



MADURANDO BEBIDAS CON ALCOHOL

La maduración de bebidas es un arte, tanto en licores, como en bebidas espirituosas, es necesario tiempo, roble.... O simplemente algún truco que nos ayude a simplificar las cosas.

Una de las primeras cosas a tener en cuenta, es madurar el alcohol a 60-70% y luego ajustar la graduación previo a consumirlo o comercializarlo.

La maduración puede hacerse en toneles de roble o en tanques de acero inoxidable, agregando:

- maderas o extractos
- maderas quemadas, para dar notas de ahumado
- huevo líquido
- suavizantes como por ejemplo glucosa, melazas o glicerina (que es un derivado natural del proceso del cuerpo Humano y de los animales y aún, es un alcohol – glicerol, dulce, propio para éstos menesteres, 100% segura y natural)

Una dosis para comenzar a probar, puede ser:

Glucosa: 20g/Lt.

Glicerina: 5g/Lt.

Frutas:

- Agregar naranja (o esencia de naranja, o aceite esencial)
- Una parte de miel, a gusto
- Pasas de uva
- Pasas de ciruela
- Aroma humo (reemplazando el natural proceso de quemar madera para aromatizar)

En Scotch:

- **Extracto de pasas de uva:** incorporar pasa de uva a alcohol rectificado 95° y preparar una mezcla pronta para incorporar al ron o whiskey
- **Vainilla:** una vainilla neutra, le da al alcohol un aroma poco identificable pero que ayuda a mejorar la complejidad de las maderas
- **Aquenios de frutilla:** un extracto de éstos vegetales, incluso luego de haber sido procesadas para jugo, aportan complejidad al alcohol
- **Tilo:** extracto de tilo, aporta más complejidad a la madera
- **Granos de pimienta negra:** aportan sabor a madera, picor y complejidad
- **Coridandro:** unos pocos granos en alcohol, extraen su aroma oriental y brindan sabor tropical al ron o whiskey
- **Canela:** la canela, al igual que el clavo de olor o la nuez moscada, brinda aromas orientales, de madera y complejidad que solo pueden verificarse mediante la experiencia y pruebas.

COLOREANDO EL ALCOHOL

Habitualmente se usa para brindar color a los espirituosos, jaleas, miel o colorante caramelo, que es lo más económico y apropiado y legalmente correcto.

Las dosis razonables van de 0,3 a 12,0% según el color y modificación de sabor deseado.

Pocas empresas o artesanos trabajan todavía con caramelo artesanal, la mayoría se maneja con color caramelo industrial.

AROMAS DE QUEMADO

Los aromas quemados en cualquier bebida espirituosa, ayudan a la complejidad y a redondear el producto, entre ellas es muy común quemar los toneles previo al madurado o agregar trozos de madera o de carbón para brindar aromas específicos.

Un ejemplo muy claro de cómo pueden lograrse aromas muy particulares es el de Jack Daniela, el Bourbon americano por excelencia. Los toneles son de roble blanco americano de Missouri, se calientan a 450°C por 4 horas y luego se le aplica una flama de 1500°C por 4 minutos. Para apagar éste fuego se usa vapor de caldera para activar el carbon y dejar la barrica pronta para su uso, la cual queda con un interior expandido, con burbujas, pronto para absorber el alcohol que va a ser depositado y extraer sus aromas y sabores. A esto se le agrega 4 años de añejamiento, tiempo suficiente para extraer todo el aroma.

CLAVES POR TIPO DE BEBIDA

Cada bebidas tiene su clave para lograr un producto exitoso. Veamos uno por uno:

Whisky Escocés o Irlandés: madura en barriles. Las variedades de roble en América, son más duras y por tanto es más difícil ver el resultado de la maduración. Asimismo, el roble español contiene más resina, alterando el sabor final.

Cognac / Brandy: el uso de tanquies de cobre es de relevancia, atrapa elementos no deseados en la mezcla, como sulfuros por ejemplo. En algunos lugares la legislación no permite éste material metálico como equipos de proceso. El cognac destilado, se dispone en barriles por alrededor de 20 meses. Algunos incorporan extracto de roble o chips de roble natural para mejorar la extracción de taninos.

Bourbon / American Whiskey: contiene perfiles claros de caramelo y de vainilla, lo cual lo caracteriza. En este producto no se permiten aditivos.

Ron: la maduración es hecha en barriles usados. Agregado de colorante caramelo, permite una mejora (estandarización) en el tono y aporta algo de sabor durante el madurado. Algunas destilerías agregan chips o extracto de roble para mejorar el aroma.