

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado
en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

**“Aplicación de bebidas espirituosas a preparaciones contemporáneas
y clásicas ”**

Autor:

Santiago Francisco Mora Vintimilla

Director:

Ing. Roberto Mora

Cuenca, 18 de Enero de 2012



ÍNDICE

Autoría.....	4
Dedicatoria.....	5
Agradecimiento.....	6
Resumen/Palabras claves.....	7
Abstract/Key words.....	8
Introducción.....	9

CAPÍTULO 1

HISTORIA DE LAS BEBIDAS ALCHOLICAS Y ESPIRITUOSAS.....	10
--	----

1.1 Historia de las bebidas alcohólicas en la cocina.....	10
1.2 Historia de las bebidas espirituosas.....	11 - 12
1.3 Historia de cada una de las bebidas espirituosas escogidas, procedencia, ingredientes, elaboración y Justificación.....	13 - 32

CAPÍTULO 2

ANALISIS SENSORIAL Y AFINIDADES.....	33
--------------------------------------	----

2.1 Características organolépticas de las bebidas escogidas.....	33 - 36
2.2 Afinidad de las bebidas escogidas con ingredientes.....	37 - 41
2.3 Evaluación de recetas y análisis de sabores en conjunto.....	42 - 43



CAPÍTULO 3

BEBIDAS ESPIRITUOSAS IMPORTANTES, USOS EN COCINA Y RECOMENDACIONES.....44

3.1 Explicación breve sobre los espíritus esenciales que no constan en el
trabajo.....44 - 46

3.2 Posibles combinaciones en cocina.....47

3.3 Recomendaciones del autor.....48

Conclusiones.....49

Recomendaciones.....50

Bibliografía.....51

Glosario.....52

Recetas.....53 - 62



AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado:
“Aplicación de bebidas espirituosas a preparaciones contemporáneas y
clásicas”, son de exclusiva responsabilidad de su autor, quien firma a
continuación:

Santiago Francisco Mora Vintimilla

0104058557



DEDICATORIA

El siguiente trabajo de graduación se lo dedico a todos aquellos que tendrán acceso al mismo y que dispondrán de la información presente para sus motivos correspondientes.



AGRADECIMIENTO

Quisiera expresar mis más sinceros agradecimientos a todos los profesores que nos han enseñado a lo largo de toda la carrera, especialmente a todos los involucrados en el curso de graduación. Al Ing. Santiago Carpio por su constante apoyo como director del curso, al Ing. Roberto Mora por su trabajo como director de la monografía. Finalmente quisiera agradecer a todos los compañeros que gracias a su ayuda hacen esto posible.



RESUMEN

A lo largo de la historia, se ha demostrado la posibilidad para realizar bebidas espirituosas, a base de fermentos naturales. Estos destilados se han ido perfeccionando y el día de hoy podemos encontrar productos de muy alta calidad y refinamiento. He escogido cinco espíritus para realizar este trabajo: Brandy, Gin, Whisky, Tequila, Pisco, los tres primeros considerados espíritus esenciales, y los dos últimos destilados propiamente latinoamericanos. Brandy (Coñac), destilado de uva, elaborado en la zona francesa de Charente, envejecido en barrica de roble. Gin, este destilado comienza su vida como un alcohol neutro a partir de cereales, luego es saborizado con enebro y sus principales condimentos (piel de limón, regaliz, etc. Whisky, destilado de cebada malteada, puede contener maíz, centeno, en sus versiones americanas (Bourbon). Envejecido en barrica de roble. Tequila, destilado del jugo de pita fermentado (pulque). Puede ser claro o dorado, dependiendo de su envejecimiento en roble. Pisco, destilado de uvas, un tipo de brandy, a diferencia de su primo francés, este es incoloro. Dando un ejemplo sobre como usarlos en la cocina se los ha aplicado a preparaciones, considerando sus características organolépticas: Sopa de cebolla con Coñac, Ceviche de salmon con Gin, Pollo al whisky, Gazpacho con tequila, y camarones al pisco. Se ha realizado un análisis organoléptico de los destilados y detallado sabores y aromas para posibles combinaciones. Para finalizar se han analizado brevemente los destilados que no se encuentran en el trabajo: Ron, Vodka, Aquavit, Calvados, Eua de Vie.

Palabras Clave:

Espíritu	Brandy	tequila
Destilación	Coñac	Pisco
Fermentación	Ginebra	



ABSTRACT

Along history, it has been shown that distillates can be produced from any type of natural fermented juice. This Spirits have reached high levels of purity and refinement. I have chosen five distillates: brandy, Gin, Whisky, tequila, pisco. The first three considered essentials and the last ones very famous South American spirits. Brandy (Cognac), grape distillate, produced in France, Charente region, aged in oak casks. Gin, born as a neutral grain spirit, takes his distinct flavor from juniper, and other ingredients (Lemon skin, liquorice, etc. Whisky, made from malted barley, it may contain corn or Rye in its American version (Bourbon). Aged in Oak casks. Tequila, made from fermented agave juice (pulque), it can be clear or golden depending on aging in oak casks. Pisco, a distillate from fermented grape juice (a type of Brandy), unlike his French cousin, this one is clear. Giving an example of how to use them as ingredients in the Kitchen, i have chosen one recipe for each one of them. Onion Soup with Cognac, Salmon ceviche with Gin, Whisky chicken, Tequila Gazpacho, and pisco Shrimps. An organoleptic analysis has been made with each spirit, and possible mixings between flavors and aromas has been detailed. At the end, there's a brief description of other important distillates. Rum, Vodka, Aquavit, Calvados, Eau de Vie.

Key words:

Spirit	Brandy	Pisco
Distillation	Cognac	Whisky
Fermentation	Gin	
Grapevine	Tequila	



INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia las personas han encontrado siempre ocasiones en las que beber. Las culturas primitivas empleaban la embriaguez alcohólica como forma de acceder a los dioses. Los primeros destilados en Europa se los realizó en función puramente medicinal ya que se conocía las propiedades curativas del vino y mediante la destilación se pretendía separar los componentes para así crear medicinas mas efectivas, y no solo la medicina sino el arte ancestral de la alquimia jugo un papel vital ya que con realización de que los alcoholes se pueden destilar repetitivamente alcanzando cada vez un nivel mayor de pureza, entonces se pensaba que los espíritus podían ser fuente de vida eterna. En el mundo de las bebidas esta ha sido la mayor inspiración para someter diversos productos a fermentación y destilación con el fin de extraer sus propiedades y esencias es decir, su alma. Por esta razón se llama espíritus a los destilados. El mundo de las bebidas espirituosas es muy amplio, las posibilidades de crear están siempre al frente de nuestros ojos aunque no las veamos. Existe un mundo por descubrir a la hora de introducir los destilados a la cocina, las posibilidades de crear combinaciones acertadas son prácticamente infinitas. Estas son unas de las tantas afirmaciones que me han llevado a elegir este tema para el trabajo de graduación, existen muchas limitaciones en el campo de las bebidas espirituosas, ya sea por disponibilidad o precio, si es que buscamos acceder a ellas buscando un nivel óptimo de pureza, pues se necesita una gran inversión. Aunque una muy buena noticia es que recientemente se esta comenzando ha producir vino en territorio nacional, el mismo que ya ha sido premiado con medallas internacionales, y se dice que el próximo paso seria producir un destilado de uvas. Asi se demuestra que bebidas espirituosas de alto nivel pueden llegar a ser una realidad en el país, al igual que Perú, Brasil, Chile o México que cuentan con destilados bandera reconocidos mundialmente. A partir de este preámbulo los invito a recorrer solo una pequeña parte de lo que es el gran mundo de las bebidas y como estas pueden llegar a ser ingredientes claves para degustar un gran plato.



