



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com

HISTORIA DE LA DESTILACION

DESTILACIÓN

Proceso por el que una sustancia volátil de una mezcla, se separa de otra que no lo es, mediante evaporación y posterior condensación de la misma.

"Para la destilación de vinos y perfumes se utilizan alambiques"

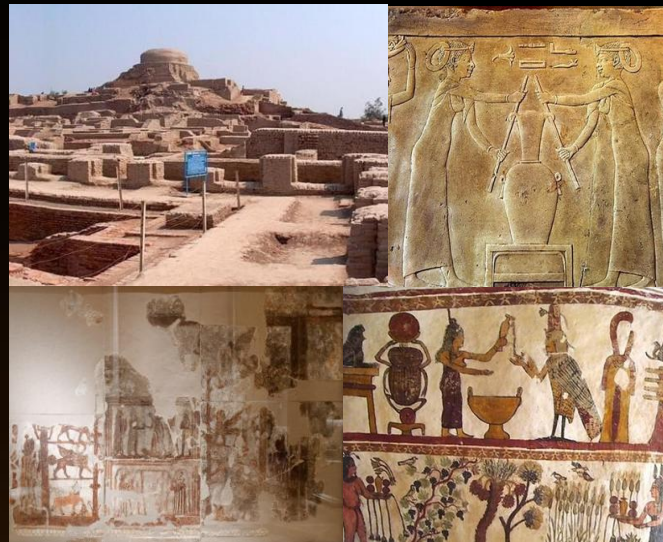
Destilación fraccionada: separación sucesiva de los líquidos de una mezcla aprovechando la diferencia entre sus puntos de ebullición.



HISTORIA DE LA DESTILACIÓN

ORÍGENES DE LA RECTIFICACIÓN ANCIANA

- **En 1975, Paolo Rovesti (1902-1983)**, descubrió un aparato de destilación de terracota en el valle del Indo, en el oeste de Pakistán, que data de alrededor del **3000 A.C.**
- **2 400 A.C.** Se desarrolla una sublimación de líquidos en el antiguo Egipto con el objetivo de realizar esencias, ungüentos, y además recreaciones.
- **1810 A.C.** la perfumería del rey persa Zimrilim utilizó la destilación para elaborar bálsamos, esencias e inciensos de cedro, ciprés, jengibre y mirra.



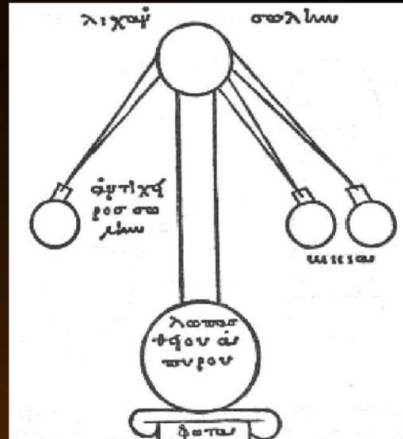
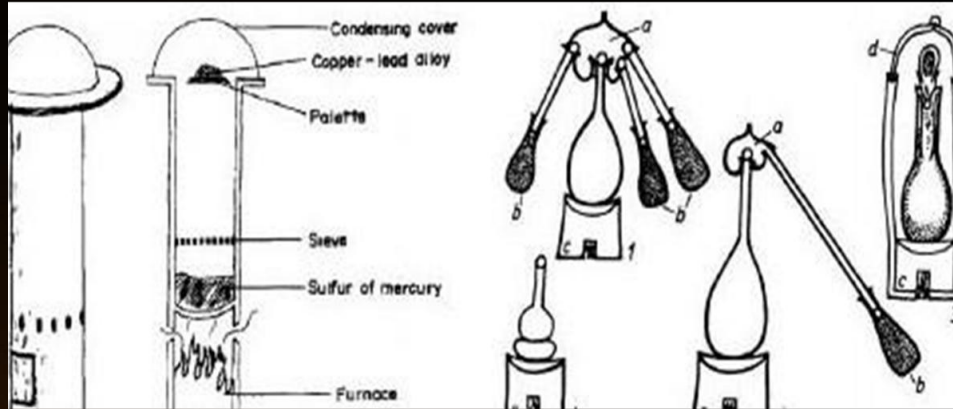
HISTORIA DE LA DESTILACIÓN

- La primera documentación escrita sobre los procesos de fermentación y destilación se remonta aprox. al **año 800 A.C.**, donde se cita en China el **Sautchú** y en Ceylan el **Arrack** a base de arroz y mijo, arroz y melaza, respectivamente.
- En la región del **Tártaro Caucásico** y algunas regiones de Asia se comenzaron a obtener destilados de fermentados lácteos de equinos tales como **Arika y Skhou**. En Japón la bebida procedente de la destilación del sake fue llamada **Sochu**.
- En **300 A.C.** aparecen los primeros alquimistas en Grecia.
- La reina **Cleopatra (56 AC)** conoció el arte de la destilación.

En el siglo I, el físico griego Pedanius Dioscurides hizo una mención del proceso de destilación en sus estudios.



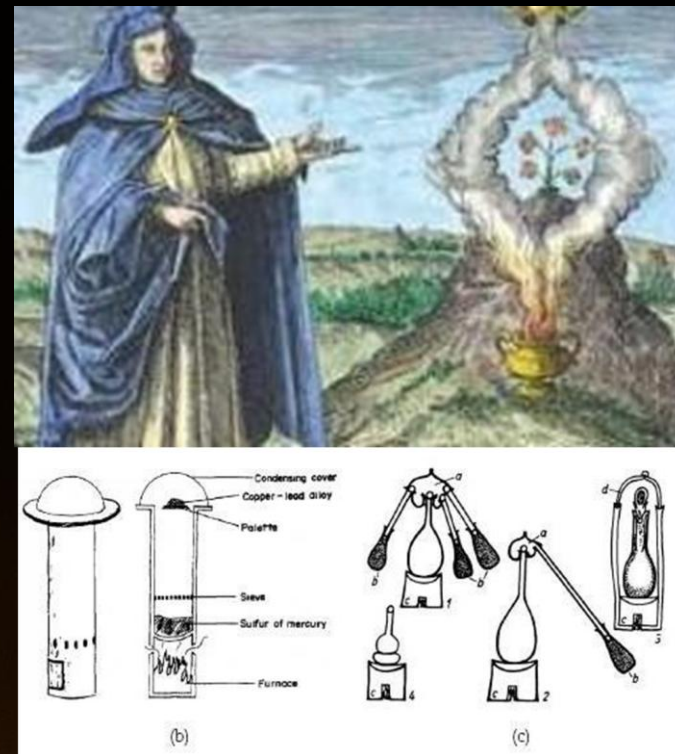
Época antes del 800 a.C.	País o zona geográfica	Bebida fermentada	Material base para el producto	Bebida destilada obtenida
800 a.C.	China	Tchoo (tchú)	Arroz y mijo	Sautchú (sautchoo)
	Ceylan e India	Toddy	Arroz y melaza	Arack
	Asia	Kumiss	Leche de burra o yegua	Arika
	Tartaria	Kefir	Leche de burra o yegua	Skhou
	Caucásica			
	Japón	Sake	Arroz	Sochu
500 d.C.	Reino Unido (Inglaterra)	Agua miel (mead)	Miel	Agua miel destilada
1000	Italia	Vino	Uvas	Brandy
	Cárpatos	Fermento	Papas y cereales	Vodka
	Países eslavos	Brandy de ciruela	Ciruelas	Slivovitza
1100	Irlanda	Cerveza	Malta, avena y cebada	Usquebaugh (un tipo de whisky)
1200	España	Vino	Uvas	Aqua vini
	España y Francia	Melaza de caña	Caña de azúcar	Rum, rhum o ron
1500	Escocia	Cerveza	Malta de cebada	Aqua vitae o whisky
1650	México	Fermento	Agave (cactus)	Tequila



HISTORIA DE LA DESTILACIÓN

DE LA ESCUELA DE ALEJANDRÍA AL MUNDO ÁRABE

- Se atribuye a **María, la Judía** alquimista de Alejandría la invención del primer prototipo de aparato de destilación (**TRIBIKOS y Kerotakis**) entre los años 200 y 300 (s.III). Zósimo de Panoplia también es citado.
- Entre el **s. VIII y IX** los alquimistas árabes utilizaron este Tribikos con mucha frecuencia y lo llamaron **Al-Ambic** que posteriormente fue bautizado siglos después en Europa como **ALAMBIQUE**.
- **Siglo IX** que se describe sin ambigüedad la destilación de vino por parte de **Al-Kindi**, uno de los más grandes filósofos musulmanes de la época, usando un alambique desarrollado por el científico árabe **Jabir ibn Hayyan**.



HISTORIA DE LA DESTILACIÓN

EUROPA MEDIEVAL Y LAS AGUAS DE VIDA

- Se atribuye a **Ibn Yasid** después del s.X el uso del alambique para la obtención de alcohol, utilizado para fines medicinales y prolongar la esperanza de vida (**eau de vie**).
- **ARNAU DE VILANOVA**, catalán, profesor de la Universidad de Montpellier en el **s. XIII** escribe la obra *liber Aqua Vitae*.
- En los **siglos XIV y XV** debido a las invasiones turcas en Europa se introduce la tecnología de la destilación. Surgen así las "**acqua vitae**" o "**elixir de la vida**". Inicialmente para uso medicinal.



