



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Introducción a los espirituosos

Material de apoyo de la
Cualificación de Nivel 1
en Espirituosos **WSET®**



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Introducción a los espirituosos

Material de apoyo de la

Cualificación de Nivel 1
en Espirituosos **WSET®**

Un mundo de conocimiento

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016
Issue 1 in English 2016
Addendum to Issue 1 in English 2017
Issue 1.2 in English (minor amendments) 2020

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 1.1 translated into Spanish incorporating addendum to Issue 1 in English, 2017
Issue 1.2 translated into Spanish 2020

© Wine & Spirit Education Trust 2016
Número 1 en inglés, 2016
Adenda al número 1 en inglés, 2017
Número 1.2 en inglés (pequeñas modificaciones) 2020

Versión en español © Wine & Spirit Education Trust, 2017
Número 1.1 traducido al español, incluyendo adenda al número 1 en inglés, 2017
Número 1.2 traducido al español 2020

ISBN 978-1-913756-21-5

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida ni transmitida de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico o mecánico, incluyendo fotocopiado, grabación o cualquier sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin el consentimiento previo por escrito de los editores.

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

2, 11 (izquierda y derecha) (Nicholas King); 4 (Angela Fordham); 5 (derecha y centro) (Remy Martin); 5 (izquierda), 12 (inferior) (Pernod Ricard); 6 (fotoknips/Shutterstock.com); 8, 14, 16 (derecha), 20, 22, 26-27, 28 (todas); 12 (superior) (Diageo); 10 (superior y derecha) (Brown-Forman); 10 (todas las de la izquierda) Douglas Poll; 16 (superior) (Johan Larson/Shutterstock.com); 16 (izquierda) (successoimages/Shutterstock.com); 18 (todas), 19 (todas) (Tomas Estes); 24 (thanosquest/Shutterstock.com); 25 (Jacob Lund /Shutterstock.com)

FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Maxsol/Shutterstock.com

DIAGRAMAS E ILUSTRACIONES

Diagramas e ilustraciones elaborados por CalowCraddock Ltd

MAPAS

Mapas producidos por Cosmographics Ltd

Traducción por Maria Daniela Bomrad

Revisión y edición por Raul Riba D'Ave DipWSET

Edición técnica por Marcela Alvarez

Diseñado por Paul Barrett

Servicios de producción por Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Agradecimientos

Un especial agradecimiento a Nicholas King, Antony Moss MW, Maggie Campbell, Jaycee Chan y Sara Hobday.

Contenido

Introducción	1
1 Una visión general de la producción de espirituosos	2
2 Brandy	4
3 Vodka	6
4 Introducción a la cata de espírituosos	8
5 Whisky/Whiskey	10
<i>Notas de cata</i>	14
6 Ron	16
7 Tequila	18
8 Espirituosos aromatizados y licores	20
<i>Notas de cata</i>	22
9 Almacenamiento y servicio de espírituosos	24

Introducción

Bienvenido a la Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET®, un curso de un día de duración, concebido para todos aquellos que quieren comenzar sus estudios sobre bebidas espirituosas.

A primera vista, el mundo de los espirituosos puede parecer bastante abrumador. Existen muchas categorías, como vodka, brandy y Tequila, todas muy diferentes entre sí. Hay también un número igualmente grande de cócteles, preparados con diferentes tipos de cucharas, cocteleras y coladores. Puede parecer difícil saber por dónde empezar.

Sin embargo, esto no tiene por qué ser así. Este curso está concebido para brindarle los conocimientos de base que le permitirán entender los espirituosos que tantas veces ve perfectamente alineados en las estanterías de las tiendas o detrás de la barra de un bar.

Esperamos que disfrute del curso y que en el futuro pueda sacar provecho del conocimiento y de la comprensión que éste le proporcionará.

¡Salud!



Ian Harris
Director General, Wine & Spirit Education Trust



Una visión general de la producción de espirituosos

Explicado de forma muy simple, un espirituoso es una bebida alcohólica cuyo grado alcohólico ha sido aumentado por medio de la destilación. Sin embargo, la destilación no es el único proceso que es común a todos los espirituosos. En la producción de todo espirituoso están presentes cuatro etapas fundamentales: procesamiento de la materia prima, fermentación, destilación y lo que ocurre después de la destilación.

1 Procesamiento de la materia prima

Objetivo

El objetivo del procesamiento de la materia prima es crear un líquido azucarado para que la fermentación pueda tener lugar.

Tipos

Las materias primas deben ser de origen vegetal. Aunque se puede utilizar cualquier planta, en realidad, el abanico que se usa es bastante limitado. La forma como estas materias primas se transforman en un líquido azucarado se analiza en los capítulos dedicados a los diferentes espirituosos. Aquí es importante resaltar dos puntos.

- El azúcar proviene de la materia prima, pero a menudo la persona encargada de la destilación necesita añadir agua.
- Cada materia prima tiene un conjunto único de sabores.

2 Fermentación

Objetivo

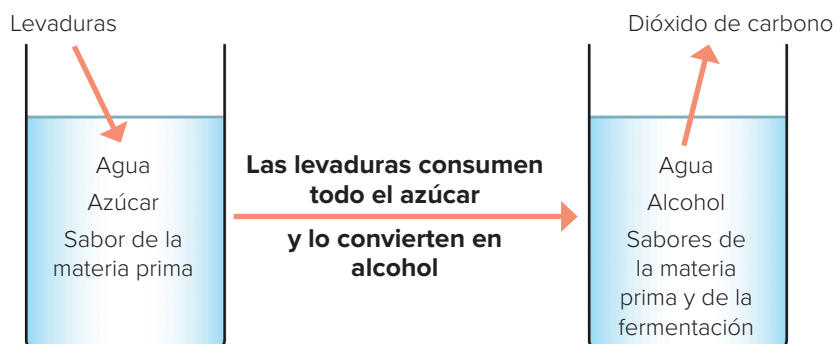
El objetivo principal de la fermentación es convertir un líquido azucarado en un líquido alcohólico.

Cómo

El alcohol es creado por las levaduras. Las levaduras son microorganismos que se alimentan de azúcar y crean el alcohol que la persona encargada de la destilación quiere obtener, así como también gas dióxido de carbono, un producto de desecho. Después de la fermentación, el líquido alcohólico tiene normalmente un grado alcohólico de alrededor de 10 % vol.

La fermentación también crea sabores adicionales, siendo los sabores afrutados, en particular, creados por las levaduras.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



NOTA

alc./vol. significa alcohol por volumen e indica la cantidad de alcohol que contiene un líquido. Si un espirituoso contiene alc. 75 % vol., eso significa que 75 por ciento del líquido es alcohol.

3 Destilación

Objetivo

El objetivo principal de la destilación es concentrar el nivel de alcohol del líquido alcohólico obtenido de la fermentación.

Cómo

La destilación consiste en hervir un líquido alcohólico para transformarlo en vapor y luego recoger y condensar ese vapor nuevamente en un líquido. Este nuevo líquido tendrá un nivel de alcohol superior al del líquido original.

