 de febrero de 1951 con el objetivo de impulsar, conceder premios, enseñar y promocionar bartenders alrededor del mundo.

Gracias al apoyo de sus patrocinadores llevan a cabo cada año una competición mundial que se divide en las siguientes categorías:

- ✓Flair
- ✓Cóctel para antes de la cena
- ✓Cóctel sparkling
- ✓Fancy coctel
- ✓Longdrink
- ✓Cóctel para después de la cena

EL CÓCTEL

Es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general uno o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, bebidas carbónicas, refrescos sin alcohol, soda y agua tónica.

La palabra procede del inglés Cock´s tail, que significa cola de gallo. Esta bebida se originó en México, cuando unos comerciantes ingleses vieron en una taberna del puerto de San Francisco de Campeche, México, al barman emplear unas raíces delgadas, finas y lisas de una planta que llamaban “cola de caballo”.

COMPONENTES DEL CÓCTEL

- **LA BASE:** Aporta cualidades organolépticas(aroma, sabor o color). Por lo general está constituida por un aguardiente(vodka, ginebra, whisky, whiskey, ron, tequila, brandy o calvados) o champagne. Para un **trago corto**: la cantidad de aguardiente oscila entre 50-70%, pero puede alcanzar el 90%. En los **tragos largos**: solo debe ocupar el 20-30%, el sabor del aguardiente resulta mucho más suave al paladar

- **EL CUERPO:** Ingrediente o grupo de ingredientes que actúa sobre la textura del cóctel, puede ser líquido o una sustancia mas o menos densa. Podría ser un vino común o espumoso, un vino aromatizado (vermut) o un vino fortificado (oporto), también puede contener gaseosa saborizada, tónica, ginger ale, agua mineral con o sin gas; por un zumo de frutas u hortalizas; y podría tener un material graso (leche, nata, huevo) que aportará cremosidad a la mezcla.

- **EL ADITIVO AROMÁTICO:** Le da al trago el sabor dulce o amargo que lo caracteriza y también su color. Bitters como el Campari, jarabes y licores.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES

- **SHAKE O AGITADO**: Consiste en agitar con movimientos enérgicos de arriba hacia abajo y de adelante hacia atrás. Usualmente la bebida se cuela de sus hielos, usando un colador de oruga; y si la mezcla contiene semillas, trazas de frutas o cualquier elemento sólido también se usa un colador fino.

- **STIR O MEZCLADO:** Removiendo todos los elementos con una cucharilla de bar, y en un vaso mezclador de cristal lleno de hielo se trata de diluir el alcohol con agua muy fría y así conseguir mayor cohesión entre los distintos alcoholes que lleva una mezcla.

- **CUBAN ROLL U OXIGENADO:** busca oxigenar y agregar textura, así como también enfriar la bebida pasando el líquido de un vaso mezclador con hielo a una coctelera sin hielo. Recomendado para cócteles que llevan whiskys o productos añejados de texturas densas.

- **ROLLING:** se emplea principalmente para el zumo de tomate cuando no queremos perjudicarle con demasiado aire, porque queremos obtener una textura densa y pesada. Por eso, no se recomienda «agitar» un bloody mary o red snapper sino que se realiza esta técnica cerrando la coctelera con todos los elementos y el hielo y haciéndola girar de arriba abajo con las dos manos, la bebida se mezcla, se enfría al gusto y no produce ni espuma ni demasiada agua.

- **BLENDED O LICUADO:** se trata de mezclar todos los elementos juntos, líquidos y sólidos en batidora eléctrica.
- **BUILT O DIRECTO:** se trata de verter los ingredientes directamente al vaso sobre los hielos.
- **LAYER O POR CAPAS:** Tomando en cuenta la densidad de cada licor, se vierte cuidadosamente y con la ayuda de una cucharilla de bar cada ingrediente para que queden separados por capas.
- **MUDELD O MACHACADO:** Para conseguir un puré de fruta, perfecto como base para empezar a preparar bebidas, se utiliza un mortero y se extrae el jugo de las frutas y las esencias de las hojas.
- **HARD SHAKE:** Es una técnica de enfriado oriental, para conseguir más textura y menos agua para los cócteles con clara de huevo; ideal para enfriar más un daiquiri o un dry Martini.

CLASIFICACIÓN DE LOS CÓCTELES

- **Cócteles aperitivos:** Compuestos por frutas cítricas, tales como el maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja, el pomelo y las uvas. Deben ser poco dulces y cortos.
- **Cócteles digestivos:** Compuestos por sabores dulces y son cortos. Facilitan la digestión de los alimentos y se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados.
- **Cócteles reconstituyentes:** son aquellos que contienen elementos nutritivos como lo es la salsa de tomate.
- **Cócteles de media tarde:** Son aquellos que se sirven entre horas.
- **Cócteles refrescantes:** Son aquellos en los que se emplean zumos de frutas, sin contenido alcohólico alguno.

GLOSARIO DE COCTELERÍA

Agitar: batir enérgicamente ingredientes líquidos en el shaker con hielo para obtener una bebida homogénea y fría.