CAPÍTULO 1

HISTORIA DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

Recorrido por la historia de la bebidas y sus primeros usos en la cocina.

1.1 Historia de las bebidas alcohólicas en la cocina.

Es muy difícil determinar cuándo, las bebidas alcohólicas, pasaron a formar parte integral en la cocina. Parece muy justo, asociarla al descubrimiento de la fermentación. Los antiguos Egipcios usaban granos fermentados para elaborar prototipos de cerveza. Estos granos también les servían para mejorar las técnicas en la elaboración de panes leudados. Encontraron que añadiendo sedimento de cerveza, el cual estaba lleno de lavaduras vivas, era la manera más rápida y fácil para que comience la fermentación en una nueva porción de masa. Entonces podemos decir que el uso de cerveza en la elaboración de panes, por parte de los egipcios en el año 2700 a de C. aproximadamente, represento la primera aparición del alcohol dentro de las artes culinarias.

El vino, jugo su parte en las cocinas de la Grecia clásica y luego en Roma, al inicio no por sus sabores sino por su acidez. La acción de los ácidos ablandando las fibras de carnes de texturas fuertes, llevo a la invención de las marinadas, procedimiento básico en cocinas alrededor del mundo. Así como ablandador de carnes, el vino sirvió para eliminar la sal en carnes que estaban conservadas en esta. Existen registros de Vino como ingrediente para salsas en el Libro Romano de Cocina, escrito por Apicius, que datan del siglo III d de C. El vino mismo era comúnmente infusionado con especias para marcar el rango de sabores en la oxidación y avinagrado.



1.2 Historia de las bebidas espirituosas.

Destilación: (del Latín Destillare, que significa gotear) es la extracción de alcoholes elevados a partir de bebidas fermentadas, usando la acción del calor para vaporizarlos. El principio de la destilación se basa en las diferencias que existen entre los puntos de fusión del agua (100°C) y el alcohol (78.3°C). Si un recipiente que contiene alcohol es calentado a una temperatura que supera los 78.3°C, pero sin alcanzar los 100°C, el alcohol se vaporizará y separará del líquido original, para luego juntarlo y re condensarlo en un líquido de mayor fuerza alcohólica. La fermentación por otro lado no esta sujeta a ningún elemento externo como lo es el calor en la destilación, este es un proceso natural de descomposición biológica originada por la actividad de microorganismos que procesan los hidratos de carbono como glucosa, la fructosa, la sacarosa, el almidón, que pasan a transformarse en alcohol en forma de etanol. Comparada a la fermentación, la destilación es un proceso mucho más simple. Al igual que un fresco jugo de uvas necesita la temperatura ambiente correcta para transformarse en un buen vino, un espíritu puede ser producido simplemente aplicando calor a este. La fermentación es el proceso previo de todo destilado.

El alcohol tiene un punto de ebullición de 78.3°C comparado a los 100°C del agua, así que se transforma en vapor momentos antes a que el agua contenida en el vino o fermento empiece a hervir. Cuando las partículas alcohólicas presentes en el vapor, chocan con una superficie fría se condensan y empiezan a gotear regresando a su forma líquida original. Ahora se ha separado los componentes del fermento, por un lado queda el agua y residuos presentes en el mosto y por otro el alcohol. Conforme repitamos el proceso, nos encontraremos con alcoholes más puros y elevados.



Mucho se ha discutido sobre donde la destilación fue primero utilizada. El filósofo Griego Aristóteles, escribió sobre como la destilación se usaba para purificar el agua del océano y hacerla consumible. Él comenta que el mismo procedimiento se lo puede aplicar al vino, él estuvo muy cerca del descubrimiento aunque el experimento no le sirvió más que para demostrar que el vino es una forma de agua modificada, y que un líquido puede derivar su sabor de lo que sea que este mezclado con el agua que formaba su base.

Incluso la antigua práctica de la alquimia estuvo relacionada a los orígenes de la destilación en Europa. Esta creencia milenaria de transformar metales ordinarios en oro era muy respetada, y se creía posible que se podía aplicar a muchas formas, como extraer la esencia de la vida del cuerpo humano, dejando atrás las formas físicas percibles. Con la realización de que el alcohol podía destilarse una y otra vez para obtener niveles de pureza muy altos, se creía que los espíritus podía ser el Santo Grial. No tardaron mucho en darse cuenta de que los alcoholes obtenidos tenían muchas propiedades medicinales, aunque ninguna de ellas era la vida eterna. Fue un físico catalán, Arnaldo de Villanova en el siglo XIII, quien primero uso el latín Aqua Vitae, agua de vida, para referirse a destilados, indicando que los asociaba con la vitalidad y la salud. Este término permanece vivo en los destilados escandinavos, Aquavit, y en las Eau de Vie francesas.

Sin duda, los primeros destilados fueron del vino, pero los destilados a base granos para producir los primeros whiskys y espíritus neutrales llegaron después en la edad media. Muchos de estos prototipos contenían yerbas y especias o eran saborizados con frutas para aumentar las propiedades medicinales, y camuflar la fuerza natural de un alcohol puro. Gracias a estos antecedentes existen varios de los licores aromatizados y vodkas saborizados de hoy.



1.3 Historia de cada una de las bebidas espirituosas escogidas, procedencia, ingredientes, elaboración y justificación.

- BRANDY

Allí donde crecen las uvas, se destila Brandy. Estrictamente hablando, el termino Brandy aplica a cualquier destilado a base de vino de uvas. El nombre en Inglés es un derivado del termino holandés Brandewijn, así mismo como el alemán Gebranntwien, que quiere decir Vino quemado, haciendo alusión al proceso de destilación. El más famoso de todos los verdaderos brandys es el Coñac, nombrado igual al pueblo en donde se lo producía originalmente en la región de Charente, al oeste de Francia. La Appellation d'Origine Controlee, o Apelación de Origen Controlado determina seis zonas o "terroirs"

- Grande Champagne
- Petit Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires

La destilación se la realiza en alambiques "Charentais", un alambique de cobre de destilación discontinua o por lotes. Esto permite al destilador un acceso controlado a las cabezas y las colas, tetes y secondes, Él sabe cuando se debe separarlas para obtener el corazón, coeur, el cual fluye transparente e intensamente oloroso del condensador a las barricas. La



cepas utilizadas para la elaboración del Coñac son uvas blancas, Ugni Blanc, conocida localmente como St. Emilion.

Tal era la fama de los destilados de vino de esta región, que surgieron muchos imitadores, ninguno de ellos lograron igualarlo, debido a las condiciones de terreno y clima de la región.

Otro Brandy francés de renombre es el Armañac, elaborado en la Gascona, “Gascogne”, parte sur oriental de Francia. Los “terroirs” o regiones de cultivo son:

- Haut-Armagnac
- Tenareze
- Bas-Armagnac

El alambique usado se lo denomina “Armagnacais” en el cual se realiza un proceso de destilación continua. Se lo envejece igualmente en barricas de roble. Las cepas usadas en su producción son cuatro Ugni Blanc, folle Blanche, baco blanc, y colombard. A diferencia del coñac en el cual solo se usa ugni blanc.