HISTORIA DE LA DESTILACIÓN

S. XV AL S. XVII: BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- Avanzado el **s.XV** se comienzan a utilizar las “bebidas espirituosas” en eventos sociales y celebraciones, inicialmente de fermentados de líquidos dulces como vino, miel e hidromiel. “**Aqua ardens**” de 60 grados alcohólicos y el “**Aqua vitae**” de 90 grados alcohólicos.
- En **1526**, **Paracelsus** utilizó por primera vez en occidente el “**Baño María**” en destilaciones. El sistema de enfriamiento del vapor también fue mejorado.

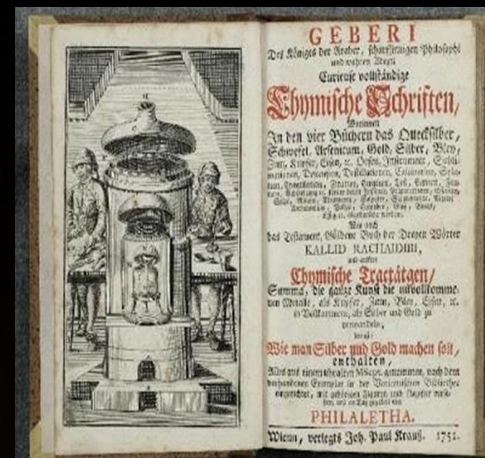
Hay pruebas ciertas que en 1.600, la Compañía de Jesús, dedicó una notable atención a los aguardientes. Utilizaban esta bebida para el consuelo de los que sufren y dedicaron recursos intelectuales y económicos al estudio de nuevas materias alcohólicas y a la búsqueda de nuevas técnicas en el campo de la destilación.



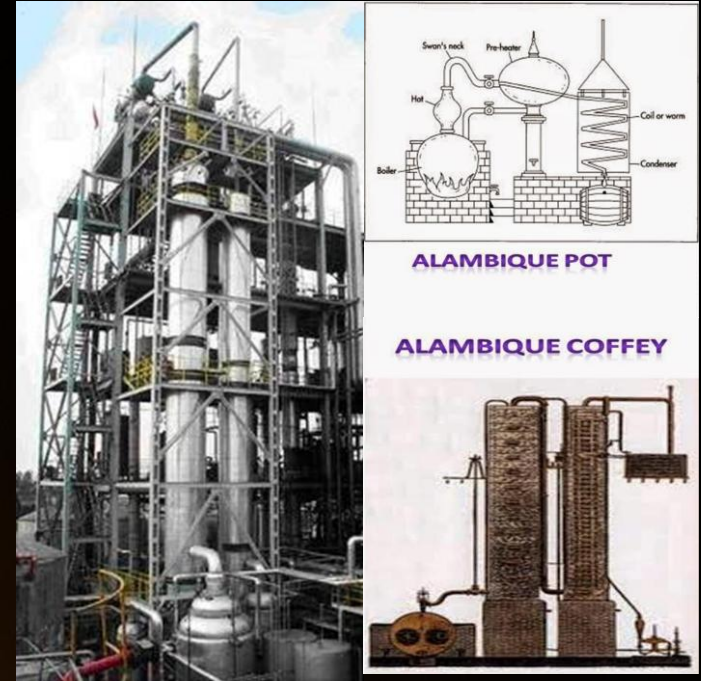
HISTORIA DE LA DESTILACIÓN

EVOLUCIÓN EN LOS SIGLOS XVI AL XVIII

- En la segunda mitad del **siglo XVI** se comienza a “**encabezar**” los vinos para que resistieran largos viajes marítimos (Jerez, Oporto, Marsala y Madeira).
- En **1771**, el químico alemán **Christian Ehrenfried Weigel** inventó el llamado **condensador de Liebig**. (Tubo rodeado con otro, lleno de agua fría ó Serpentin).
- La destilación evolucionó a finales del **siglo XVIII** gracias a **Edouard Adam**, quien inventó un sistema para rectificar los alcoholes, eliminando los malos olores. Se sentaron así las bases para la destilación moderna.



- La mejora de la calidad y resistencia de materiales como el vidrio y el metal durante el **siglo XIX** permitió el desarrollo de mejores tecnologías de destilación y la aparición de las primeras columnas de rectificación de funcionamiento continuo. **Robert Stein ideó en 1832** un proceso separado en dos columnas para su destilería de whisky escocés y **Aeneas Coffey lo patentó (Coffey Still)**.
- En el **siglo XX** se mejoran aún más los materiales metálicos y se perfecciona la destilación fraccionada y continua. La instrumentación y control de este proceso se desarrolla de manera importante, teniendo en la actualidad controles digitales y computarizados.



HISTORIA DE LOS DESTILADOS EUROPEOS



JOSÉ DE LAS CUEVAS

HISTORIA DEL BRANDY DE JEREZ

ANTIDOTÓLOGO POR EL
ILMO. SR. D. JULIAN PEMARTÍN SANJUAN
Director del Instituto Nacional del Libro Español

JEREZ INDUSTRIAL, S. A.
JEREZ DE LA FRONTERA

1952



www.todocoleccion.net

HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

- **s.XV** Constantinopla cae en poder de los turcos y el comercio en el Mediterráneo se paraliza, Inglaterra pierde Burdeos y se crea la necesidad de mejorar la conservación de los vinos durante los viajes marítimos. **S. XVI** se producen masivamente destilados de vinos y también se comienza a agregar alcohol de uva (encabezamiento) a los vinos.
- En los **s. XVI, XVII y XVIII** ya existía la costumbre entre las familias bodegueras de Jerez de consumir aguardientes añejados.
- La primera referencia de la elaboración de aguardientes en Jerez la encontramos en el libro de **Joaquín Portillo, Noches Jerezanas**.
- **Renta del aguardiente**, con referencia de fecha de **1.580**.

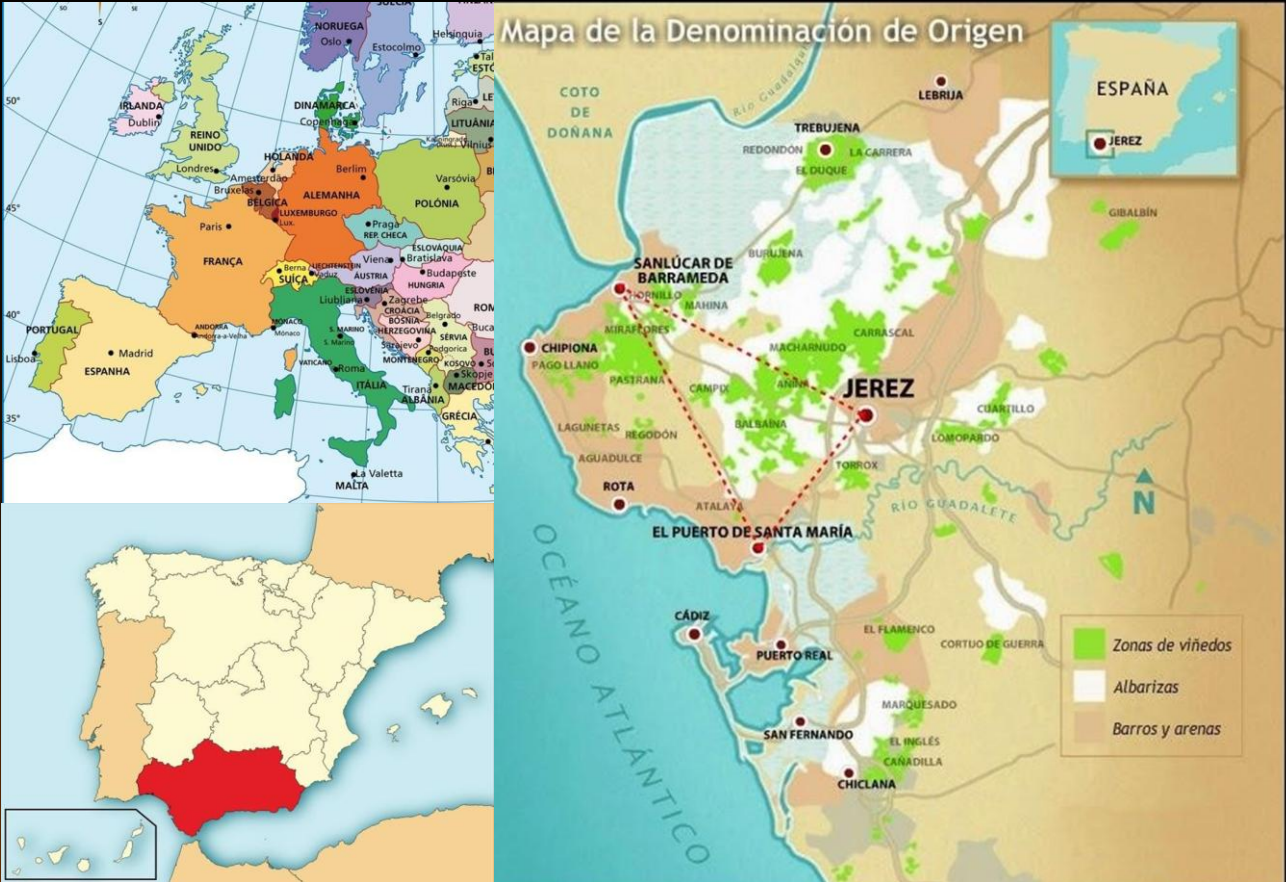


HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

BRANDY DE JEREZ (COMERCIO Y BODEGAS)

- Fue el saqueo del **pirata Drake** al puerto de Cádiz en **1.587**, lo que impulsó el consumo y el prestigio del jerez en Inglaterra, ya que capturó **2.900 botas de vino** que se vendieron en las tabernas inglesas.
- Para disminuir los gastos que suponía la inversión, los exportadores ingleses construyeron las primeras naves de almacenaje que hoy son las bodegas jerezanas: **Domecq, Gordon, Sandeman, Telford, Osborne, Byass y Terry**.