Agua tónica: bebida carbonatada incolora con extractos de quinina. Usada para preparar algunos cocteles largos.

Bartender: el profesional de la coctelería con licencia y calificado para operar. Se encarga de combinar y servir bebidas. La mayoría hace un espectáculo al momento de preparar cocteles. Para el mismo perfil femenino, el nombre correcto es *barmaid*.

Bitter o bíter: bebida alcohólica amarga, de carácter fuerte y aroma penetrante. Generalmente es preparada a partir de la destilación de infusiones de hierbas, frutas, raíces o especias.

Blender: batidora eléctrica o licuadora. tiene una jarra de acero o cristal que encaja en el motor y se usa para triturar frutas, hielos y obtener granizados.

Coctelería flair: también se denomina flairtending y es una modalidad en el mundo de la coctetelería. Es la habilidad que tiene un bartender para ejecutar movimientos de acrobacia y piruetas, mientras prepara los cocteles.

Coctelera Boston: se utiliza para enfriar y mezclar los ingredientes de la bebida. Posee un cuerpo de cristal y otro de acero que encajan a presión. Es el utensilio de referencia para potenciar un coctel con hielo troceado y frutas trituradas.

Coctelera Manhattan: se emplea para realizar varios cocteles en simultáneo. Es ideal para confeccionar tragos con mucho hielo.

Coctelera francesa: es la más sencilla, pero también la menos popular, pues no posee un sistema de filtrado. Su capacidad no supera las 24 onzas, los tragos con esta coctelera se hacen agregando todos los ingredientes con el hielo, se tapa y se agita.

Cucharilla de bar: No debe faltar en coctelería, ya que esta cucharilla con mango alargado sirve para medir y remover ingredientes de los cocteles.

Escanciar: se refiere a servir, verter o decantar una bebida de la botella al vaso o copa desde la mayor distancia posible.

Escarchar: técnica aplicada para mejorar el sabor y presentación de algunos cocteles. Consiste en humedecer el borde de la copa o vaso con jugo de limón y luego se le impregna con azúcar o sal fina.

Frappé: bebida parcialmente congelada, a menudo con sabor a fruta. Por lo general se obtiene como resultado de una mezcla de ingredientes servidos sobre hielo picado.

Frozen: Coctel cuya textura es similar a un granizado o raspado. Es elaborado siempre en batidora blender.

Garnish: son todos los adornos que se le puedan poner a un coctel o que acompañan a éste. Por ejemplo, pitillos de colores, frutos, hierbas, aceitunas o sombrillitas, entre otros.

Golpe o dash: se trata de una medida mínima de un ingrediente. Aunque es pequeña, es importante para darle el toque personal al combinado que se realiza.

Gotero: recipiente de cristal de forma esférica. En la boca de la herramienta se sitúa un vertedor para que caiga una cantidad de líquido muy escasa.

Highball: vaso alto y estrecho con gran capacidad, utilizado para servir tragos largos, como el cuba libre.

Jigger: se trata de un medidor muy utilizado en la coctelería. Es de metal y su forma asemeja un reloj de arena o dos conos pegados por la punta.

Nip: cuarta parte de una botella.

Mise en place: término francés que, traducido al español, quiere decir "puesto en su lugar". Por tanto, es la puesta a punto de todo lo necesario: materiales de consumo, reposición de géneros y de todo aquello que se utiliza en el servicio.

Mixología: es el proceso de mezclar las bebidas con arte e imaginación.

Old fashioned: vaso ancho y bajo bautizado con el nombre del famoso coctel del mismo nombre.

On the rocks: destilado servido únicamente con hielo. Una fórmula en la que se busca degustar los aromas y matices de un determinado alcohol (recomendamos probar Brockmans *on the rocks*).

Onza: medida muy utilizada en coctelería. Equivale a 30 mililitros.

Pick-Me –Up: bebida para aliviar los efectos del exceso de alcohol

Shot: tragos cortos que se beben de una sola vez. Con el mismo nombre se denomina al vaso de cristal de pequeñas dimensiones donde se sirven estas bebidas. Generalmente, su forma es estilizada y los destilados que allí se presentan siempre van sin hielo.

Stick: herramienta con forma alargada que se utiliza para remover tragos largos.

Twist: piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa apretándola con suavidad. En ocasiones se sirve dentro del coctel a modo de decoración y para potenciar el sabor.

Virgin: bebida no alcohólica.

SIROPE

Origen: Inglaterra

Ingredientes:

2 partes de azúcar

1 parte de agua

Preparación:

Colocar la parte de agua a fuego intenso hasta que hierva. Añadir el doble de esa cantidad en azúcar y revolver constantemente hasta que el azúcar esté disuelto por completo, quitar del fuego y dejar enfriar. Embotellar o colocar en el recipiente deseado y listo nuestro almíbar.



AMARGO DE ANGOSTURA

Origen: Venezuela

Ingredientes: agua, alcohol, genciana amarilla, azúcar, colorante vegetal y especias vegetales.