Aunque parezca extraño, el coñac debe su desarrollo a la sal de mar, sin los barcos que transportaban sal para la Hansa (Comunidad de Ciudades del norte de Alemania), en la región Charente-Maritime, el vino que cultivaban los habitantes del interior de la región y que vinificaban para su propio consumo no habría nunca llegado al conocimiento de los navieros sedientos de comercio, estos fueron quienes empezaron a trasportar este destilado en barricas de roble y debido a las demoras en la transportación se dieron cuenta que el destilado mejoraba, se suavizaba y adquiría sabores provenientes del roble. Los holandeses comenzaron a comercializar con vino



en el siglo XIII, la viticultura tomo gran impulso y las superficies vitícolas se extendieron hacia el interior del país. El vino de las regiones que rodean Cognac y Segonzac se hicieron famosos y cada vez salía en mayor cantidad de las costas de charente-maritime hacia los países bajos. Pronto la mayoría del vino cultivado en Charente era adquirido por los holandeses, y destinado a destilerías para convertirlo en Brandewijn. Era simple cuestión de tiempo que los primeros comerciantes tuviesen la lucrativa idea de instalar equipos de destilación en la Charente para destilar el vino allí mismo.

El coñac nació en realidad al envejecerlo en barricas de roble, el aguardiente desarrollaba unos aromas y colores completamente diferentes, más delicados. La madera de roble que se utilizaba desde un principio en Charente provenía de la cercana región de Lemosin. Allí crecen sobre todo Quercus Robur, cuya madera se adecua especialmente al coñac que se somete a muchos años de crianza.

El gran arte del coñac reside en el ensamblaje. Las botellas de cosecha o single cask, todavía escasas son un fenómeno reciente. A los productores de coñac lo que les interesa es ofrecer un producto armonioso, equilibrado, de calidad constante y estilo inalterado de un proceso de embotellado al siguiente. Para ello, en las calidades mas jóvenes, muchas veces se combinan entre si aguardientes de diferentes procedencias. Además, cada barrica es diferente, teniendo en cuenta las grandes cantidades que se deben ensamblar para conservar su expresión intacta, es difícil imaginar un proceso mas delicado que este. Es aquí donde se necesita al maestro bodeguero para realizar los ensambles y reducciones.

Grados y Niveles:

- VS (Very Special) o ***: El coñac más joven que llega al mercado debe tener por lo menos dos años y medio.



- VSOP (Very Superior Old Pale), VO (Very Old o Reserve): edad mínima cuatro años y medio
- Napoleón, XO (Extra Old), Extra u Hors d`age: edad mínima seis años y medio

El Coñac esta de moda, ya no solo se bebe en pretenciosas copas, sino que se vierte en la coctelera mezclándose con licores de moda, jugos de fruta y granadina. A los cantantes de Hip Hop les encanta pavonearse cuando alcanzan el éxito con botellas de Hennessy, Remy Martin, Courvoisier, las nombran en sus canciones y las exhiben en sus videos. El coñac se ha convertido en un símbolo de estatus, y fue desde sus inicios un artículo de exportación, y lo sigue siendo.

Justificación.

Escogí esta bebida espirituosa porque de todas las bebidas los destilados del vino son los de mayor renombre, fueron los primeros destilados de alta graduación empleados en medicina, y se convirtieron en productos de lujo, consumidos simplemente por el placer de disfrutarlos. El auge de los Brandis fue meteórico debido a dos factores que todavía hoy determinan la calidad y el precio: Su origen y su envejecimiento. Debido a su singular historia y gran variedad de clases, los brandis constituyen la base para el desarrollo de los demás espíritus, es por esto que lo he incluido en el trabajo.



- GIN

De los cinco espíritus esenciales (brandy, whisky, ron, vodka y gin) este último es el único con reputación que va un poco más allá de sus pares, esto no quiere decir que sea más puro o mejor que los otros espíritus sino que en su elaboración es más complejo ya que están presentes más ingredientes y aromatizantes.

Aunque los ingleses claman ser los progenitores de esta bebida, sus orígenes de hecho se remontan a la Holanda del siglo XVI. Como muchos otros destilados. La primera inspiración tras el Gin fue puramente medicinal. La mezcla de yerbas y aromáticos usadas en su elaboración se creía que liberaba a la carne de cualquier enfermedad. Principal entre los elementos se encuentra el enebro, en holandés Genever, es la raíz lingüística de la palabra inglesa Gin. Las pequeñas bayas oscuras del árbol de enebro contribuían el fuerte perfume característico de la bebida, igualmente son consideradas un fuerte diurético, ayudan al cuerpo a eliminar líquidos. El enebro o Junípero no es el único ingrediente añadido, aunque si el más predominante, las recetas varían de acuerdo a la casa destiladora, los ingredientes comunes incluyen, angélica, regaliz, oris (raíz), piel de limón seca, semillas de coriandro y alcaravea.

Durante la década de 1590 los soldados ingleses y holandeses lucharon en las mismas batallas en la guerra entre Holanda y España, por lo que es



obvio suponer que el mismo Genever llenaba sus copas. En los círculos oficiales se llamaba a su efecto el “Coraje Holandés”, una expresión que se sigue utilizando como sinónimo de la sensación de valentía que se experimenta con el alcohol.

Es un extraño fenómeno natural el que da al Enebro su nombre botánico (derivado de junior pario, aparición de los jóvenes): cuando sus frutos negros todavía cuelgan del arbusto aparecen los nuevos frutos verdes. Otra procedencia podría ser la expresión juveni paros, que significa nacer demasiado pronto, y haría referencia a las propiedades abortivas que ya en la antigüedad se atribuían a algunas especies de enebro venenoso. Aunque el origen de su nombre no quede del todo claro, sí lo están sus derivaciones: Juniper deriva a Genever, y genever a Gin o Ginebra.

A finales del siglo XVI Guillermo II de Orange, protestante, ocupó el trono inglés y una de sus primeras decisiones fue elevar los impuestos al Brandy, y prescribir el genever (o Gin, como lo abreviaban sus nuevos súbditos) por ley. Durante los 20 años siguientes, el consumo de ginebra alcanzó los 86 millones de litros en Inglaterra, el gobierno liberalizó la producción y pronto en 25% de hogares se producía o vendía. En el momento de mayor auge de la Ginebra, se producía 6 veces más ginebra que cerveza. En las más de 7.500 gin shops de Londres los clientes de clase baja compraban este barato destilado que a menudo procedía de una de las 1500 destilerías ilegales.

El aumento urgente de los impuestos sobre la ginebra aplicado en 1736, tuvo como consecuencia disturbios y más destilerías ilegales, la situación se relajó en la segunda mitad del siglo XVII a partir de la revolución industrial y la nueva clase media emergente. La ginebra no se socializó en EEUU hasta los “Locos años 20” periodo de bonanza económica que precedieron a la Gran Depresión en 1930 que fue cuando la burbuja económica había



reventado, y aunque esta década se dio la famosa Ley seca o Prohibición, en los altos círculos sociales el alcohol se camuflaba mezclándolo con bebidas no alcohólicas, es aquí donde surgen la mayoría de cocteles clásicos que conocemos hoy en día.

La producción de Ginebra es barata y se puede consumir inmediatamente. Mesclada en una bañera con aceite de enebro y otras hierbas intensas, la ginebra de bañera, menos pura, pudo burlar la ley seca. Tras la segunda guerra mundial, la ginebra se convirtió en la bebida alcohólica de moda, no había estrella de Hollywood que no ganara notoriedad declarándola su bebida preferida.

La ginebra no debe su sabor a su grano base, ni tampoco a su envejecimiento en barrica, esta vive de sus condimentos, en especial del enebro, aunque cada receta sea totalmente distinta. Las ginebras no edulcoradas, pero a menudo aromáticas son características de la producción Británica, y se denominan London Dry. Además de la Enebrina, suelen dominar en ellas cortezas de limón y naranja, anís, canela, cilantro, raíces de violeta, regaliz y angélica.

