

# las bebidas espirituosas



## PRESENTACIÓN

Las bebidas espirituosas constituyen en España un patrimonio cultural y económico que está íntimamente ligado a nuestro carácter y forma de vida, ya que son producidas siguiendo métodos de elaboración tradicionales y aprovechando nuestra variedad topográfica y climatológica, excelente para el cultivo de sus materias primas agrarias. De hecho, una parte muy importante de la producción agrícola nacional es destinada a la producción de bebidas espirituosas, siendo mayoría las zonas de nuestro país donde existen familias, poblaciones y regiones cuyo desarrollo y bienestar está ligado a la producción de alguna bebida espirituosa. Así, tenemos representantes de espirituosos españoles en las categorías de brandy, aguardiente, whisky, gin, ron, anís y licores y 19 Indicaciones Geográficas que se encuentran a la cabeza tanto en comercialización dentro del mercado nacional como en el mercado exterior.

El sector de las bebidas espirituosas es clave dentro del panorama económico por su importante peso en el sector agroalimentario a través del uso de materias primas agrícolas, así como contribuye de manera relevante a los fondos públicos a través de los impuestos, genera directa e indirectamente cientos de miles de empleos y es esencial para el desarrollo de sectores estratégicos para la economía nacional como la hostelería y el turismo.

### **¿Qué es la Federación Española de Bebidas Espirituosas?**

La Federación Española de Bebidas Espirituosas (Espirituosos España) agrupa a la casi totalidad de empresas productoras y distribuidoras de bebidas espirituosas en España. Nuestros asociados concilian la actividad milenaria de la destilación a partir de materias primas agrícolas, empleando métodos de elaboración tradicionales con una búsqueda continua de la calidad, así como con el cumplimiento de los mayores estándares de respeto al medio ambiente. Todo ello, en un sector innovador y comprometido con la sociedad; desde hace más de 20 años Espirituosos España ha liderado la promoción del consumo responsable de bebidas con contenido alcohólico y el no consumo en colectivos de riesgo, invirtiendo recursos en numerosas iniciativas educativas e informativas, en colaboración con instituciones públicas y privadas de rango local, autonómico, nacional y europeo.



# LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

## ¿Qué son las bebidas espirituosas?

Son las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de productos de origen agrícola, con al menos un 15% de volumen alcohólico. Por origen agrícola entendemos el que ha sido obtenido por la destilación, previa fermentación, de uno o varios productos agrícolas como uva, cereales, remolacha, patata, caña de azúcar...

El proceso de producción de las bebidas espirituosas comienza con la fermentación, que es la transformación natural del azúcar contenido en frutas y cereales, en etanol. Sigue la destilación, proceso por el que se separa el alcohol del resto de componentes del líquido fermentado, obteniéndose así el alcohol etílico agrícola. Materia prima común a todas las bebidas espirituosas. La destilación se puede realizar mediante el uso, bien de alambiques, bien de alquitaras, bien de columnas de rectificación.

El alambique o la alquitara calienta el líquido obtenido en la fermentación de los productos agrícolas en la parte del alambique conocida como "caldero" o "retorta". El agua hierve a 100 grados, pero el alcohol solo a 80, por lo que será el primero en separarse por evaporación y ascender por un serpentín refrigerado. Al enfriarse, este vapor se vuelve a transformar en líquido pero con mayor concentración de alcohol y muchas menos impurezas. Con el fin de obtener un alcohol aún más refinado, se pueden realizar varias destilaciones. Los alambiques utilizados para la destilación de bebidas son de cobre, dado que es un buen conductor del calor y no transmite sabor alguno.

El rectificado es otro de los procedimientos utilizados para destilar. El líquido a destilar es calentado en la base de una columna dividida internamente en varias alturas o "platos". El vapor asciende hasta lo alto de la columna donde se enfría y condensa, volviendo a bajar en forma de líquido. Estas corrientes de vapor caliente ascendiendo y líquido más frío descendiendo van encontrándose a lo largo del interior de la columna. En contacto con el líquido frío, las partes menos volátiles del vapor tienden a descender; en contacto con el vapor caliente, las sustancias más volátiles del líquido tienden a ascender. Así, gradualmente, los vapores obtenidos en la cabeza o parte superior de la columna van siendo más puros y el descenso del líquido mantiene las impurezas en la base o "calderín" de la columna.

En ocasiones, para aumentar la pureza del destilado podemos eliminar las sustancias en suspensión clarificándolas. Este método consiste en introducir en el líquido un aglutinante como la clara de huevo que al unir las sustancias en suspensión hace más sencilla su separación del líquido. También se usa el filtrado con turbinas de carbón orgánico u otras sustancias adecuadas como arenas de cuarzo. El resultado final de la destilación es ajustado con agua destilada para obtener la graduación alcohólica correcta para cada producto.



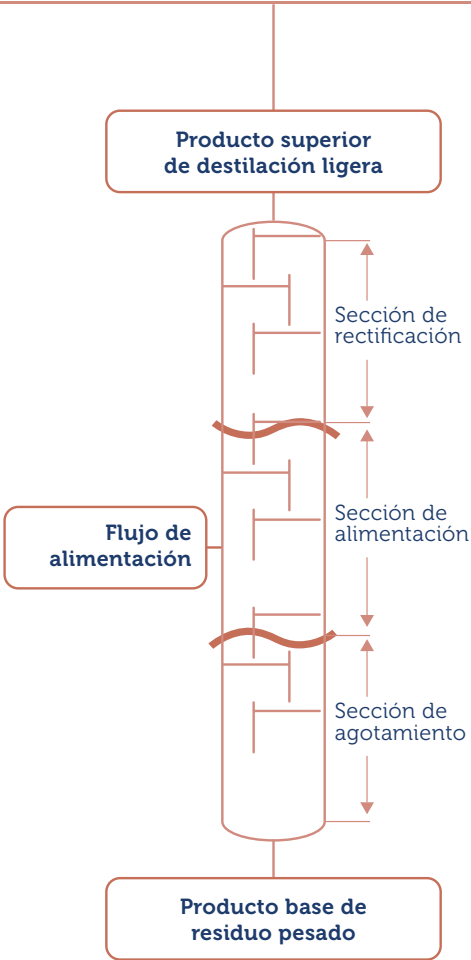
# LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Las bebidas espirituosas pueden pasar por un envejecimiento que, además de aumentar su sabor y características organolépticas propias, añade las de los barriles de madera -normalmente de roble- donde se envejecen. El envejecimiento puede ser estático, cuando la bebida permanece todo el proceso en la misma barrica, o dinámico, cuando se va trasladando de una a otra según el criterio del productor. También es frecuente la mezcla de productos de distintas procedencias o años, como ocurre en el sistema de criaderas y soleras característico del brandy de Jerez, en el que periódicamente se saca un porcentaje del contenido de cada uno de los barriles para rellenar otros.