Elaboración:

Cinco expertos son los encargados de moler y mezclar las hierbas y especias secretas. Una vez que está listo, se manda en forma líquida a la planta donde se mezcla con un alcohol de alta graduación. El destilado resultante se mezcla con azúcar mascabado y colorante, después se diluye hasta llegar a un 44.7% de alcohol. Después de eso, los Amargos están listos para ser embotellados, etiquetados y salir hacia los bares de todo el mundo.



GRANADINA

Origen: Jalisco, México

Ingredientes: azúcar y granadas

Elaboración:

1. Desgranamos las granadas y ponemos los granos en un bol con 100 g de azúcar, lo dejamos reposar tapado toda la noche y trituramos con un mortero de cocina o batidora.

2. Filtramos con la ayuda de un cedazo para recuperar el jugo, y este lo pesamos en un cazo añadiéndole la misma cantidad de azúcar. Lo llevamos a ebullición 3 minutos y desespumamos.

3. Vertemos el sirope en la botella, cerramos bien y conservamos en el refrigerador como máximo un mes, y una vez que lo sirvamos rebajaremos una dosis de sirope añadiéndole agua o soda.



AJÍ TABASCO

Origen: Avery Island, New Orleans

Ingredientes: Guindilla, vinagre y sal

Elaboración:

Recolección del chile rojo, extracción de la pulpa, deposición de la pulpa en barriles de bourbon, fermentación de la pulpa durante 3 años dentro de los barriles sellados con sal, pasado este tiempo, agregar vinagre de vino blanco destilado, remover durante 28 días, finalmente, embotellado y empaquetado.



SALSA WORCESTERSHIRE

Origen: Worcester, Inglaterra

Elaboración:

Su fórmula se dice que todavía es secreta y que solamente unos pocos privilegiados conocen los ingredientes exactos. Entre sus componentes, aunque con proporciones desconocidas, figuran productos de todo el mundo como el vinagre de Malta, la melaza, el azúcar, chalotas, ajos, salsa de tamarindo, clavo de olor, esencia de anchoas y especias no determinadas, todo ello envejecido en barricas de madera durante un mínimo de dieciocho meses.



CEREZAS MARRASQUINO

Origen: Italia

Ingredientes: cerezas variedad ‘marasca’, azúcar y almendras

Elaboración:

Se elabora a base de cerezas conservadas en una salmuera, que luego se embalsaman en una suspensión de colorante de alimentos y jarabe de azúcar.



ACEITUNAS MANZANILLA

Origen: Andalucía, España

Elaboración:

Cosecha de las aceitunas, selección, tratamiento con soda acústica, lavado, fermentación, selección, clasificación y envasado.



CEBOLLITAS

Origen: España

Elaboración:

1. Pelamos las cebollitas y las blanqueamos en agua hirviendo durante unos 5 minutos.

2. En otro fuego ponemos el vinagre a hervir con el azúcar, la sal y los clavos. Y le añadimos las cebollitas ya blanqueadas cuando rompa a hervir, retiramos del fuego y metemos en un bote cubriéndolo casi por completo.

3. Cerramos el bote y lo ponemos en una cazuela llena de agua, lo hacemos hervir para esterilizar la conserva durante 20 minutos.

4. Una vez que tengamos el bote en conserva lo tendremos unas 3 o 4 semanas macerando en un lugar oscuro.



NUEZ MOSCADA

Origen: Indonesia

Elaboración:

La nuez moscada es una semilla con forma ovalada, compuesta por un tejido veteado y duro que contiene almidón, grasas y taninos.Al recolectarla, una vez caída del árbol, hay que dejarla secar durante un mes aproximadamente, hasta que la cáscara de la semilla (entre el macis y la nuez) cruje y se rompe fácilmente.

Su sabor es cítrico, picante y dulce y muy aromático.



VINOS GENEROSOS O FORTIFICADOS

CURSO DIPLOMADO

CONTENIDO

1. Jerez
2. Oporto
3. Marsala
4. Madeira
5. Málaga
6. Mistela
7. Vinos dulces

1. JEREZ

Lugar de origen: Marco de jerez, España

Contenido de alcohol: 15-21%

Historia: Se remonta a los Fenicios hace más de 3.000 años, quienes fueron los primeros en cultivar la vid en el sur de España. Es a partir del siglo XII al exportarse a Inglaterra cuando sufre una auténtica revolución, conocido con el nombre árabe de la ciudad Xérés del cual derivan fonéticamente a como se conoce actualmente Jerez. A partir de ese momento la exportación de los vinos de jerez ha sido imparable.



Elaboración

Variedad de uva: Palomino, Moscatel & Pedro Ximénez.

1. Obtención del vino base: se parte de la variedad Palomino, que se fermenta de forma tradicional, dejando el vino con una cantidad máxima de azúcar residual de 5 g/L.