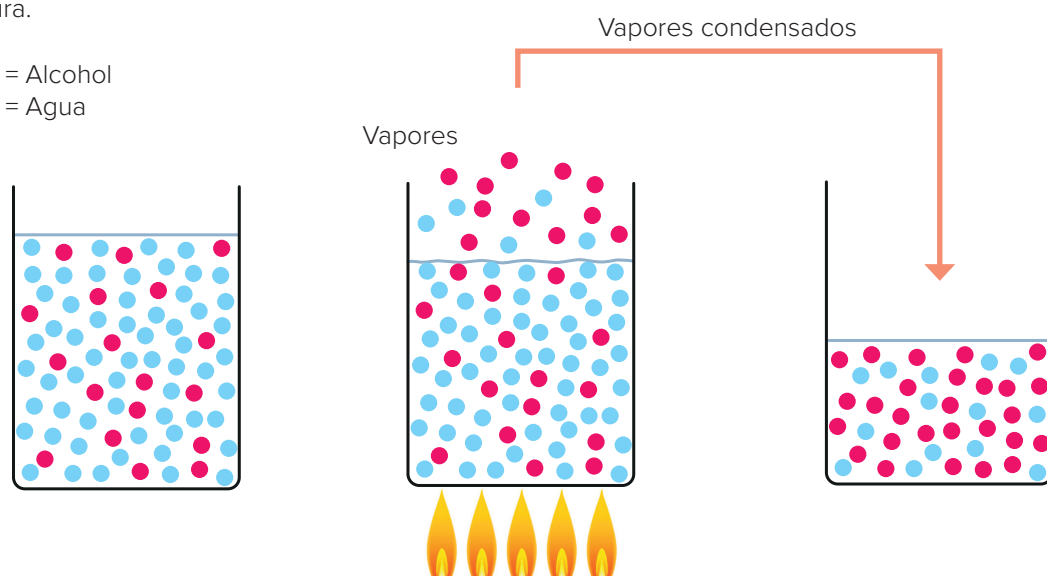
DESTILACIÓN

- 1 La destilación comienza con un líquido alcohólico obtenido mediante el proceso de fermentación.
- 2 El líquido se calienta y se lleva a ebullición.
- 3 Para separar el alcohol del resto del líquido, la persona encargada de la destilación aprovechará el hecho de que el etanol puro (el alcohol más común en las bebidas alcohólicas) hierve a una temperatura más baja que el agua pura.

● = Alcohol
● = Agua

Como resultado, cuando un líquido alcohólico hierve, los vapores que se crean contienen una mayor proporción de alcohol que el líquido que está en ebullición.

- 4 Los vapores creados al hervir el líquido alcohólico se recogen y se condensan de nuevo en un líquido que tiene un grado alcohólico superior al del líquido original.



4 Después de la destilación

Objetivo

Todo espirituoso recién destilado es incoloro y seco. Es decir, no tiene azúcar. Lo que ocurre después de la destilación tiene como objetivo principal ajustar el color, el aroma, el dulzor y el grado alcohólico, en función de lo que se requiere para el estilo de espirituoso que se desea producir.

Cómo

Las diferentes opciones disponibles se analizan en los próximos capítulos. Aquí es importante resaltar que lo que la persona encargada de la destilación puede hacer está muchas veces limitado por la legislación local.



Brandy

Brandy es un término que se puede utilizar para describir cualquier espirituoso producido a base de fruta. Un brandy de uva es un vino que ha sido destilado y en español se conoce como aguardiente de uva. En este capítulo nos centraremos en el brandy de uva más conocido, el Cognac, el cual proviene del sudoeste de Francia.



1 Procesamiento de las uvas

El Cognac debe ser elaborado a partir de uvas cultivadas en una parte específica del sudoeste de Francia, al norte de la ciudad de Burdeos. Estas uvas dan al Cognac sabores afrutados y florales. Las uvas se prensan para que liberen su jugo.

2 Fermentación

Este jugo es rico en azúcar y se fermenta inmediatamente para hacer un vino.

ALAMBIQUES

Fuente de calor

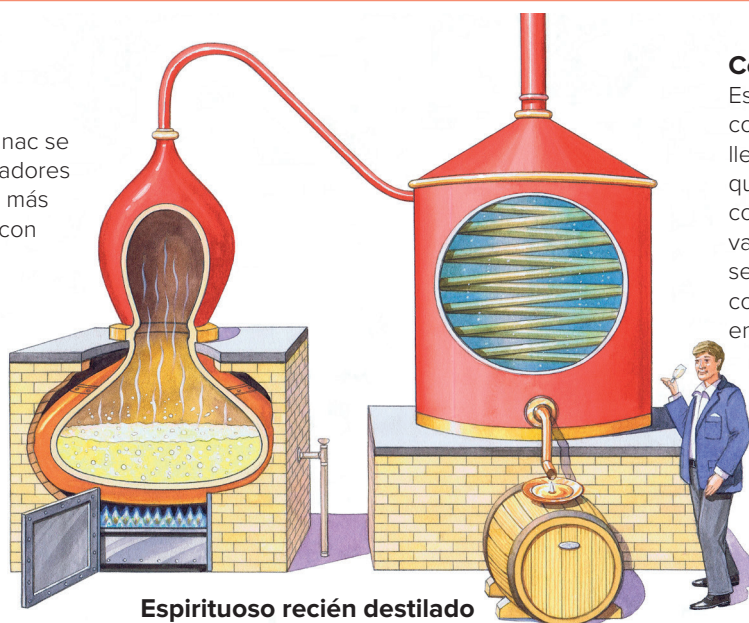
Los alambiques de Cognac se calientan usando quemadores de gas. Los alambiques más modernos se calientan con camisas de vapor.

Caldera

Contiene el líquido que va a ser destilado.

Capacete condensador

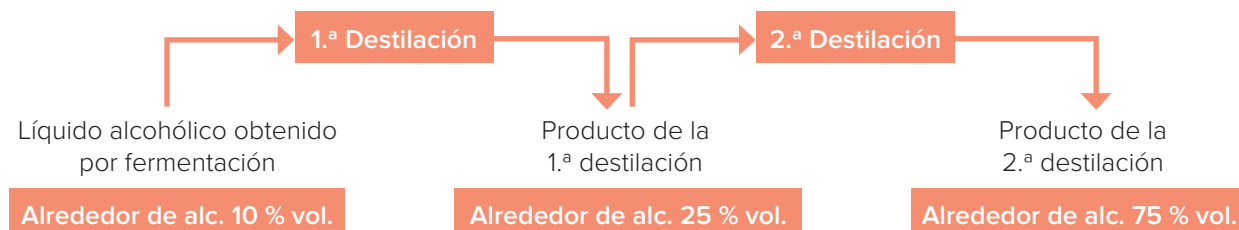
Los vapores suben por el capacete y se dirigen hacia el condensador.



Condensador

Este tipo de condensador está lleno de agua fría que se renueva constantemente. Los vapores pasan por la serpentina de metal y se condensan nuevamente en un líquido.

Destilación en alambique



3 Destilación

El vino luego se destila. Por ley, el Cognac debe ser elaborado por doble destilación en alambique.

La destilación en alambique es un proceso por lotes y trabajoso. Para producir un espirituoso en alambique, todo líquido debe ser destilado al menos dos veces. Los espirituosos producidos en alambique tienen un grado alcohólico relativamente bajo y mucho sabor y carácter. Esta es la razón por la cual se utilizan alambiques en la elaboración del Cognac, así como en la de otros espirituosos.

4 Después de la destilación

La ley establece que después de la destilación, el espirituoso recién destilado debe ser envejecido en barriles de roble durante al menos dos años antes de que se pueda llamar Cognac. Este **envejecimiento en roble** da al Cognac sabores de vainilla y canela. Los mejores Cognacs se envejecen durante mucho más tiempo que este mínimo y se vuelven muy concentrados y desarrollan aromas de pastel de fruta y *toffee*. La **elaboración de la mezcla**, combinando espirituosos de diferentes edades, permite obtener complejidad adicional. Casi todos los Cognacs son mezclas.