Justificación.

Quizás el destilado mas aromático de los cinco que escogí, y aunque no existe una sola receta y estas pueden variar significativamente, el Gin se nos presenta como un destilado muy generoso debido a su intensidad en sabores y olores producto de sus mezcla entre hierbas y aromáticos, uno puede oler su perfume al destapar una botella y es en mi opinión el mas directo de todos, no es necesario analizarlo profundamente, al no tener envejecimiento, sus atributos están presentes al instante. Por estos atributos, lo he considerado muy conveniente incluirlo en el trabajo.



- WHISKY

Whisky, Whiskey, Guisqui. La propia palabra suena a humo (smoke). Y genera asociaciones. Surgen imágenes de destilerías de las Highlands, de Pubs irlandeses, de las doradas extensiones de Kentucky. Quien aprecia el whisky conserva un tesoro en su imaginación y memoria según sus experiencias de viaje. Porque el whiskey, como ya sugieren las diferentes formas de escribir la palabra, no es un producto único, al contrario. La abundancia de formas de expresión es lo que le ha dado su posición en el mundo de las Bebidas espirituosas.

A los Escoceses e Irlandeses les gusta recordar aquellos oscuros tiempos remotos en los que sus antepasados fueron convertidos por monjes que preparaban maravillosos elixires en alambiques traídos de tierras lejanas. Uisge Beatha es la traducción en celta de agua de vida, es el origen de la palabra Whisky (o Whiskey, grafía utilizada por Irlandeses y americanos). En cuanto al sabor las versiones actuales no tienen nada que ver con sus predecesores históricos. Hasta 1915 no se introdujo un elemento adicional que modificó por completo el sabor del whisky, la barrica de roble. Con el los diferentes whiskys comenzaron a desarrollar la variedad aromática que les confiere su atractivo y adquirir la suavidad que constituye su deleite.

Lo que se consumía originariamente en las regiones tradicionales del whisky fue un destilado de granos de alta graduación bastante tosco. Cuando los propietarios de las destilerías y comerciantes se decidieron a amansar su impetuosidad y espirituosidad, se puso rumbo al éxito mundial. Esto se debió no solo a la maduración en barrica, o el blend o mezcla, sino que partiendo



de destilados mas suaves y mas fuertes se obtiene un whisky armonioso. Asi se crearon wiskis que agradan a un publico amplio y que son los mas adecuados para un consumo on the rocks, en combinados o en cocteles.

La cebada es el cereal tradicional de Escocia, el whisky escoces y la cebada son inseparables. El whisky de malta obtenido únicamente de cebada malteada este mucho menos difundido que el Blended Scotch, que consiste en una mezcla de mosto de malta destilado y otro destilado de cereales, llamado whisky de granos. En un principio se empleaba maíz , pero fue sustituido por trigo en cuanto se hizo mas barato ya que para el whisky de grano no hay ninguna limitación en cuanto al tipo de cereal permitido. Sus vecinos irlandeses proceden de un modo distinto, dan prioridad a la cebada, pero usan grano malteado como sin maltear y añaden trigo. En America del norte predomina el maíz y el centeno. En el Bourbon, la proporción mínima de maíz prescrita es del 51%, el centeno (rye) se usa malteado y sin maltear, generalmente en pequeñas proporciones. La excepcion es el straight rye, que debe contener un mínimo de 51% de centeno.

- Whisky escoces: Clases y Calidades

Las regiones del Whisky escoces se dividen a grandes rasgos en Lowlands, (tierras bajas), Highlands (Tierras Altas) e Islands (Islas)

El scotch whisky debe destilarse en una destilería escocesa a partir de agua y cebada malteada u otro cereal, no pudiendo la graduación alcohólica superar los 94.8% Vol. Tras el último ciclo de destilación, tiene que madurar mínimo tres años en barricas de roble y no puede contener ningún aditivo aparte de agua o caramelo, se deba embotellar a una graduación mínima de 40% vol.

Se distinguen fundamentalmente dos tipos de scotch: single y blended.



Single significa que procede de una sola destilería.

Blended significa que se ha mesclado destilados de varias destilerías

- Single Malt Whisky: Whisky de cebada 100% malteada de una sola destilería.
- Single grain whisky: whisky de una clase de grano, procedente de una sola destilería.
- Vatted, Pure, o blended Malt Whisky: whisky de varias maltas procedentes de dos o más destilerías.
- Blended Grain Whisky: Whisky de una o varias clases de cereales procedente de una o mas destilería.
- Blended scotch whisky: Mescla de single malts y grain whiskies, por lo general de varias destilerías.
- Cask strenght : Whisky de malta sin reducir, con una graduación alcohólica de 50 a 60% vol.
- Single Cask : Whiskey de malta de un único barril, puede reducirse.

Justificación.

Como uno de los espíritus mas conocidos mundialmente, el whisky. Como ya lo repasamos anteriormente no es un producto único, sino que existen múltiples formas de expresión. Su variedad es muy seductora a la hora de



usarlo como ingrediente y es muy difícil determinar que tipo va bien con que producto. Me parece un destilado muy generoso a la hora de incorporarlo a la cocina, podemos escoger entre un scotch blended, single malt o un Bourbon, dependiendo de los aportes que queramos implementar en la preparación.

- TEQUILA

Espíritu nacional de México, está un nivel más arriba de refinamiento que su compañero Mescal, aunque mucho más adelante en cuanto al placer de degustación. Su vida comienza como Pulque, el jugo fermentado de la pita o penco de agave, parecido a una cerveza. Luego es destilado dos veces para pasar a añejarse en barril. Existe dos versiones, claro como el vodka, y oro o dorado, el cual ha tenido mayor tiempo de anejado en barril. Se puede decir que hasta hace no mucho tiempo era desconocido en Europa, el tequila entro primero al mercado norteamericano, en donde se convirtió en una bebida de culto para el mercado más joven. Su nombre proviene de la derivación del nombre botánico del penco, agave tequilana.

El penco o pita. Un cultivo de américa central de más de 8 mil años de antigüedad, es muy versátil. Se consume su dulce carne y a partir de sus fibras se cosen telas y se fabrica papel, sus hojas cubren tejados y sus espigas sirven como agujas de coser. La pita se usaba como planta medicinal. Su zumo fermentado o Pulque, fue muy importante en la religión



de los aztecas como sustancia intoxicante y ofrenda. Tras la introducción de la destilación por parte de los españoles, el pulque se lo destilaba para producir mescal, posteriormente Tequila. Actualmente ambos productos se han establecido como bebidas nacionales mexicanas y forman parte de la historia cultural del país.

Su región productora principal, declarada Denominación de Origen, es el estado de Jalisco, en la costa Mexicana del Pacífico, al que se añaden otras comunidades de los estados vecinos de Guanajuato, Nayarit y Michoacán.

Los olmecas ya debieron beber el zumo de Pita hace unos 3 mil años, que se obtiene del corazón del penco. Debido a su dulzor el líquido comienza a fermentar enseguida, por esto es muy probable que también conocieran el lechoso pulque. Según Leyendas aztecas la pita debe a las estrellas caídas su existencia, su forma, su color azulado, y su crecimiento encarado al cielo. Se explica que un rayo alcanzó el corazón de una pita, surgiendo de este un néctar maravilloso que los asombrados indios, interpretaban como regalo de los dioses. Por este motivo lo tomaban con moderación, alcanzaban estados de embriaguez que los acercaban a sus dioses.