2. En el caso de los vinos con mayor finura aromática, como los Manzanilla, Fino y Amontillado, se les adiciona alcohol vínico hasta el 15%

3. Crianza biológica: las botas se llenan con vino en 5/6 partes, dejando de esta manera que actúen las levaduras de velo de flor, iniciándose en este momento la crianza biológica del vino, sin contacto con el aire. Las barricas se disponen en hileras de diferente altura (criaderas, las altas, y solera, la más baja). El vino recién encabezado se deposita en la criadera más alta y será trasegado con el tiempo a las criaderas más bajas hasta llegar a la solera, de donde se extraerá el vino que será consumido.

Los vinos con menor finura aromática como Oloroso y Palo cortado, se encabezan por encima de 17º de alcohol, impidiendo, de esta manera, la proliferación de las levaduras de velo de flor, e iniciándose la crianza en presencia de oxígeno.

Tipos

GENEROSOS



Manzanilla (15-19%)
Es un vino blanco y seco, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada *velo de flor*.



Fino (15-18%)
es un vino blanco y seco, elaborado a partir de uva palomino. Es envejecido bajo la capa de levaduras que conforman el *velo de flor*.



Amontillado (16-22%)
combinada la crianza bajo velo de flor, con un período posterior en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la oxidación. Elaborado con uva palomino.



Palo cortado (15-%)
difícil de encontrar ya que las uvas para su crianza son muy escasas, de color caoba brillante, seco, aroma punzante y sabor avellanado.



Oloroso (17- %)
elaborado con uva palomino, seco, con mucho cuerpo, de color ámbar a caoba, con aroma intenso y sabor especialmente a nuez.

GENEROSOS DE LICOR



Pale Cream

es un jerez para aquellos que aprecian la crianza biológica, pero que gustan de sabores dulces y suaves.



Medium

De acuerdo con las normas de la Denominación de Origen, cualquier Vino de Jerez que tenga un contenido en azúcares superior a 5 gramos por litro y hasta 115 es un jerez Medium.



Cream

Es un vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de vinos secos de crianza oxidativa, endulzados generalmente con vino Pedro Ximénez. Lo más habitual es que se utilice una base de oloroso, lo que le da un carácter intenso y mucho cuerpo.

DULCES NATURALES



Moscatel

Es un tipo de jerez monovarietal en el que predominan las notas afrutadas típicas de este tipo de uva, una de las de mayor personalidad aromática.



Pedro Ximenez

se elabora a partir de la uva del mismo nombre, que se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares. Su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo.

2. OPORTO

Lugar de origen: Oporto, Portugal

Contenido de alcohol: 25%

Historia: Una versión sobre el origen del vino de Oporto como se conoce actualmente, dice que en 1678, comerciantes de Liverpool adoptaron una técnica utilizada en un monasterio en Lamego para modificar el vino. Esta técnica consiste en añadir brandy al vino durante la fermentación, interrumpiendo así el proceso de fermentado.



Elaboración

1. Vendimia
2. Obtención del mosto: la uva se depositaba en unos recipientes de granito llamados lagares donde un grupo de personas realizaban el pisado con los pies para extraer el mosto, durante varias horas
3. Fermentación: Se realiza una fermentación en depósitos convencionales. Si se trata de blanco, se fermenta solo el mosto y si se trata de tinto, se realiza el encubado con las pastas para extraer color, aromas, etc., activando la maceración.
4. Interrupción de la fermentación: La forma de interrumpir esta fermentación consiste en añadir un aguardiente de origen vínico de aproximadamente 77-78%. Esta operación recibe el nombre de "beneficio".
5. La cantidad de aguardiente que se suele añadir es 1 parte por cada 5 partes de vino. Así, se consigue interrumpir la fermentación alcohólica dejando los azúcares que requiera el vino. El vino alcanza entre 19-22°.
6. Crianza: El envejecimiento se realiza en envases de madera de roble llamados "pipas" de 500 a 600 litros de capacidad

Tipos

- **Oporto blanco**: este es uno de los mejores oportos, suele ser el más suave y con menos contenido alcohólico.
- **Oporto dorado o tawny:** este oporto aleonado es de color dorado con tonos amarillos, debido a su largo envejecimiento y al prolongado con la madera. Este oporto suele tener entre 10 y 15 años, aunque encontramos más jóvenes así como con más años. Aunque la mayoría de esta clase está entre 5 y 7 años en madera, a lo que llaman Oporto Tawny Reserva.
- **Oporto Retinto o full:** se trata de un oporto nuevo, que se distingue por su acentuado sabor a fruta.
- **Oporto Tinto o red:** este es uno de los más populares entre los oportos. Es de color rojizo y afrutado, tiene una similitud al oporto retinto. Este oporto a su vez se divide en otras variedades o subtipos.
- **Oporto Tinto dorado o rubí (Oporto ruby):** este oporto debe su nombre a su color rubí, y este interesante color lo obtiene por sus años de envejecimiento, los que suelen ser de entre 8 a 10 años. Los oportos rubí son jóvenes y afrutados. Este tipo de oporto está elaborado con un crianza no oxidativa en depósito.
- **Oporto Dorado claro o tawny:** uno de los oportos más finos, joven y con mucho cuerpo. Su difícil elaboración lo hace uno de los más costosos entre los oportos.
- **Oporto Vintage:** otro de los oportos finos, se le considera una categoría superior al oporto rubí. Es considerada una categoría especial de los Oportos. Suelen ser los más costosos.