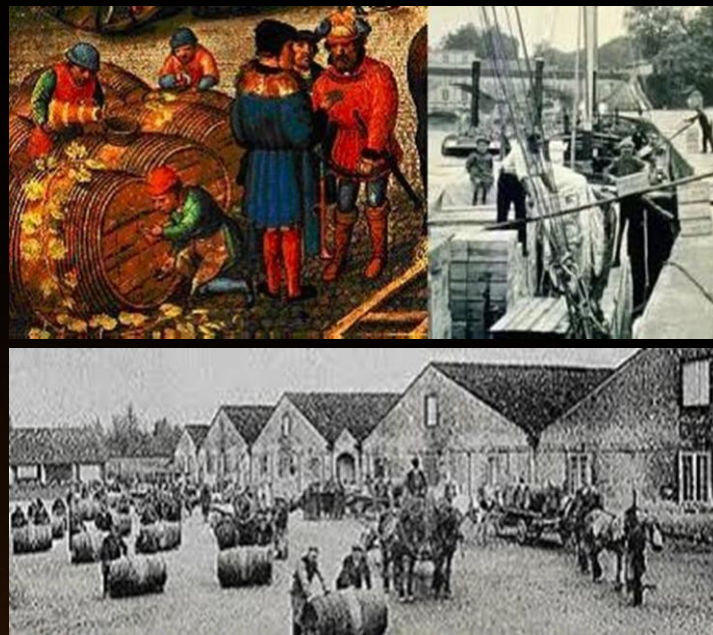




HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

Durante los siglos **XVIII y XIX** fue incrementándose la destilación para la obtención y comercialización del aguardiente, dirigida sobre todo al Norte de Europa. El mercado principal para este destilado de vino fue Holanda; desde allí se re-exportaba a través de la Compañía de las Indias Holandesas, al resto del mundo. Brandewijn, que literalmente significa “vino quemado”

En la actualidad **se produce Brandy en todo el mundo**, a partir de la destilación de vinos.



HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

COGNAC

- El brandewijn desembarcó en la región de Cognac, lugar en el que se comenzó a utilizar otra técnica de preparación que dio lugar al nacimiento de una bebida que heredaría el nombre de la región. 1.857 entró en uso el calentador de vino, que permitía realizar una doble destilación de forma más rápida.
- En el siglo XX las uvas tradicionales que se utilizaban para la fabricación de cognac, tales como Colombard y Folle Branche, fueron reemplazadas por las Ugni Blanc, las que en la actualidad son utilizadas en más de 90% de la producción de cognac en todo el mundo.





HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

ARMAGNAC

El Armagnac es el aguardiente **más antiguo de Francia**; su historia se confunde íntimamente con la de Gascuña después de que en el siglo XV; entre 1.411 y 1.441 aparecen pruebas irrefutables de su producción, su consumo y comercialización.

A partir del s. XVI los holandeses monopolizan la compra y comercio del Armagnac, utilizándolo para fortificar los vinos, para su comercialización hacia el norte de Europa y América. Se comienza a envejecer en barricas de roble francés y mejora notablemente su calidad.

Decreto del **25 de mayo de 1.909** delimita la zona de producción de los aguardientes de Armagnac y sus tres regiones (Gers, las Landas y de Lot y Garo).

Después de la Segunda Guerra Mundial los consumidores exigentes comienzan a demandar esta bebida y se incrementa de manera importante su producción.

Actualmente el Armagnac ha conquistado todo el mundo. Sus 9 millones de botellas anuales se consumen en más de 130 países.





HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA



HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

AGUARDIENTE DE ORUJO

- Su producción se remonta a los comienzos de los destilados en Europa en el s.XV, cuando se comenzó a aceptar su consumo social.
- Es llamado en Alemania Schnaps.
- Conocido en Italia y en la Suiza Italiana como Grappa.
- Es llamado en España Orujo.
- En Portugal se nombra como Bagaçeira
- Marc en Francia y países de habla inglesa.

En la actualidad su consumo es global y se utiliza en general como un digestivo.



HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE UVA

ABSENTA O AJENJO

- En 1.792 un doctor de origen francés llamado Pierre Ordinaire quien vivía en Couvent – Suiza, descubrió la receta de esta bebida que utilizaba como remedio curativo. Las hermanas del convento de Couvet vendían esta bebida como un elixir y de esta forma se dio a conocer.
- El Mayor Dubied fue la primera persona que adquirió la receta procedente de las monjas y de esta forma en 1.797 su familia instaló la primera y segunda destilería de Absenta. En 1.840 se ofrecía a las tropas francesas como un medicamento antipirético.
- Se convirtió en 1.860 en la imagen principal del movimiento bohemio europeo y principalmente francés. Los artistas de finales del siglo XIX y principios del XX, tales como Wilde, Van Gogh, Baudelaire, Manet, Picasso, Degas, Hemingway, Alvares de Azevedo, Verlaine, entre otros, consumían absenta ya que supuestamente inducía a la inspiración artística.
- Fue prohibido en varios países europeos en los años 30 por causar alucinaciones y problemas mentales al consumirse en exceso. En la actualidad se consume principalmente en Francia, España y Alemania.





HISTORIA DEL VODKA

VODKA RUSSO

- Se cuenta que el príncipe Vladimir de Kiev eligió al cristianismo sobre el Islam en el año 987, simplemente para evitar la prohibición musulmana del alcohol. Sus palabras, “beber es la alegría de la Rus”.
- El historiador ruso W. Pokhlebkin sostiene que el vodka se produjo por primera vez en un monasterio en Moscú a mediados del siglo XV. Sin embargo, otras fuentes señalan que la historia del vodka en Rusia comenzó en 1386, cuando los comerciantes genoveses trajeron por primera vez “aqua vitae” a Moscú. No utilizaban uva, sino centeno, por lo que se llamó al principio “vino de pan”.
- Uso médico, el vodka se utilizaba para desinfectar y como anestésico rudimentario.
- La producción a gran escala del Vodka inició en el siglo XVI en Polonia, y ya para el año 1800 era popular en todo el norte de Europa e Inglaterra.



HISTORIA DEL WHISKY

- La emperatriz Catalina II de Rusia alrededor de 1770 promueve la producción y consumo del Vodka entre la nobleza rusa y se obtiene un Vodka de pureza cristalina y altísima calidad.
- El Vodka ruso de 40 grados, el estándar establecido por el zar Alejandro III antes de su muerte en 1894, se basó en una fórmula 40% Alcohol de granos y 60% agua de manantiales rusos.
- Posteriormente a este decreto, el famoso científico ruso Dimitri Mendeleiev la perfeccionó estableciendo una fórmula de 45,88% de alcohol y 54,12% de agua y peso de un (1) litro de Vodka es 951 gr. En 1894 el gobierno de Rusia certificó la Vodka mendeleievskaya que recibió el nombre de Moskovskaya Especial.
- El Vodka ratifica su carácter de bebida nacional y acompaña a los rusos durante la I Guerra Mundial, la revolución Bolchevique



Luego de la II Guerra Mundial, la Vodka dejó de ser un producto exclusivo de Rusia, Polonia, Ucrania, países eslavos y bálticos; comenzó a producirse en países occidentales, principalmente en Estados Unidos, y su consumo se fue extendiendo mundialmente.



HISTORIA DEL WHISKY

SIGLO V. — Primera referencia escrita del agua de vida destilada de cereales en un manuscrito irlandés. Según la leyenda, el propio San Patricio llevó el secreto a ese país.

SIGLO XII — La destilación del agua de vida ("Aqua vitae") se comienza a practicar en Irlanda y Escocia y se populariza entre los siglos XIV y XV.