Antes de la **dilución** y del embotellado, es bastante común que los Cognacs se **endulcen** ligeramente.

Foco en los procesos que ocurren después de la destilación

Roble y tiempo de envejecimiento

Normalmente, el envejecimiento en roble se mide en años. Durante ese tiempo, el espirituoso adquiere sabores y color provenientes del roble. Todos los sabores se vuelven más concentrados a medida que el agua y el alcohol se evaporan a través de las paredes de los barriles. Los espirituosos que se envejecen durante muchos años pueden tener intensos y complejos aromas de pastel de fruta, fruta seca y *toffee*.

Adición de dulzor

Normalmente, los Cognacs se endulzan ligeramente con azúcares de uva.

Tipos de Cognac

VS

Edad mínima
2 años



VSOP

Edad mínima
4 años



XO

El requisito mínimo de envejecimiento para el XO ha sido históricamente de 6 años, pero pasará a ser de 10 años





Vodka

El vodka puede ser producido en cualquier parte del mundo. Y puede ser elaborado a partir de cualquier materia prima. Lo que convierte a un espirituoso en vodka es su grado alcohólico de destilación.

1 Procesamiento de las materias primas

Aunque para producir vodka se pueda utilizar cualquier materia prima, hay algunas que se asocian más comúnmente con el vodka *premium* o de calidad superior. Éstas son: granos de cereales (en particular cebada, trigo y centeno) y patatas.

2 Fermentación

Una vez obtenido el líquido azucarado, tiene lugar la fermentación.

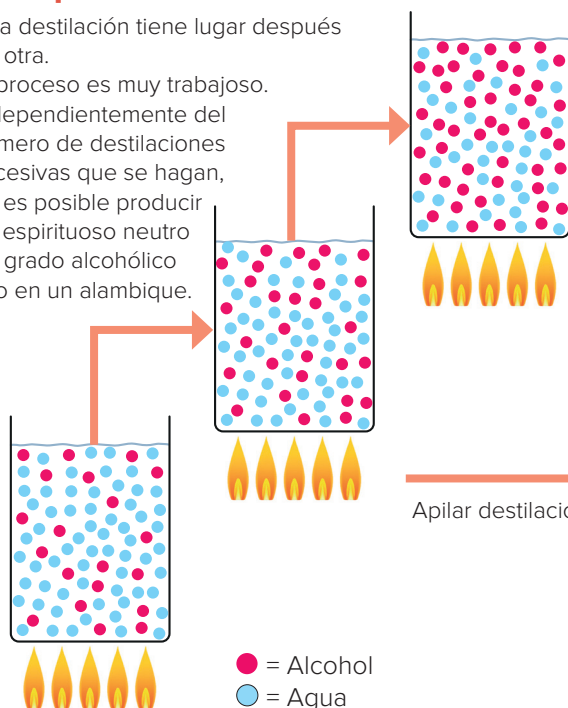
3 Destilación

El vodka debe ser destilado a un grado alcohólico de al menos 95 % vol. o 96 % vol. El grado alcohólico depende de lo que establece la legislación del país donde se produce. Este grado alcohólico sólo se puede lograr usando columnas de destilación, aunque algunos productores utilizan alambiques durante parte del proceso de producción. Con este grado alcohólico, el espirituoso no tiene prácticamente ningún sabor y se describe correctamente como neutro.

AUMENTO DEL GRADO ALCOHÓLICO CON MÚLTIPLES DESTILACIONES

Alambiques

- Una destilación tiene lugar después de otra.
- El proceso es muy trabajoso.
- Independientemente del número de destilaciones sucesivas que se hagan, no es posible producir un espirituoso neutro de grado alcohólico alto en un alambique.

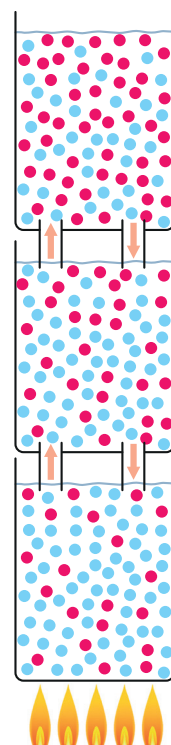


Columnas de destilación

- Las destilaciones ocurren simultáneamente, una encima de la otra.
- Un diseño inteligente permite que los vapores se elevan por el destilador, calentando la destilación de arriba y dejando caer el líquido que no ha evaporado.
- Pueden producir un espirituoso de forma rápida, de una sola vez.

Nota: algunas columnas de destilación producen espirituosos de grado alcohólico más bajo y de sabor intenso. También se pueden usar para producir espirituosos neutros.

Apilar destilaciones permite producir un espirituoso de forma rápida.



4 Después de la destilación

Estos espirituosos no se envejecen; se rebajan al grado alcohólico de embotellado, que es normalmente de 40 % vol.

Foco en los procesos que ocurren después de la destilación

Sin envejecimiento

Todos los espirituosos son completamente incoloros cuando salen del condensador. Con el fin de preservar esta característica, así como los sabores del espirituoso recién destilado, los productores guardan sus espirituosos en tanques de acero inoxidable.

Dilución

La gran mayoría de los espirituosos se diluyen con agua y se comercializan con un grado alcohólico de 40 % vol. La razón principal de la dilución es hacer que los espirituosos sean aptos para beber. Niveles muy altos de alcohol adormecen el paladar,

haciendo que sea imposible catar adecuadamente o disfrutar un espirituoso. La dilución es el último paso antes del embotellado y consiste en añadir agua completamente pura al espirituoso. Este proceso no añade ningún sabor.

Estilos de vodka

Vodka neutro

La mayoría de los vodka son elaborados para ser lo más neutro posible. Es esta neutralidad la que ha convertido al vodka en un ingrediente tan popular y versátil para bebidas mezcladas y cócteles.

Vodka con algún carácter

Algunos vodkas retienen un poco de carácter de la materia prima. Sin embargo, los sabores siguen siendo muy ligeros cuando se los compara con los del whisky o del brandy. Es correcto describir estos vodkas como neutros, pero mostrarán algunas notas de la materia prima tanto en la nariz como en la boca.

Interior de una columna de destilación

Las columnas de destilación pueden funcionar de forma continua.

El plato superior contiene el líquido con el grado alcohólico más alto. Si hay un número suficiente de platos, este grado alcohólico puede llegar a 95–96 % vol.

El plato inferior contiene el líquido con el grado alcohólico más bajo.



Un flujo constante de espirituoso sale continuamente del destilador.

Vapor de alcohol caliente entra continuamente en el destilador.



Introducción a la cata de espirituosos

Para catar espirituosos de la mejor forma deberemos seguir un mismo enfoque con cada muestra que catemos. Al seguir un mismo enfoque seremos capaces de escribir notas de cata que describan cada espirituoso de forma correcta y precisa, las cuales podremos siempre volver a consultar en el futuro.

La Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 1 nos ayudará a seguir un mismo enfoque. Su formador le mostrará cómo utilizarla.

Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 1

ASPECTO	
Color	incoloro – limón – dorado – ámbar – marrón rosado – rojo – naranja – amarillo – verde – azul – púrpura – negro
NARIZ	
Intensidad	neutra – ligera – media – pronunciada
Características del aroma	ej. afrutado, floral, hortaliza, grano, especia, hierba, roble
BOCA	
Característica del sabor	ej. afrutado, floral, hortaliza, grano, especia, hierba, roble
Otras observaciones	ej. nivel de azúcar, textura
Final	corto – medio – largo neutro – simple – alguna complejidad – muy complejo

Preparación para la cata

Antes de comenzar a catar deberemos asegurarnos de que:

- la sala de cata está exenta de olores;
- hay una superficie blanca sobre la cual podamos evaluar el aspecto del espirituoso;
- nuestra copa tiene un cáliz amplio que se va estrechando hacia la parte superior. Este tipo de copa ayuda a concentrar los aromas, haciendo que sea más fácil evaluar la nariz;
- nuestro paladar está limpio, sin sabores persistentes como pasta de dientes o café.

Enfoque recomendado para la cata de espirituosos

A pesar de que ya han sido diluidos por el productor, los espirituosos siguen siendo bebidas alcohólicas muy fuertes. No es fácil hacer una evaluación totalmente correcta y precisa de un espirituoso con un grado alcohólico de 40 % vol. Por ello, nuestra recomendación es seguir el siguiente enfoque:

- sirva una muestra de 1,5 cL;
- evalúe el aspecto y la nariz;
- diluya la muestra con 1,5 cL de agua;
- evalúe nuevamente la nariz;
- evalúe la boca.

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

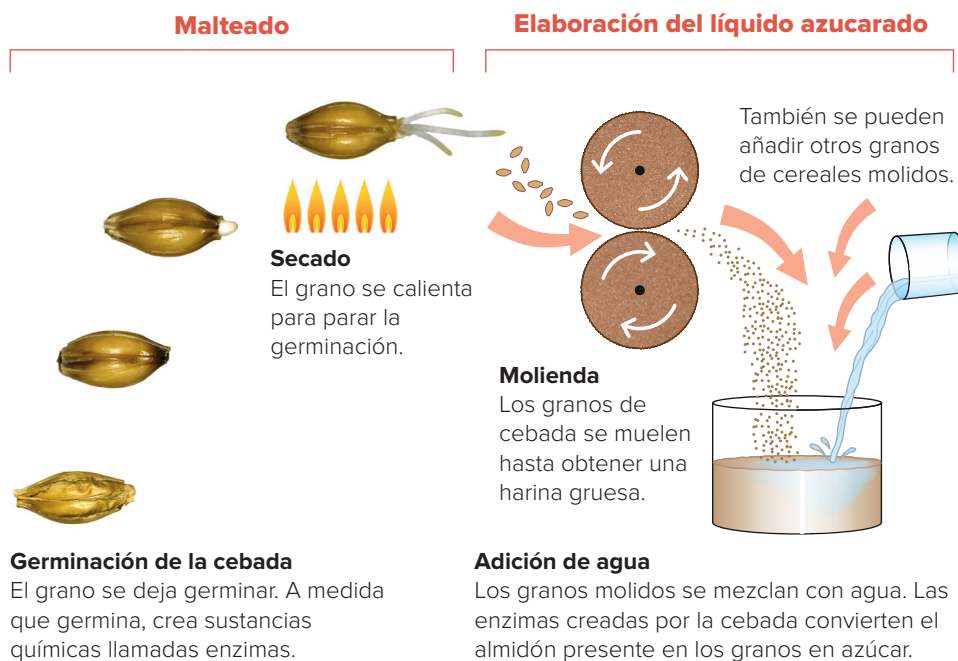


Whisky/whiskey

Los whiskies son espirituosos envejecidos en roble que deben ser producidos a partir de granos de cereales. Pueden considerarse, de cierta forma, una cerveza destilada. Los whiskies son producidos en todo el mundo, siendo los ejemplos más conocidos los provenientes de Escocia, EE. UU., Irlanda, Canadá y Japón.

1 Procesamiento de los granos de cereales

El whisky es elaborado a partir de granos de cereales. Los más importantes son la cebada, el maíz y el centeno. Los granos de cereales son siempre secos, duros y ricos en almidón. Para que la fermentación pueda ocurrir, primero es necesario convertir el almidón en azúcar. El método clásico consiste en dejar que los granos de cebada ejecuten todo el trabajo. En primer lugar, los granos pasan por un proceso llamado malteado. Después, se muelen y se mezclan con agua para crear un líquido azucarado.



2 Fermentación

A este líquido azucarado se añaden levaduras para que ocurra la fermentación.

3 Destilación

Los productores de whisky utilizan tanto **columnas de destilación** como **alambiques**, pero en algunos casos existen restricciones impuestas por la ley.

4 Después de la destilación

Todos los whiskies **se envejecen en roble** y, una vez completada la crianza, **se elabora la mezcla**. Si fuera necesario, también recibirán **adición de color** para crear el estilo exacto que el productor quiere obtener. Antes del embotellado, la mayoría de los whiskies se **diluyen** a un grado alcohólico de 40 % vol.

Foco en los procesos que ocurren después de la destilación

Roble nuevo y usado

El roble puede dar una gran variedad de sabores. Uno de los factores más importantes que determina esa variedad es la edad del barril de roble en el que tiene lugar el envejecimiento. Un barril de roble nuevo puede dar al espirituoso muchos sabores intensos, entre los cuales, vainilla, canela, clavo y coco. Uno de los mejores ejemplos de esto es el Bourbon, para el cual la legislación establece que se deben usar barriles de roble nuevos. Los barriles de roble nuevos también dan al espirituoso mucho color.

Los barriles que ya han sido utilizados se conocen como barriles de roble usados. Estos barriles son ampliamente utilizados en la producción del whisky escocés. Los productores escoceses compran la mayoría de sus barriles a los productores de Bourbon. Los barriles de roble usados dan al espirituoso menos sabor y menos color que los barriles de roble nuevos.

Elaboración de la mezcla

La elaboración de la mezcla es una etapa extremadamente importante de la producción de los espirituosos que envejecen en roble. El contenido de cada barril será siempre único y ligeramente diferente al contenido de cada uno de los demás barriles. La persona responsable por elaborar la

mezcla deberá tener en cuenta esas diferencias a la hora de hacer las mezclas para sus marcas. El trabajo es más fácil cuando el responsable por las mezclas tiene a su disposición un gran número de diferentes tipos de espirituosos base con los cuales trabajar. Un ejemplo de cómo se hace esto en Escocia se muestra en la sección sobre el whisky escocés. En general, el responsable por elaborar la mezcla tiene dos objetivos:

Constancia. La mayoría de los consumidores espera que entre una botella de espirituoso y otra botella del mismo espirituoso haya constancia; o sea, que no haya diferencias o variaciones entre un mismo producto.

Complejidad. Aunque algunos barriles individuales puedan ser extraordinariamente complejos, esto es bastante raro y la forma más fácil de crear complejidad y profundidad es mezclando espirituosos con diferentes características.

Coloración con caramelo

El color de los espirituosos envejecidos en roble puede variar considerablemente de un barril a otro. Esto representa un problema cuando lo que se busca es lograr la constancia del producto. Por eso, al mezclar el contenido de los diferentes barriles, los responsables de elaborar las mezclas a veces usan cantidades muy pequeñas de un material colorante llamado caramelo, a fin de asegurarse de que cada lote de espirituoso tiene el color correcto.



Alambiques en Escocia.



Una columna de destilación en Kentucky.

NOTA

La elaboración de la mezcla y la coloración con caramelo también se usan comúnmente en la producción de Cognac.

Whisky escocés

Todo whisky escocés debe ser destilado y después **envejecido por un mínimo de tres años** en Escocia. Hay dos tipos importantes de whisky escocés: Single Malt Scotch Whisky y Blended Scotch Whisky.

