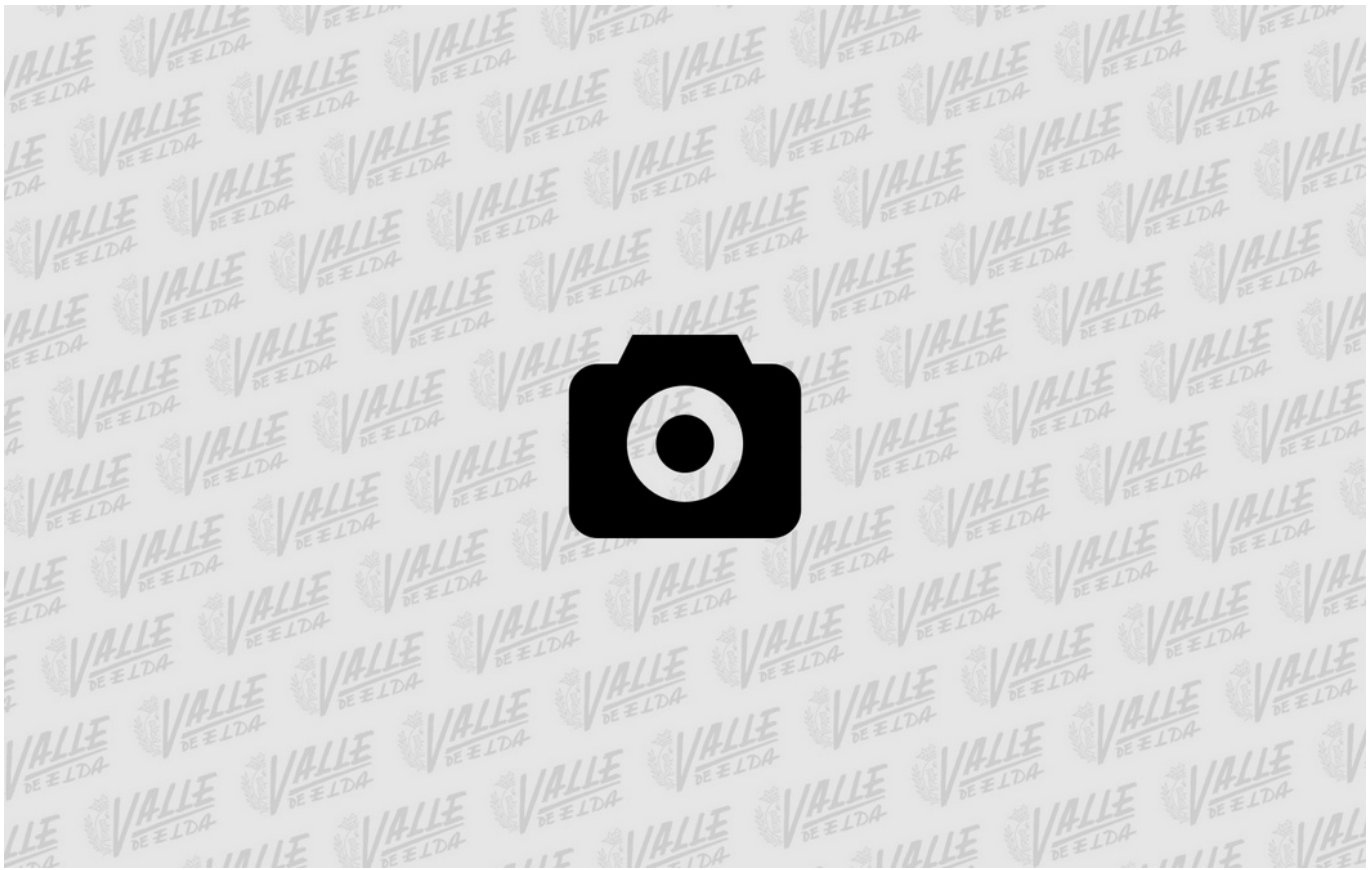
¿Qué son las bebidas espirituosas?

12/08/2016



La definición técnica y legal de las bebidas espirituosas viene recogida íntegramente en el Reglamento de la CE 1556/89 (art. 1), que nos explica aproximadamente lo que sigue y se entiende como bebida espirituosa: **la bebida alcohólica destinada al consumo humano, con carácter organolépticos definidos, con una graduación mínima de 15% vol**. Obtenida por destilación, en presencia o no de aromas, de productos naturales fermentados, o por maceración de sustancias vegetales, con adición o no de aromas, azúcares, otros edulcorantes u otros productos agrícolas.

El proceso por el cual se obtiene su elaboración es el tradicional, es decir: se aplica calor y mediante la evaporación se consigue separar del resto de componentes de un líquido, el alcohol.

Este proceso no solamente consigue concentrar el alcohol, también consigue eliminar impurezas con sabor bastante desagradable. Posteriormente, el resto de impurezas que hayan quedado se van oxidando de forma parcial y transformándose en ácidos. Estos reaccionan con los alcoholes restantes formando ésteres de un sabor bastante agradable.

El proceso de envejecimiento se suele realizar en barriles de madera quemada.

Los orígenes de todo este proceso se remonta al antiguo Egipto. Durante este periodo encontramos las primeras referencias registradas sobre la destilación. Posteriormente, durante la Edad Mediase comienzan a desarrollar los primeros licores de origen monacal. Es

decir, se comienza en los Monasterios la labor de elaborar este tipo de bebidas.

En sus comienzos, las destilaciones solamente contaban con una referencia, el vino. **Con el paso de los años esta práctica se extendió a diversos tipos de productos fermentados**.

A continuación paso a detallar las materias agrícolas que más se utilizan para la elaboración de las bebidas espirituosas:

Anís: Se obtiene por la aromatización de un alcohol etílico con extractos naturales de **anís estrellado, anís verde e hinojo**. Este último se puede sustituir por otra planta que contenga el mismo aroma principal.

Aguardiente de vino: Esta bebida espirituosa se obtiene de la **destilación al menos de un 86% de vino** o en su defecto de vino alcoholizado.

Brandy: Esta bebida se obtiene a partir de **aguardientes de vinos** o también a un destilado de vino, para lo cual se tiene que envejecer en barrica de roble durante un periodo mínimo de un año, no excediendo en alcohol de 50 grados.

Ginebra: Obtenida de la maceración de alcohol etílico de origen agrícola o aguardiente de cereales o también de un destilado de **cereales con bayas de enebro**.

Licor: Debe de tener un contenido mínimo de **azucares de 100 gramos por litro**, el cual se obtiene por la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola o de un destilado también de origen agrícola.

Orujo: Se obtiene mediante la **fermentación y el destilado de orujos de uva**.

Ron: La melaza o jarabes que proceden de la **fermentación de la caña de azúcar** son los principales componentes para producir esta bebida.

Vodka: Se produce mediante la **destilación de granos de cereales**. Posteriormente se filtra en carbón activo.

Whisky: Se obtiene mediante la destilación del **mosto de cereales que pueden ser el trigo, el centeno, la malta, el maíz o la cebada**. Posteriormente debe de ser envejecido en barricas de madera.

Nuestro país cuenta con diversas denominaciones específicas a través de toda su geografía, las cuales son: bebidas espirituosas tradicionales de Alicante, Brandy de Jerez, Chinchón, Hierbas de Mallorca, Orujo de Galicia, Pacharán Navarro, Palo de Mallorca y Ratafía catalana.
A todas estas denominaciones, como también la evolución del consumo de este tipo de bebidas, dedicaré íntegramente el próximo artículo, vista la importancia y el desconocimiento que casi todos tenemos sobre ellas.