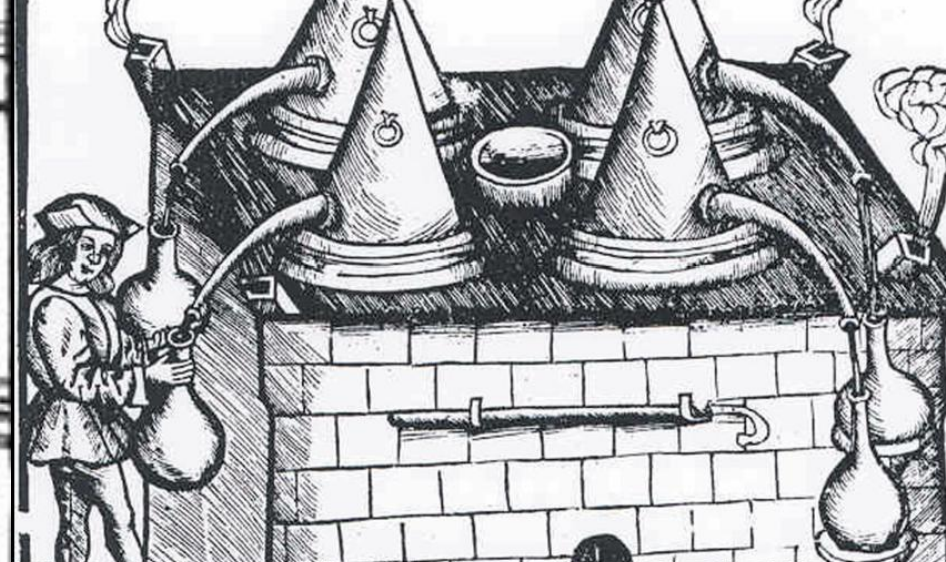




CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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



¿QUÉ ES EL VODKA?

Es una bebida alcohólica **incolora, neutra e insípida** obtenida de la fermentación, destilación y rectificación de alcoholes.

Su materia prima la constituyen cereales o plantas con alto contenido de **almidón**, filtrado y mezclado con agua.



VODKA AGUITA

- No se congela
- **Contenido Alcohólico:**
El Clásico 40 GAL
- Es incoloro e insípido, a menos que se le añada esencias y saborizantes. Actualmente se produce en todo el mundo.



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. Pokhlebkina 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 “agua vitae” a Moscú. No utilizan 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.