2. MARSALA

Lugar de origen: Marsala, Italia

Historia: Su producción data desde hace siglos, es la primera bebida elaborada como denominación de origen protegida. Su época moderna inicia al ser descubierto por casualidad en 1773 por el comerciante inglés John Woodhouse al navegar por las costas sicilianas y una tormenta lo obligó a refugiarse en el puerto de Marsala. Woodhouse fascinado por la calidad de esta bebida, decidió enviar 60 pipas de 412 litros a Inglaterra, iniciando entonces su comercialización.



Elaboración

Variedades de uva: Grillo, Inzolia y Catarratto, entre otras

1. Obtención del vino blanco base.
2. Añadir vino endulzante hecho de uvas semisecas y luego se agrega mosto sin fermentar.
3. Se calienta lentamente hasta espesarlo y que tome su color caramelo característico.
4. Madurado por cinco años, durante los cuales toma una coloración oscura, aunque en su origen fuera vino blanco. Algunos de los vinos más finos pueden madurarse por el sistema de solera, como se hace con el Jerez.

Tipos

Según los niveles de dulzor:

- **Secco:** con un máximo de 40 gramos de azúcar residual por litro)
- **Semisecco:** con azúcares por encima de 40 gr. por litro y de menos de 100 gr. por litro
- **Sweet:** con azúcar por encima de 100 gr. por litro.

Por añejamiento:

- **Fino:** envejecimiento mínimo, típicamente menos de un año.
- **Superior:** envejecido al menos 2 años.
- **Superior reserva:** con un envejecimiento de al menos 4 años.
- **Virgen:** envejecido al menos 5 años.
- **Extra viejo:** con un envejecimiento de al menos diez años.

Por color

- **Oro:** de color dorado, producido a partir de uvas blancas, se prohíbe la adición de cocinado.
- **Ambra:** de color ámbar, procedente del mosto cotto añadido para endulzarlo. Se produce a partir de uvas blancas, con la adición de más de un 1%.
- **Rubino:** de color rubí. El cual es producido a partir de las uvas negras, con la adición de máximo 30% de uvas blancas y al que se prohíbe la adición de cocinado.

