

Qué son las bebidas espirituosas:

Se considera bebida espirituosa a aquellas bebidas con contenido alcohólico procedentes de la destilación de materias primas agrícolas (uva, cereales, frutos secos, remolacha, caña, fruta, etc.). Se trata, así, de productos como el brandy, el whisky, el ron, la ginebra, el vodka, o los licores, entre otros.

La definición técnica y legal de bebida espirituosa aparece recogida en el Reglamento CE 1576/89 (art. 1), en cuya virtud se entiende básicamente por bebida espirituosa *la bebida alcohólica destinada al consumo humano, con caracteres organolépticos especiales, 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.*

Qué es la destilación:

La destilación es el proceso tradicional de separación física, por aplicación de calor, del alcohol del resto de componentes presentes en todo líquido obtenido por fermentación de un producto vegetal de origen agrícola.

La destilación es una actividad milenaria, profundamente arraigada en nuestra cultura mediterránea. Hunde sus raíces en la civilización egipcia. La primera referencia registrada se debe a Abul Kasim, un médico árabe del siglo X. De hecho las propias palabras “alcohol” –el producto- y “alambique” o “alquitara” –el instrumento de destilación- son palabras de evidente origen árabe. Al principio sólo se destilaba el vino, pero poco después empezaron a usarse otros productos fermentados y/o materias primas de origen agrícola, con una finalidad en aquellos momentos eminentemente terapéutica. Los primeros licores, de origen generalmente monacal, se desarrollaron en plena Edad Media.



El proceso de destilación no sólo concentra el alcohol, sino que elimina una gran cantidad de impurezas de sabor desagradable. Luego, durante el proceso de envejecimiento, que por lo general tiene lugar en barriles de madera quemada, las impurezas, que son sobre todo una mezcla de alcoholes superiores, se oxidan parcialmente a ácidos, que reaccionan con los alcoholes remanentes formando ésteres de sabor agradable.

Cuáles son las materias primas agrícolas más utilizadas:

La industria de bebidas espirituosas requiere, para la elaboración de sus productos, de materias primas agrícolas: frutas, vino, cereales, etc. En toda Europa, este sector consume anualmente más de 16 millones de hectolitros de vino, 2 millones de toneladas de cereales y 300.000 toneladas de frutas, por poner algunos ejemplos.

Materias primas agrícolas más utilizadas en la elaboración de bebidas espirituosas:

PRODUCTO	DEFINICIÓN	MATERIA PRIMA
RON	Bebida espirituosa obtenida exclusivamente por fermentación alcohólica y destilación, bien de melazas o de jarabes procedentes de la fabricación de caña de azúcar.	
WHISKY	Bebida espirituosa obtenida por la destilación de mosto de cereales, sacarificado por la diastasa de malta, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,5% vol y envejecido al menos durante tres años en toneles de madera.	
GINEBRA	Bebida espirituosa obtenida de la maceración de un alcohol etílico de origen agrícola y/o aguardiente de cereales y/o un destilado de cereales con bayas de enebro.	
ANIS	Bebida espirituosa obtenida por la aromatización de un alcohol etílico con extractos naturales de anís estrellado (<i>illicum verum</i>), de anís verde (<i>pimpinella anisum</i>), de hinojo, u otra planta que contenga el mismo constituyente aromático principal.	
VODKA	La bebida espirituosa obtenida a partir de un alcohol etílico de origen agrícola bien por rectificación, bien por filtración sobre carbón activado seguida eventualmente de una destilación simple. Una aromatización permite conferir al producto caracteres organolépticos especiales, en particular un sabor suave.	
LICOR	Bebida espirituosa con un contenido mínimo de azúcares de 100 g por litro, obtenida por aromatización de alcohol etílico de origen agrícola o de un destilado de origen agrícola o de una o varias bebidas espirituosas o de una mezcla de los productos antes mencionados, edulcorados y eventualmente con adición de productos de origen agrícola, tales como la nata, leche u otros productos lácteos, frutas, vino, así como vino aromatizado.	

ESPIRITUOSOS PROCEDENTES DE UVA		
BRANDY	Bebida espirituosa obtenida a partir de aguardientes de vino asociados o no a un destilado de vino, envejecida en recipientes de roble durante por lo menos un año y que no exceda el límite de 50 grados.	
AGUARDIENTE DE VINO	Bebida espirituosa obtenida de la destilación a menos de 86% de vino o de vino alcoholizado.	
ORUJO	Bebida espirituosa obtenida a partir de orujos de uva fermentados y destilados.	