1.494 — El fraile inglés John Cor destila aguardiente a base de malta (CEBADA MALTEADA) por primera vez en las altas tierras de Escocia. Whisky por primera vez, ya que anteriores "aguas de vida" eran

1.505 — El Gremio de Barberos Cirujanos escocés consigue los derechos monasterios ingleses por los Anglicanos, difunden sus conocimientos y masifican la fabricación clandestina de esta bebida

SIGLO XVI mejora la calidad y la técnica de destilación. SE RESTRINGE LA PRODUCCIÓN. Producción Clandestina



HISTORIA DEL WHISKY

1.608 — La destilería Bushmills empieza a producir Whisky con licencia del rey Jaime I de Inglaterra en Irlanda y VI de Escocia.

1777 — En Edimburgo, había ocho destilerías legales contra más de 400 alambiques. En 1781, para frenar el fenómeno, se prohibió la destilación doméstica (hasta entonces se toleraba siempre que el whisky producido se reservara para uso personal) y la denuncia fue recompensada con una prima. Los alambiques subterráneos a menudo se aprovechaban de esta bonificación al revelar la ubicación de su equipo viejo y en ruinas para que pudieran pagar uno nuevo.

1.802 — Thomas Jefferson elimina las tasas sobre el Whisky y éste empieza a producirse en masa en EE. UU. El padre baptista Elijah Craig es el primero en utilizar toneles de roble para su transporte.

La destilación legal del Whisky en Escocia es algo realmente reciente. No es hasta 1.823 cuando el Duque de Gordon promulga la Ley de Impuestos Especiales, que legaliza la producción de Whisky

Se populariza su consumo después de la II Guerra Mundial. En la actualidad después de los Destilados Asiáticos es el 2do destilado más consumido en el mundo.







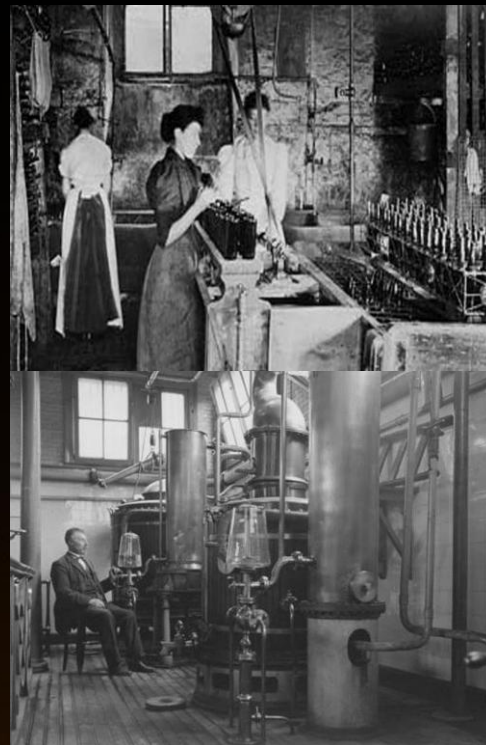


HISTORIA DEL GINEBRA

- Se tiene noticia de la destilación de nebrinas maceradas en aguardiente desde comienzos del siglo XVI en ciudades holandesas.
- Se atribuye el invento en 1.550 al médico **Marcus Franciscus** (o Sylvius) de la Boe. En latín tardío se llamó a ese producto “aqua juniperi”. Inicialmente tuvo sobre todo valor medicinal. Y aún hoy se sigue considerando que la Ginebra es un producto muy bueno para las dolencias estomacales.
- Lucas Bols fundó una casa en 1.575, que todavía sigue produciendo Ginebra, Bols es la marca más antigua de dicho destilado; Wenneker se estableció en 1693; Johannes de Kuyper en 1695; Booth en 1740; Alexander Gordon, en 1769. Todas ellas en los Países Bajos.
- En Inglaterra se ha hecho famosa la fundada por **Charles Tanqueray** en 1.830

HISTORIA DEL GINEBRA

- **Guillermo III de Orange**, quien accede al trono en 1689 prohibió importarla de Holanda. Comenzó entonces a producirse en Inglaterra. Consumo de 65 litros por persona adulta y por año.
- 50 millones de litros al año (5,6 millones de cajas de 9 lts.) solamente en la ciudad de Londres (Gin Craze).
- El rey dicta un decreto llamado **"Gin Act"**, que prohibía la fabricación de la ginebra, ya que entre 1.729 y 1.750 se produjo una epidemia de embriaguez en Inglaterra, especialmente en Londres. Sin embargo, se continúa produciendo clandestinamente.
- Ya en el siglo XIX se levantan las prohibiciones y se mejora la calidad gracias a los avances en la destilación (Destilación continua y fraccionada).
- En la actualidad tanto las ginebras inglesas y holandesas se comercializan globalmente, pero prácticamente en casi todos los países **se elabora y consume**.



BEER STREET.



Beer, happy Produce of our Isle,
Can strengthen Strength impart,
And weariest with Fatigue and Toil
Can cheer each moping Heart.

Labour and Art uphold by Thee
Succumbingly advance,
We quaff Thy balmy Juice with Glee,
And Water leave to France.

Genius of Health, thy grateful Taste
Rivale the Cup of Joy,
And warm each English generous Brawl
With Liberty and Love.

Designed by W. Hogarth.

Engraved according to the Art of M. Goussier, 1741.

Printed at

GIN LANE.

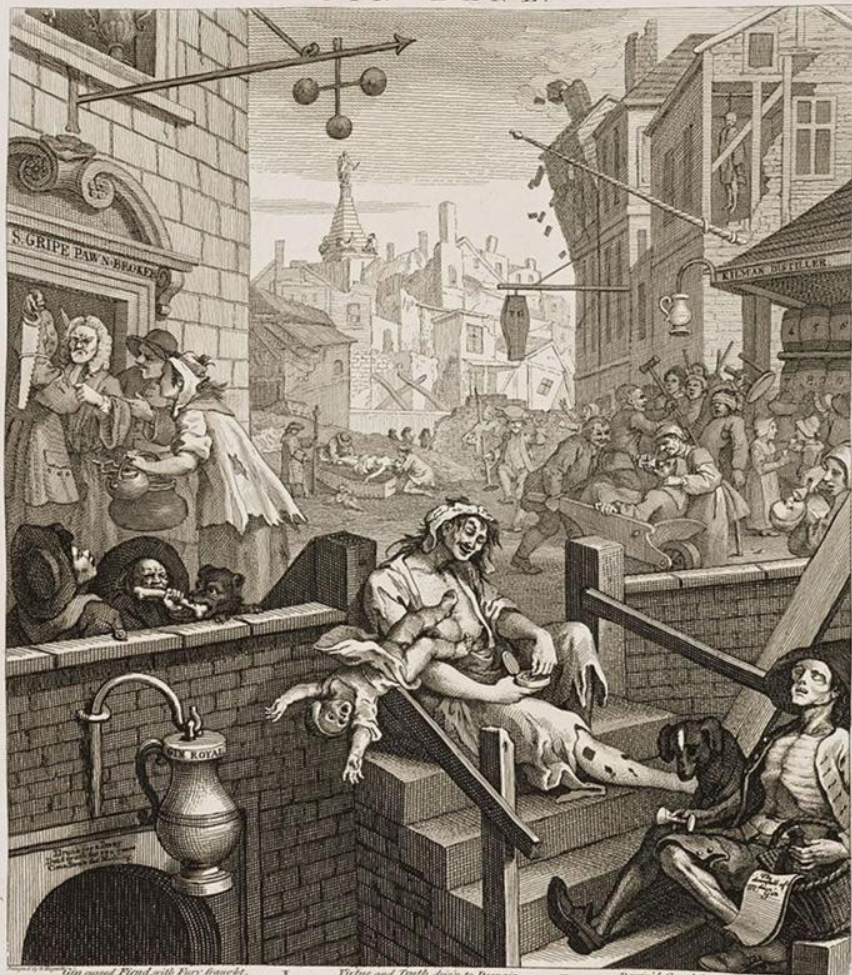


Gin caused Frenzied with Folly thought,
Made Frenzied Frenzied a Frenzied,
It makes you Frenzied, Frenzied,
And steals our Life away.

Virtue and Truth down to Despair,
Do Frenzied Frenzied to the
Frenzied Frenzied Frenzied,
Till, Murder, Frenzied.

Down to Despair, Frenzied Frenzied Frenzied,
That Frenzied Frenzied Frenzied,
Which Frenzied Frenzied Frenzied,
And Frenzied Frenzied Frenzied.

Printed at



*Gin-cursed Pittod, with Folly thought,
Made human pity a prey;
It came to us slowly, it came to us,
And stole our life away.*

*Vice and Truth, drive to Despair,
No force compels to fly;
But, alas! with British Care,
Truth, Murder, Perjury.*

*Demid Cup, 'tis on the White prey,
That blind, Fire consumes,
Which, Mad as the Devil's convey,
And rolls it down the Lane.*



PERFECT VIEW
OF THE
GIN ACT,
WITH
Its Unhappy Consequences;

CONTAINING

Not only an Inquiry into, but also a full Account of the Power of the Justices of the Peace, as limited by that Law.

THE WHOLE

Illustrated with Well-attested CASES of some unhappy SUFFERERS from the Villanies of Perfidious Informers.

By REAT SABOURN, Gent.