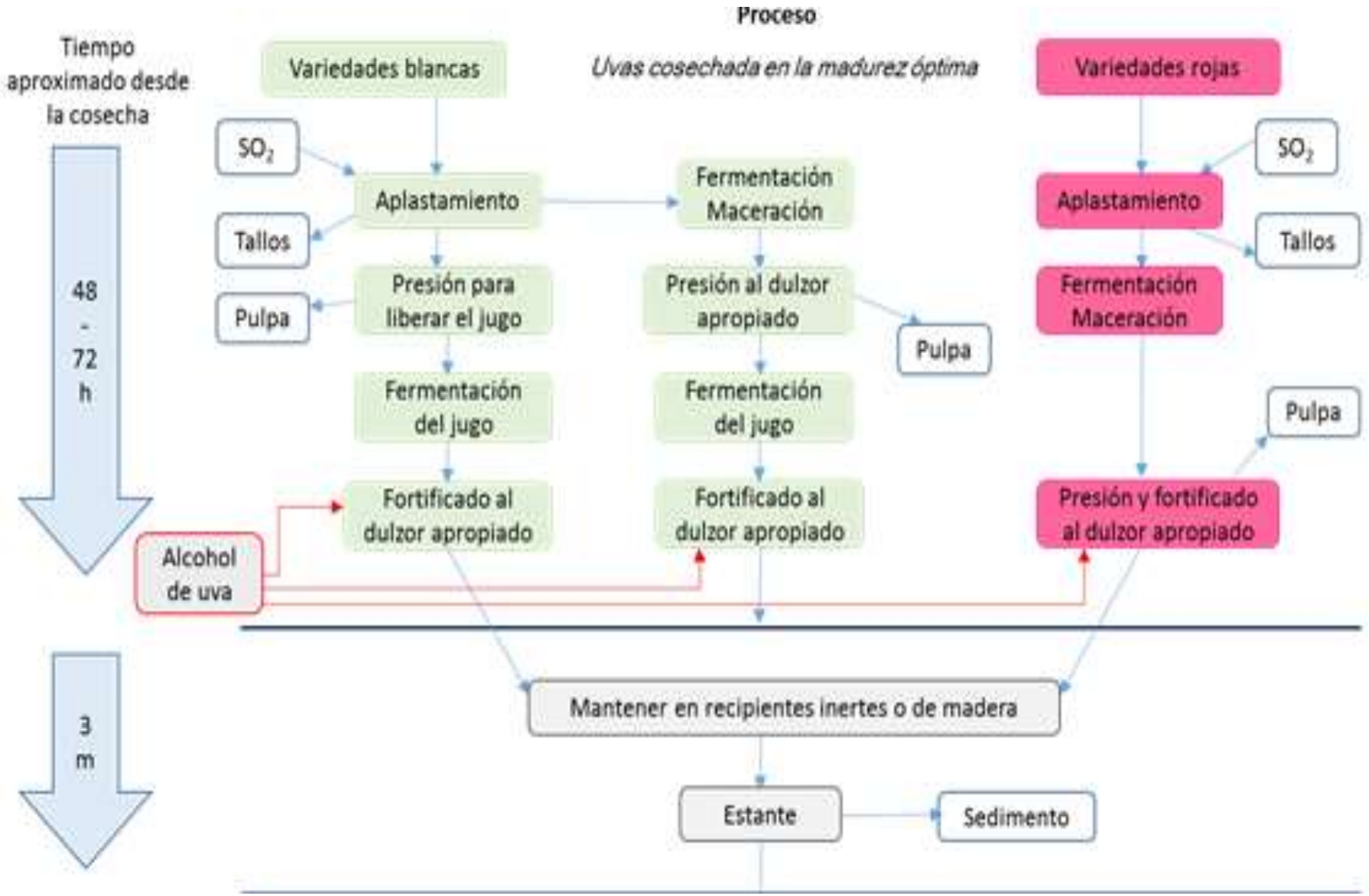
3. MADEIRA

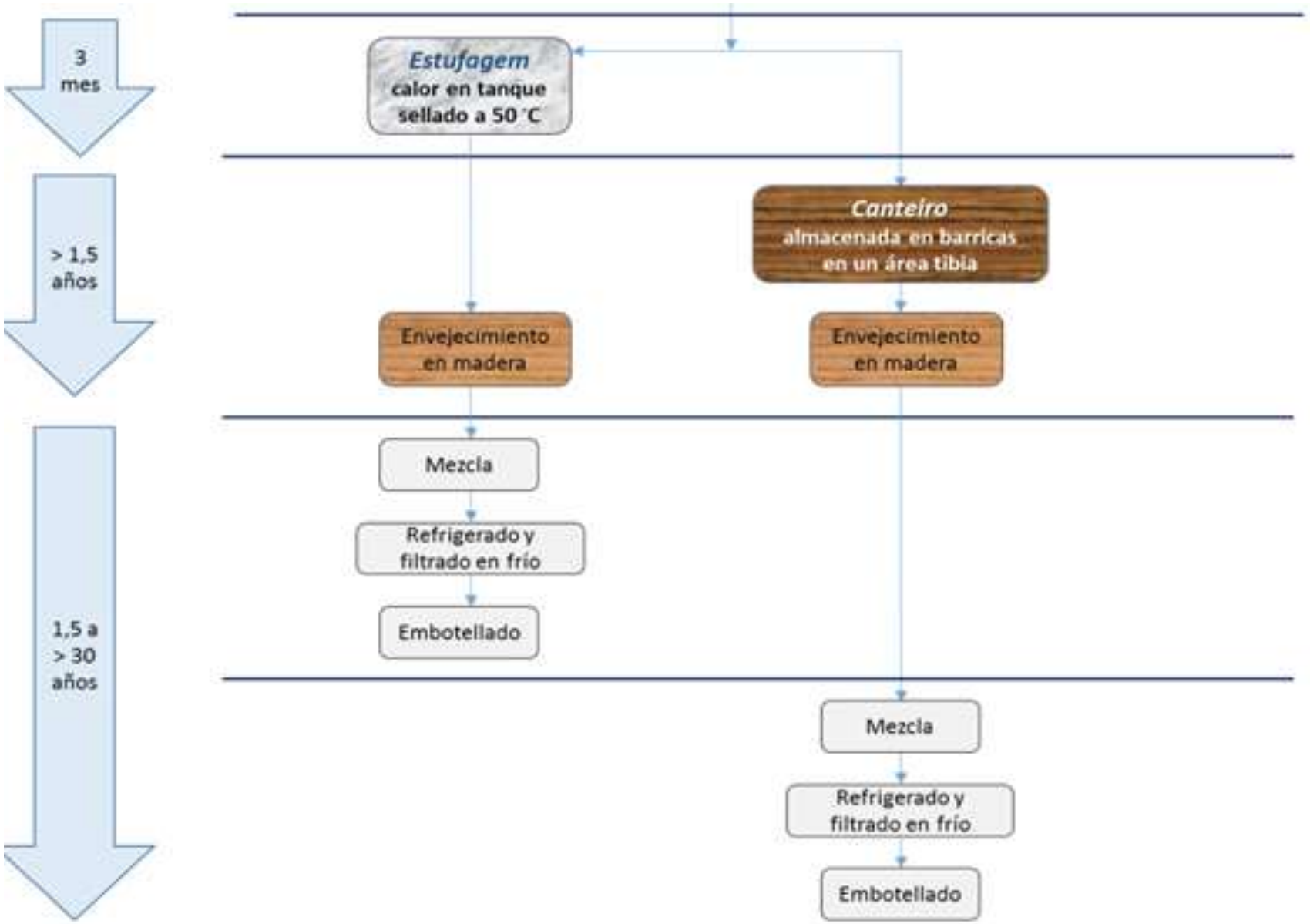
Lugar de origen: Islas de Madeira, Portugal

Historia: La elaboración de los vinos de Madeira se remonta a 500 años de antigüedad, cuyas primeras viñas fueron introducidas por los ingleses durante la colonización. Su desarrollo comenzó gracias al rico suelo volcánico, el clima benigno y una amplia variedad de cepas traídas de muchos lugares del mundo.



