

La masa se enfría a la temperatura correcta y se fermenta. Después de 72 horas la Maltosa se ha transformado, por la acción de las levaduras, en alcohol de bajo porcentaje; la masa se destila tres veces, resultando un vino de Malta con 46° de alcohol.

Luego se destila nuevamente con los granos del Junípero y el producto final recibe el nombre de "Alcohol con gusto a Junípero", el cual se envasa dentro de barriles de roble para continuar el proceso de maduración en la bodega.

En Holanda, la "Ginebra" se bebe como aperitivo.

#### B. La Ginebra Inglesa

Se derivó de la holandesa. Desde 1689, cuando Guillermo "El Holandés" fue sucesor de la corona inglesa, la Ginebra llegó a ser una bebida popular en Inglaterra.

#### PRODUCCION

Es similar a la holandesa pero altamente rectificada, lo cual da como resultado un alcohol neutro, sin color ni gusto. Se destila con hierbas naturales seleccionadas, tales como : granos de Junípero, raíces de Angélica, Cilantro, corteza de Casia, Naranja, raíz de Lirio (ORRISROOT), etc..

Las Ginebras obtienen su carácter según la receta de su condimentación, que es el secreto de cada productor.

El "London Dry - Gin" se obtiene repitiendo nuevamente el proceso de destilación de la ginebra inglesa, según lo indicado anteriormente.

La Ginebra Inglesa sirve de base para la preparación de muchos cocteles.

## OTROS TIPOS DE GINEBRA

Figuran entre otros :

### OLD TOM GIN

Es una ginebra seca a la cual se le ha agregado azúcar.

### PLYMOUTH GIN

Elaborada en Plymouth (Inglaterra). Es un tipo intermedio entre la Ginebra Inglesa y la Holandesa.

## II. VODKA

-----

La bebida nacional de Polonia y Rusia se destiló originalmente de papas. Ahora es una destilación de granos, lograda de la misma manera que la Ginebra rectificada, de tal manera que no tiene ni el gusto ni el aroma de las materias primas utilizadas. La diferencia con la Ginebra es que el Vodka queda tal como sale de la destilación, sin gusto especial. Los diferentes Vodkas contienen un porcentaje de alcohol que va de 33° a 49°. La neutralidad del gusto le ha hecho popular, ya que es una base excelente para los cocteles.

La palabra Vodka quiere decir en ruso "Aguita".

## III. RON

-----

### HISTORIA

La palabra Ron se asocia inmediatamente con una visión de la belleza de los mares del Caribe, con sus piratas, tesoros e islas tropicales románticas, ya que esta bebida espirituosa, de carácter versátil nació en las Caribes hace algunos siglos.

En la actualidad, se produce el Ron en Jamaica (primer productor comercial), Estados Unidos, Puerto Rico, la Guayana Inglesa (Ron Demerara), Cuba, Barbados, Centro y Sur América, y en el África del Sur.

Antes de la Primera Guerra Mundial, el Ron fue considerado como una bebida de poca categoría y era consumida principalmente por los marineros.

Sin embargo, cuando los cocteles se hicieron populares, el Ron se convirtió en un ingrediente importante para las bebidas mezcladas y ahora, además del uso en cocteles, se toma con soda, limón o jugo de frutas, leche, coca cola, amargos, y siempre ha sido importante para la preparación del Punch.

## PRODUCCION

El Ron es un producto de la caña de azúcar.

La materia prima es normalmente una mezcla de sub-productos de la extracción de azúcar de la caña.

En primer lugar se corta la caña y se tritura entre rodillos, formando el bagazo, que se exprime para obtener el jugo.

Luego se calienta el líquido hasta casi el punto de ebullición y se deja enfriar y asentar para separarlo del sedimento.

La solución de azúcar, de color muy oscuro se trata con limón y se calienta de nuevo. Se forma una nata espesa que se remueve para utilizarla posteriormente en la preparación del Ron. El líquido restante se evapora y luego se enfría. El azúcar que queda depositada en el fondo se purifica.