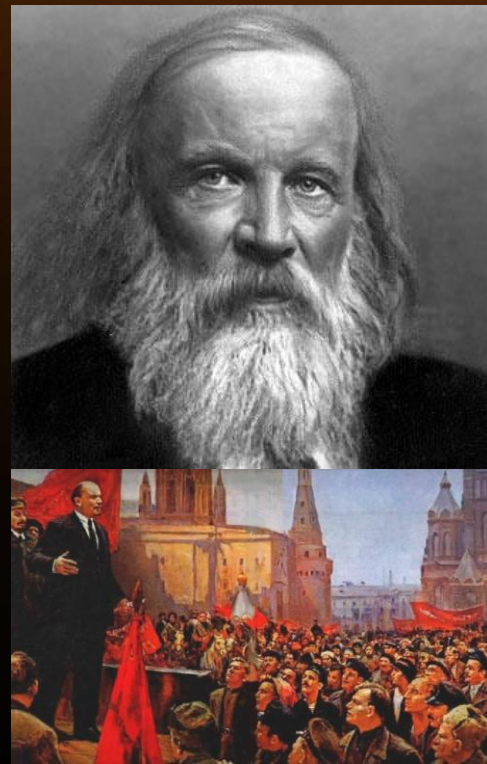
HISTORIA DEL VODKA

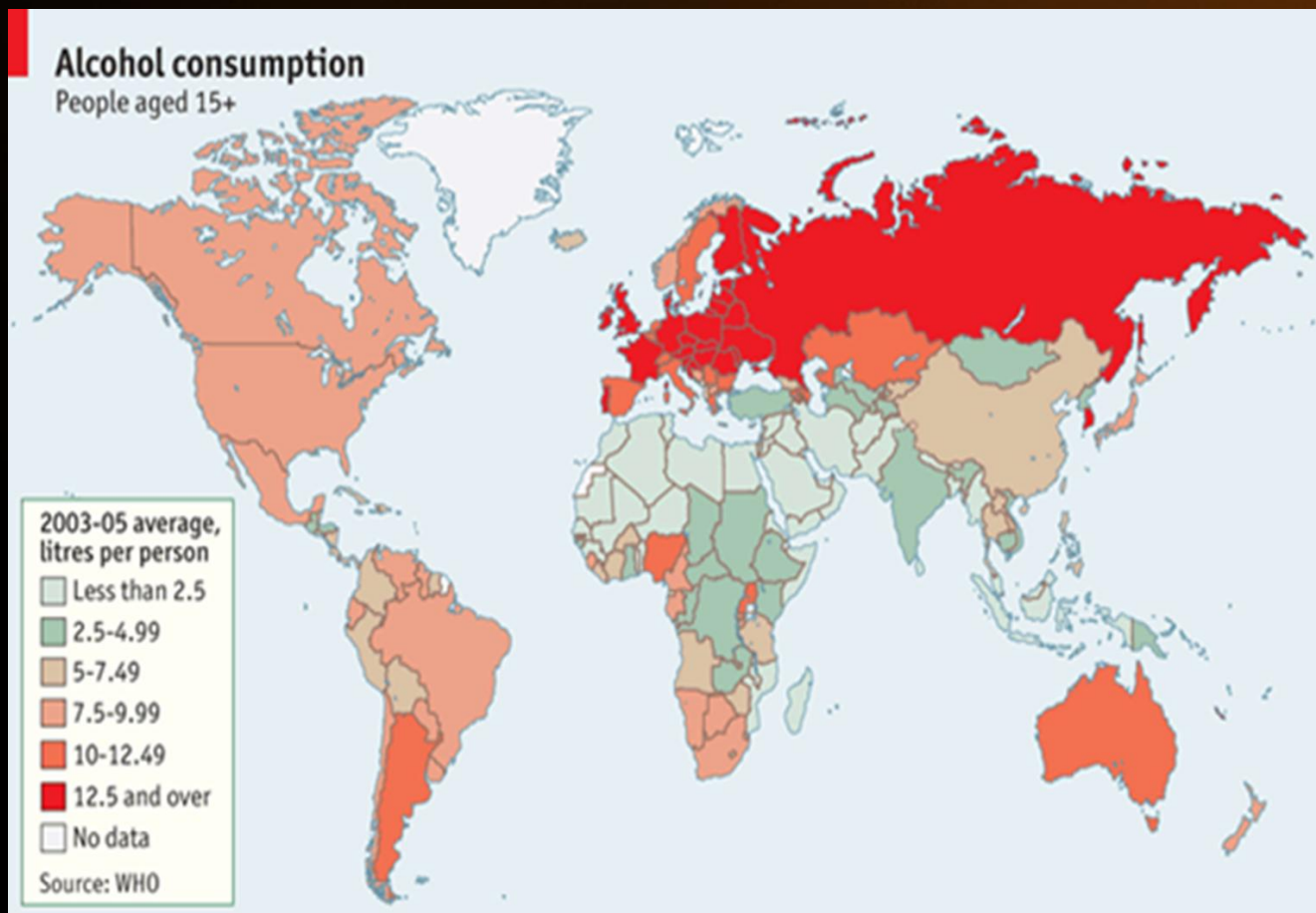
- La emperatriz **Catalina II** de Rusia alrededor de 1.770 promueve la producción y consumo del Vodka entre la nobleza rusa y se obtiene un Vodka de pureza cristalina y altísima calidad.
- El Vodka ruso de 40 grados, el estándar establecido por el zar Alejandro III antes de su muerte en 1.894, se basó 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 1.894 el gobierno de Rusia certificó la Vodka mendeleievskaya que recibió el nombre de Moskovskaya Especial.