No mucho después de la conquista de México por parte de Hernando Cortez en 1521, los españoles introdujeron los primeros alambiques en el país. Los primeros intentos de destilar el pulque fracasaron porque la bebida lechosa no era apropiada para ello debido a la estructura molecular del almidón. No fue hasta que se introdujo el método de cocer el corazón de pita a fuego de madera vivo antes de exprimir y fermentar el zumo. Así se obtuvo una bebida de aroma ahumado característico, que simplemente se designó por su propio nombre: mezcal, corazón de pita en lengua Náhuatl.

A partir de los años 30, con la prohibición en Estados Unidos, tequila consiguió una fuerte demanda que provocó un déficit en el suministro de



pita, obligando así a añadir azúcar de otras plantas para poder realizar el destilado, así nació el “Mixto” que aunque sea menos autentico y de menor calidad, se convirtió sorprendentemente en un éxito rotundo de exportación. En consecuencia comenzó la producción en masa. Durante la segunda guerra mundial, cuando las bebidas importadas de Europa escaseaban en EEUU, el tequila volvió a ganar terreno. A finales de los años 40, el coctel margarita conquistó los Estados Unidos, comenzando por California. Una década mas tarde, fue el ejemplo de la generación Beat de Jack Kerouac y William S. Burroughs quienes nombraban al tequila en sus escritos, lo que relanzo el consumo de tequila. En 1968, los juegos olímpicos en México, dotaron al país y a su espíritu insignia de una popularidad desconocida. Este se convirtió en una bebida de culto de la Juventud que lo tomaban con sal y limón o acompañándolo con sangrita en la otra mano, pero siempre de un solo trago. El aumento del turismo durante los 80s, principalmente desde EEUU, implico el descubrimiento de la alta calidad de la pita al 100%, lo que desencadeno un nuevo interés en el tequila como bebida Premium.

La imagen actual del tequila, actualmente distribuido a través de unas 1.000 marcas diferentes, consiste en una calidad de base cada vez peor, por un lado, y envases de lujo cada ves más caros, por el otro.

- Calidades y Categorías del Tequila:

Hay dos calidades de tequila oficiales:

La mejor calidad, la original, se destila exclusivamente a partir de pita, lo que se evidencia en la etiqueta: 100% agave.

La calidad mas corriente, denominada mixto en lenguaje especializado (termino que jamás aparece en la etiqueta), debe destilarse a partir de un 51% de pita y puede contener como máximo un 49% de otros azucares.



La mayor parte del tequila distribuido mundialmente es mixto, esto también debe a que el mixto no envejecido se exporta en tanques, se envasa en el extranjero, y se puede reducir su proporción de alcohol, mientras que las demás clases de tequila tienen que envasarse en origen.

Según su envejecimiento y tratamiento hay cinco categorías diferentes de tequila, supervisadas por el consejo regulador:

- Blanco

Tequila claro, sin envejecer, transparente, ajustado a la proporción de alcohol deseada tras la destilación y envasado rápidamente.

- Joven u Oro

Tequila no envejecido, coloreado y aromatizado por lo general con caramelo y/u otros ingredientes. No confundir con el envejecido.

- Reposado

Tequila envejecido entre dos y doce meses en barriles de roble americano o francés. De tono oro pálido, carácter suave y sabor a pita refinada.

- Añejo

Envejecido al menos un año en barriles de roble, por lo general antiguos barriles de Bourbon, a veces coñac, todo dorado algo mas oscuro, carácter equilibrado y suave, aromas complejos con un toque de vainilla y especias.

- Extra añejo



La categoría más nueva: envejecido al menos tres años en barriles de roble, por lo tanto oscuro, complejo y duradero.

Justificación.

Escogí el tequila por que además de ser un espíritu propiamente Latinoamericano, sus características frutales provenientes del agave lo transforman en un destilado muy potente y de sabor característico. Debemos tener muy en cuenta que a la hora de usarlo como ingrediente, usar un 100% agave es lo primordial, no queremos añadir un mixto que ha contenido caramelo u otras esencias artificiales que van desfavorecer las calidades de los otros ingredientes en el plato. Por ser un destilado americano, singular y de mucha fuerza, he escogido este espíritu para incluirlo al trabajo.

- PISCO (del Perú)

En el Perú, Pisco es una denominación de origen que se reserva para la bebida alcohólica perteneciente a una variedad de aguardiente de vino. Se produce en el Perú desde finales del siglo XVI. Es el destilado típico de este país, a partir del vino fermentado, cuyo valor ha traspasado sus fronteras, como lo atestiguan los registros de embarques realizados a través del puerto de Pisco hacia Europa y otras zonas de América desde el siglo XVII, tales como Inglaterra, España, Portugal, Guatemala, Panamá, y a Estados Unidos de América, desde mediados del siglo XIX.



Es uno de los productos bandera peruanos y sólo se produce en la costa (hasta los 2.000 msnm) de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.

En el valle de Pisco habitó un grupo humano hace más de dos mil años, destacado por su cerámica y que, en la época del Imperio inca, se caracterizó por sus notables productos alfareros, entre ello los denominados piskos que eran unos recipientes de barro, de forma alargada, anchos en su base y se iban adelgazando hacia el pico, servían para almacenar bebidas de toda naturaleza, incluyendo bebidas alcohólicas.

Así, el primer aguardiente de uva que se produjo en el Perú se almacenó en piskos y, con el pasar del tiempo, este líquido alcohólico adquirió el nombre de su envase.

En un inicio, la producción de uva se destinó únicamente a la elaboración de vino, pero poco a poco se abrió paso también el aguardiente.

Según el historiador Lorenzo Huertas, la producción del aguardiente de uva se habría iniciado a fines del siglo XVI; a su vez, estudios de Brown Kendall y Jakob Schlüpman indican que "la expansión del mercado del vino y el aguardiente se produjo en el último tercio del siglo XVI".

El investigador peruano Emilio Romero explica que en 1580 sir Francis Drake incursionó en el puerto de Pisco y pidió un rescate por los prisioneros que tomó; los aldeanos para completar el rescate le pagaron con 300 botijas de aguardiente de la zona. Luego en 1586 se prohíbe la venta de "vino cocido" en Panamá y en 1616 se prohíbe en Guatemala ya que los "vinos del Perú, que por ser fuertes, nuevos y por cocer, causan a los indios generalmente muy grande daño"



La producción del pisco del Perú es un sector dominado por la mediana industria, muchas veces artesanal. Ésta cuida los antiguos procesos de elaboración y la calidad, y a menudo no responde a fines estrictamente comerciales sino a una especie de orgullo generacional.

Es un producto bandera del Perú. Su calidad, producto de la fermentación de jugo fresco de uvas, destilado en alambiques de cobre, llegó a tener un gran realce y prestigio en el transcurso de los siglos XVII, XVIII y XIX, no solamente en el territorio del Perú, sino también fuera de él, llegando a países de Europa y a Estados Unidos de América (California).

La elaboración del pisco del Perú comienza en marzo de cada año, con el acopio de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de los viñedos de la costa del Perú, en camiones repletos de canastas de este fruto. Previo pesaje, las uvas son descargadas en un lagar, poza rectangular de mampostería, ubicado necesariamente en el lugar más alto de la bodega, ya que a partir de ahí los jugos y mostos fluirán por gravedad, primero a las cubas de fermentación y luego hasta el mismo alambique. Siete kilos de uva producen un litro de pisco en este país.

La técnica y arte de la destilación consiste en regular el aporte externo de energía (calor), para conseguir un ritmo lento y constante, que permita la aparición de los componentes aromáticos deseados en el momento adecuado. El proceso se desarrolla en dos fases: la vaporización de los elementos volátiles de los mostos, y la condensación de los vapores producidos.