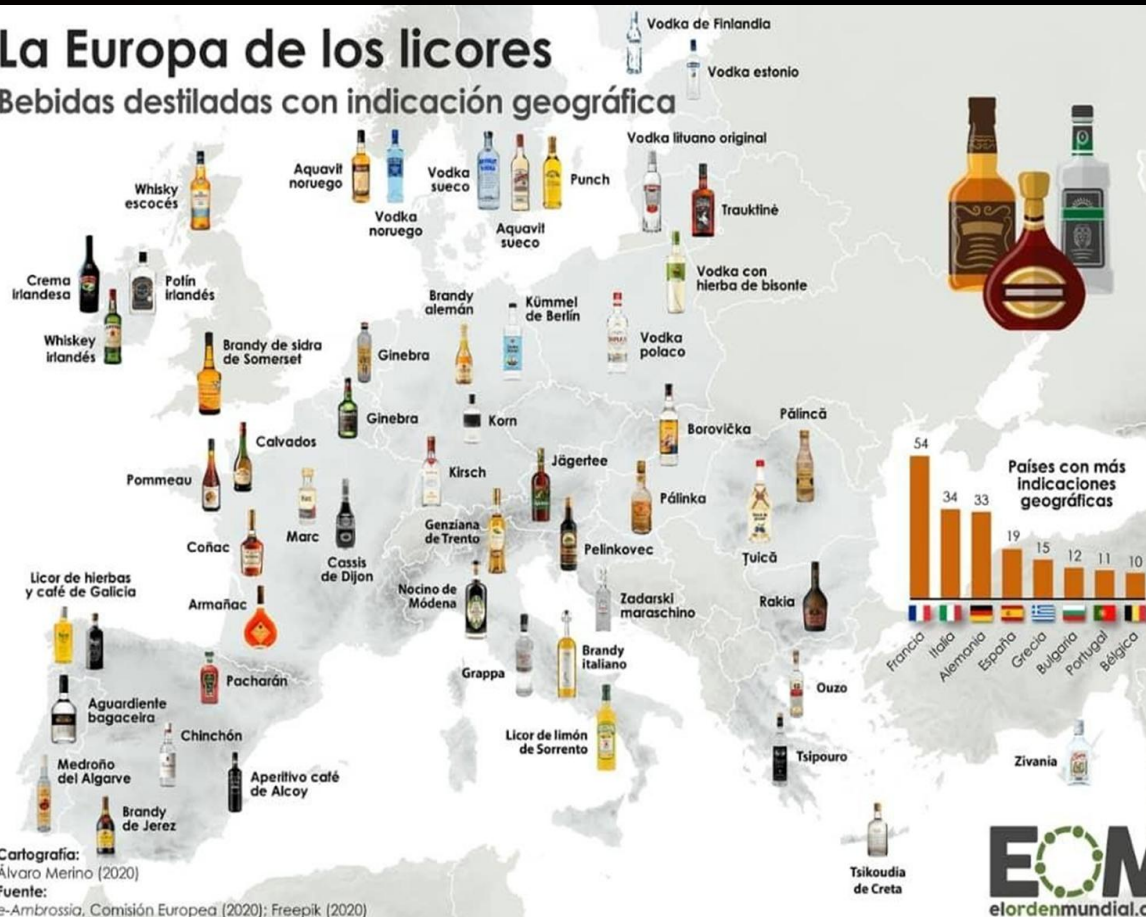
Tempora mutantur, et nos mutamur in Illis.

LONDON:
Printed for W. THORNTON, in Great-Carter-Lane,
near Deller's-Common, 1738.

[Price Sixpence.]

La Europa de los licores

Bebidas destiladas con indicación geográfica



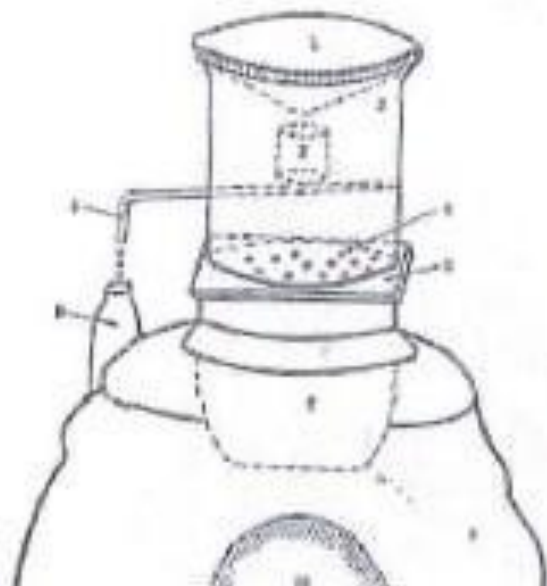


HISTORIA DE LOS DESTILADOS ASIÁTICOS Y AMERICANOS



図 5・1 台湾阿里山原住民の
蒸留器

圖付・1 らんびき装置の名称







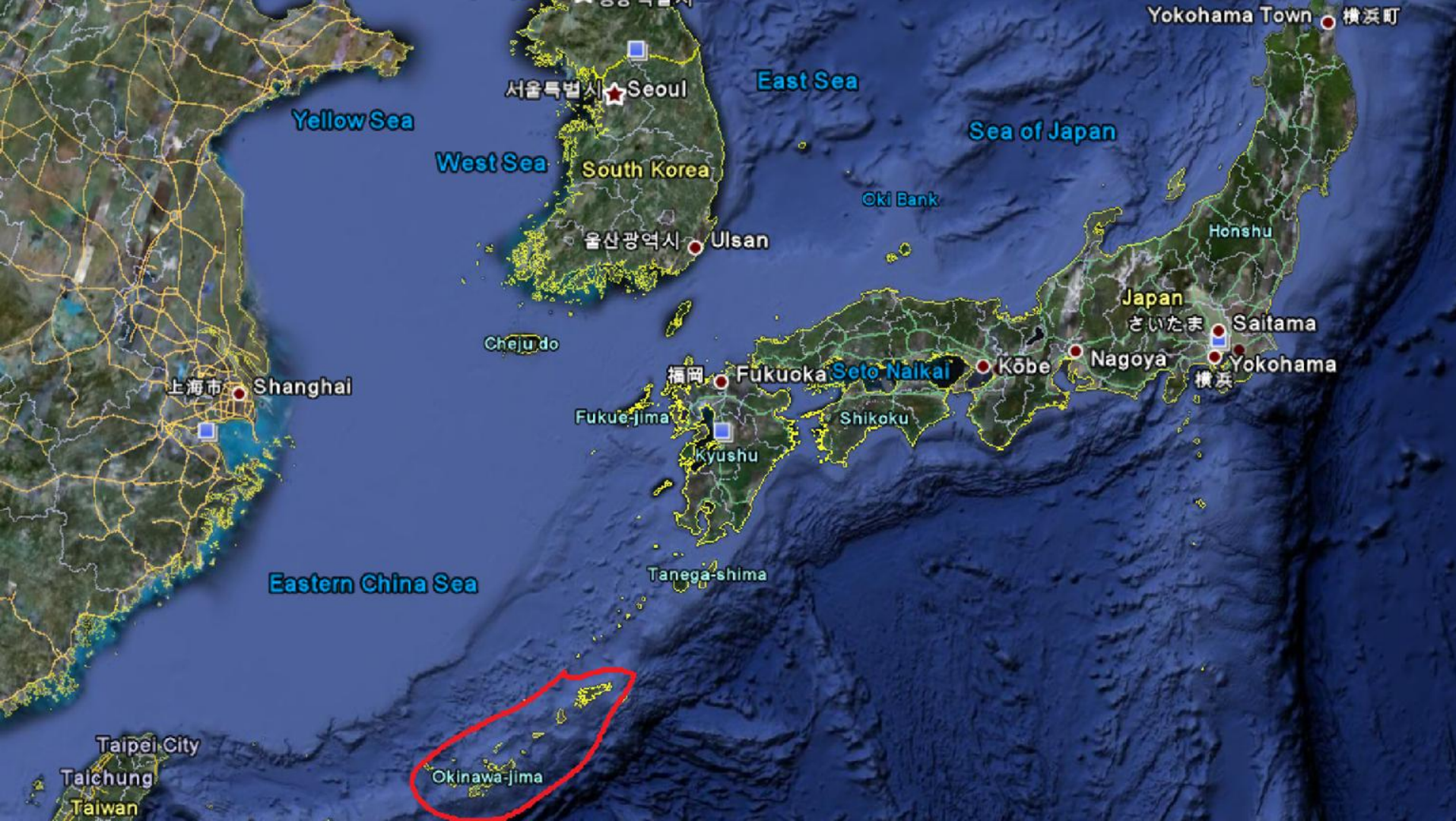
HISTORIA DEL SHOCHU

- El origen del shochu se remonta a los siglos XIII ó XIV, cuando ya se producían destilados similares en China y en las islas del mar tropical. Tres rutas pudieron llevar la tecnología de la destilación y el uso de fermentos a Japón.
- La ruta por Okinawa, cuando en el siglo XIV en Ryukyu (actual prefectura de Okinawa) era la base del comercio marítimo entre China, Corea y Japón.
- La segunda opción son los piratas (llamados wako) del mar asiático tropical, quienes intercambiaban shochu y licor extranjero, conocido bajo el nombre de nanban shu.
- Finalmente se ha sugerido que el shochu procede de Tailandia y se infiltró en Japón debido a su intenso intercambio comercial con Okinawa.