Tanto los procesos de elaboración como las materias primas de estos productos vienen regulados por la Unión Europea en el Reglamento 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas. Este reglamento surge del reconocimiento de la importancia de las bebidas espirituosas en la Unión Europea y de la necesidad de constituir una herramienta esencial para la clasificación, protección y desarrollo de estos productos.

## Tipos de bebidas espirituosas

Existen categorías concretas de bebidas espirituosas, entre las cuales encontramos algunas tan populares como el brandy, el anís, el whisky, el ron, el vodka o el gin, a las que daremos su espacio propio en el presente manual. Cada categoría exige ciertos requisitos para poder incluir una bebida en ella, como son la materia prima, la graduación mínima, las cualidades organolépticas, el número de destilaciones o el tiempo de envejecimiento.



## Historia de las bebidas espirituosas

Es difícil para la investigación histórica establecer el origen de la destilación. Existen fuentes que sitúan dicha práctica en la civilización egipcia, pero si hemos de atenernos a las referencias escritas, las primeras donde se menciona la destilación del alcohol aparecen en la China del siglo IV. Según los historiadores, hay constancia de la invención de primitivos alambiques por dos mujeres que son consideradas sabias de la antigüedad: Hipatia de Alejandría y María la Judía. A ambas se les atribuye la invención de los primeros métodos de destilación.

Sin embargo, hemos de considerar maestros de este arte a los árabes. En este caso, la primera referencia registrada del uso del alambique se la disputan los galenos Abul Kadim y Fahzes, quienes ejercían su profesión en el s. X.



A nuestra cultura le corresponde el honor de contar con los primeros textos, del siglo XIII, que dejan constancia de una destilación, atribuidos al filósofo Ramón Llull. También originario de nuestro país y de ese mismo siglo es Arnau de Vilanova, médico que habría destilado por primera vez pensando en el consumo humano del producto, al someter a este proceso al vino sobrante.

La producción de bebidas espirituosas se remonta al s. XIII en Italia. La tradición atribuye a los alquimistas la búsqueda de la inmortalidad, el “agua de vida”, en la destilación del fermentado de uva. Sin embargo, su uso práctico parece haber sido el transporte de vino destilado para su posterior reconstitución antes de la venta.

Aún pervive, en Europa en general y en España en particular, la tradición de ciertas órdenes religiosas de destilar aguardientes propios, iniciada durante la Edad Media. La popularidad de este tipo de bebidas llegó al punto de hacerse añorar por quienes en el s. XVI partieron a las Américas. Allí, el proceso de destilación aplicado a nuevas materias primas supuso la apertura y creación de un nuevo abanico de bebidas espirituosas.

Durante siglos, las bebidas espirituosas se utilizaron como reconstituyentes, medicamentos para todo tipo de dolencias o signos de hospitalidad, fomentándose en consecuencia el interés por la mejora de su sabor. Poco a poco se fueron añadiendo a las fórmulas distintos elementos, como bayas, frutas, semillas, hierbas y hojas, café, azúcar, flores, maderas aromáticas...

Las bebidas espirituosas han ido encontrando un lugar privilegiado en la sobremesa o como aperitivos, convirtiéndose en broche de oro de ágapes y celebraciones y acumulando componentes culturales en referencia a sus orígenes geográficos y antropológicos, sus usos, sus célebres productores y especialistas, las empresas y la riqueza creadas en torno a ellos. En nuestro país se comercializan una gran variedad de bebidas espirituosas que son consumidas por la mayoría con responsabilidad y moderación, como es propio de nuestra cultura mediterránea, siendo, además, parte esencial en la coctelería tradicional y moderna, la gastronomía, el turismo y la industria del ocio en general.

# AGUARDIENTES

## ¿Qué son los aguardientes?

Es la bebida espirituosa obtenida a través de la destilación de fermentos de materias agrícolas como cereales, uva, vino, pasas, orujos, etc, a los que no

podrá añadirseles aromatizantes o alcohol.

Los contenidos mínimos de alcohol oscilan entre el 35 % del aguardiente de miel y el 37, 5 % vol para el resto. En la elaboración de aguardientes solo podrá agregarse caramelo para adaptar el color.



## Tipos de aguardientes

A continuación, citamos algunas de las categorías de aguardientes más populares e indicaciones geográficas acogidas en ellas que podemos encontrar en la Unión Europea:

**Aguardiente de cereales:** obtenidos por la destilación de caldos fermentados de cereales de grano entero. El más conocido es el korn alemán, un aguardiente producido y consumido en la comunidad de habla germana en general.

**Aguardiente de fruta:** como su nombre indica, es el espirituoso obtenido de la destilación de un fruto carnoso o de un mosto de dicho fruto.

**Kirsch:** el Kirsch, tan apreciado en repostería, junto con el slivovitz, el aprikot o la pálinka son licores de Europa central y meridional con una amplia tradición de consumo.

**Aguardiente de orujo u orujo:** la destilación de fermentos procedentes de orujos y sus lías produce diversos espirituosos tales como la grappa italiana, la bagaceira portuguesa, el marc francés, el tsipouro griego y, obviamente, el orujo de Galicia.

**Aguardiente de sidra y de perada:** representados casi exclusivamente por unos pocos aguardientes de sidra y pera producidos entre España y Francia. Uno de los más conocidos se produce en este último país y recibe el nombre de calvados.

**Aguardiente de vino:** Cognac es una famosa denominación asociada a la zona de obtención y procesado de la uva. Armagnac es un aguardiente parecido al cognac, pero más fuerte y seco que este.

**Otros aguardientes:** los más conocidos son los de hollejo de fruta, de pasas (raisin brandy), de miel, de lías (hefebrand) o los innumerables aguardientes de frutas o bayas producidos por maceración simple y destilación.

## Historia de los aguardientes

Los primeros aguardientes se elaboraban destilando vino para permitir transportarlo de forma más práctica. Al viajar en barriles de madera, este aguardiente obtenía nuevas propiedades organolépticas que los entendidos de la época aprendieron a apreciar y perfeccionar.

En consecuencia, se decidieron a añadir otras sustancias al espirituoso inicial para experimentar con nuevos sabores y aromas. Frutas y plantas aromáticas fueron lógicamente las primeras en usarse para crear nuevos aguardientes. Su elaboración actualmente sigue en muchos casos técnicas no muy distintas a las descubiertas en la antigüedad, y con el paso de los siglos se han ido añadiendo otras materias como grano, frutos secos, café, lácteos o hierbas.



# ANÍS

## ¿Qué es el anís?

El término anís es utilizado en el ámbito de la horticultura y la gastronomía para designar a varias plantas de origen asiático y mediterráneo y sus frutos. Además de emplearse estas especies en la cocina, son aprovechadas también en la aromatización de bebidas y destiladas para producir licores.

El espirituoso conocido como anís pertenece al grupo de las bebidas espirituosas anisadas cuyo consumo está muy arraigado en el ámbito cultural de la Europa

mediterránea. Las bebidas espirituosas anisadas se obtienen con la aromatización de un alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de plantas que posean la fragancia característica del anís, tales como anís estrellado, anís verde e hinojo.

