

S/MD/01
00919
1975

U. U. U. 0189

MANUAL DE ENOLOGIA
Y
BEBIDAS ALCOHOLICAS
TOMO II

PROLOGO

Este tomo constituye la segunda parte del "Manual de Enología y Bebidas Alcohólicas", en él se trata lo referente a Bebidas Alcohólicas, y tiene la misma finalidad que el tomo anterior.

Queremos expresar nuestro agradecimiento a las personas e instituciones que han prestado su cooperación para la realización de este Manual, en especial al homólogo del Experto en esta materia, Sr. OSCAR VERGARA, Profesor de Mesa y Bar del Centro de Hotelería, Alimentos y Turismo del SENA; a la Sra. HELENA DE AVILA, quien gentilmente colaboró en los trabajos de redacción y mecanografía; a los Srs. JUAN J. HERNANDEZ y CARLOS ROJAS, quienes tuvieron a su cargo la realización de todos los dibujos y a las siguientes Casas y Entidades oficiales que en una u otra forma aportaron su colaboración :

- Angostura Bitters (Dr. J.G.B. Siegert & Sons Ltd.), Port of Spain - Trinidad, W.I.
- Bénédictine, Fecamp, Normandie - Francia.
- Bisquit Dubouché, Jarnac, Cognac - Francia.
- Bureau National Interprofessionnel du Cognac - Francia.
- Calvados Busnel, Point L'Evêque, Normandie - Francia
- Cervecería Bavaria - Bogotá.
- Cognac Camus, Cognac - Francia.
- Compagnie Française de la Grande Chartreuse, Voiron - Francia.
- Heineken N.V., Cervecería, Amsterdam - Holanda.
- John Harvey and Sons Ltd., Bristol - Inglaterra.
- La Maison Cointreau, Angers - Francia.
- La Maison Jas. Hennessy, Cognac - Francia.

- Martel Cognac - Francia
- Noilly Prat & Cie., Marseille - Francia.
- N.V. Koninklijke Distilleerderijen Erven Lukas Bols, Amsterdam - Holanda.
- The Distillers Company Ltd. (DCL), London - Inghilterra.

INDICE

	<u>Página</u>
CAPITULO I El Jerez	2
CAPITULO II El Oporto	12
CAPITULO III Madeira	16
CAPITULO IV El Vermouth	19
CAPITULO V Marsala	23
CAPITULO VI La Destilación de los Vinos - Eaux de Vie	25
CAPITULO VII El Cognac	30
CAPITULO VIII Ginebra - Vodka - Ron	44
CAPITULO IX Whiskys	51
CAPITULO X La Cerveza	61
CAPITULO XI Los Licores	77
CAPITULO XII El Bar	87

CAPITULO I

EL JEREZ

HISTORIA

Los viñedos del Jerez se encuentran en los alrededores de la ciudad del mismo nombre, al sur de Sevilla, en donde sus viñedos han crecido desde la época en que los Fenicios fundaron la ciudad, más de mil años antes de Cristo. Primero llegaron los Griegos y luego los Romanos; estos últimos reinaron en la ciudad por más de 400 años.

En el siglo VIII, arribaron los Moros desde el Africa del Norte y hasta la reconquista de Jerez - en el año 1264 - la ciudad se encontraba en la frontera de los reinos Cristianos y Musulmanes, tomando por esta razón el nombre de "JEREZ DE LA FRONTERA".

En el siglo XIX, la exportación del Jerez, especialmente a Inglaterra, llegó al máximo. En el último cuarto de siglo, el Jerez perdió algo de su popularidad y además sus viñedos fueron atacados por la Phylloxera. Gracias al injerto de vides americanas, se han logrado nuevos éxitos en el siglo actual.