Single Malt Scotch Whisky

Los Single Malt Scotch Whiskies deben ser:

- **elaborados utilizando 100 % cebada;**
- **destilados en alambiques;**
- **resultado de una mezcla de whiskies provenientes de una sola destilería.**

Son espirituosos con carácter, con sabores de cereales, frutas, flores, miel, pastel de fruta y especias dulces. Hay otro sabor que a veces se encuentra en estos whiskies: humo. Este sabor proviene de la quema de **turba**. Esta quema tiene lugar durante el secado de los granos de cereales, al final del proceso de malteado. El humo creado por la quema de turba da sabor a los granos. Sólo unos pocos Single Malt Scotch Whiskies tienen sabores de turba y, en algunos de estos, los sabores ahumados de la turba son pronunciados.



Blended Scotch Whisky

Los Blended Scotch Whiskies deben ser:

- **resultado de una mezcla de whiskies de malta y whiskies de grano provenientes de diferentes destilerías.**

El whisky de grano es elaborado usando una mezcla de granos de cereales. Es destilado en columnas de destilación y tiene una intensidad de sabor ligera. Es muy raro encontrar en el mercado un whisky de grano puro. Los Blended Scotch Whiskies varían mucho; algunos sólo tienen una intensidad media y son relativamente simples, en cambio otros pueden ser pronunciados y complejos. Normalmente, son más tersos que los whiskies de malta.

UN EJEMPLO DE CÓMO FUNCIONA LA ELABORACIÓN DE LA MEZCLA EN ESCOCIA



Whiskey en EE. UU.

Bourbon

El Bourbon puede ser producido en cualquier parte de los EE. UU., pero el principal estado productor es Kentucky. Los siguientes factores determinan el estilo del Bourbon.

- **Al menos 51 por ciento de los granos de cereales utilizados debe ser maíz. Otros granos de cereales que se utilizan son cebada, trigo y centeno.**
- **Normalmente, el Bourbon es elaborado usando columnas de destilación, pero el grado alcohólico máximo permitido es bajo, por lo que el espirituoso producido tiene sabores pronunciados.**
- **Debe ser envejecido en barriles de roble nuevos.**

En general, esto significa que el Bourbon tiene pronunciados y complejos sabores de maíz dulce, cereal, fruta, vainilla y coco.



Tennessee

El Tennessee Whiskey (whiskey de Tennessee) sólo puede ser producido en el estado de Tennessee. Se hace de la misma forma que el Bourbon, pero con una excepción importante:

- **el espirituoso recién destilado debe pasar por un filtro de carbón de madera de arce antes de ser colocado en los barriles de roble.**

El carbón utilizado no crea un filtro muy fino, pero permite retirar algunas impurezas y ayuda a dar al espirituoso un carácter más terso. Este proceso no añade ningún sabor.

Rye

El Rye Whiskey (whiskey de centeno) es elaborado exactamente de la misma forma que el Bourbon, con la única diferencia de que al menos 51 por ciento de los granos de cereales utilizados debe ser centeno. El centeno da al whiskey leves notas de limón y aromas especiados/de pimienta.

Otros países

Whiskey irlandés

La mayoría de los whiskies irlandeses son elaborados a partir de una mezcla de espirituosos destilados en alambique y espirituosos destilados en columnas de destilación. Estos whiskies tienen normalmente un carácter más ligero y más terso que el whisky escocés, pero la variedad de estilos está creciendo rápidamente.

Whisky canadiense

Los whiskies canadienses son elaborados utilizando un gran número de diferentes granos de cereales y son normalmente una mezcla de espirituosos de grado alcohólico alto con otros de grado alcohólico más bajo. El centeno es el sabor distintivo de los mejores whiskies canadienses.

Whisky japonés

Japón produce whisky siguiendo el modelo escocés. Produce tanto whiskies de malta como *blended* whiskies, siendo todos muy elegantes y refinados.

Notas de cata

Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 1

ASPECTO	
Color	incoloro – limón – dorado – ámbar – marrón rosado – rojo – naranja – amarillo – verde – azul – púrpura – negro
NARIZ	
Intensidad	neutra – ligera – media – pronunciada
Características del aroma	<i>ej.</i> afrutado, floral, hortaliza, grano, especia, hierba, roble
BOCA	
Característica del sabor	<i>ej.</i> afrutado, floral, hortaliza, grano, especia, hierba, roble
Otras observaciones	<i>ej.</i> nivel de azúcar, textura
Final	corto – medio – largo neutro – simple – alguna complejidad – muy complejo

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	



Ron

La materia prima usada para producir ron es la caña de azúcar. La caña de azúcar crece en países de clima caluroso y es por esta razón que la producción de ron se centra en esas zonas. El centro de producción clásico es el Caribe.

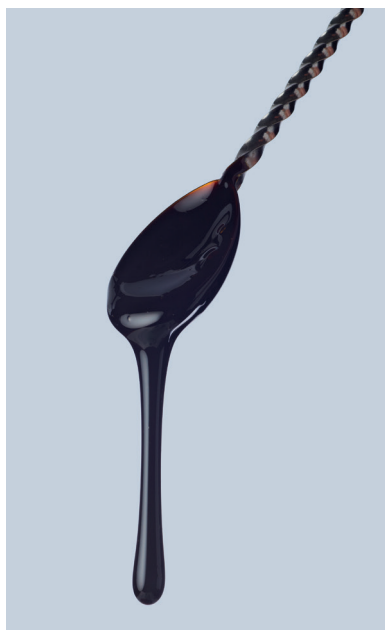
1 Procesamiento de la caña de azúcar

La caña de azúcar se cosecha y luego se muele para que libere un jugo dulce que, una vez mezclado con agua, puede fermentarse de inmediato. Los rones elaborados a partir de **jugo de caña de azúcar** tienen a menudo un sabor vegetal muy pronunciado.

Sin embargo, en el Caribe, la mayoría de los productores usa **melaza**. La melaza, un subproducto de la industria azucarera, es una sustancia negra y espesa, parecida a un jarabe. Para que la fermentación pueda tener lugar, la melaza primero debe mezclarse con agua. Los rones elaborados a partir de melaza tienen a menudo sabores de hierba (césped).



Jugo de caña de azúcar.



Melaza.

2 Fermentación

La fermentación puede usarse para generar aromas de fruta tropical, los cuales, en algunos casos, pueden ser muy pronunciados.

3 Destilación

Completada la fermentación, los productores de ron deben tomar una decisión. Pueden hacer un espirituoso lleno de sabor y carácter, utilizando para eso **alambiques**. O, alternativamente, pueden producir un espirituoso con una intensidad de sabor ligera, usando **columnas de destilación**. Algunos productores hacen los dos tipos de espirituoso.

Intensidad del sabor y grado alcohólico de destilación

Neutra Si un espirituoso se destila a un grado alcohólico de 95–96 % vol. prácticamente no permanecerá en él ningún sabor. Esto sólo se aplica al vodka.	Ligera Estos espirituosos se destilan a un grado alcohólico particularmente alto, que puede ir hasta 90 % vol. Muchos rones blancos entran dentro de este estilo.	Media Estos espirituosos se destilan a un grado alcohólico en torno de 75 % vol. Muchos Cognacs y rones dorados entran dentro de este estilo.	Pronunciada Estos espirituosos se destilan a un grado alcohólico particularmente bajo y tienen sabores muy marcados. Entre los ejemplos se incluyen algunos rones, así como los Bourbons y los Tequilas.
--	---	---	--

Grado alcohólico de destilación		Intensidad del sabor
bajo	←————→	alta
alto	←————→	baja

4 Después de la destilación

Algunos rones se **envejecen en roble** y desarrollan aromas de vainilla y especias dulces. Otros rones **no se envejecen** y se almacenan en recipientes de acero inoxidable que aseguran que los sabores y el color del espirituoso recién destilado se mantienen inalterados.