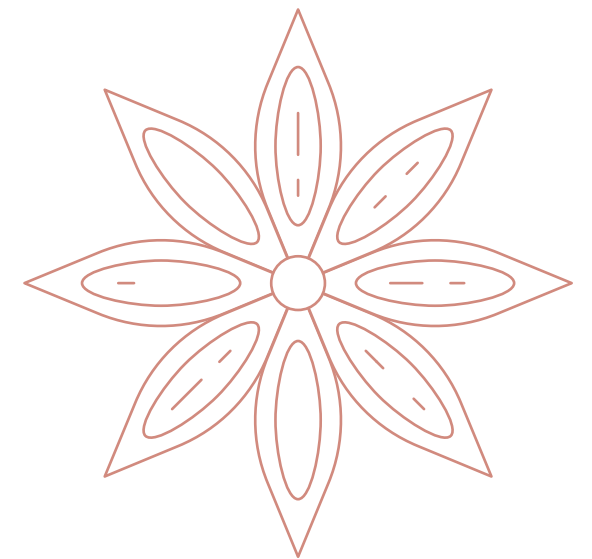
No obstante, para poder denominar con propiedad a una bebida espirituosa “anís” el aroma debe provenir exclusivamente de anís verde, anís estrellado, hinojo o cualquier combinación de estos. Además, su graduación mínima ha de ser de 35 % vol. y no se podrá añadir al producto más que sustancias y preparados aromatizantes naturales muy concretos.



## Tipos de anís

Según la proporción de azúcar contenida en la bebida, el anís podrá ser calificado de seco, semidulce o dulce, proporcionando así variedad al gusto. En la composición del anís seco la proporción de azúcar es prácticamente nula, aspecto que lo dota de una especial fuerza. El anís semisecho cuenta con un gramaje de azúcar de entre 50 y 200 gr/l, y el llamado dulce tiene una cantidad de azúcar superior a 200 gr/l.

Además del anís, otras bebidas espirituosas anisadas son el anís destilado, el pastis y el pastis de Marseille.



## Historia del anís

Las distintas plantas que dan aroma al anís se vienen cultivando desde mucho tiempo atrás, empezando por el anís estrellado, originario de Asia Menor, que ya se utilizaba dos mil años antes de Cristo. Los anises se convertirían en una de las plantas medicinales y de uso gastronómico más utilizadas en las culturas griega, romana y árabe; de esta última hemos heredado los términos matalahúva y matalahúga para referirnos al anís verde. De hecho, su cultivo ha sido tan intensivo y extendido a lo largo de los siglos que en la actualidad casi no es posible encontrarla en estado silvestre.

Llegando al siglo XVI, sería el farmacéutico, médico y botánico Valerius Cordus quien se dedicase a estudiar la obtención de la esencia del anís verde para darle usos medicinales. En esta esencia se contiene el anetol, la sustancia que otorga al anís estrellado, anís verde e hinojo el característico sabor y color lechoso que obtiene la bebida al mezclarla con agua.

En España, el fruto de las distintas plantas llamadas anís se viene utilizando para crear bebidas con alcohol desde el siglo XVII, aunque no fue hasta finales del siglo XIX y principios del XX cuando se perfeccionó notablemente la forma de obtener la esencia para su uso en la aromatización. Es entonces cuando empieza a popularizarse su consumo en nuestro país.



## BRANDY

### ¿Qué es el brandy o weinbrand?

Brandewijn es el término holandés del que se deriva el nombre de este espirituoso de intenso paladar y aroma duradero, cuya materia prima es el vino.

El brandy se obtiene a través de la destilación del vino y su posterior envejecimiento en barrica, necesariamente de roble. El producto destilado deberá permanecer al menos durante un año en barricas de roble, salvo que estas sean de tamaño inferior a mil litros, en cuyo caso ese mínimo se limita a seis meses. Este envejecimiento se puede realizar mediante el método tradicional de soleras y criaderas, en el que el espirituoso es trasegado continuamente, o bien puede tener un envejecimiento

estático. Una vez abandona la barrica, y antes de ser embotellado, ha de tener -y así llegará al consumidor- con un mínimo de 36 % vol. de grado alcohólico. No se le añaden otros alcoholes o aromatizantes, salvo los de los métodos de producción tradicionales. Solo podrá agregársele caramelo con objeto de adaptar el color.

Es costumbre degustarlo solo, la mayoría de las veces para dar fin a una buena comida. Sin embargo, puede disfrutarse también con hielo e incluso mezclado con otras bebidas. Su importancia en el panorama económico español se hace evidente al comprobar que representa el mayor volumen de las exportaciones españolas de destilados.



### Tipos de brandy

Existen indicaciones geográficas para la categoría de brandy procedentes de Francia, Italia, Grecia, Alemania, Austria y Eslovaquia. En España, las principales regiones productoras de esta bebidas son las de Jerez y Penedés, ambas con indicación geográfica.

La denominación de Brandy de Jerez señala a aquellos cuya destilación se produce en alquitaras y cuyo envejecimiento se realice únicamente en los términos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda y en vasijas de roble, previamente envinadas con uno de los tipos de Vino de Jerez. En referencia al tiempo de envejecimiento, distinguiremos: “Solera”, cuyo envejecimiento supera los seis meses; “Solera Reserva”, que envejece más allá del año; y “Solera Gran reserva”, que habrá de superar los tres años.

La indicación geográfica del Penedés tiene el origen de su nombre en el territorio catalán así denominado, que abarca un amplio número de municipios de las provincias de Barcelona y Tarragona.



### Historia del brandy

Las bebidas a base de aguardientes de vino tienen su origen en el siglo XII pero no se haría popular su consumo hasta el siglo XIV. En cuanto al brandewijn en concreto, es con el envío a Holanda de vino destinado a destilación, de donde nace su nombre, que significa literalmente “vino quemado”.

En España, ante el éxito obtenido por los aguardientes elaborados en la región de Cognac se empezaron a producir variedades españolas que encontraron mercado en las islas británicas a partir del siglo XVIII y acabarían transformándose en nuestro brandy actual.

## GIN

### ¿Qué es el gin?

El gin es la bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y otros aromas, cuya graduación mínima es de 37,5 % vol. Aunque en todos

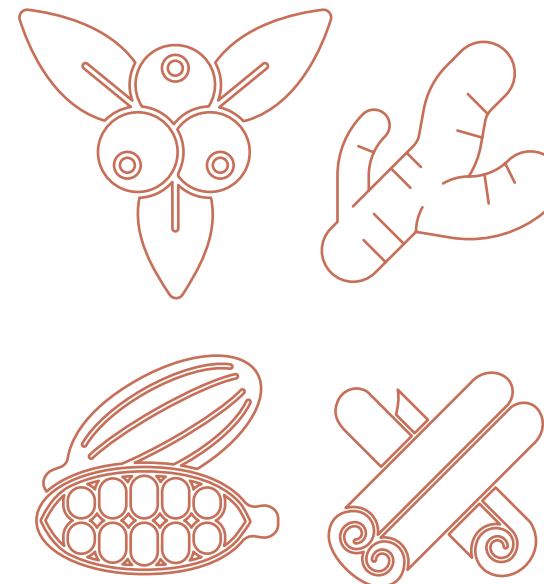
los gin el sabor tánico del enebro deberá predominar, actualmente se añaden otros aromatizantes naturales a la bebida, conocidos como “botánicos”, ampliando así la variedad de opciones para el público sin renunciar a su característica esencial y distintiva.