Elaboración




3 mes
> 1,5 años
1,5 a > 30 años
Estufagem
calor en tanque sellado a 50 °C
Canteiro
almacenada en barricas en un área tibia
Envejecimiento en madera
Envejecimiento en madera
Mezcla
Refrigerado y filtrado en frío
Embotellado
Mezcla
Refrigerado y filtrado en frío
Embotellado

Tipos

- **Seleccionado:** Estufagem artificial. Entre 3 y 5 años de envejecimiento. No es obligatorio que lleve el nombre de la vid o mezcla que lo compone.
- **Rainwater:** Estufagem artificial, máximo 5 años de envejecimiento. Se sigue produciendo como aperitivo ligero a base de Verdelho o Sercial.
- **Reserva:** Estufagem artificial, envejecimiento entre 5 y 10 años, no es obligatorio el nombre de la vid, ni añada
- **Reserva Especial ou Reserva Velha:** envejecimiento entre 10 y 15 años. No es obligatorio que indique la vid, ni añada
- **Reserva 20 años o 20 años :** envejecimiento entre 20 y 30 años. No es obligatorio que indique la vid, ni añada
- **Reserva 30 años o 30 años:** envejecimiento entre 30 y 40 años. No es obligatorio que indique la vid, ni añada
- **Reserva 40 años o 40 años:** envejecimiento de más de 40 años. No es obligatorio que indique la vid, ni añada

MÁLAGA

Lugar de origen: Málaga, España

Historia: Las primeras referencias históricas del vino en Málaga se remontan a la llegada de los fenicios a sus costas allá por el s. VIII a.n.e. quienes no sólo introdujeron vinos procedentes del mediterráneo oriental sino que además cultivaron la vid en asociación con los grupos autóctonos elaborando vinos. En las tierras malagueñas de Al andalus se siguió cultivando la viña para producir vino y pasas. El vino llamado xarab al malaquí se siguió consumiendo, fue muy famoso y cantado por los más destacados poetas. El cultivo de la pasa sigue realizándose en nuestros días siguiendo la más genuina tradición, protegida bajo la DO Pasas de Málaga



Elaboración

1. **Prensado:** Para la obtención de un mosto rico en azúcares
2. **Fermentación:** Para la transformación de azúcares en alcohol etílico.
3. **Crianza:** En barriles de roble americano o francés. Antes de incorporarse a la crianza, se clarifica y pasa por frío con el fin de eliminar las sustancias que puedan llegar a producir enturbiamientos una vez embotellados. La crianza mínima es de 2 años

Tipos

Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Málaga" se clasifican en:

- Vinos de licor y entre ellos los Vinos Dulces Naturales
- Vinos Naturalmente Dulces

Por las características del producto:

- **Lágrima:** Vino en cuya elaboración solo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella.
- **Parajete:** Es el vino de licor, o vino dulce natural con un contenido total de azúcares comprendido entre 45gr/l y 140gr/l elaborado sin adición de arrope, sometido a envejecimiento y de color ámbar a ámbar oscuro.

Por Contenido en azúcares:

- Dulces
- Semidulces
- Semisecos
- Secos

Por denominación y período medio de envejecimiento:

- Málaga, de 6 a 24 meses.
- Málaga Noble, de 2 a 3 años.
- Málaga Añejo, de 3 a 5 años.
- Málaga Trasañejo, superior a 5 años.

Por su color:

- Dorado o Golden
- Rojo dorado o Rot gold
- Oscuro o Brown
- Color
- Negro o Dunkel

Por la variedad empleada:

- Pedro Ximénez: Son los vinos que proceden de la variedad de uva que les da el nombre.
- Moscatel: Son los vinos que proceden de la variedad de uva que les da el nombre.

Tipos de vino D.O. "Sierras de Málaga"

- **Blanco:** Vinos de color amarillos, pálidos de aroma varietal, elegantes y nítidos, de sabor afrutado, fresco von tonos ácidos.
- **Tinto:** Vinos con cuerpo, bien estructurados, en los que predominan los sabores y aromas minerales y del terruño.

MISTELA

Lugar de origen: España

Es un derivado de vino, preparado con la mezcla de uva concentrada con un añadido de alcohol bastante elevado de 13% o más. No se sabe con exactitud cuando se empezó a elaborar



Historia

La mistela se ha elaborado durante miles de años, ya que se consiguen vinos dulces que eran muy duraderos por la estabilidad que aportaba al mosto el alcohol, que aun manteniendo los aromas primarios de la uva, no fermenta porque la cantidad de alcohol en el mosto es tan alta que las levaduras no pueden sobrevivir. Una manera de conservar zumo de uva durante mucho tiempo, porque el alcohol es un gran conservante.

la mistela debe hacerse con alcohol vínico o de procedencia vínica, pero durante mucho tiempo la gente usaba alcohol de 96 de la farmacia para sus mistelas caseras que era altamente peligroso y muy perjudicial para la salud. Se dice que en pueblos de tradición vinícola, la farmacéutica no vendía alcohol de 96º porque sabía que lo usaban para sus mistelas caseras

Elaboración

las mistelas son un producto resultante de la adición de alcohol vínico autorizado a los mostos, en una proporción tal que se impida su fermentación alcohólica, generalmente superiores a los 15% vol.