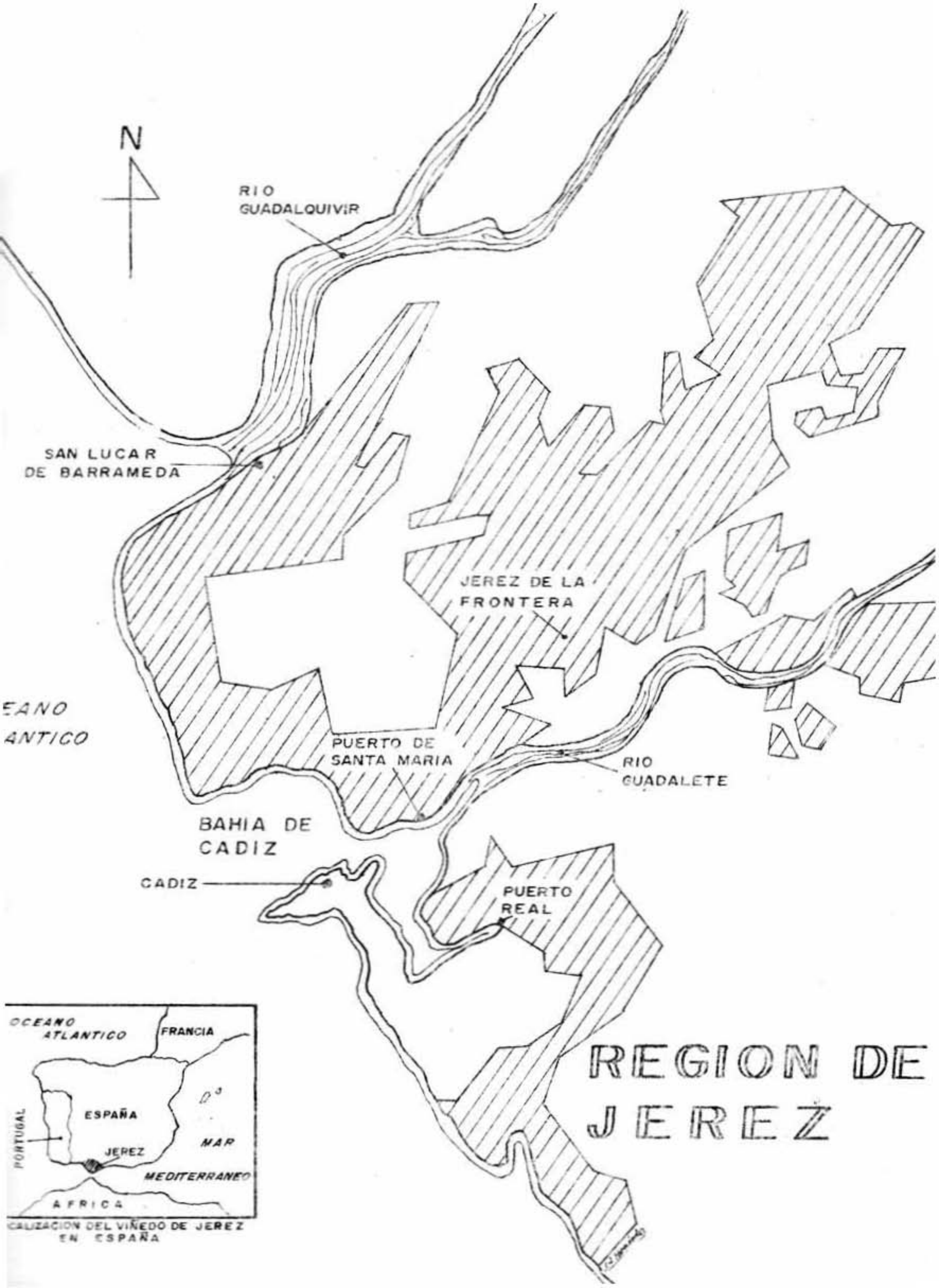
La extensión del área de Jerez es de 57.000 acres, de los cuales aproximadamente 1/3 se encuentra en producción activa durante todo el tiempo. La duración de una viña es más o menos de 40 años.

El área de producción está determinada por ley y se encuentra formando un triángulo : de Jerez a Sanlucar de Barrameda y a Puerto de Santa María. En esta área la tierra es blancuzca y se denomina "Albariza", cuya principal característica es la gran capacidad de retención de agua, es decir, que tendría que presentarse una sequía demasiado fuerte y prolongada para lograr dañar la vid.

OBTENCION

Todo Jerez se obtiene a partir del jugo o mosto de uvas blancas, de las cuales la más importante es la "Palomino".

Los vinos de diferentes viñedos y de años diferentes se mezclan a fin de mantener su continuidad y carácter. Por lo tanto no existe la indicación del año (Millésime) para el Jerez.



N

RIO
GUADALQUIVIR

SAN LUCAR
DE BARRAMEDA

JEREZ DE LA
FRONTERA

PUERTO DE
SANTA MARIA

RIO
GUADALETE

BAHIA DE
CADIZ

CADIZ

PUERTO
REAL

REGION DE
JEREZ



CALZACION DEL VIÑEDO DE JEREZ
EN ESPAÑA