HISTORIA DEL SHOCHU

Cuando el misionero Francisco Javier visitó la Prefectura de Kagoshima en 1.549, notó que: "los japoneses beben ARAK hecho de arroz [...] pero no he visto a ningún borracho. Eso es porque se acuestan y se duermen inmediatamente después de emborracharse".

- Entre 1.868 y 1.912 (Período Meiji) se importó maquinaria para destilación continua de Gran Bretaña, haciendo posible la producción en masa de shōchū barato y de alta pureza. Actualmente es consumido en Japón y en el resto de Asia. También se consume en Estados Unidos, en San Francisco y Nueva York.



HISTORIA DEL SHOCHU

- En el santuario Kōriyama Hachiman en Kuchino, Kagoshima se encuentra la referencia directa más antigua al shōchū en Japón.
- Dos carpinteros que trabajaban el santuario en 1559 grabaron la siguiente inscripción en una tabla en el techo: *"El sacerdote fue tan tacaño que ni siquiera una vez nos dio shōchū a beber. Qué fastidio"*



HISTORIA DEL SOJU

- Los coreanos comenzaron a elaborar antes del siglo IV bebidas fermentadas a base de cereales como el arroz y mijo. Algunos historiadores creen que los coreanos pueden haber aprendido el método de destilación de los invasores Mongoles mientras guerreaban con ellos en el s. XIV.
- Los mongoles habían aprendido la técnica de destilación del arak de los persas durante su invasión de Asia Central/Oriente Medio cerca del 1.256.
- Después que los coreanos aprendieron esta técnica, se instalaron destilerías alrededor de la ciudad de Kaesong y la producción de Soju creció considerablemente.



HISTORIA DEL SOJU

- Durante el período 1868-1912 una escasez de arroz en Asia hizo que el gobierno coreano prohibiera la destilación tradicional de Soju con granos fermentados.

Esto forzó a los productores a utilizar etanol puro, que se añadió a la mezcla para crear una forma diluida de Soju, también mediante la destilación de batatas o tapioca.

- El pueblo coreano realiza ceremonias para hacer ofrendas rituales de alcohol por sus antepasados y para mostrar su agradecimiento por las abundantes cosechas.
- El Soju no solo es bebida comercial; constituye un elemento espiritual central en las ofrendas ceremoniales coreanas, vinculando la tierra, las cosechas y la devoción ancestral.

HISTORIA DEL SHOCHU

Aparato destilador utilizado en la actualidad para el shochu, marca Nishikinada





HISTORIA DEL WHISKY JAPONÉS

- El whisky comenzó a producirse comercialmente en Japón en los años 20 por **Masataka Taketsuru**, cuando éste entró a formar parte de la compañía Suntory (Shinjiro Torii). La mayor parte del whisky que se elabora en Japón se distribuye dentro del país asiático.
- Diez años después (1.934), el considerado "padre del whisky japonés" se desvinculó de Suntory para abrir su propia destilería y fundar Nikka, la segunda mayor empresa dedicada al 'single malt' de Japón.
- **Dato Clave:** La asociación inicial de Taketsuru y Torii sentó las bases de un estilo de destilación único en Asia, combinando el rigor del método escocés tradicional con el agua pura de los valles japoneses.



HISTORIA DEL WHISKY JAPONÉS

- El boom del whisky en el país del sol naciente se produjo durante los años 70 y 80, un auge que se vio eclipsado por la vertiginosa caída de la demanda que se produjo en los 90.
- En 2.003, se da la presentación en sociedad de Suntory a través del personaje de Bill Murray en la película Lost in Translation, y la obtención de la **medalla de oro** en la International Spirits Challenge (ISC) a su **Yamazaki de 12 años**. El sector experimentó un punto de inflexión y comenzó un crecimiento sostenido de la demanda local y extranjera del whisky japonés.

MEDALLA DE ORO

El reconocimiento del Yamazaki de 12 años en el International Spirits Challenge de 2003 consagró de manera indiscutible a la destilería japonesa a escala global.

AÑOS 70 & 80

Era de máxima expansión comercial y cultural del whisky local en el mercado japonés pre-recesión.

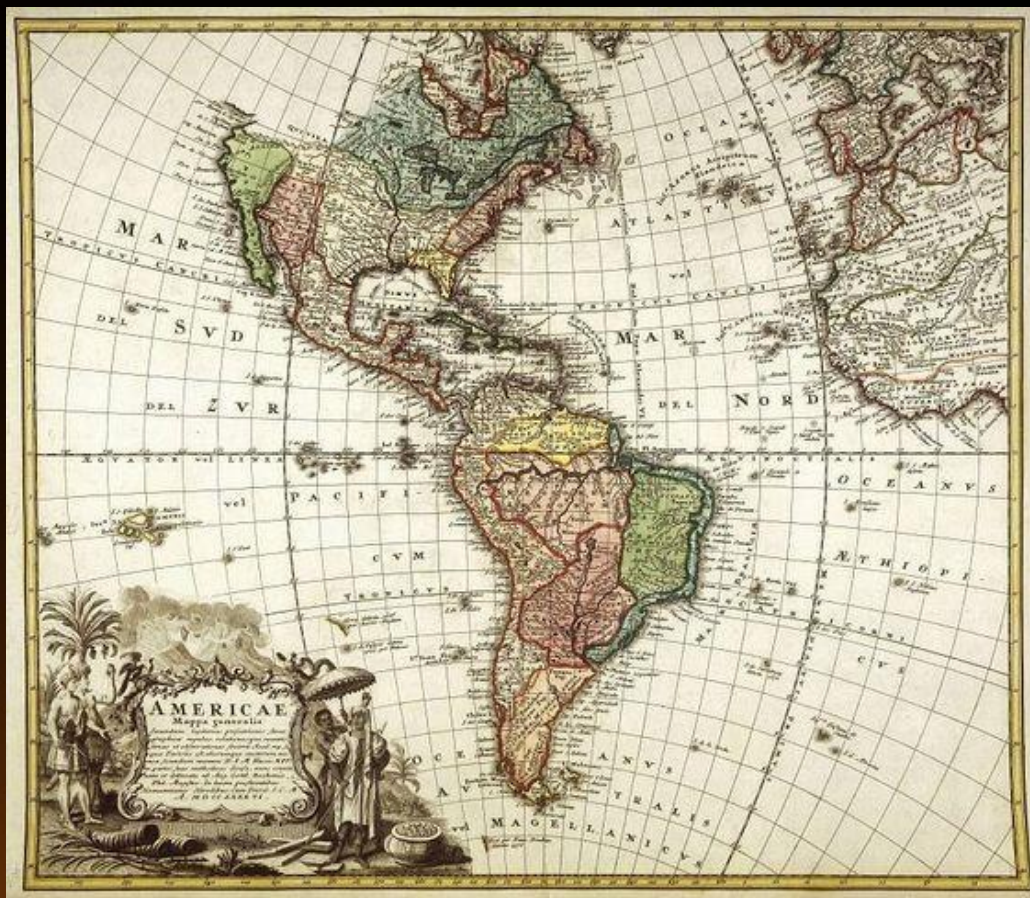
En 2007 el Whisky SUNTORI HIBIKI es catalogado como el mejor whisky del mundo en varios concursos internacionales, dejando atrás a los tradicionales escoceses e irlandeses.

SUNTORY YAMAZAKI DISTILLERY

THE
YAMAZAKI
SINGLE MALT
WHISKY

山崎







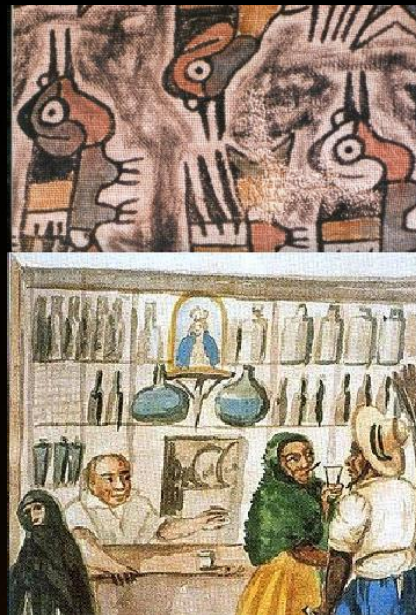
HISTORIA DEL PISCO EN PERÚ

- La primera vid llegó al Perú a finales de la primera mitad del siglo XVI, proveniente de las islas Canarias. La producción de uva se destinó únicamente a la elaboración de vino, pero poco a poco se abrió paso la elaboración de aguardientes de uva.
- Según el historiador peruano Lorenzo Huertas, la producción del aguardiente de uva en el Perú se habría iniciado a fines del siglo XVI. En el Archivo General de Indias se encuentra una petición efectuada por Jerónimo de Loaysa y otros, para "poblar en el valle de Pisco bajo ciertas condiciones" en 1.575.
- En 1580, sir Francis Drake incursionó en el puerto de Pisco y pidió un rescate por los prisioneros que tomó; los aldeanos para completar el rescate le pagaron con 300 botijas de aguardiente de la zona.