Cuando los espirituosos están listos, es el momento de la **elaboración de la mezcla**. En esta etapa, los responsables por elaborar la mezcla pueden aprovechar los diferentes tipos de espirituosos que tienen a su disposición, algunos destilados en alambique, otros en columnas de destilación, así como espirituosos de diferentes edades, para crear diferentes marcas. Antes del embotellado, y antes de la dilución del nivel de alcohol con agua, algunos rones se **endulzan** y su color se ajusta por medio de la adición de **caramelo**.



Tequila

El Tequila es un espirituoso que sólo puede ser producido en determinados estados de México. Debe ser elaborado a partir del agave azul, una planta nativa de este país.

1 Procesamiento del agave azul

El agave azul tiene un gran corazón duro rodeado de largas hojas puntiagudas. Después de la cosecha, las hojas se cortan y se conserva el corazón duro. Al igual que los granos de cereales, el agave azul no contiene azúcar y debe pasar por un proceso de conversión. Este proceso consiste en cocinar los corazones de agave en hornos, lo que los vuelve blandos y dulces. Después de la cocción, el corazón se muele y libera un jugo dulce.



2 Fermentación

El jugo del agave se mezcla con agua para crear un líquido azucarado que pueda ser fermentado. Los productores de Tequila pueden añadir otros azúcares a este líquido antes de la fermentación, pero al menos 51 por ciento de los azúcares deben provenir del agave azul.



Cosecha del agave. Corte de las hojas.



Cocción de los corazones de agave.



Molienda de los corazones de agave.



Destilación en alambique.

3 Destilación

La mayoría de los Tequilas son producidos por doble destilación en alambique y destilados a un grado alcohólico particularmente bajo. Esto produce un espirituoso muy distinto y con carácter. El agave azul tiene aromas herbáceos y de pimienta fácilmente reconocibles.

4 Después de la destilación

Después de la destilación, la persona encargada de la destilación puede optar por envejecer o no envejecer el espirituoso recién destilado. Los Tequila envejecidos raramente pasan por un periodo de envejecimiento muy largo. Esto se debe a que los aromas de vainilla y de especias del roble pueden fácilmente enmascarar el carácter de agave del espirituoso. Antes de la dilución, los Tequilas podrán recibir coloración con caramelo.

Tipos de Tequila

Tequila 100 % agave y Tequila

La expresión «100 % agave» en la etiqueta de un Tequila indica que para la elaboración del líquido azucarado sólo se utilizó agave azul. Esto significa que no se añadieron otros azúcares. Los productores que sólo utilizan azúcares de agave obtienen espirituosos que tienen un carácter de agave más pronunciado. Todos los demás Tequilas se etiquetan simplemente como «Tequila».

Tanto el «Tequila» como el «Tequila 100 % de agave» pueden ser Tequilas con o sin envejecimiento.

Tequilas sin envejecimiento

Blanco o silver – Estos Tequilas sin envejecimiento se destacan por su pura expresión de los sabores del agave.

Joven, oro o gold – A pesar de su color, estos también son Tequilas sin envejecimiento. Su color proviene de la adición de caramelo y sus sabores han sido suavizados utilizando otros aditivos.

Tequilas envejecidos

Reposado – Estos Tequilas se envejecen en roble entre dos y 12 meses. Esto produce un espirituoso más suave, pero estos Tequilas raramente tienen sabores de roble prominentes y conservan sus pronunciados aromas de agave.

Añejo – Estos Tequilas se envejecen en roble durante al menos 12 meses. Estos espirituosos tienen tanto sabores de agave como de roble.

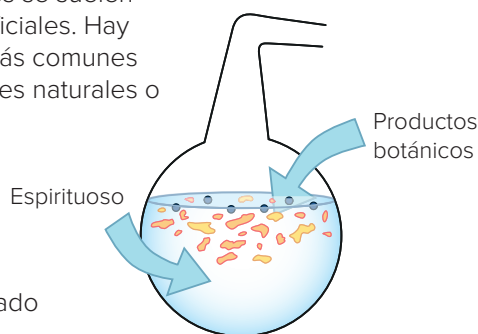


Espirituosos aromatizados y licores

Para este grupo de espirituosos, el productor no tiene que necesariamente empezar con una materia prima. De hecho, la mayoría de los productores compra un espirituoso ya elaborado. La gran mayoría de estos espirituosos se hacen a partir del mismo espirituoso neutro que, diluido con agua, da origen al vodka. Sin embargo, de vez en cuando, se utilizan ron, whisky o brandy.

Adición de sabor a los espirituosos

Los mejores espirituosos aromatizados obtienen sus sabores de ingredientes naturales como frutas, semillas, hierbas y especias. Estos ingredientes se suelen conocer como productos botánicos. También se utilizan sabores artificiales. Hay varias formas de añadir sabores a un espirituoso. Las tres técnicas más comunes son la redestilación, la maceración y la adición de esencias de sabores naturales o artificiales.



Redestilación

El espirituoso se coloca en un alambique junto con los productos botánicos. Esta mezcla luego se destila. Durante la destilación, los productos botánicos transmiten sus sabores al espirituoso y el destilado resultante normalmente queda intensamente aromatizado.

TIPOS DE ESPIRITUOSOS AROMATIZADOS

Ron especiado

Para los rones especiados se utilizan normalmente como base **rones dorados** y productos botánicos muy variados. Los sabores se añaden utilizando aromatizantes artificiales o por maceración.

Licores

Un licor es un espirituoso **aromatizado que también ha sido endulzado**. La mayoría de los licores son producidos utilizando un espirituoso neutro, pero hay algunos licores elaborados a partir de espirituosos con carácter, como brandy, ron o whisky. No hay límite en lo que se refiere al tipo de aromatizantes que se pueden usar o a los métodos utilizados para añadir esos aromatizantes al espirituoso. Un ingrediente que se encuentra en algunos licores y que vale la pena referir es la crema de leche.

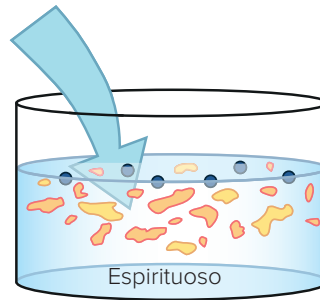
Después de la aromatización, se añade azúcar. Para poder ser clasificado como un licor, la legislación exige que el espirituoso tenga un cierto nivel de dulzor mínimo. La mayoría de los licores también recibe adición de color. Para la coloración se pueden usar **colorantes naturales**, pero como estos se desvanecen rápidamente, los colorantes artificiales se utilizan mucho, pues ayudan a mantener el color de los licores estable. Los **colorantes artificiales** también ofrecen al productor una gama de colores más amplia. Muchos productores aprovechan esto para crear licores de colores muy vivos.



Maceración

Los productos botánicos se sumergen en el espirituoso y van soltando sus sabores con el pasar del tiempo. Esto puede tomar algunos días o varios meses. El proceso se puede acelerar calentando cuidadosamente el espirituoso. Este proceso también se puede utilizar para añadir al espirituoso el color de los productos botánicos.