### Gin y otras categorías

El gin al que nos referimos en esta categoría es exclusivamente aquel que es aromatizado mediante la maceración de bayas de enebro en alcoholes etílicos de origen agrícola. Pero existen otras categorías que, sin ser propiamente gin, usan ese término en su denominación y que se diferencian tanto entre ellas como del gin por su proceso de elaboración.

Cuando la aromatización se obtiene por la destilación de las bayas de enebro en lugar de su maceración, estamos refiriéndonos al “gin destilado”. Al finalizar la destilación aún pueden aportarse a este producto otros alcoholes y aromatizantes. Podremos hablar de “London gin” cuando se obtenga el aroma mediante la redestilación en un alambique tradicional con todas las materias vegetales naturales utilizadas presentes simultáneamente.



### Historia del gin

Se cree que el gin fue creado en el siglo XVII para su utilización médica diurética por Franciscus Sylvius de la Boe, un profesor en medicina holandés. La baya materia prima de la bebida era conocida por su nombre francés *genièvre*, que en Holandés fue alterado a *genever* y luego al inglés *gin*. A pesar de que es un producto originario de los Países Bajos, el gin obtuvo una gran popularidad en Inglaterra durante el siglo XVIII. Los ingleses conocieron esta bebida tras la Revolución Gloriosa, que acabó instaurando a Guillermo de Orange en la corona británica, a través de los soldados británicos que volvían a su patria después de librar batallas en el continente europeo. Pero la razón por la que se popularizó el consumo de gin en Gran Bretaña fue un decreto dictado por la reina Ana, quien durante su reinado (1702-1714) aumentó los impuestos a las bebidas alcohólicas importadas y redujo los impuestos a los productores locales. Esto contribuyó a potenciar la producción local de gin en la isla, favoreciendo su definitiva popularidad. Sirva como dato el hecho de que en aquella época, de los 15.000 establecimientos de bebidas que había en Londres, más de la mitad eran tiendas de distribución de gin.

A pesar de que el consumo mayoritario de gin se da entre los ingleses, esta categoría de producto procede de Holanda, y en España también posee una importante tradición. En las islas Baleares se produce un gin genuino y característico, debido probablemente al dominio británico de Menorca durante el siglo XVIII. Son igualmente valorados y tradicionales los gin producidos en Cataluña o Andalucía.



## ○ LICORES

### ¿Qué son los licores?

Los licores se caracterizan esencialmente por contener una alta proporción de azúcar, lo que los dota de un paladar compacto y dulce. Se elaboran usando como materia prima cerezas, arándano, mora, espino, anís, menta, cítricos, lácteos, etc. Dichos alimentos se añaden al alcohol o a un destilado o a otra bebida

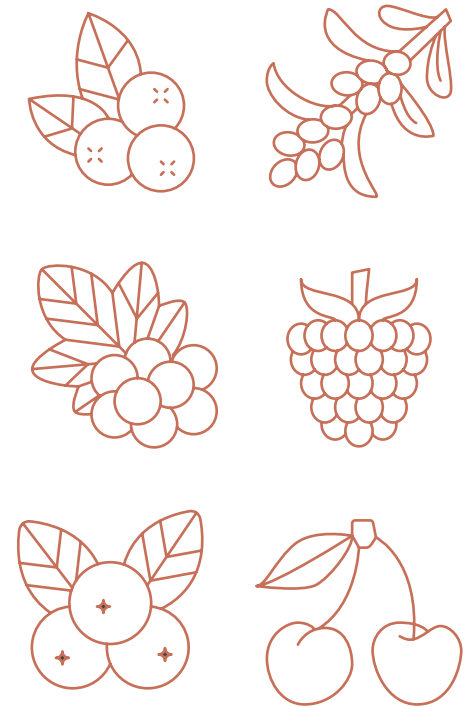
espiritosa para aromatizarlos. El licor resultante tendrá un grado alcohólico mínimo de 15% vol. y tan solo se admite añadirle sustancias y aromatizantes que sean naturales o idénticos a los de los alimentos utilizados. Es esta versatilidad la que los convierte en herramienta habitual en coctelería, cocina y repostería, así como anima a disfrutarlos solos, con hielo, o mezclados con refrescos.



### Tipos de licores

Existen en Europa distintas categorías de licores atendiendo a su elaboración particular: licores de frutas, licores de hierbas, licores de huevo, guignolet, sambuca, marrasquino... En los casos en los que el contenido en azúcar es igual o superior a los 250 gramos por litro podemos llamar al licor crema.

Consecuencia directa de la variedad son también las muchas indicaciones geográficas reconocidas para este tipo de productos, en especial en Alemania, Italia, Austria, Francia y, por supuesto, España. En nuestro país, el consumidor puede optar por la tonificante personalidad del Palo de la isla de Mallorca, realizado con quina y genciana; o por la compleja Ratafia catalana, elaborada con la mezcla de diversos frutos, hierbas y especias; o quizá por el Cantueso alicantino de paladar aterciopelado, cuya personalidad silvestre proviene del tomillo originario de la misma zona; o también por los licores de Galicia, cuyas materias primas pueden ser el café o hierbas características, popularizados como acompañamiento a la finalización de las comidas.



### Historia de los licores

Podemos asociar la historia de esta categoría de bebidas a la del nacimiento de los aguardientes en el siglo XIII y, en particular, a la necesidad de dotarlos, mediante el añadido de azúcares, de un sabor más dulce, de trago más fácil y por tanto apto para una mayor variedad de consumidores, sobre todo cuando el objetivo era agradar o hacer más atractivo el uso medicinal dado a muchos de los espirituosos de la época.

# RON

## ¿Qué es el ron?

Al igual que otras bebidas espirituosas, la elaboración del ron conlleva un cuidadoso proceso de fermentación, destilación y envejecimiento. Se elabora exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación de la melaza o jarabe obtenidos de la caña de azúcar o directamente del jugo de esta. En unos casos se emplean levaduras rápidas para obtener rones ligeros muy apreciados en coctelería y, en otros, se prefiere una fermentación lenta que enriquezca el cuerpo y sabor de un ron añejo que pueda disfrutarse solo o con hielo.

El método para destilar el ron varía en función del elaborador, aunque hoy en día sea más frecuente la destilación en columnas que otros métodos como el alambique. El grado alcohólico mínimo del ron será del 37,5 % vol. Su aroma provendrá en exclusiva de las materias primas utilizadas, sin añadidura de aromatizante alguno. Dado que únicamente puede adaptarse el color mediante el uso puntual de caramelo natural, el apreciado y distintivo sabor del ron se debe a las cualidades organolépticas de la materia agrícola de origen o a su envejecimiento.