El líquido oscuro que queda - la melaza - se evapora de nuevo para obtener más azúcar, aunque en esta segunda operación la cristalización del azúcar se hace más difícil. Esta melaza se utiliza en la fermentación del alcohol para uso industrial y en la fabricación del Ron.

Esta melaza espesa se diluye con agua y se mezcla con la nata y el residuo (bagazo) que quedó en el alambique después de la última destilación. Esta mezcla se deja fermentar durante algunos días. Los métodos para la fermentación varían según la destilería, agregando o no levadura natural.

Todo el proceso de la destilación se lleva a cabo en alambiques.

La maduración del Ron es importante, el mejor Ron debe permanecer por lo menos durante 3 años en barriles, y se considera que el Ron sigue mejorando durante veinte años en barriles de roble. El color se obtiene de estos barriles de roble y - como en el caso del vino - se efectúan algunos cambios en los diversos elementos del Ron que dan como resultado un mejor gusto.

La maduración se acelera a veces por diversos métodos tales como el tratamiento con pedacitos de roble carbonizado y a menudo agregando caramelo para dar o mejorar el color.

Tenemos que hacer énfasis en que, contra la creencia popular, el Ron no es una bebida dulce por ser un destilado del azúcar. Como se ha visto, todas las bebidas espirituosas son el producto de la fermentación del azúcar. Así por ejemplo, tenemos el caso del Brandy para el cual se utiliza el azúcar de la uva; en el caso del Whisky, es el azúcar producido por la sacarificación del almidón en el grano y de la misma manera, el Ron es obtenido por el azúcar de la caña.

Como el azúcar no puede pasar durante la destilación, el espíritu del Ron no puede ser dulce, y para que cualquier bebida destilada sea dulce, es necesario adicionarle sustancias dulces.

## TIPOS DE RON

El Ron se encuentra en infinitas variaciones y su perfecto gusto natural se presta para ser mezclado con gran variedad de bebidas.

En términos generales, el Ron se puede clasificar de acuerdo a su gusto en tres grupos:

### a) Ron de cuerpo ligero

Es un Ron con un gusto delicado y ligero, normalmente de color blanco, que forma una base excelente para cocteles tales como el Daiquiri.

b) Ron de cuerpo mediano

Es un Ron con gusto lleno y suave, de color ORO .  
Se utiliza para cocteles, high balls, fizzes y  
punches.

Además, es excelente para tomarlo "on the rocks".

c) Ron de cuerpo pesado

Este Ron tiene un gusto muy pronunciado y se pres-  
ta para bebidas fuertes tales como flips, y para co-  
cinar salsas, dulces, etc..

\*\*\*\*\*

## CAPITULO IX

-----

### WHISKYS

#### SCOTCH WHISKY

-----

#### INTRODUCCION

Como el "Eau-de-Vie" en Francia, el "Aguavite" en Italia, el "Akvavit" en Dinamarca, etc., los escoceses consideraban el Whisky como un agua de vida y la palabra viene en realidad del gálico "UISGE BEATHA" que tiene la misma significación.

Aunque también se produce Whisky en los Estados Unidos y Canadá, el método es diferente en varios aspectos de la producción de Scotch y aun que se han hecho varios intentos por imitar el Scotch Whisky, se llegó a la conclusión de que no se puede imitar.

La razón por la cual el Scotch solamente se puede producir en Escocia es un misterio, de la misma manera que no se puede analizar la combinación exacta de los ingredientes conocidos de un gran vino, ya que se supone que el Scotch es sencillamente el producto de : Cebada, Levadura, Agua y Aire de Escocia, destilado en un proceso conocido.

#### DEFINICION

Entonces surge la pregunta : "QUE ES EL WHISKY ?".

Para contestar esta pregunta fue necesario instalar una comisión real que produjo en Julio de 1909 la siguiente definición :

"Whisky es una bebida alcohólica, obtenida de una masa de granos de cereales, sacarificada por la Diastasa de cebada germinada".

El Whisky escocés, es Whisky destilado en Escocia, como se explicó anteriormente.

El Whisky irlandés, es Whisky destilado en Irlanda, según el proceso antes mencionado.