HISTORIA DEL PISCO EN PERÚ

- A partir de 1.617 se incrementó la producción de aguardiente de uva a gran escala vendido por los jesuitas en Lima, Arequipa, Cuzco, Ayacucho y Potosí en el Alto Perú

La primera identificación del aguardiente con el lugar – "aguardiente de Pisco"–, habría sido realizada en 1.630 por el español peninsular Francisco López de Caravantes

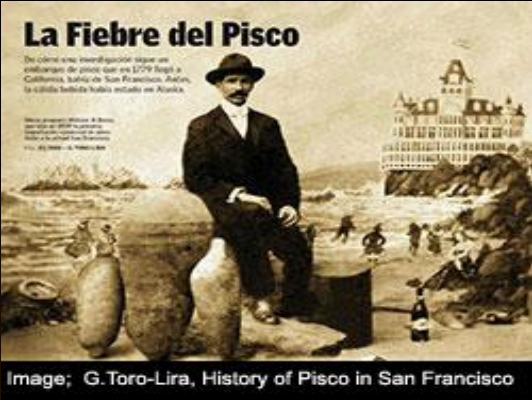


HISTORIA DEL PISCO EN PERÚ

- A pesar de las prohibiciones de la Corona a la producción y al comercio de vinos y aguardientes en el Perú, se desarrolló una intensa actividad vitivinícola, principalmente en Ica (Felipe V).
- Lorenzo Huertas indica que: "se dice que el afamado provincial jesuita Diego Torres Bollo logró que el rey derogase tal prohibición"
- Desde 1670, los valles de Ica y Pisco exportaban principalmente aguardiente de uva en "botijas de Pisco" y desde el inicio del siglo XVIII tal exportación era mayor que la del propio vino.

HISTORIA DEL PISCO EN PERÚ

- La historiadora peruana Alicia Polvarini señala que: "la producción del mejor aguardiente de uva, conocido como "aguardiente de Pisco" o sencillamente "pisco", conservó desde el siglo XVII su refinada elaboración y conquistó los paladares europeos desde finales del siglo XVIII y durante todo el siglo XIX.
- A partir de 1830 Perú apertura una ruta comercial que continúa hacia el puerto de San Francisco y desembarcaron muchas cajas de pisco que alimenta la sed de aguardiente de los mineros durante la Fiebre del Oro en esa ciudad.



**Seventy-five Years
in California**

Recollections and remarks by one who visited
these shores in 1837, and again in 1839, and
except when absent on business was a resident
from 1838 until the end of a long life in 1909.

WILLIAM HEATH DAVIS

In 1839, early in the year, the brig *Daniel O'Connell*, an English vessel, Andrés Murcilla master, arrived at Yerba Buena from Payta, Peru, with a cargo of Peruvian and other foreign goods, having on board a considerable quantity of *pisco* or *italia*, a fine delicate liquor manufactured at a place called Pisco. He had also a considerable lot of vicuña hats, and a good many ponchos, similar to those brought from Mexico. Spear assisted the captain and supercargo in disposing of the goods. She left here for Peru in the spring of 1840 with a cargo of tallow.

5.4 Fiebre del oro de San Francisco – 1849

Durante la famosa «Fiebre del oro» de San Francisco, California de 1849, tanto *pisco* como *italia* fueron muy populares bebidas en esa ciudad y su disponibilidad era anunciada en los periódicos tan pronto arribaban al puerto.(12)

Alta California

Vol. I. San Francisco, Thursday, March 8, 1849. No. 10.

LIQUORS.

400 boxes champagne, 100 boxes cherry brandy, 175 boxes liquors, 600 cases of brandy, 200 cases gin, 10 pipes martel brandy, 120 bbls. american do., 300 do. do. rum, 100 do. pisco, 180 do. annisette, 50 jars italian pisco, 200 bbls old monongahela whiskey, 100 do. ale and porter.

Also, a general assortment of crockery ware, hollow ware, tin ware and other articles too numerous to mention, which we offer for sale low at our store at the corner of Washington and Kearney streets, sign of the cigar factory.

WRIGHT & OWEN.

San Francisco, Feb. 8, 1849. 6-1f.

NEW GOODS,

LANDING from Brigantine "Calderon," and for sale by the subscribers.

Champagne,	Prints,
Cognac,	H'dks, Silk,
Wine, ass'd in cases,	" Cotton,
do in pipes,	Clothing,
Cordials ass'd	Saddle Cloth,
Italia,	Shawls,
Am. Beef and Pork,	Medicines,
Cassimeres,	Shirts,
Frown and Bl'd Domestic,	Shoes,

Together with a large variety of desirable articles.

FINLEY JOHNSON & Co.

San Francisco, 9th Jan. 1849. 2-1f

NEW GOODS.

Figura 7: Diarios de San Francisco anunciando disponibilidad de pisco y pisco italia (arriba) e italia (abajo). Típica ruta de navegación durante «la fiebre del oro» de 1849 (12q). Fuente: archivo personal del autor

HISTORIA DEL PISCO EN PERÚ

- Se incrementa en el siglo XX la producción de Pisco en sus diferentes categorías: Aromáticos y no Aromáticos y sus combinaciones (Acholado). Las exportaciones se dinamizan y extienden a nivel global.
- En 1.935, ocurre el reclamo internacional por parte del Gobierno del Perú, por la introducción de “Pisco Chileno” en Estados Unidos. Dicho reclamo fue acogido inicialmente, pero luego suspendido.
- En 1990, el término "Pisco" fue declarado como denominación de origen peruana, mediante la Resolución Directoral N° 072087-DIPI, de la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC. Al año siguiente, con el Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND del 16 de enero de 1991, se fija oficialmente el territorio de producción del pisco del Perú, en la zona costera de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles del Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.



HISTORIA DEL PISCO EN CHILE

- En testamento fechado en La Serena, al 20 de marzo de 1592, se registra la presencia de alambiques para la destilación de aguardientes. Ya en esa época se producían uvas de buena calidad.
- Estas bebidas alcohólicas, que eran consumidos por las élites y el pueblo llano, se distribuían a través de las denominadas “pulperías” hacia 1.678. La Serena poseía 1000 habitantes y tenía cuatro pulperías.
- Durante el siglo XVIII, de acuerdo al escritor Manuel Peña Muñoz, los vinos y aguardientes producidos en La Serena obtuvieron prestigio e importancia en los mercados de Chile y Perú. Este auge también fué aprovechado por la Compañía de Jesús establecida en 1676 en San Bartolomé de La Serena.

HISTORIA DEL PISCO EN CHILE

- De acuerdo a Justo Abel Rosales, cronista de fines del siglo XIX, el uso del término “pisco” en Chile habría comenzado después de 1825, tras el retorno de la Expedición Libertadora del Perú.
- Juan de Dios Peralta fundó en 1.875 una destilería de Pisco, instalando sus talleres principales en La Serena, el cual ha sido considerado como el primer establecimiento industrial de pisco chileno. Se acuña el termino “pisco” como aguardiente chileno.

HISTORIA DEL PISCO EN CHILE

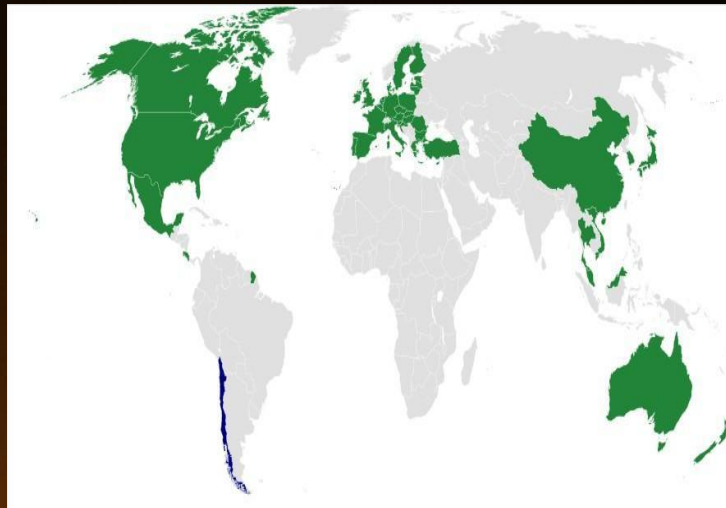
- Mediante el decreto con fuerza de ley 181 de 15 de mayo de 1.931, dictado por el gobierno del presidente Carlos Ibáñez del Campo, se crea en Chile la Denominación de Origen “Pisco”,.
- En 1935, el entonces diputado Gabriel González Videla, defendió la introducción del Pisco chileno en Estados Unidos, que había sido reclamada por el Gobierno del Perú, argumentando este último que el “Pisco” era un producto de exclusiva procedencia de la región de Pisco de Perú. Dicho reclamo fue acogido inicialmente, pero luego fué suspendido.