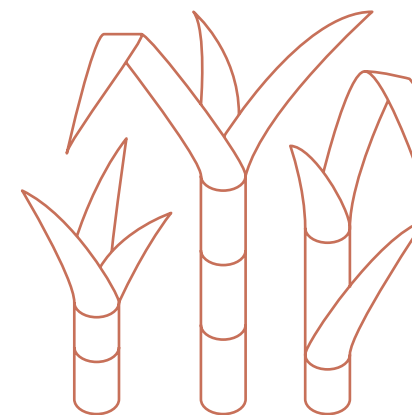
## Tipos de ron

Dependiendo del tiempo de envejecimiento del ron y los complejos cambios que experimenta el espirituoso en el proceso, el ron se nombrará de maneras distintas:

**“blanco”,** en el que hay ausencia de color pues termina su producción sin ser envejecido

**“añejo”,** como se llama al que envejece más de un año; y **“viejo”,** que es como se denomina al que envejece más de tres años.

Es costumbre tomar los rones envejecidos solos o añadiendo refrescos o zumos, mientras que el consumo de los rones blancos es más frecuente en coctelería, habiéndose popularizado bebidas como el cuba libre, el daiquiri o el mojito.



## Historia del ron

Anclada en la imaginación popular como bebida de corsarios y piratas, los orígenes de esta bebida están en realidad ligados a la materia prima de la que se obtiene, la caña de azúcar. Contrariamente a la opinión popular, hay textos muy antiguos que prueban que esta planta no procede del continente americano sino que es nativa del sur de Asia, muy probablemente del subcontinente indio. Fueron los árabes quienes introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en Mesopotamia, Egipto, el norte de África y el reino de Granada, desde donde se exportó a las islas Canarias tras la Reconquista. Fue precisamente en estas dos últimas regiones donde se intensificó la explotación de este tipo de plantaciones.

El interés comercial de la caña de azúcar era tan notable en el siglo XV que ya en el segundo viaje de Cristóbal Colón a América se inició su cultivo en la isla de La Española (actualmente Haití y República Dominicana). Las propicias condiciones climatológicas del Caribe pronto permitirían el desarrollo de una vasta economía basada en la exportación de melazas para la elaboración de ron hacia Europa y Nueva Inglaterra.



# VODKA

## ¿Qué es el vodka?

El vodka (o la vodka, pues admite ambos géneros) se puede obtener de patatas o cereales o de otras materias primas agrícolas, en especial vegetales ricos en almidón, como la remolacha. Los únicos compuestos aromatizantes naturales que se podrán añadir serán los presentes en el destilado obtenido de las materias primas fermentadas.

Adicionalmente y tras la adición de agua destilada o mineral, podrán conferirse al producto unas características organolépticas especiales, siempre que estas no sean el sabor predominante.

El proceso de producción del vodka es minucioso: se persigue la eliminación de impurezas mediante la destilación, rectificación y filtración, con el objetivo de obtener una bebida en la que queden seleccionadas las características organolépticas de las materias agrícolas empleadas. Precisamente, el grado de exigencia en dicha selección otorgará su identidad a un vodka concreto, existiendo productores que eligen repetir el proceso de rectificado varias veces.



## Tipos de vodka

Recientemente se han popularizado una serie de vodkas aromatizados con cítricos, bayas o hierbas. Cuando el aroma predominante sea distinto del de las materias primas procedentes de la destilación estaremos hablando no ya de la categoría vodka sino de la de “vodka aromatizado”.

Existen numerosas y populares indicaciones geográficas de vodka en el este y noreste de la Unión Europea, pero es posible disfrutar de vodkas procedentes de otras regiones continentales, algunos con gran aceptación en el mercado español.

En España el consumo del vodka solo o con hielo va ganando aceptación, pero la mayoría de los consumidores todavía prefieren entenderlo como base perfecta para cócteles con zumos, refrescos o derivados lácteos.



## Historia del vodka

Si bien el origen exacto del vodka no se conoce a ciencia cierta, la mayor parte de las fuentes históricas concluyen que este popular espirituoso nació en Rusia. Al igual que otros destilados, halla sus orígenes en el mítico aqua vitae, nombre genérico para una amplia familia de destilados alcohólicos tales como el whisky o el brandy que aparecieron en las tierras romanizadas. Esta “agua de vida” llegó a Rusia en el siglo XV sin que al principio gozase de gran aceptación, ya que la cerveza y el hidromiel contaban con el favor popular. Con el tiempo, y ante la imposibilidad de producir licores basados en el vino en esas latitudes, se optó por una adaptación local del aqua vitae destilado a partir de grano. En diversas derivaciones del nombre original de “agua de vida”, los rusos acuñaron el nombre водка (“vodka”), entrañable diminutivo derivado de вода (vadá, “agua”).



# WHISKY

## ¿Qué es el whisky?

Esta bebida se obtiene a partir de la destilación del mosto de cereales tales como cebada o maíz, malteados. El malteado es la etapa de su producción en la cual la materia prima, tras humedecerse y dejarse germinar, pasa a secarse en hornos, proceso por el que toma su agradable color oscuro: aquí es cuando podemos hablar de la malta como tal. Una vez molida y mezclada en un tanque, se añaden levaduras y se deja fermentar. El producto resultante se destilará una o más veces a menos de un 94,8 % vol., de forma que el destilado

incluya tanto el aroma como el sabor derivados de las materias utilizadas.

Tras la destilación madurará en barriles de madera de roble -que aportará aroma, taninos y sabor- un periodo no inferior a los 3 años antes de su embotellado. La graduación mínima del whisky será de 40 % vol. y sólo se le podrá añadir agua o caramelo natural para ajustar el color, de manera que el aroma y gusto de la bebida derive tan sólo de los procedimientos aplicados anteriormente.



## Tipos de whisky

Los distintos tipos de whisky se diferencian sobre todo atendiendo al origen de la materia prima. En general los whiskys pueden estar elaborados con un cien por cien de cebada malteada ("whisky puro malta"), a partir de combinaciones de cebada sin maltear, maíz y otro tipo de cereales ("whisky de grano"), a partir de la mezcla en distintas proporciones de malta y grano, o por la mezcla directa de whiskis ya terminados ("blended"), según el gusto y experiencia de cada productor.



## Historia del whisky

Aunque se discute su origen escocés o irlandés, se sabe que su nombre proviene del gaélico uisge beatha, o "agua de vida", que con los años derivó en el término whisky o whiskey. Si sabemos que fue destilado por primera vez en Escocia en el año 1494 e introducido en la sociedad como medicamento. Aún tendrían que pasar doscientos años más, no obstante, para que podamos encontrar las primeras referencias escritas de una destilería.