En el Perú se usan tres tipos de alambiques:

El tipo charentès (usado en la zona de Cognac, Francia) conocido en territorio peruano como "alambique simple". Tiene cuatro partes: la paila



donde se coloca el mosto, el capitel o garganta en forma de cebolla, el cuello de cisne por donde fluyen los vapores alcohólicos, y el serpentín (inmerso en una "alberca" de cemento con agua fresca), donde se condensa el vapor alcohólico convirtiéndose en pisco.

El segundo aparato de destilación es igual al anterior pero además lleva acoplado un calienta vinos, suerte de cilindro cruzado en su interior por un pequeño serpentín, continuación del cuello de cisne.

El tercer tipo es la falca artesanal construida de ladrillo y barro con las paredes forradas con concreto con cal. En vez de cuello de cisne los vapores van hacia el serpentín a través de un tubo cónico de cobre llamado cañón, que sale de un costado de la bóveda.

Hay un serio debate entre los pisqueros en torno a las bondades de uno y otro, pero se considera que un pisco artesanal, elaborado en falca, es un producto de muy alta calidad y es muy apreciado.

El pisco del Perú se elabora a partir del jugo puro de uva y es totalmente distinto a los aguardientes de uva hechos en otros lugares del mundo. Johnny Schuler, en Historia del pisco, dice que: "Perú es el único productor que usa el jugo y mosto, ya que todos los demás los usan para producir sus vinos, volviendo a hidratar, fermentar y destilar la materia residual (hollejo, orujo). La grappa italiana, el orujo español o el tzipouro griego, son hechos con hollejo. Aquí radica el carácter del pisco del Perú. Su estructura aromática y su complejidad en la boca. Características que lo diferencian de los demás aguardientes de uva del mundo"

Variedades de Pisco Peruano



Dependiendo de las uvas utilizadas en su elaboración y al proceso de destilación, reconocidos por la Norma Técnica Peruana, existen cuatro variedades de pisco del Perú:

- **Pisco Puro**, especial por su fina destilación y de una sola variedad de uva. Es obtenido tanto de uvas de las variedades no aromáticas como son: quebranta, mollar y negra corriente, como de las aromáticas como la italia, torontel, albilla, y moscatel. El pisco puro en degustación es un pisco de muy poca estructura aromática en la nariz, o sea, en el olor. Esto permite que el bebedor no se sature o se canse en sus sensaciones gustativas. Posee una complejidad de sabores en la boca. Es el favorito de los iqueños y el pisco utilizado para la elaboración del pisco sour. En un estudio reciente se ha informado que entre el consumidor peruano el pisco puro de mayor consumo es el elaborado con uva quebranta, que es preferido por el 40%³⁰

- **Pisco Mosto Verde**, proveniente de la destilación de mostos frescos incompletamente fermentados. Es elaborado con mostos que no han terminado su proceso de fermentación. En otras palabras, se destila el mosto antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. Es por eso que requiere de una mayor cantidad de uva por litro de pisco, lo que encarece ligeramente el producto. El mosto verde es un pisco sutil, elegante, fino y con mucho cuerpo. Posee una variada estructura de aroma y sabores, y además una sensación táctil en la boca. El hecho de destilar el mosto con azúcar residual no implica que el pisco sea dulce. La glucosa no es eliminada por el alambique ya que éste sólo evapora alcoholes. Sin embargo, esta escasa cantidad de dulce en el mosto le transmite una característica muy particular aportando "cuerpo" a su estructura y una sensación "aterciopelada" en la boca.

- **Pisco Acholado**, Proveniente de la mezcla de diferentes variedades de uva o de piscos. Elaborado con un ensamblaje de varias cepas. La definición



de "acholado" significa por "analogía" con el término cholo, que en sentido "coloquial" y "de cariño" significa "mezcla de razas oriundas de los Andes del Perú. se acerca al "blended" (mezcla), como es blended el whisky escocés, el coñac o el jerez. Para mejor entendimiento se puede establecer que los piscos puros y los aromáticos son "variedades" o "single malt" y los acholados, "blended". Los acholados combinan la estructura de olor de los aromáticos con los sabores de los puros. Cada productor atesora secretamente las proporciones que usa en su acholado, creando así un mundo de variedades y sabores. El pisco acholado como materia prima del pisco sour, deviene en especialmente apreciado según los entendidos.

Variedades de uvas pisqueras:

Aromáticas: Albilla, Italia, Moscatel y Torontel.

No aromáticas: Mollar, Negra corriente, Quebranta y Uvina

Justificación.

El pisco, al ser un destilado de uvas, o un brandy, se nos presenta muy aromático y con un sabor fuerte casi picante, convirtiéndose en un destilado muy apropiado a la hora de incorporarlo a la cocina. Su gran unión lo hace con el limón y azúcar en el famoso pisco sour, de esta mezcla se puede partir para determinar que sabores pueden combinar a la hora de añadirlo a la olla. Por tener estas características y ser un espíritu propiamente latinoamericano, ha sido elegido para constar en el trabajo.



CAPÍTULO 2

ANÁLISIS SENSORIAL Y AFINIDADES

Estructuración de las características sensoriales de los destilados y afinidades con ingredientes y productos.

2.1 Características organolépticas de las bebidas escogidas.

- Brandy (Coñac)

Las características organolépticas de un Coñac varían en intensidad y complejidad según el envejecimiento del mismo. Se lo puede determinar así en términos generales:

-Aroma: Notas de roble, aromas ligeros a avellanas en los más jóvenes, al madurar más tiempo adquieren notas florales y cítricas.

-Sabor: Untuoso y floral, frutos rojos y vainilla en los más jóvenes, al madurar más tiempo adquieren sabores tostados y especiados como pimienta negra y canela.

-Color: Ámbar claro en los más jóvenes, se va oscureciendo a medida que el envejecimiento sea mayor.



- Gin

(London Dry)

-Aroma: frutas cítricas, notas dulces, notas florales, notas especiadas y notas de alcohol. Es muy importante tener en cuenta que si detectamos un olor a sustancia química o astringente, o aromas artificiales es la prueba de que estamos ante una ginebra de mala calidad.

-Sabor: astringente, notas cítricas, florales similares a la lavanda y notas terrosas gracias a las raíces de su fórmula. El sabor ácido demuestra el uso de piel de limón o naranja. Otro aporte significativo es el de las semillas de cilantro, el pepino, y regaliz. Una buena ginebra debe tener un final limpio y fresco, el enebro no debe permanecer demasiado tiempo, debe desaparecer antes del siguiente trago.

- Tequila

Tequila Claro 100% agave:

-Aroma: Agave fresco, notas a frutas y cítricos

Sabor: dulce, agave fresco, notas cítricas, al final un dejo ligeramente picante

-Color: tequila claro, transparente.

Tequila Reposado

-Color: color ámbar ligero

-Aroma: aromas a roble, Ligero agave fresco, y notas cítricas.



Sabor: Suave y dulce, balanceado entre roble y agave fresco, con notas a cítricos y miel. Al final un dejo a vainilla y ligeramente floral.

- PISCO

Color: La ausencia de color. Totalmente incoloro y transparente.

Aroma: el alcohol no debe ser agresivo sino ligero y amable. Se resaltan olores de la uva relacionados con cada tipicidad, así como aromas a otras frutas maduras (pasas, melocotón, plátano, lúcuma, higos, pecanas) y flores (jazmines, geranios, rosas, azahares). Estos matices varían de acuerdo a la descripción aromática de cada variedad pisquera.