Productos botánicos



Adición de aromatizantes naturales o artificiales

Algunos productores, normalmente por razones de coste, optan por no utilizar productos botánicos naturales y, en lugar de ello, usan esencias de sabores naturales o artificiales. Pequeñas cantidades de estos aditivos muy concentrados se mezclan con el espirituoso a fin de crear el producto final.

Aromatizantes



Vodka

Vodka aromatizado

Estos vodkas vienen en una gran variedad de sabores, entre los que se incluyen vainilla, frutas (como manzana y limón) y especias (como pimienta). Normalmente, los sabores se añaden utilizando aromatizantes naturales o artificiales.

Espirituoso neutro

Ginebra

La ginebra es un espirituoso aromatizado que debe tener el sabor predominante del **enebro**. Otros productos botánicos comunes son las semillas de cilantro, la raíz de angélica, la raíz de lirio y la cáscara de cítricos.

Los sabores se pueden añadir por redestilación o por medio de la adición de aromatizantes naturales o artificiales. Generalmente, las mejores ginebras se elaboran por redestilación, aunque en algunos casos, los sabores muy delicados se añaden después de la destilación. Las ginebras son normalmente espirituosos sin envejecimiento e incoloros.

Nota: normalmente, en la elaboración de las ginebras se utiliza un espirituoso neutro, pero en los EE. UU. pueden usarse otros espirituosos.

Notas de cata

Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 1

ASPECTO	
Color	incoloro – limón – dorado – ámbar – marrón rosado – rojo – naranja – amarillo – verde – azul – púrpura – negro
NARIZ	
Intensidad	neutra – ligera – media – pronunciada
Características del aroma	<i>ej.</i> afrutado, floral, hortaliza, grano, especia, hierba, roble
BOCA	
Característica del sabor	<i>ej.</i> afrutado, floral, hortaliza, grano, especia, hierba, roble
Otras observaciones	<i>ej.</i> nivel de azúcar, textura
Final	corto – medio – largo neutro – simple – alguna complejidad – muy complejo

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	

Nombre del espirituoso:	
Aspecto	
Nariz	
Boca	



Almacenamiento y servicio de espirituosos

De entre las bebidas alcohólicas, los espirituosos son singulares, pues es más común servirlos como parte de bebidas mezcladas o de cócteles que solos. Hoy en día, la cultura del cóctel es muy importante y, por ello, tener algunas nociones de sus elementos más comunes puede ser muy útil.

Almacenamiento de espirituosos

Una vez embotellados, la mayoría de los espirituosos tiene una vida útil larga. Sin embargo, esto no quiere decir que sean indestructibles.

Hasta el momento de abrir la botella, los espirituosos deben almacenarse idealmente a una temperatura fresca y constante, lejos de la luz solar directa. Una vez abierta la botella, los espirituosos van a reaccionar lentamente con el oxígeno presente en el aire y su calidad y frescura comenzarán a deteriorarse. Esto sucede más rápido en los licores que tienen generalmente un grado alcohólico más bajo. Este proceso también será más rápido en todos los espirituosos embotellados con un grado alcohólico de 40 % vol. una vez que se haya consumido más de la mitad de la botella, debido al aumento de la exposición del espirituoso al oxígeno.

Ingredientes importantes para cócteles

Para preparar cócteles, los *bartenders* usan una amplia variedad de ingredientes. Tres de los más importantes son: el sirope de azúcar, los zumos de fruta y los *bitters*.

Sirope de azúcar

Los siropes son el ingrediente preferido para endulzar cócteles porque como se trata de un producto hecho de antemano es más fácil ser preciso. Muchos bares preparan su propio sirope; es fácil. Un sirope muy común consiste en una mezcla de dos partes de azúcar por cada parte de agua. Para algunos siropes se usa una fórmula ligeramente diferente: una parte de azúcar por cada parte de agua.

Zumos de fruta

Los mejores *bartenders* sólo usarán zumos de fruta naturales recién preparados. Los zumos son muy delicados y se deterioran en cuestión de horas. Los mejores bares prepararán jugos en lotes, en función de sus necesidades. Los bares con mucho movimiento probablemente prepararán varios lotes por noche.

Bitters

Los *bitters* o bíteres son una forma de espirituoso aromatizado extremadamente amargo. Son un ingrediente que los *bartenders* usan como un condimento, para añadir una dimensión extra al cóctel, pero nunca como ingrediente principal.

El alcohol y la salud

Siempre y cuando se consuma con moderación, el alcohol no es perjudicial para la salud. Sin embargo, cuando se consume en demasía, puede afectar el comportamiento de una persona de manera significativa (a menudo de una forma que no es socialmente aceptable y que es muy peligrosa). Para algunas personas, el alcohol puede ser altamente adictivo y, cuando se consume en exceso, puede tener un impacto negativo sobre la salud, tanto a corto como a largo plazo. En algunas culturas, el alcohol no se considera socialmente aceptable y, por lo tanto, su consumo está prohibido.

En los países donde el consumo de alcohol está permitido, la mayoría de los gobiernos procuran controlar el acceso al alcohol y limitar sus efectos potencialmente nocivos.

En aquellos países donde no existan directrices oficiales fijadas por el gobierno, se recomienda que se sigan las directrices sobre consumo responsable de bajo riesgo establecidas por la Organización Mundial de la Salud. Si consideramos como una unidad 12 mL de etanol puro (lo que equivale a alrededor de 30 mL de espirituoso con un grado alcohólico de 40 % vol.), entonces:

- Las mujeres no deberán beber más de dos unidades por día.
 - Los hombres no deberán beber más de tres unidades por día.
 - Intentar no beber más de cuatro unidades en cualquier ocasión.
 - No consumir bebidas alcohólicas en algunas situaciones, como cuando se deba conducir, en caso de embarazo o en ciertas situaciones de trabajo.
- También abstenerse de beber por lo menos una vez a la semana.

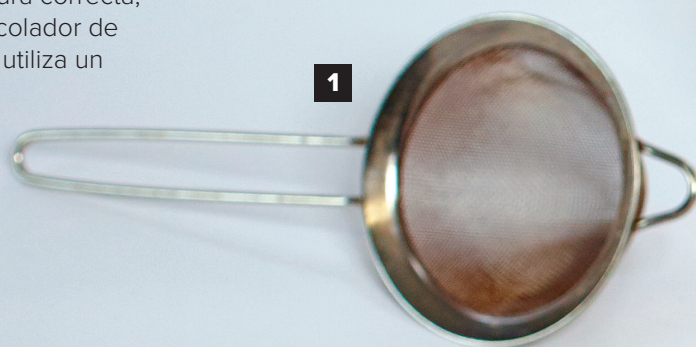
El riesgo de padecer problemas de salud puede aumentar en hombres y mujeres que beban constantemente más que estos niveles recomendados.



Utensilios de bar más comunes

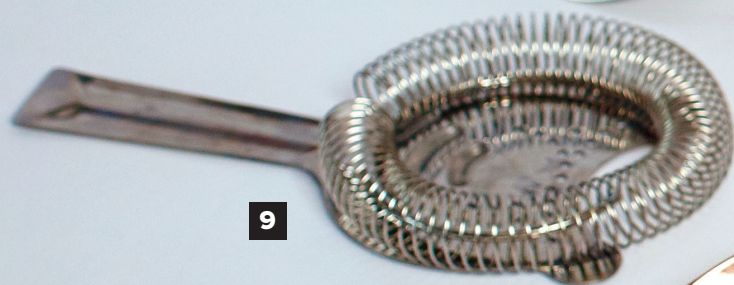
1 Colador fino (*fine sieve*)

En la preparación de algunos cócteles, el uso de un colador de gusanillo no es suficiente para asegurar que todos los fragmentos de hielo (creados por la agitación) se eliminan por completo. En esos casos, para lograr la textura correcta, además del colador de gusanillo, se utiliza un colador fino.