Pueden ser blancas o tintas, las primeras a partir de mostos de uvas blancas y las segundas, se obtienen por estrujado y despalillado de la vendimia, pudiendo añadirse el alcohol antes de la maceración del mosto con sus hollejos durante un período suficiente de un mes, o bien paralizando la fermentación con anhídrido sulfuroso durante una a dos semanas, siendo éste posteriormente eliminado y añadiendo entonces el alcohol vínico.

- Se exprime la uva en un molinillo, colándola de modo que obtengamos un zumo limpio amarillento.
- Se mezclan 2 tercios del zumo con uno del aguardiente, y se le añade azúcar, aproximadamente 200 gramos cada 10 litros.
- Añadimos también el café molido, unos 100 gramos cada 10 litros y removemos bien.
- Por último añadimos un puñado de granos de café con unos 3 o 4 clavos de especia por cada 10 litros, todo esto bien removido lo metemos en un recipiente cerrado, y lo dejamos reposar durante 40 días, agitando dicho recipiente, a poder ser, todos los días.
- Pasados esos 40 días llega el paso de trasegar el licor de mistela. Para ello esperaremos 3 días sin agitar y retiraremos el licor con un tubo para que los posos queden en el recipiente.
- La mistela ya está lista para tomar,

Tipos

- **Vino Mistela moscatel de crianza**

Dos años en depósito y cuatro años en botella esto influirá en la intensidad de los olores, el sabor y el color

- **Vino Mistela de reserva Teulada**

Definitivamente una bebida muy peculiar que se microfiltra antes de confinar en la botella, de esta manera se disfrutará al máximo.

VINOS DULCES

Elaboración

En general, los vinos dulces son fermentados de tal manera que este proceso permite realzar y privilegiar los componentes que contienen azúcares. También los vinos fortificados (vinos con mayor estabilidad y durabilidad) son generalmente vinos dulces, ya que durante el proceso de fermentación se le agrega brandy (al menos en la técnica más común) para incrementar su graduación alcohólica, lo que provoca que algunas azúcares no se fermenten.

Tipos

Vinos fortificados

Se obtienen agregando otra bebida alcohólica, usualmente brandy, antes o durante la fermentación. Esta bebida alcohólica neutral que se agrega, reduce la acción de la levadura y por tanto produce un alto grado de azúcares residuales.

Appassimentados.

Su cuna es el mediterráneo donde la técnica del appassitamento está incluso hoy difundida. Se trata de cosechar las uvas y dejarlas deshidratar al aire libre y al resguardo de los pájaros, de forma que aumenten su tenor azucarino. Luego se elaboran los vinos, algunos de ellos muy famosos, como los Recioto della Valpolicella, que son tintos dulces de la variedad corvina, o los Pedro Ximenez de Jerez.

Late Harvest.

En las regiones del mundo donde los otoños son parejos y frescos, se desarrollaron los cosecha tardía: se dejan las uvas en la planta para que se nutran hasta que pámpanos se convierten en sarmientos, punto desde el cual se deshidrata. Y luego, con esas uvas, casi todas blancas, se elaboran vinos de cosecha tardía, cuya aromática vira de las frutas frescas a las secas

Botrytizados.

En muchos lugares de Europa, pero también en América del Norte y Australia, hay regiones cuya condición húmeda por la mañana y seca por la tarde permiten el desarrollo de un hongo: la *Botrytis cinerea* o podredumbre noble. Las uvas se cubren de una ceniza gris, en rigor el hongo, que al alimentares a través de la piel de la uva la deshidrata, por un lado, y cambia su química interna, por otro. Los vinos elaborados luego ofrecen sabores de damasco seco, miel y de una extrañeza tal que los hizo célebres.

Ice Wines

En Alemania y en Austria, pero también en Canadá, los ice wines son una especialidad porque allí el invierno llega rápido y sin una media estación. Las uvas se congelan y lo que sucede es que el agua dentro del grano se separa del los azúcares y el jugo que se puede extraer de ellas está altamente concentrado, como un almíbar rico en acidez y dulzor. Se elabora un vino de fermentación lenta, cuya virtud se halla en el gusto varietal y en el dulzor que atesora.

Dulces naturales

Forman una amplia categoría de vinos blancos y algunos raros tintos jóvenes y dulces y de frescura elevada. Los especialistas en este tipo de vinos son los Alemanes que, por cultivar sus Riesling en zonas muy frías, elaboran vinos con azúcar residual para compensar la acidez elevada.