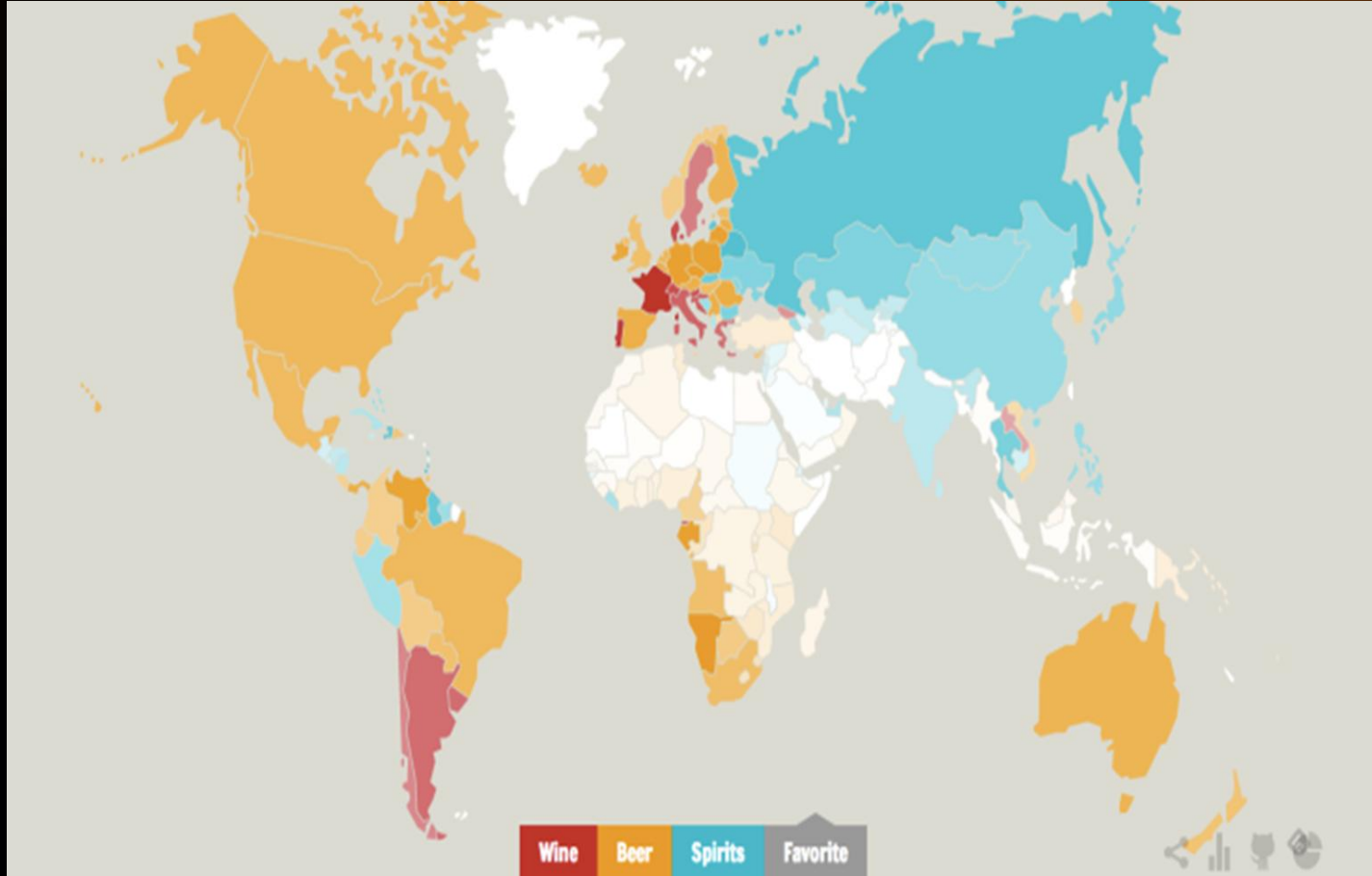


HISTORIA DEL VODKA

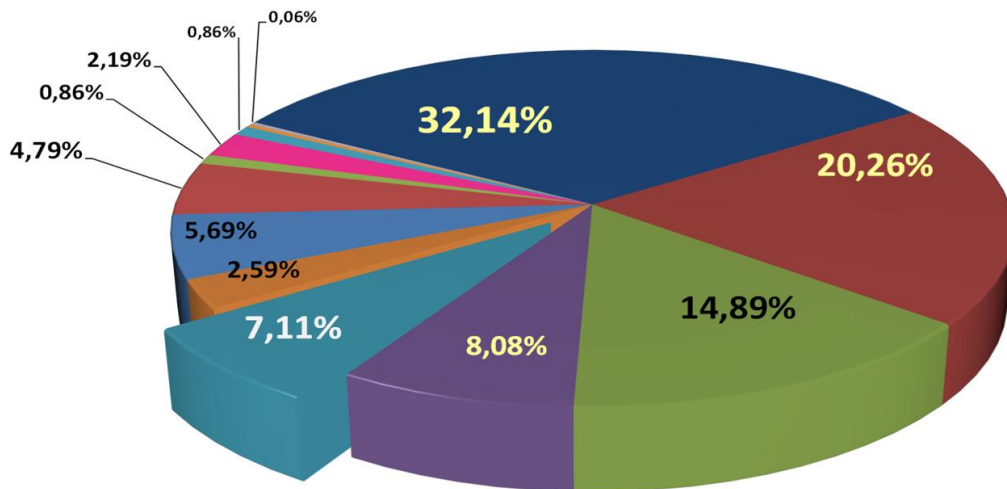
- El Vodka ratifica su carácter de bebida nacional y acompaña a los rusos durante la **I Guerra Mundial**, la revolución Bolchevique y el establecimiento del Comunismo.
- Luego de la **II Guerra Mundial**, la Vodka dejó de ser un producto exclusivo de Rusia, Polonia, Ucrania, países eslavos y bálticos; comenzó a producirse en países occidentales, principalmente en Estados Unidos, y su consumo se fue extendiendo mundialmente.







CONSUMO MUNDIAL DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS - 2024



DESTILADOS ASIATICOS
BRANDYS Y COGNAC/ARMAGNAC
LICORES
TEQUILA
KORN/SCHANAPPS

WHISKYS
RON
GINEBRA
ANIS
AQUAVIT

VODKA
AGUARDIENTES DE CAÑA
APERTIVOS / BEBIDAS AMARGAS
AGUAS DE VIDA DE FRUTAS

TOTAL: 2307,9 MM
Cajas de 9 litros.