En los siglos siguientes, la escasa y restrictiva regulación del mercado llevó al florecimiento de destilerías ilegales y el contrabando de alcohol, con resultados sociales y sanitarios nefastos. En 1823 el parlamento británico se vio en la necesidad de aprobar una ley mediante la cual otorgaba licencias a todas las destilerías. Esta regularización liberalizó el mercado, facilitando por ejemplo la aparición de la categoría blended. Desde entonces, la internacionalización, la competencia y los avances tecnológicos, respetando las normas que permitan mantener la rica experiencia del origen tradicional, han logrado producir una extensa variedad de productos y calidades, siendo en la actualidad uno de los espírituosos de mayor referencia.



## ○ PACHARÁN

### ¿Qué es el pacharán?

El "Pacharán", su traducción "Patxarán" o cualquiera similar en otras lenguas del Estado Español, corresponde a una categoría de bebida espirituosa de frutos. Este espirituoso se obtiene de la maceración del fruto del endrino, las endrinas (prunas Espinosa L.), en alcohol etílico de origen agrícola, con previa o posterior incorporación de extractos naturales y/o destilados de anís. El periodo de maceración debe ser de al menos un mes. El sabor característico del pacharán así como

su color deberá proceder exclusivamente del fruto utilizado, la endrina. Todo el proceso de elaboración del Pacharán, incluida la maceración, se realiza en territorio español. Su graduación alcohólica estará entre el 25% y el 30% vol. Junto con su genuino aroma anisado, la proporción de azúcares, entre los 80 y los 250 gramos por litro, aporta dulzor a su paladar, suave e intenso. En torno al 80% del Pacharán que se elabora, tanto para su comercialización en el entorno nacional como para exportación, corresponde a la IG Pacharán de Navarra.

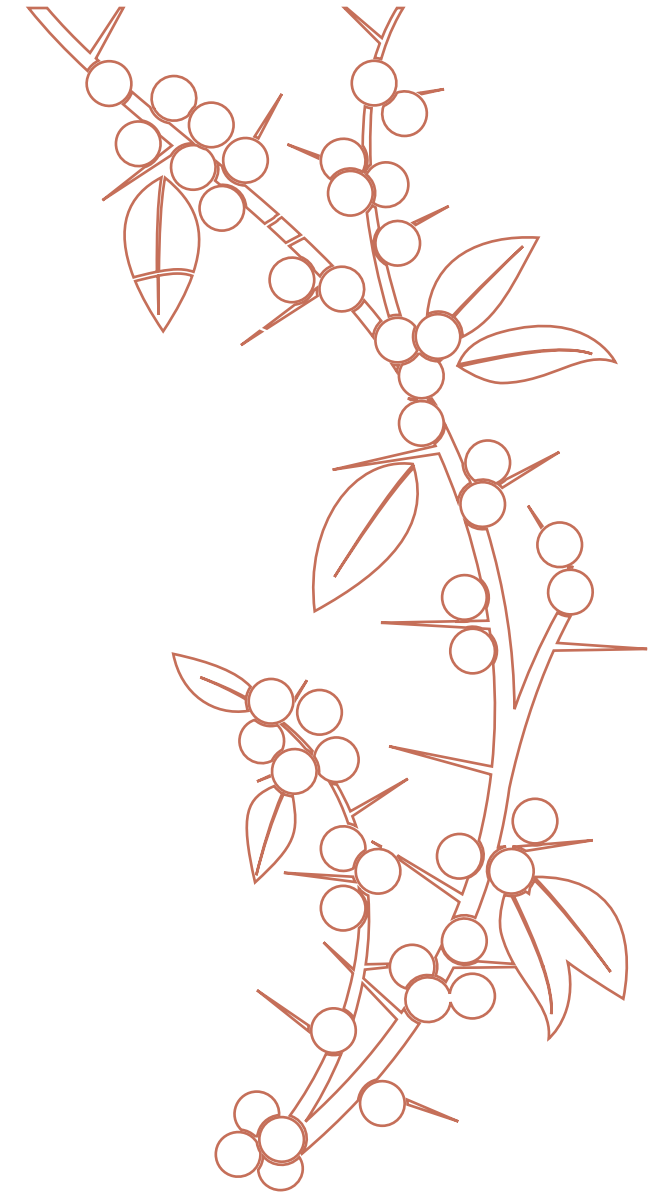


### Historia del Pacharán

Excavaciones arqueológicas realizadas en el Puerto Romano de Oiasso (Irún, Guipuzcoa) nos hablan del uso de la endrina en la península hace al menos 2000 años. Pero el uso específico de las endrinas para la elaboración de la bebida espirituosa conocida como Pacharán data de hace aproximadamente 300 años, siendo mencionado en todos los libros sobre elaboración de espirituosos desde hace dos siglos. Su origen antiguo y tradicional se debe a que el endrino es un árbol extendido por toda la Península Ibérica y el anís una de las bebidas de mayor tradición en España. Parte importante de su éxito radica en el hecho de que su elaboración de manera artesana siguiendo las costumbres de antaño ha llegado a formar parte de nuestra cultura.

No obstante, no se le dará el nombre de Pacharán hasta finales del siglo XIX. Este espirituoso cuenta con un importante arraigo en España, sobre todo en la zona norte y especialmente en Navarra. Diversas referencias bibliográficas relatan cómo el pacharán formó parte del menú servido en la boda del noble D. Godofredo de Navarra (1394-1428), hijo del rey Carlos III.

Igualmente ha quedado constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra tomó pacharán en base a sus propiedades medicinales en 1441 durante una estancia en el Monasterio de Santa María de Nieva (Segovia), lo cual se convierte en la primera referencia histórica de uno de los usos más comunes del pacharán durante buena parte de su historia.



## INDICACIONES GEOGRÁFICAS

En las categorías de espirituosos descritas, hemos mencionado las indicaciones geográficas que otorgan identidad propia a los destilados asociándolos con una región, un método de producción y/o unas materias primas. Aunque existen más de 320 indicaciones geográficas en la Comunidad Europea, destacaremos a continuación solo algunas de las más populares de España y del resto de países de Europa.

### indicaciones geográficas españolas

**Brandy de Jerez:** procedente de uvas airén y palomino, se ubica en la zona vitivinícola denominada “marco de Jerez” y para su envejecimiento habrán de emplearse barriles o “botas” envinados previamente con vino de Jerez.

**Brandy del Penedés:** se distingue por usar en su origen principalmente vinos de gran acidez elaborados a partir de las variedades Xarel-lo, Macabeo y Parellada.

**Licor café de Galicia:** es el espirituoso elaborado a partir de orujos obtenidos en esta región con café de tostadura natural macerado en alcohol o mediante la destilación de orujo en presencia de café.

**Chinchón:** es la bebida espirituosa anisada, azucarada o no, elaborada a partir de un destilado de macerados de anís verde en mezcla hidroalcohólica de alcoholes naturales de origen agrícola, en alambiques de cobre, con el empleo exclusivo del grano de anís o matalahúga.