2 Vaso mezclador (*mixing glass*)

Los vasos mezcladores se utilizan para bebidas que se preparan removiendo los ingredientes en vez de agitándolos. Pueden ser simples vasos altos u objetos más decorados. Deben tener paredes altas que permitan colocar mucho hielo para así enfriar correctamente la bebida y remover bien sin que el hielo se escape. La acción de remover mezcla los ingredientes entre sí, enfría la bebida y provoca una pequeña dilución.



9 Colador de gusanillo (*hawthorne strainer*)

El colador de gusanillo se usa en conjunto con la coctelera Boston. Después de agitar los ingredientes, el cóctel se colará siempre a medida que se pasa al vaso en el que se lo servirá. Esto se hace para retirar el hielo. Si el cóctel llevara hielo, entonces el *bartender* colocará hielo nuevo en el vaso.



8 Colador julep (*julep strainer*)

Este es el colador que se usa en conjunto con el vaso mezclador. Una vez que se ha removido la bebida, el colador julep se usa para separar el líquido del hielo que está en el vaso mezclador.



7 Cucharilla de bar (*bar spoon*)

La cucharilla de bar es un utensilio con diversos usos. Puede utilizarse para medir pequeñas cantidades de un ingrediente y es también el utensilio que los *bartenders* usan para remover las bebidas.

3 Macerador (*muddler*)

Los maceradores son objetos duros, hechos de madera o de plástico y parecidos a una mano de mortero, que se utilizan para machacar los ingredientes. Por ejemplo, se usan para ayudar a extraer zumo de las frutas o aromas de las hojas de menta.

4 Coctelera Boston (*Boston shaker*)

Este es quizás el utensilio de coctelería clásico por excelencia. Se compone de dos partes: un vaso mezclador, que puede ser de acero inoxidable o de vidrio, y una tapa de coctelera Boston, que es siempre de acero inoxidable. Los ingredientes se colocan (casi siempre) en el vaso mezclador, con hielo, y la tapa se encaja firmemente sobre la parte superior para lograr un cierre hermético. De esta forma, los ingredientes se pueden agitar vigorosamente para mezclarlos, enfriarlos y airearlos. Esto da a las bebidas batidas una textura muy diferente a la de las bebidas que sólo se remueven.

**6 Medidor (*jigger*)**

Los medidores vienen en una variedad de formas y tamaños, pero todos tienen la misma finalidad. Cada medidor tiene una determinada capacidad y ayudan al *bartender* a servir medidas exactas. Esta es la forma más fácil de asegurarse de que los cócteles se preparan siempre de la misma forma.

5 Tapón dosificador (*bottle pourer*)

Los espírituosos que comúnmente se utilizan en un bar se suelen tapar con un tapón dosificador. El tapón dosificador limita el flujo de líquido que sale de la botella y hace que sea más fácil servir la cantidad correcta en el medidor.

Copas y vasos más comunes



Cóctel o Martini

La clásica copa en forma de V se asocia sobre todo a los cócteles de la familia del Martini. Sin embargo, también se la usa para otras bebidas que se sirven sin hielo, lo que en inglés se denomina «straight up».



Margarita

Al igual que la copa Martini, la copa Margarita se usa para bebidas que se sirven bien frías, pero sin hielo. Esta copa tiene una boca más amplia y se asocia sobre todo con la Margarita, un cóctel a base de Tequila.



Coupe

Esta copa, históricamente usada para servir Champagne, es utilizada cada vez más por muchos *bartenders* en reemplazo de la copa Margarita. Esto tiene más que ver con modas y con preferencias personales.



Highball o Collins

Este es un vaso muy versátil que se puede usar para diferentes bebidas, incluyendo refrescos y cerveza. Se usa comúnmente para cócteles y bebidas mezcladas que se diluyen bastante con una bebida sin alcohol y se sirven con mucho hielo. A estos cócteles se los llama a veces «long drinks».



Tumbler u old fashioned

Este vaso puede usarse para servir espirituosos puros. Cuando se beben puros, los espirituosos se sirven a menudo con hielo, lo que en inglés se denomina «on the rocks». Este vaso también se usa comúnmente para un número de cócteles a base de whisky y que no son muy diluidos, el más conocido de los cuales lleva el mismo nombre que el vaso: Old Fashioned.



Shot

Estos vasos muy pequeños tienen la capacidad de una medida única de espirituoso, que se suele beber de un solo trago.

La teoría de los cócteles

Hay cientos de cócteles, así como una extensa gama de ingredientes disponibles para los *bartenders*. Como tal, puede parecer que los diferentes cócteles tienen poco en común. Sin embargo, esto no es así. El objetivo de cualquier buen *bartender* es preparar una bebida equilibrada y eso normalmente se logra usando dos pares de escalas: fuerte vs. débil; y amargo/ácido vs. dulce. Hay siempre excepciones, pero estas reglas básicas ayudan a desvendar porqué los mejores cócteles funcionan.

Fuerte vs. débil

La gran ventaja de un cóctel es que permite disfrutar de los sabores de un espirituoso, pero sin el nivel alto de alcohol propio del espirituoso. En este par de escalas, fuerte se refiere al componente alcohólico de la bebida y débil se refiere a los líquidos sin alcohol, entre los que se incluyen zumos de fruta, agua con gas y agua tónica.

Amargo/ácido vs. dulce

Aparte de la dilución, otra forma de suavizar el alcohol es añadiendo dulzor. El dulzor se puede dar con azúcar, con sirope de azúcar o con un licor. Sin embargo, si el cóctel es demasiado dulce no estará bien equilibrado. El equilibrio del dulzor viene de ingredientes ácidos (agrios), como los zumos de cítricos, o de ingredientes amargos, siendo los *bitters* los más obvios.

EJERCICIO PRÁCTICO

Para mostrar cómo funciona la teoría vamos ahora a preparar un cóctel. Utilice el gráfico de abajo para anotar el nombre y los ingredientes del cóctel, así como sus impresiones.

Nombre:

	Amargo / Ácido	Dulce
Fuerte	Ingrediente:	Ingrediente:
Débil	Ingrediente:	Ingrediente:



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Sobre la WSET

La Wine & Spirit Education Trust (WSET) es el principal proveedor de cualificaciones en vinos y espirituosos en todo el mundo. Nuestros programas están diseñados para todos aquellos que desean desarrollar sus conocimientos sobre vinos y espirituosos – desde el principiante al profesional del sector. Actualmente ofrecemos nueve cualificaciones: desde cursos de iniciación de un día de duración hasta el Diploma, un curso especializado.

Si desea más información sobre la WSET o quiere saber cuál es el centro de enseñanza más cercano a usted, visite **wsetglobal.com**

 /wsetglobal

 @wsetglobal

 /wsetglobal

Nuestras cualificaciones

Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET
Cualificación de Nivel 1 en Servicio del Vino WSET
Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET
Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET
Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET
Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET
Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET
Cualificación de Nivel 3 en Sake WSET
Diploma en Vinos y Espirituosos WSET – Nivel 4

Un mundo de conocimiento

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39-45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

Número 1.2