+1,2% vs 2023

The Brand Champions 2025

Category volume sales

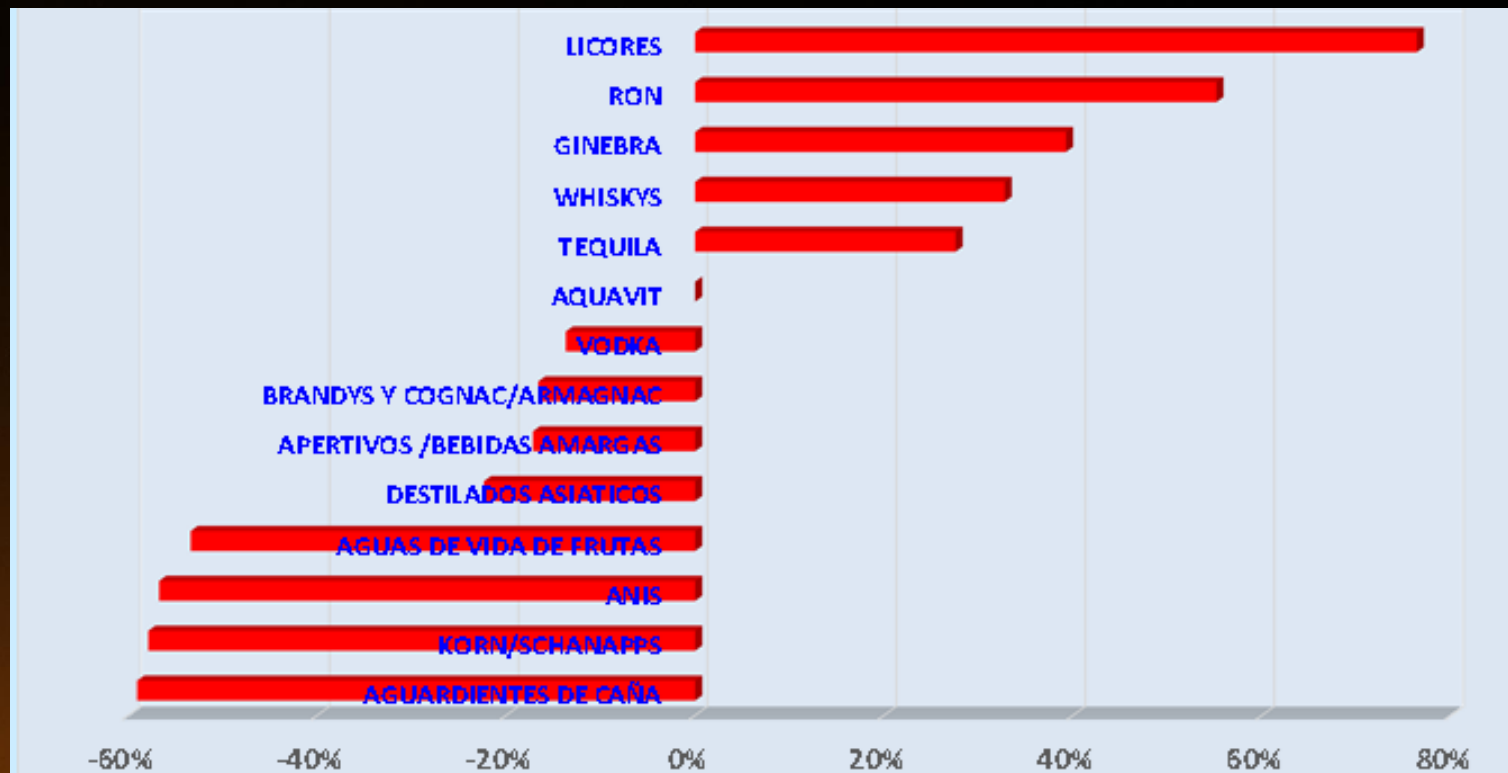
Figures: million 9l-case sales

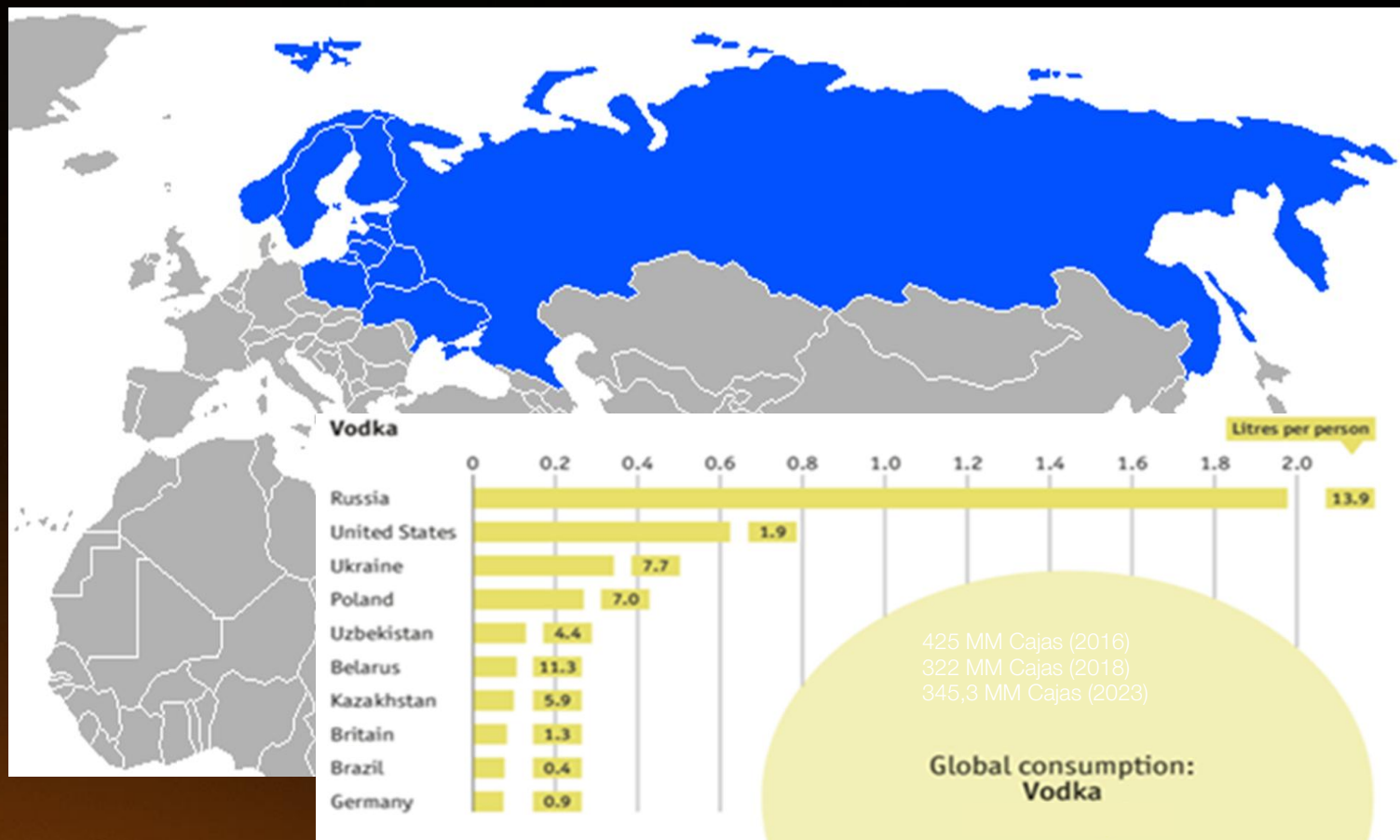
Category	2023	2024*	%+/-
Spirits	2,279.7	2,307.9	1.2%
Brandy	165.7	170.6	3.0%
Cognac	13.9	13.1	-6.2%
Liqueurs	129.0	130.7	1.3%
Rum	159.8	164.7	3.0%
Tequila and mezcal	46.2	47.6	3.1%
Whiskies	463.3	480.1	3.6%
Gin	104.9	108.2	3.2%
Vodka	338.4	338.4	0.0%

Source: Euromonitor International

*Forecast figures

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS (2000 -2024)