**Licor de hierbas de Galicia:** de manera similar al licor café, este destilado se macera y destila junto a una mezcla característica de hierbas que aportan un aroma particular. Su creciente popularidad lo ha llevado a ir más allá de su papel de bebida digestiva y ahora también se consume en otras franjas horarias.

**Orujo de Galicia:** la principal característica de esta bebida es la fermentación y destilación de orujos y lías obtenidos de la cosecha de uva en la comunidad autónoma de Galicia.

**Pacharán navarro:** esta bebida espirituosa española proviene de la maceración del fruto del endrino (*Prunus spinosa*) en anís. El origen de las endrinas habrá de ser la comunidad foral de Navarra, sin emplear ningún aditivo, aromatizante ni colorante en la elaboración.

**Palo de Mallorca:** esta denominación geográfica se obtiene mediante la maceración de genciana y quina en una solución hidroalcohólica. Tiene la dulzura y el amargor propio de las plantas empleadas.

**Ratafia catalana:** la maceración en aguardiente de una amplia y selecta variedad de hierbas, frutos y especias es el origen de un licor de gran tradición en Cataluña.

**Ronmiel canario:** El ronmiel se elabora a partir de ron o aguardientes, agua, azúcares, extractos vegetales que enriquecen su sabor y un mínimo del 2 % de miel de abeja. Con esta indicación geográfica se reconoce a aquel que haya sido elaborado en las islas Canarias.



### indicaciones geográficas europeas

**Armagnac:** este aguardiente francés suele destilarse de manera continua en columnas y emplea exclusivamente las uvas de diez variedades concretas.

**Calvados:** aguardiente producido principalmente en la región de Normandía a base de la fermentación de peras y manzanas, con posterior destilado de la sidra obtenida. Goza de un importante papel en la gastronomía francesa.

**Crème de cassis:** licor de grosellas negras con un alto contenido en sacarosa. Es oriundo de la región de Borgoña y su consumo está limitado principalmente a Francia.

**Cognac:** El suelo calizo donde crecen las uvas blancas del departamento de Charente, el obligado envejecimiento de al menos dos años en barrica de roble y el destilado en alambique estilo charentais constituyen sus señas de identidad.

**Deutscher Weinbrand:** este espirituoso resulta más suave y dulce que sus contrapartidas francesas o españolas. Aunque se obtiene de aguardientes de vino, solo se le exige un envejecimiento de seis meses en barricas de roble.

**Grappa:** un análogo italiano del aguardiente de orujo, producido y consumido de modos muy similares a este. Otras variantes locales son los marc en Francia, los tsiroupos en Grecia o las bagaceiras de Portugal.

**Irish cream:** de consumo muy extendido, las cremas irlandesas son licores elaborados con whisky irlandés, crema de leche y otros ingredientes como café, canela, chocolate o vainilla.

**Irish whiskey:** la indicación geográfica Irish whiskey (gaélico: uisce beatha Eireannach) lo define como el producido en Irlanda e Irlanda del Norte. El envejecimiento en madera debe ser superior a los tres años, pero las costumbres de elaboración varían de productor a productor.

**Ouzo:** destilado de anís apreciado en Grecia y Chipre. La aromatización puede conseguirse mediante hinojo u otras semillas, plantas, frutos y resinas.

**Pálinka:** es un aguardiente típico de Hungría, procedente de una amplia variedad de frutas tales como manzana, pera, ciruela, albaricoques, cereza o uva que hayan sido cultivadas en la cuenca de los Cárpatos.

**Scotch whiskey:** la exigente normativa escocesa obliga a que sea destilado en Escocia a partir de agua y cebada malteada. El proceso de malteado en ocasiones implica el uso de turba en el secado de la materia prima, aportando un característico sabor a humo.





## OTRAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS NO EUROPEAS

Merece la pena considerar también el abundante catálogo de categorías e indicaciones geográficas producidas en el resto del mundo.

Nos centraremos en tres espirituosos de América, en atención a la aparición allí de la destilación a través de sus colonizadores europeos y a la popularidad adquirida por estas bebidas en nuestro país.



### Tequila

El tequila es un espirituoso obtenido al destilar los mostos extraídos de las cabezas jimadas e hidrolizadas del agave tequilana Weber, variedad azul, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras. Pocos espirituosos asocia el público de forma tan intensa a una región concreta.

De hecho, el tequila debe estar producido en determinadas regiones de México: todo el estado de Jalisco y algunos municipios de los estados de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas. Su graduación alcohólica ha de mantenerse entre el 35 % y el 55 % vol.

El tiempo de abocamiento que sigue a la destilación adjudicará color, sabor y apellidos al tequila. De menos a más tiempo permaneciendo en barrica tenemos las clases de blanco o “silver”, joven o “gold”, reposado o “aged”, añejo o “extra aged” y extra añejo o “ultra aged”. En cualquier caso, no es adecuado envejecerlo más

de cuatro años. Al joven o “gold” se le pueden añadir caramelo y sustancias aromatizantes. También existen las categorías “Tequila” y “Tequila 100% de Agave”. A la primera le basta contener un mínimo de 51% de azúcares procedentes del agave tequilana Weber variedad azul y la segunda categoría es elaborada solo con azúcares procedentes de la planta citada.

Es probable que los españoles afincados en Tequila a mediados del siglo XVI fueran los primeros en utilizar el corazón del agave para la destilación, lo que estimuló el cultivo de la planta. En el siglo XVIII, Carlos IV otorgó la primera concesión oficial para fabricar tequila, cuya exportación comenzaría a finales del siglo XIX. En 1930 se aumentó la producción de tequila para poder hacer frente a la demanda y, en 1974, el gobierno mexicano protegió el producto mediante una denominación de origen y acordó con Estados Unidos el reconocimiento mutuo y exclusivo de las categorías tequila para México y bourbon para EEUU.

### Pisco

El pisco es el espirituoso típico de Perú, una denominación de origen para los productos obtenidos por la destilación de vinos jóvenes producidos en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna. Este aguardiente “brandy” se obtiene exclusivamente de uvas “pisqueras” (Quebranta, Negra Corriente, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina) utilizando métodos tradicionales. El grado alcohólico volumétrico del pisco puede variar entre 38% y 48% vol.

El pisco llamado “puro” procede siempre de una sola variedad de uva y es utilizado para la elaboración del popular cóctel “pisco sour”, mientras que el “acholado” proviene de la mezcla de diferentes variedades de uva, de mostos o de piscos. La variedad “mosto verde” proviene de la destilación de mostos frescos que no han terminado su proceso de fermentación. Los piscos “puros” pueden ser aromáticos o no aromáticos, en base a si incluyen uva aromática en su composición. El Pisco reposa al menos tres meses en recipientes de un material que no altere sus características físicas, nunca por tanto en madera.