HISTORIA DEL PISCO EN CHILE

- Lucha internacional para el reconocimiento del Pisco Chileno. En 2003 se crea la Asociación de Productores de Pisco (APP-AG
- Pisco Chile AG), que es la actual asociación gremial que reúne a viticultores, vinificadores, destiladores y envasadores de la industria del pisco chileno



CONTROVERSA INTERNACIONAL SOBRE LA DO PISCO





SINGANI - BOLIVIA





HISTORIA DEL TEQUILA

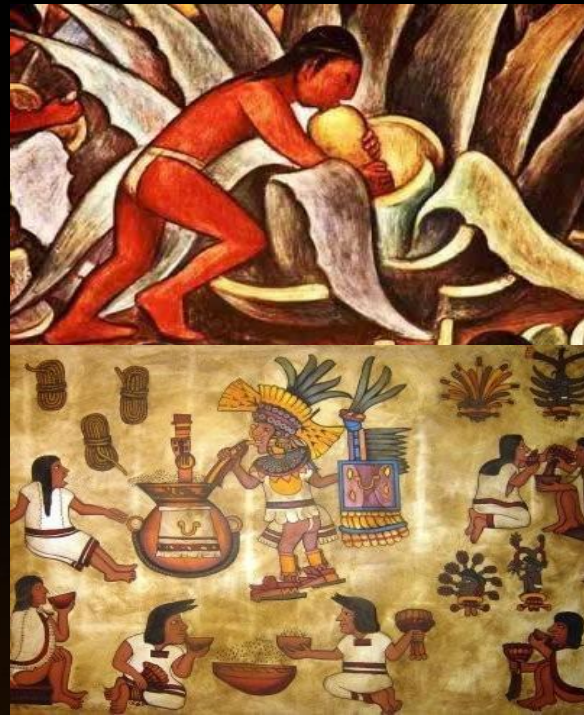
- En las tierras de Tequila, muy cercanas a Jalisco, durante una tormenta los indígenas se refugiaron en las faldas del volcán de ese nombre y observaron como un rayo cayó sobre un maguey ó agave azul y lo quemó. Al finalizar la tormenta se acercaron al maguey quemado ya que éste desprendía una agradable aroma. Probaron el líquido de la piña y lo sintieron agradablemente dulce (Cocimiento de los Almidones). Se llevaron el líquido a su aldea y uno de los indígenas no lo probó de inmediato y lo dejó olvidado, a los días lo buscó y notó que esta burbujeando el líquido (fermentación) y al probarlo lo sintió muy agradable. Sintió una transformación placentera que lo desinhibía y le daba alegría al cuerpo. Consideraron entonces que esté líquido fue un regalo de los Dioses y en especial de la diosa Mayahuel, que suele transfigurarse en maguey.

HISTORIA DEL TEQUILA

- A partir de tal descubrimiento, el imaginario popular señala que algunos fermentados de agave son elaborados y consumidos durante fiestas y rituales del México precortesiano.
- Con la llegada de Hernán Cortez a México en 1.519 y establecer relación con los pobladores aztecas, los españoles tienen el primer contacto con el fermentado de agave, llamado PULQUE. Moctezuma le ofreció Pulque y Xocolatl a Hernán Cortés para agasajarlo.
- Los conquistadores crean un proceso a partir del aguamiel de ciertos agaves y mediante sistemas de tatemación, cocimiento y destilación, una gran diversidad de mezcales. El TEQUILA es el mas producido y más importante.

HISTORIA DEL TEQUILA

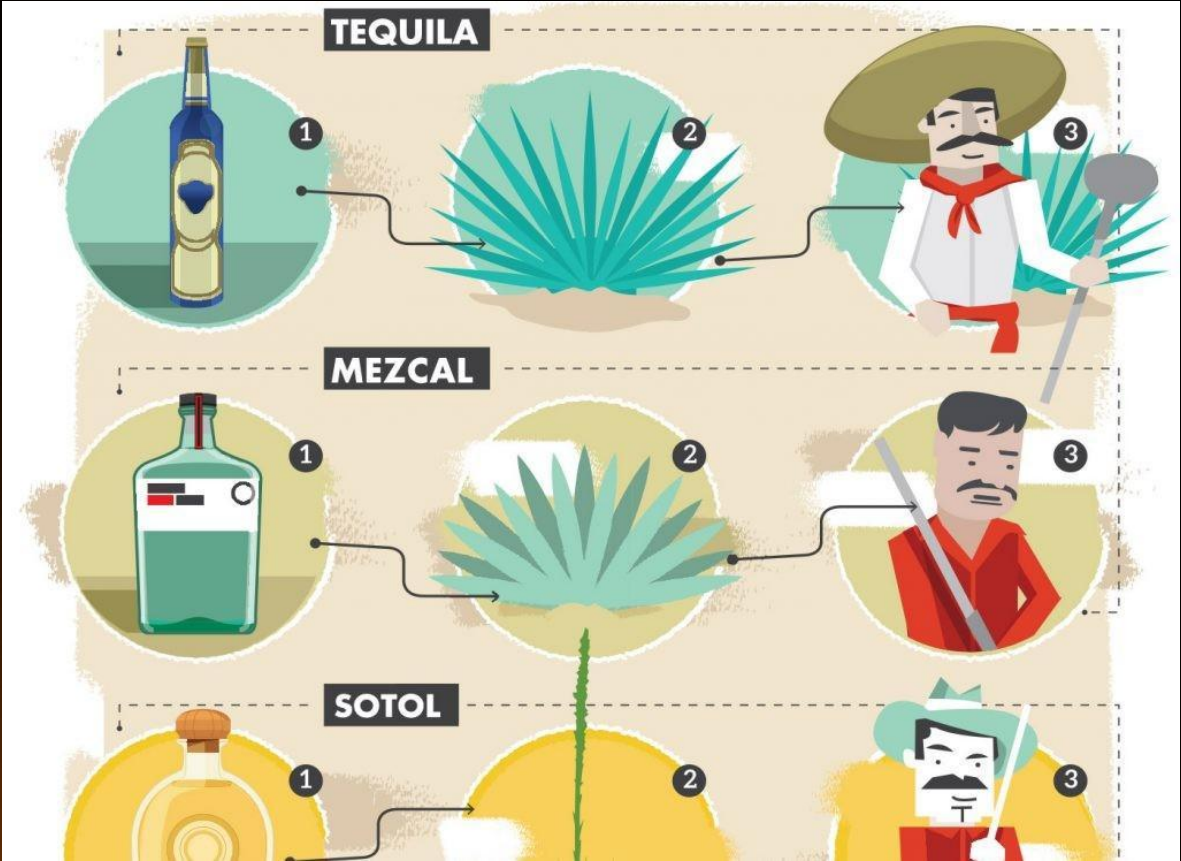
- Así, en 1600 Pedro Sánchez de Tagle, marqués de Altamira, funda la primera fábrica de tequila, donde se comenzó a destilar el pulque.
- A principios del siglo XVII el destilado de mezcal ya era muy usado, al menos en la costa de la Nueva Galicia. Domingo Lázaro de Arregui es un testigo privilegiado al respecto, quien señala: “para ello utilizaban una alquitara, es decir un destilador tipo árabe, con serpentín”
- Años después se quiso prohibir su producción e ingesta, ya que a pesar de generar altas ganancias económicas entre los españoles, fomentaba la vagancia y la miseria entre la población autóctona.

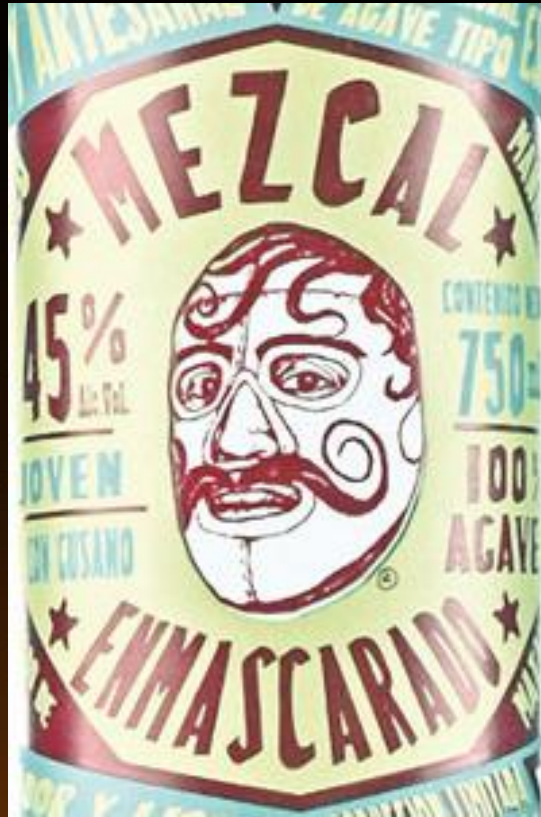


HISTORIA DEL TEQUILA

- En la Colonia el tequila es consumido por toda la población mexicana y acompaña a su pueblo en los procesos de independencia.
- El ferrocarril ayuda a la distribución eficiente de esta bebida por todo el territorio mexicano. La revolución mexicana y el cine mexicano catapultan la imagen de esta bebida tradicional mexicana y en la actualidad se consume en casi todo el planeta.











CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com