Vodka

Figures: million 9l-case sales

Brand	Owner	2020	2021	2022	2023	2024	%+/-
Smirnoff	Diageo	23.0	26.5	28.1	26.0	24.4	-6.1%
Absolut	Pernod Ricard	9.6	11.7	13.0	11.9	12.0	0.5%
Hlibny Dar	Bayadera Group	8.5	9.2	8.6	9.1	10.0	9.9%
Żubrówka	Maspex Group	10.0	10.8	10.5	9.5	9.5	-0.2%
Magic Moments	Radico Khaitan	3.5	3.7	4.8	6.2	7.1	15.8%
New Amsterdam Vodka	Gallo	5.3	5.1	5.1	5.0	4.9	-2.8%
Arkhangelskaya	Novabev	3.0	3.3	4.0	4.4	4.7	5.6%
Żołądkowa (including Gorzka)	Stock Spirits Group	4.6	4.9	4.2	4.4	4.3	-3.0%
Soplica	Maspex Group	4.3	4.2	4.1	4.2	4.2	0.8%
Five Lakes (Pyat Ozer Vodka)	Alcohol Siberia Group	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	1.2%
Grey Goose	Bacardi	2.9	3.9	4.2	4.2	4.1	-2.6%
Nemiroff	Nemiroff	5.1	5.6	2.4	3.4	4.1	20.8%
Talka	Roust	2.8	3.3	2.7	3.2	3.6	15.6%
Tsarskaya/Imperial Collection Gold	Ladoga	1.4	1.4	1.6	2.3	3.6	43.5%
Sky	Campari Group	3.2	3.3	3.4	3.3	3.2	-3.3%
Kozatska Rada	Bayadera Group	2.2	2.5	2.6	2.6	3.1	17.3%
Ketel One	Diageo	2.7	3.4	3.2	3.0	3.0	0.0%
Belenkaya	Novabev	3.9	3.4	3.4	3.4	2.8	-15.2%
Green Mark	Roust	2.6	2.6	1.9	2.6	2.6	14.2%
Husky	Alcohol Siberia Group	0.9	0.9	1.3	1.6	2.5	55.1%
White Birch (Belaya Beriozka)	Alcohol Siberia Group	0.7	0.9	1.3	2.0	2.4	22.9%

Fuentes: thespiritsbusiness.com

TIPOS O CARÁCTER DEL VODKA

El carácter del Vodka tiene que ver con las **materias primas utilizadas para elaborarlo**. Todas ellas dejan un rastro.

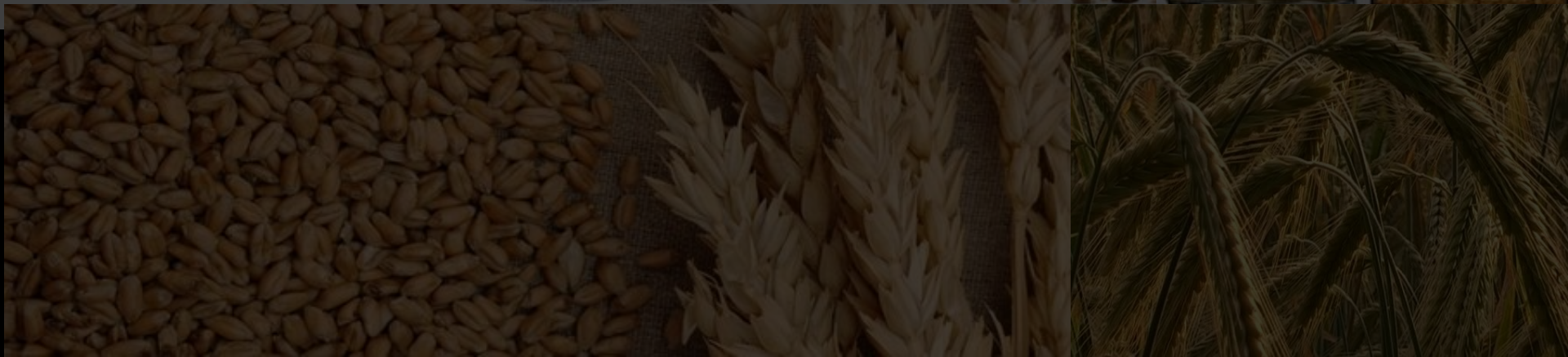
Algunos productores destilan múltiples veces porque su valor es llegar a la pureza absoluta obteniendo alcoholes neutros totales. Otros prefieren dejar entrever ciertos aromas propios de los ingredientes ó material primas y no llegar a una pureza absoluta

Materias Primas:

CENTENO, TRIGO, PAPA y MELAZA



VODKA DE CENTENO



VODKA DE CENTENO

- El centeno es uno de los ingredientes más populares en **Europa del Este**.
- Hacia finales del **siglo XIX** era el elemento fundamental de los vodkas rusos, y fue sólo ante situaciones de escases que comenzaron a utilizar la papa y el trigo.
- Cuando el vodka se hace a base de centeno resalta su aroma suave y su terminación ligeramente dulce y picante. Su nariz recuerda al pan de centeno.

VODKA DE TRIGO



VODKA DE TRIGO

- El trigo es el ingrediente más popular y más extendido geográficamente para la destilación del vodka (Rusia, Europa del Este, Holanda y EE.UU.) En la actualidad se considera este tipo de vodka como el mejor junto al de centeno.
- Los Vodkas trigo se asocian frecuentemente con un sabor limpio y un acabado de anís, a veces con un final graso en boca.



VODKA DE MELAZA



VODKA DE MELAZA

- La melaza es el almíbar que se extrae al refinar el azúcar, mayormente desde la caña de azúcar y en menor grado de la remolacha. Antiguamente se usaba mucho en Europa para elaborar vodka porque era más económico. En la actualidad es muy utilizado en América y Asia para la elaboración de Vodkas y por supuesto es la base del RON.
- En la U.E. el vodka está definido como “bebida espirituosa hecha a partir de cualquier producto agrícola” pero “si está elaborada con ingredientes distintos a granos o papas, debe especificarlo en la etiqueta.”
- Los vodkas a base de melaza tienen aromas limpios y con un gusto lógicamente más dulce que el de los vodkas provenientes de granos.