Sabor

El alcohol es la primera sensación que impacta en el sentido del gusto, es equilibrado y guarda armonía con los aromas. Es cálido y no quemante, aporta el sabor dulce que resalta y ratifica las características frutales y florales que se han identificado en la nariz, las cuales persisten y permanecen en la boca por varios segundos.

- Whisky

Todos los tipos presentan un color ámbar, estos varían en intensidad dependiendo del tiempo de envejecimiento en barricas de roble. El envejecimiento mínimo es de tres años, se los puede envejecer por más de cien años.

- Single malt 10 años



Color: Brillante y con matices ambarinos, este se oscurecerá dependiendo de la maduración en roble.

Aroma: notas florales y frutales, Vainilla entre ligeras notas de turba.

Sabor: textura untuosa, ahumado notas frutales, miel y madera.

- 18 años Blended scotch.

Color: ámbar oscuro e intenso.

Aroma: frutos secos, avellanas, notas dulces de caramelo, cacao o chocolate negro.

En boca: suave, aterciopelado, ahumado, se mezclan notas florales que recuerdan a vainilla con notas de chocolate y galleta de mantequilla.



2.2 Afinidad de las bebidas escogidas con ingredientes.

Cuando de buscar combinaciones se trata debemos tener en cuenta lo siguiente:

- Siempre es necesario tener una descripción sensorial de la comida y de los destilados al pensar en una combinación correcta.
- Ninguno de los protagonistas (ingrediente principal y el destilado) debe perder su identidad, se deben complementar entre ellos.
- Se debe desarrollar un criterio propio, teniendo en cuenta que la base es la experimentación.
- En toda combinación no solamente tienen que combinar los ingredientes principales, deben coincidir los aromas, guarniciones y salsas.
- Tener en cuenta las texturas y propiedades mecánicas de los ingredientes a utilizar, no olvidar que los destilados pueden llegar a alterar y desestabilizar un producto.
- BRANDY

Al contar con una estructura compleja y de mucho cuerpo en el caso de los coñacs, este se combina muy bien con productos de sabor fuerte. Es ideal para marinar y aromatizar carnes rojas, como res o cordero, también va muy bien con cerdo ahumado.



- Cebollas y chalotas
- Quesos como Roquefort o Camenbert (quesos de oveja)
- Mostaza Dijon
- Pimienta negra
- Café
- Chocolate Negro
- Jamon Ahumado
- Trufas
- Foie Gras

- GIN

Siendo el más aromático de los destilados que hemos repasado, el gin o ginegra se presta para dar un toque de distinción con su buque característico tanto a platos de pescado como de vegetales e incluso postres en base a cítricos y frutos rojos.

- Pescados grasos (Salmon, Pargo, atún)
- Frutos cítricos (limón, naranja, mandarina, lima)
- Frutos rojos (moras, frambuesas)
- Manzanas
- Mango
- Pimienta blanca
- Azafran
- Cilantro
- Hinojo



- TEQUILA

Destilado bandera de México, el tequila blanco preferido en la cocina ya que sus propiedades frutales del agave combinan mejor que uno reposado. Es usado en múltiples platos de camarones, sopas de mariscos o ostiones, o sopas frías estilo gazpacho, también en postres de chocolate se lo usa para potenciar su sabor.

- Mariscos (Camarones, Ostiones)
- Pescados
- Tomates
- Chiles
- Frutos Cítricos
- Plátanos
- Chocolate
- Aguacate
- Mango
- Queso parmesano

- WHISKY

Dentro de su gran variedad de estilos, predomina el scotch con sus variedades tanto de las Highlands como Lowlands o de las islas. La turba que funciona como combustible al secar los cereales, otorga el humo que más tarde aparecerá en el producto final. El Bourbon o whiskey americano



nos presenta un sabor mas dulce proveniente del maíz y su variedad de Tennessee a ser filtrado en carbón de arce, otorga notas de humo y madera al producto final, convirtiéndolo en un ingrediente esencial en las barbacoas.

Scotch:

- Carnes rojas, cerdo y pollo.
- Pescados blancos
- Cebollas
- Hongos
- Miel
- Toronjas
- Chocolate
- Café

Bourbon:

- Carnes Ahumadas
- Chocolate
- Cebollas
- Miel
- mantequilla



- PISCO

Siendo este un tipo de brandy, se adapta muy bien a la cocina, el clásico ceviche peruano o el lomo saltado han sido transformados por sus sabores.

- Mariscos
- Frutas cítricas
- Mango
- miel
- Aji
- Pimienta
- Pescados
- Perejil
- Cilantro



2.3 Evaluación de recetas y análisis de sabores en conjunto.

- Sopa de Cebolla con Coñac

En esta sopa clásica francesa, el coñac sirve como potenciador de sabores, se armoniza con el dulzor de las cebollas glaseadas y resalta la pimienta, mostaza y el queso.

- Ceviche de Salmon Aromatizado con Gin.

El gin con sus aromas cítricos y florales muy perfumados se mezcla óptimamente con el limón, aceite de oliva y condimentos para transformarse en el marinado estrella del salmón. El cebollín y perejil van a dar la frescura al terminado, convirtiéndose en un plato muy perfumado y limpio.

- Pollo al whisky con mermelada de cebolla.

En esta receta el whisky usado es un blended scotch, aportando a la mezcla de ajo, miel, aceite, y sésamo, sus cualidades de humo y madera así como sus ligeros tonos frutales, haciendo de esta una pasta que pasará a saborizar el pollo. Al final se lo degustará con la mermelada de cebolla combinando los sabores dulces y ahumados que harán de este un plato favorito.

- Gazpacho al tequila.

Siempre que utilicemos tequila en preparaciones asegurarnos de que sea 100% agave. En este caso irá adentro de una clásica sopa fría como lo es el gazpacho. Los sabores y aromas a agave fresco darán un toque al tomate,



ajo, pimienta, pepino y sus perfumes frutales terminaran por refrescar el plato. Además del empujón que otorga el espíritu de agave azul, este plato además de refrescante pasa a ser un reconstituyente.

- Camarones al Pisco.

El pisco con su aroma muy afrutado y sabor casi picante se flamea en la preparación justo antes de servir, aquí vamos a dejar los sabores y aromas de este brandy peruano para que se junte con el ajillo y potencie su sabor.



CAPÍTULO 3

BEBIDAS ESPIRITUOSAS IMPORTANTES, USOS EN COCINA Y RECOMENDACIONES.

Breve repaso de las bebidas espirituosas que no constan en el trabajo y sus posibles combinaciones en cocina.

3.1 Explicación breve sobre los espíritus esenciales que no constan en el trabajo.

- Ron

La invención del Ron probablemente data de los primeros registros de plantaciones de caña en las Indias orientales del siglo XVI, no fue hasta los viajes de Colon, el azúcar era un producto de lujo, siendo originalmente traído de la india a Venecia por persas y árabes. Cuando los exploradores españoles llegaron a Hispaniola (ahora Haití y república dominicana) y las islas vecinas, vieron ambiente propicio para el cultivo de la caña, para así romper con el mercado de los árabes. Si las levaduras necesitan azúcar para alimentarse y producir alcohol, entonces era obvio que la planta de azúcar era una fuente para algún tipo de destilado.

Recién exprimido, el jugo de caña es un caldo verde lleno de impurezas, si se lo hierva se cristaliza y se convierte en melaza que fermenta rápidamente en condiciones tropicales. Ron es el destilado de la melaza fermentada.

