

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 4 CLASSROOM 31/08 al 11/09/20

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 4 CLASSROOM

31/08 al 11/09/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 1: Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre las bebidas.

INTRUCCIONES:

1. Ver con detención el video, analizar y responder las preguntas del cuestionario.
2. Escribir las dudas vía classroom, de no tener acceso puede realizarla al correo carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 11/09/20**

Ginebra

La ginebra es un aguardiente inglés derivado del *genever* holandés. Su graduación alcohólica varía entre 43º y 47º. Se obtiene por destilación de la cebada sin maltear, rectificado con bayas de enebro y aromatizado con cardamomo, angélica y otras hierbas que le dan su fragancia y aroma característico (corteza de lirio, cáscara de naranja). Debe elaborarse con alcoholes de cereales frescos de 96º, altamente neutros (la suma de impurezas no debe exceder de 0,5 gramos por litro).

Historia

La ginebra se originó en los Países Bajos durante el siglo XVII. Se da crédito por su invención al doctor Franciscus Sylvius. Se popularizó su consumo en Inglaterra tras la Revolución Gloriosa que acabó instaurando a Guillermo de Orange en la corona británica. La ginebra holandesa es conocida como *jenever* o *genever* y es diferente del estilo inglés, en el cual la bebida se obtiene de un destilado de cebada y en algunas ocasiones se envejece en barricas de madera. En Schiedam, al sur de Holanda, es muy famosa la *jenever*, que se produce por el método de *pot still* y por regla general posee un contenido inferior en alcohol y un sabor más fuerte que su equivalente londinense.

Si el origen de la ginebra está en la búsqueda de un medicamento, el Gin tonic es muy similar. Cuando el Imperio Británico se extendía por todo el mundo en el siglo XVII y especialmente por la India, la malaria en este país estaba afectando muchísimo a la población civil y los soldados invasores. Para combatirla la Schweppes (famosa compañía hoy en día por sus bebidas gasificadas) en 1783 creó un remedio popular, la tónica; esencialmente agua con quinina, que es el elemento base que elimina la malaria. El problema que surgió era que esta bebida era muy amarga y los soldados para equilibrar el sabor la mezclaban con ginebra Bombay que ya se destilaba en la ciudad del mismo nombre. La tónica actual ya no contiene la misma cantidad de quinina, sino una pequeñísima dosis que la hace refrescante sola y excelente con su mejor acompañante, la ginebra.

Controversia denominadora

Para que una bebida pueda llamarse ginebra ha de tener sabor a nebrina. La legislación de la Unión Europea distingue hasta cuatro *denominaciones de venta* en relación con las bebidas alcohólicas con sabor a nebrina. La primera denominación lleva por título “Bebidas alcohólicas aromatizadas con enebro”. Y añade que la palabra “ginebra” puede aparecer en esa denominación de venta. No es obligatorio su uso. La “Gin de Mahón” es expresamente acogida como “gin” entre las “bebidas alcohólicas aromatizadas con enebro”. Se acogen a esta denominación de venta la mayoría de las bebidas basadas en la nebrina. Se presentan bien como “Genièvre”, como Plymouth Gin, como Jenever, como Genever, como Gin, como Peket, etc. Se hila tan fino que se recogen como denominaciones distintas Peket, Pékêt, Pèket y Pèkèt. “Gin” y “Genever” no siempre se presentan como mutuamente excluyentes. Tal sucede con la llamada “Bols Genever. Amsterdam gin”.

La terminología comunitaria, generalmente precisa, en este caso no está muy cuidada, ya que habla de “enebro”, que es el árbol, y no de su fruto, que es la “nebrina”. El jugo de nebrina no es tóxico; el del árbol sí lo es.

Bebidas alcohólicas aromatizadas con enebro

- Esta denominación de venta es la que ha tenido más adhesiones de productos comerciales, hasta el punto de que, en el citado reglamento 110/2008 se acogen a esta denominación diecinueve ginebras de diferentes países, mientras el resto de denominaciones de venta de bebidas aromatizadas con nebrinas ha quedado de momento vacío.
- Como ya hicimos notar a propósito de la *Gin de Mahón* las bebidas alcohólicas aromatizadas al enebro pueden presentarse a la venta como *gin*, que por lo demás es palabra muy genérica
- Para la elaboración de “Bebidas alcohólicas aromatizadas con enebro” se puede utilizar tanto las gálbulas del *Juniperus communis L.*, como las del *Juniperus oxicedrus L.* En cambio, en las restantes denominaciones de venta, sólo se puede utilizar las gálbulas del *Juniperus communis L.*

Gin

Se diferencia de la anterior denominación de venta en que no cabe la utilización de las nebrinas del *Juniperus oxicedrius L*

La base alcohólica no puede ser un aguardiente, sino un alcohol insípido. El precepto establece que el sabor a nebrina ha de ser preponderante. Pero admite que se le añadan concretos aromatizantes, minuciosamente regulados, que le dan bouquet perfumado. Algunos ginebras de este tipo se presenta como aromatizadas con tal o cual sustancia

Al final, resulta mucho más acusado el sabor a nebrina en las holandesas llamadas *jenever*, que sólo saben a cereal y a nebrina, que en las *gin* casi siempre excesivamente perfumadas

Gin destilado

Esta denominación también excluye las ginebras que tienen como base un aguardiente. El alcohol mínimo inicial ha de ser 96%

En la redestilación es cuando pueden añadirse los sabores. Los aromatizantes están minuciosamente regulados, y son distintos de los del *gin*, pero producen el mismo efecto de bouquet perfumado.

El reglamento llega a dar una definición negativa: *el gin obtenido únicamente mediante la adición de esencias o de aromas al alcohol etílico de origen agrícola no es un gin destilado*. En efecto sería más bien un vodka aromatizado.

London gin

El propio reglamento dice que el *London gin* es un tipo de *gin destilado*. Además de los requisitos antes mencionados se exige la ausencia de edulcorantes y de colorantes.

Puede ir acompañada del término *dry*. Siempre es seca. Es la que con más frecuencia tiene puro sabor a nebrina sin añadidos de perfumes aromáticos ni de sabores provenientes de aguardiente de cereal.

MARCAS

- De Korenaer
- Gordon's
- Beefeater (Ginebra)
- Larios
- Tanqueray
- Bombay (ginebra)
- Ginebra San Miguel (Popular en Filipinas)
- Gilbey's
- Gvine
- Llave (ginebra)
- Porta
- Burnett
- Bols
- Martin Miller's
- Hendrick's
- The London N°1
- Rives Gin
- Graanjenever
- Gin Xoriguer
- Almirante Nelson (ginebra) (Popular en Colombia)
- Citadelle
- Sikkim Privee
- Sikkim Bilberry
- Seagram's gin
- MG
- Bulldog (ginebra)
- Bloom (ginebra)
- Fifty-pounds
- Gin9
- Brockmans
- Bayswater London Gin (distribuida por Casalbor Wines&Spirits)

ACTIVIDAD:

1. Explique de que esta elaborado el Ginebra.
2. Relate brevemente la historia del Ginebra.
3. ¿Qué es la Nebrina?
4. Explique la denominaciones de ventas.
5. Explique la diferencia entre la Ginebra y la Gin.
6. ¿Qué significa el término “*DRY*”?