VODKA DE PAPA



VODKA DE PAPA

- La elaboración del vodka con papa es un poco más costosa en su producción, ya que esta **materia prima es difícil de trabajar**, porque libera productos químicos durante la fermentación que son muy difíciles de descomponer.
- Polonia es el país que mayormente se especializa en este tipo de vodkas aunque se encuentra en otros países de Europa del Este.
- Los vodkas de papa tienen un sabor cremoso y una textura densa al paladar.

OTROS VODKA



INGLATERRA



VODKA NEGRO

Vodka Blavod Legumbre: Black Catechu o Cutch. Esa legumbre es producto de la familia de las leguminosas, originaria de las zonas de Indo Malasia, Bengala, Birmania golfo de Ceilán

FINLANDIA Y CANADÁ



VODKA DE HIELO FINLANDIA Y ICEBERG

Se produce de la mezcla de alcohol de granos con agua pura proveniente del deshielo de glaciares de Finlandia y de Hielo que se encuentra en el Valle de los Icebergs, respectivamente

FRANCIA



VODKA DE UVA CIROC VODKA

Hecho con uvas blancas de dos tipos: la Mauzac Blanc de la región de Gaillac y la Ugni Blanc de la región de Cognac.

ESCOCIA



VODKA PREMIUM VODKA DIVA

El proceso de destilación de este vodka está compuesto por tres fases; en la primera fase el vodka es filtrado con hielo, en la segunda es filtrado con un carbón de leña de abedul nórdico y en la tercera fase se filtra a través de una fina arena de diamantes y gemas. 2.700 y los 700 mil E

VODKA ENVEJECIDAS



VODKA PREMIUM VODKA DIVA

2.016 Barricas Suecas, Francesas y Americanas e barricas nuevas, incluyen tostadas Y barricas que previamente han contenido Bourbon de Kentucky “profundo carácter y riqueza, un suave y sutil aroma ahumado, con notas de vainilla, caramelo y roble tostado”



VODKA SPARKLING

GRANOS



MOLIENDA Y PREPARACIÓN DE CALDO



FERMENTACION (48 H.)



ELABORACION DEL VODKA

DESTILACIÓN CONTINUA (3 A 9 DESTILACIONES)



DILUCION A 37,5 - 42 GAL



FILTRACIÓN Carbón Orgánico Abedul/ Manzano



96 GAL

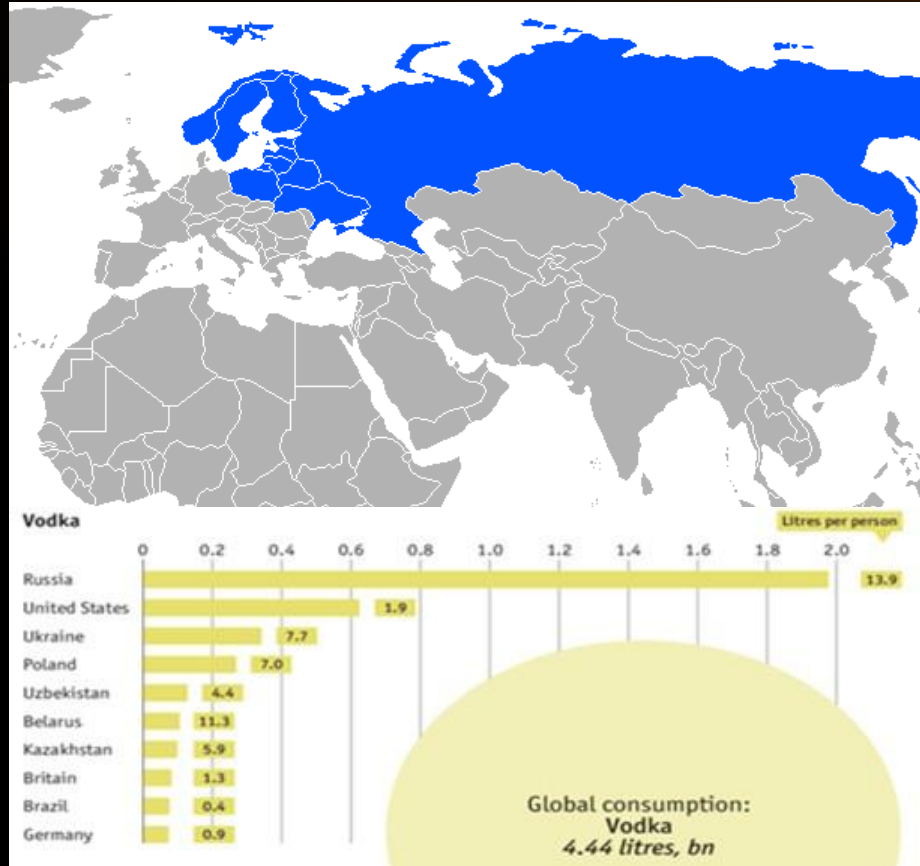


CONSUMO DE VODKA

→ En **Rusia, Bielorusia, Estonia, Finlandia, Letonia, Lituania, Noruega, Polonia, Suecia, Rep. ExSoviet y Ucrania**, la bebida se toma sola y sin mezclar, sirviéndose en vasos bien fríos y acompañada a menudo de comida.

→ En el resto de los países europeos y del mundo se utiliza principalmente en combinados (mayoritariamente de arándano o naranja) y en coctelería.

→ El auge de los llamados vodkas "premium" hace que cada vez sea más frecuente consumir vodka solo.