El nombre del Pisco tiene origen en el vocablo quechua “piskko”, “piscu”, “piscu” o “pisco” con el que los indios yungas denominaban a unas aves. Luego dió nombre a los botijos de barro donde se fermentaba maíz, a un río, una cala, posteriormente un puerto y finalmente a la ciudad fundada en la conquista española como “Ciudad Villa de Pisco” (1617). Esta localidad se dedicó al cultivo de la vid y allí nació el aguardiente de vino Pisco. De la pronta popularidad de la bebida dan fe los registros de embarques realizados a través del puerto de Pisco hacia Europa y otras zonas de América desde el siglo XVII y a Estados Unidos desde el siglo XIX.

### Bourbon

La definición bourbon se reserva para un tipo de espirituoso producido en Estados Unidos, cuyo origen ha de ser una mezcla de grano que contenga un mínimo de 51 % de maíz. Ha de madurar en barrica de roble, nueva o tostada, y será embotellado con una graduación alcohólica de 40 % vol. No se requiere un envejecimiento mínimo, pero debe hacerse al menos brevemente.

El que envejece en barrica al menos dos años es llamado “straight” bourbon. Al que recibe la denominación “blended”, similar a la de los whiskis europeos, se le puede añadir colorante, aromatizante u otros destilados neutros sin envejecer, pero al menos el 51 % del producto ha de ser “straight” bourbon. El whisky vendido como “Tennessee whisky” también es definido como bourbon por varias normas legales.

Lo más probable es que no haya un solo inventor del bourbon, que apareció en su forma actual no antes del siglo XIX. Dado que es posible usar distintos tipos de cereal para producir whisky y la práctica de envejecerlo se conoce en Europa desde hace siglos, el uso de maíz y roble parece una combinación lógica de los materiales que tenían a mano los europeos instalados en América.

El nombre que se le da, “bourbon”, aparece a principios del siglo XIX asociado a la región de Old Bourbon, al este de Kentucky. Una resolución del Congreso de los EEUU declaró en 1964 al bourbon “producto distintivo de los Estados Unidos”.

## COCTELERÍA

Para Espirituosos España la labor de los barmans y bartenders es fundamental para promover pautas de responsabilidad y moderación en el consumo, al tiempo que permiten al consumidor final asomarse a las bebidas espirituosas desde un territorio creativo y evocador. Estos profesionales se presentan como embajadores de nuestros productos y marcas, ofreciendo experiencias de consumo atractivas y responsables.



### Manhattan

INGREDIENTES  
50 ml Whisky  
20 ml Vermut rojo dulce  
1 gota de angostura bitter

Mezclar bien en un vaso mezclador con cubitos de hielo. Revuelva bien. Colar y servir en la copa de cóctel previamente enfriada y decora con cereza.



### Old fashioned

INGREDIENTES  
45 ml Bourbon o Rye Whisky  
1 terrón de azúcar  
Dos gotas de Angostura Bitters  
Agua helada

Coloque el terrón de azúcar en el centro de un vaso, añadir el agua y el bitter y remover hasta diluir. Llene el vaso con cubitos de hielo y agrega whisky. Remueva suavemente. Decora con cereza y rodaja de naranja.



### French Connection

INGREDIENTES  
35 ml Cognac o Brandy  
35 ml Amaretto

Poner los ingredientes directamente en un vaso old fashioned lleno de cubitos de hielo. Revuelva suavemente. Sin decoración



### Whisky Sour

INGREDIENTES  
45 ml Whisky  
25 ml Zumo de limón fresco  
20 ml Jarabe de azúcar  
20 ml Clara de huevo (Opcional)

Vierta todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo. Agitar bien. Colar en copa Cobbler. Si se sirve "on the rocks", cuele los ingredientes en un vaso old fashioned lleno de hielo. Adorne con media rodaja de naranja y cereza marrasquino, opcionalmente use ralladura de naranja.



### Mojito

INGREDIENTES  
45 ml de ron blanco  
20 ml de zumo de lima fresco  
6 ramitas de menta  
2 cucharaditas de azúcar blanco  
Agua de Soda

Mezcle las hojas de menta con azúcar y el zumo de lima. Agregue un poco de agua de soda y llene el vaso con hielo. Vierta el ron y cubra con agua de soda. Revuelva ligeramente para mezclar todos los ingredientes. Decora con ramitas de menta y rodaja de lima.





## COCTELERÍA



### Gin Fizz

#### INGREDIENTES

45 ml Gin  
30 ml Zumo de limón fresco  
10 ml Jarabe de azúcar  
Agua de soda

Agite todos los ingredientes con hielo excepto el agua de soda. Colar en un vaso alto y delgado, agregar soda y decorar con rodaja de limón. Servir sin hielo. Decora con una rodaja de limón.



### Dry Martini

#### INGREDIENTES

60 ml Gin  
10 ml Vermut seco

Los ingredientes se añaden en un vaso mezclador con cubitos de hielo. Revuelva bien. Se sirve sin hielo en una copa de coctel enfriada. Exprima el aceite de la piel de un limón sobre la bebida, o decore con aceitunas verdes.



### Negroni

#### INGREDIENTES

30 ml Gin  
30 ml Bitter  
30 ml Vermut Rojo Dulce

Vierta todos los ingredientes directamente en un vaso old fashioned frío lleno de hielo, remueva suavemente. Decora con media rodaja de naranja.



### Cuba Libre

#### INGREDIENTES

50 ml Ron blanco  
120 ml Coca Cola  
10 ml Zumo de lima fresco

Poner los ingredientes en un vaso alto lleno de hielo. Decorar con una rodaja de lima



### Cosmopolitan

#### INGREDIENTES

40 ml Vodka  
15 ml Cointreau  
15 ml Zumo de lima fresco  
30 ml Zumo de arándano

Introduzca todos los ingredientes en una coctelera con mucho hielo. Agite bien y servir en una copa grande de cóctel enfriada previamente. Decora con rodaja de lima.



### Bloody Mary

#### INGREDIENTES

45 ml Vodka  
90 ml Zumo de tomate  
15 ml Zumo de limón fresco  
2 golpes de Salsa Worcestershire  
Tabasco, Sal de apio, Pimienta (al gusto)

Remueva suavemente todos los ingredientes en un vaso mezclador enfriado previamente con mucho hielo, servir en vaso alto y adornar con una ramita de apio, rodaja de limón (opcional).



## COCTELERÍA



### Margarita

#### INGREDIENTES

50 ml Tequila 100% Agave

20 ml Triple Sec

15 ml Zumo de lima recién exprimido

Se introducen todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Agite y cuele en una copa de cóctel fría  
Borde de sal (Opcional)



### Horse Neck

#### INGREDIENTES

40 ml Cognac o brandy

120 ml Ginger Ale

Golpe de Angostura Bitters (opcional)

Vierta el coñac o brandy y el ginger ale directamente en un vaso con cubitos de hielo. Revuelva suavemente. Si lo prefiere, agregue un toque de Angostura Bitter. Decora con la corteza cortada en espiral de limón.



### Alexander

#### INGREDIENTES

30 ml de coñac o brandy

30 ml de crema de cacao (marrón)

30 ml de crema fresca

Agitar y colar en una copa de cóctel fría.  
Espolvorea nuez moscada molida fresca encima.