- Vodka

Se puede decir que el vodka es lo más cercano a la perfección en la larga historia de los espíritus, debido a su falta de sabor, es puro, inalterado,



alcohol sin complicaciones. La palabra vodka significa en ruso “poco de agua” denotando sus características de no poseer sabor, pero también se deriva de la tradición de llamar a los destilados como aguas, (aqua vitae o eau de vie). Originalmente se lo destilaba de papas, y es muy común que popularmente se crea que este es su principal ingrediente, aunque no sea así. Hecho de en su mayoría de trigo o centeno, produciendo un destilado ultra purificado (destilado varias veces) y completamente neutro. Actualmente existe una gran variedad de vodkas saborizados. Debido justamente a su neutralidad y falta de sabor no lo considere apropiado para realizar el trabajo.

- AquaVit

Su nombre esta entre los varios espíritus que se derivan de la frase “Agua de vida”. Bebida escandinava, su producción es muy similar a los vodkas saborizados, su base es un destilado neutral a base de granos o papas, que es rectificado a un nivel más alto de pureza, y luego aromatizado con especias como anís, hinojo, eneldo, comino. Se lo produce en Escandinavia y Alemania.

- Calvados

Después de la uva, la fruta más importante a la hora de actuar como fuente de alcohol, es la manzana. El Calvados es una denominación de Origen para el brandy de manzana elaborado en una zona francesa llamada Pays d auge. El proceso no varía de cualquier otro brandy. Se lo produce también en Inglaterra, aunque claro no bajo el nombre Calvados, sino simplemente Apple Brandy, la versión de estados unidos se la llama applejack.



- Eau De Vie

Es la traducción francesa para el latín Aqua Vitae, o agua de vida en español. Estrictamente hablando, el término se refiere a todos los destilados de frutas fermentadas, comenzando con una base de cognac o armagnac. Así mismo Calvados puede ser considerado un Eau de Vie de manzana. Se los saboriza con numerosas frutas incluyendo: Fresas, moras, frambuesas, peras, ciruelas. Etc.



3.2 Posibles combinaciones en cocina.

- Ron

Un ron puede servir muy bien en repostería, tortas y cheesecakes en base a frutas tropicales, coco y uvas pasas, pueden ser potenciados por su sabor.

- Vodka

El vodka helado es el acompañante clásico de pescados en los países nórdicos, también sirve para adicionarlo a sopas frías o gazpachos en base de tomate. Existe una gran variedad de vodkas saborizados que se pueden aplicar a preparaciones en base a su sabor como Cítricos, Café, e incluso ají.

- Aquavit

Por su carácter anisado y sus aromas a hinojo y eneldo, va muy bien con pescados. Puede aromatizar muy bien cualquier caldo o cocido en base de pescado.

- Calvados

Como un brandy de manzanas, este destilado va muy bien en salsas acompañando carnes blancas, que se presten a sabores agridulces como cerdo y pollo. También en postres en base a manzanas.

- Eau de Vie

Muy usado en repostería, postres en base a moras, frambuesas, son aromatizados con sus propiedades frutales.



3.3 Recomendaciones:

Al haberme centrado en destilados, he dejado de lado muchos licores y vinos fortificados y cremas muy usados en cocina. A continuación detallo una lista de los principales, los cuales son ingredientes esenciales en múltiples preparaciones tanto de dulce como de sal. Recomiendo investigar sobre estos ya que constituyen una parte muy importante a la hora de usar bebidas en la cocina.

- Licores:

Cointreau: Base de brandy saborizado con piel de naranja

Drambuie: Base de whisky saborizado con miel de brezo y hierbas

Grand Marnier: Base de Coñac con naranjas

Kahlua: Licor de café

Malibu: Base de ron blanco con coco

Baileys: Base de whisky, saborizado con chocolate y café.

Mozart: Base de bourbon, saborizado con chocolate negro .

- Vinos Fortificados:

Vermouth: Dulce o seco, aromatizado con hierbas.

Madeira: De la isla de madeira, Portugal

Moscatel: Vino fortificado dulce elaborado en Francia y España.

Porto: Vino fortificado de Portugal.

Jerez: Vino fortificado seco



CONCLUSIONES

Al haber repasado la historia de las bebidas espirituosas e indagado mas a fondo sobre cinco de estas y que he escogido personalmente, siento que estoy solo sobre la punta del iceberg, el mundo de las bebidas es tan amplio como son las variedades de frutas, cereales, granos, plantas, tubérculos etc. que son aptos para procesarlos y crear bebidas a base de sus esencias.

Con este trabajo se ha logrado apreciar a las bebidas desde otro punto de vista, que es el verlas como ingredientes y no como un acompañante de la comida. Habiéndome centrado solo en destilados, he dejado de lado muchas bebidas como licores, cremas, vinos fortificados, que sin duda son usados mucho más frecuencia dentro de recetas. Aunque sin duda me hubiera sido imposible realizar un trabajo tan extenso. Como conclusión final, quisiera decir que el mundo de las bebidas en la cocina esta muy poco desarrollado y mucho mas en nuestro medio, creo existen infinitas posibilidades para eclosionar comidas y bebidas en una receta, y de hecho los dos mundos son dos caras de una misma moneda, lo importante es saber usar los atributos de cada lado para crear algo relevante.



RECOMENDACIONES

A la hora de usar destilados en la cocina para potenciar el sabor de recetas, aromatizar o saborizar preparaciones, tenemos que conocer a fondo los productos que estamos manejando, tanto bebidas como ingredientes pueden pasar a estropearse si es que no sabemos manejarlos bien. Cuando añadimos un espíritu a una preparación que va a cocinarse por ejemplo en cocido o una sopa, tenemos que incorporarla en el momento preciso para cerciorarse de que el alcohol allá evaporado lo suficiente. Igual al flamear al final justo antes de servir para que los sabores y aromas estén frescos. Unas ves que dominemos nuestro conocimiento en cuanto a sabores y técnicas, podemos experimentar libremente basándonos en las recetas existentes y las combinaciones de sabores ya establecidas serán nuestra guía para nuevas creaciones. Recomiendo siempre buscar alternativas a combinaciones y no quedarnos solo en la teoría a la hora de combinar, muchas veces las mejores combinaciones suelen pasar por accidente, así que si es que no experimentamos, estamos muy lejos de crear algo nuevo.



BIBLIOGRAFIA

Beefeater. www.Beefeatergin.com.es. n.d.

Domine, Andre. El Libro del bar y de los cocteles. n.d.

Hennessy. www.hennessy.com. n.d.

Jennins, Ryan. Cooking with Booze. n.d.

Patron. www.tequilapatron.com. n.d.

Walton, Stuart & Miller, Norma. Spirits and liqueurs and how to use them in the kitchen. n.d.



GLOSARIO

Fermentación: Proceso químico en el cual hidratos de carbono presentes en un producto, se descomponen naturalmente convirtiéndose en Etanol.

Destilación: aplicación de calor a un fermento para vaporizar los alcoholes separándoles del agua.

Etanol: Alcohol apto para el consumo humano

Aqua Vitae: Latin, Agua de Vida

Brandewijn: Holandes, Vino Quemado

Gebranntwien: Aleman, Vino Quemado

Terroir: Frances, Terreno

Cepa: Tipo de uva

Genever: Holandes, enebro

Pulque: jugo de pita fermentado

Pita: Agave azul

Piskos: Quechua, recipientes de barro.

Mosto: zumo de la uva que contiene diversos elementos de la uva como pueden ser la piel, las semillas, etc

Highlands: Ingles, tierras altas, parte norte de Escocia

Lowlands: Ingles, Tierras bajas, parte sur de Escocia

Uisge Beatha: celta, Agua de vida.

Turba: Material organico rico en carbono

*Aplicación de Bebidas Espirituosas a preparaciones
Contemporáneas y Clásicas.*



Universidad de Cuenca