- 425 MM Cajas (2016)
- 322 MM Cajas (2018)
- 300 MM Cajas (2019/2020)

CONSUMO DE VODKA



JOLODETS



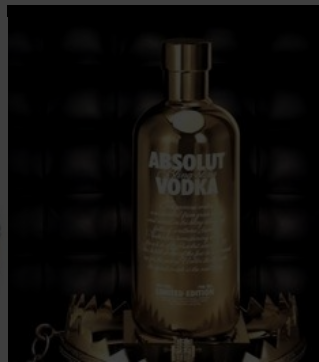
PELMENI



CONSUMO DE VODKA

- Para la mesa nacional rusa el vodka es una bebida que acentúa culinariamente platos de carne grasa o de pescado salado.
- El vodka se servía con jolodetz, carne salada, lechón, creps grasos (con mantequilla, crema de leche, caviar), pelmeni, caviar de esturión o salmón, pescado ahumado o salado.
- Entradas de verduras, entre las cuales se destacaban pepinos salados, setas marinadas o saladas, tomates e inclussandías saladas.

VODKA TENDENCIAS







CONSUMO DE VODKA

Vodka ruso utiliza agua de manantiales, en el resto del mundo se utiliza agua destilada y en algunos casos de deshielo.

TENDENCIAS S. XXI

- Aromatización
- Vodkas de Alta Gama y Sparkling. Envejecimiento.

MARCAS MÁS FAMOSAS

- SMIRNOFF - Rusia.
- STOLICHNAYA - Rusia.
- WYBOROWA- Rusia.
- ABSOLUT- Suecia.
- FINLANDIA- Finlandia.
- GREY GOOSE- Francia.
- BELVEDERE- Polonia.
- SKYY- EEUU (Campari).
- ROMANOV- India.
- ROMANOFF- Chile.
- STALISNAFF- Venezuela.



Bloody Mary



Cosmopolitan



Dragon Verde



Caipiroska



Destornillador

ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**



EVALUACION DE DESTILADO

PROFORMA 33, 34, 35

	DESTILADO 1	DESTILADO 2	DESTILADO 3
ANALISIS VISUAL			
ANALISIS OLFATIVO			
ANALISIS GUSTATIVO			
CALOR/ TANICIDAD- ASTRINGENCIA			
OBSERVACIONES			
IDENTIFICACION			



LA GINEBRA

BEBIDA NACIONAL DE HOLANDA

GINEBRA

Destilado a base de cereales y re-destilado en presencia de glánbulas de enebro (*Juniperus communis* L. como las del *Juniperus oxycedrus* L) y otras hierbas aromatizantes, el Cardamomo, Angelica, corteza de Cassis, lirio y cáscaras de naranja.

- Gradación Alcohólica min: **37,5 GAL**
- Se le atribuye su descubrimiento a Franciscus Sylvius, médico holandés, en 1.550, quien buscaba un remedio para palear los efectos de la «mala vida».
- Tanto en Holanda como en Gran Bretaña las 5:00 P.M. es la hora de los «estomacales», que se toman puros o con algo de bitter, en copa de cognac. Olviden el Té.



HISTORIA DE LA 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.
- Lucas Bols fundó una casa en 1575, (marca más antigua)
- 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
- Guillermo III de Orange, en 1689 prohibió importarla de Holanda.
- El rey crea un acta llamado "gin act" , que prohibía la fabricación de la ginebra, (1.729 y 1.750) se produjo una epidemia de embriaguez en Inglaterra(Consumo de 65 litros per Capita). Sin embargo se continua produciéndose clandestinamente.
- **Ya en el siglo XIX se levantan las prohibiciones.**







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 R^EAY SABOURN, Gent.

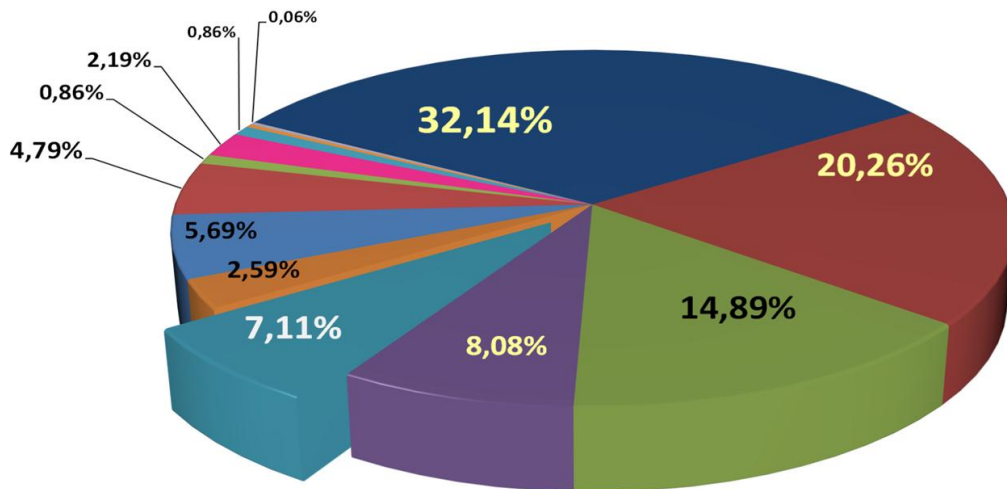
T'impora mutantur, et nos mutamur in Illis.

LONDON:
Printed for W. THORNE, in Great-Carter-Lane,
near Delford-Common, 1738.

[Price Sixpence.]



CONSUMO MUNDIAL DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS - 2024



DESTILADOS ASIATICOS
BRANDYS Y COGNAC/ARMAGNAC
LICORES
TEQUILA
KORN/SCHANAPPS

WHISKYS
RON
GINEBRA
ANIS
AQUAVIT

VODKA
AGUARDIENTES DE CAÑA
APERTIVOS /BEBIDAS AMARGAS
AGUAS DE VIDA DE FRUTAS

TOTAL: 2307,9 MM
Cajas de 9 litros.

+1,2% vs 2023

The Brand Champions 2025

Category volume sales

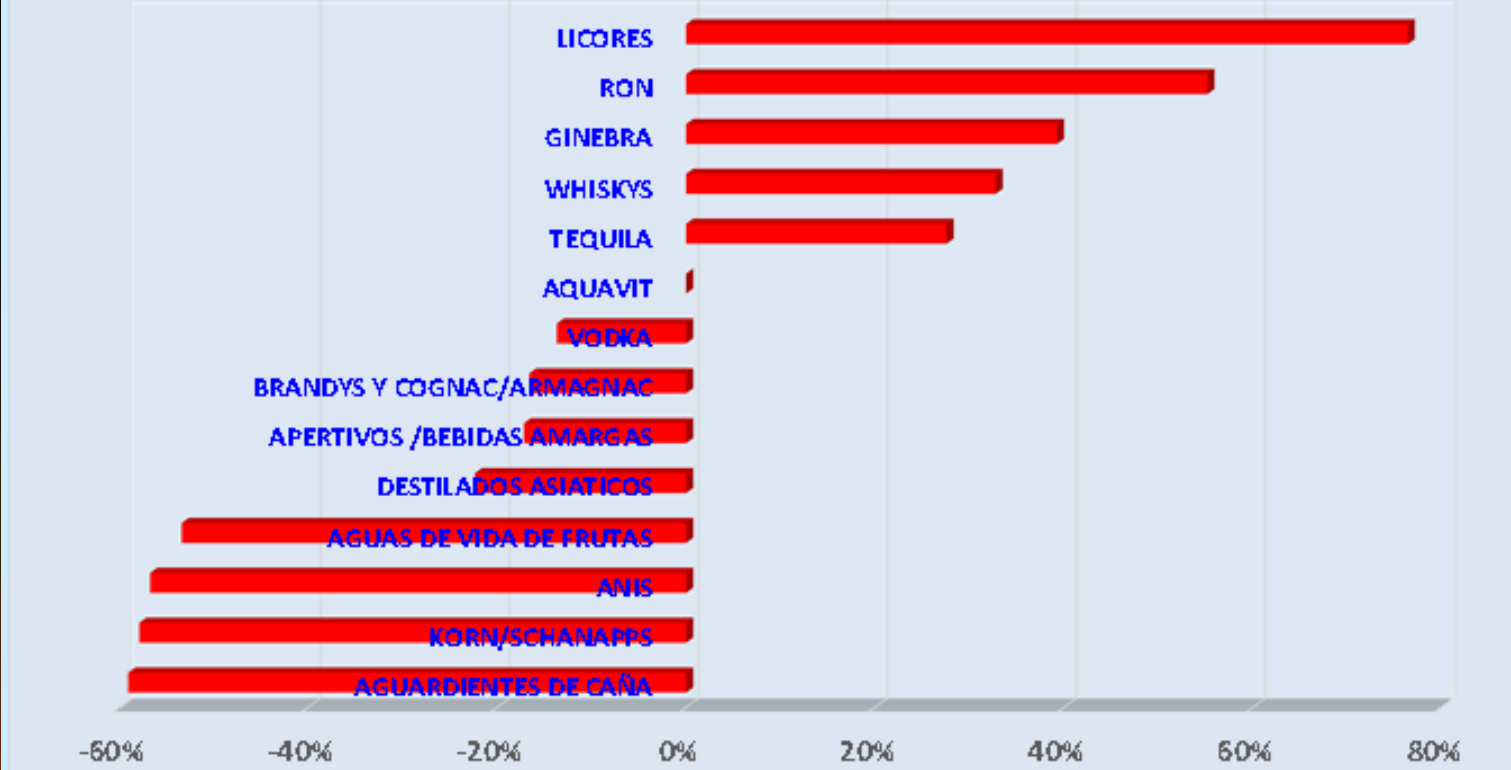
Figures: million 9l-case sales

Category	2023	2024*	%+/-
Spirits	2,279.7	2,307.9	1.2%
Brandy	165.7	170.6	3.0%
Cognac	13.9	13.1	-6.2%
Liqueurs	129.0	130.7	1.3%
Rum	159.8	164.7	3.0%
Tequila and mezcal	46.2	47.6	3.1%
Whiskies	463.3	480.1	3.6%
Gin	104.9	108.2	3.2%
Vodka	338.4	338.4	0.0%

Source: Euromonitor International

*Forecast figures

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS (2000 -2024)



GRANOS**MALTEADO DE CEBADA**

13°C 2-3 días. Germinación 6 día.
ALMIDÓN se transforma AZUCAR

**SECADO****MOLIDO DILUCION****FERMENTACIÓN 72 HORAS****EMBOTELLADO**

Azúcar + mezcla de esencias
de enebro y aromatizada con
cardamomo, angélica y otras
hierbas

DILUCIÓN DE ALCOHOLES
35 A 37,5 GL



60 - 70 GAL

Destilación Alambique ó Columnas



ELABORACIÓN DE LA GINEBRA HOLANDESA

Elaboración de la Ginebra Inglesa

GRANOS



Molido
Dilución

Fermentación
(72 Horas)



Dilución a
35- 37,5 GAL

EMBOTELLADO



Re Destilación
Alambique ó
Columnas



Mezcla con esencias
de enebro y
aromatizada con
cardamomo, angélica
otras hierbas



70 - 90 GAL



Destilación Alambique ó
Columnas



DERECHOS RESERVADOS DVINALIA 2017

LA GINEBRA - CLASIFICACIÓN

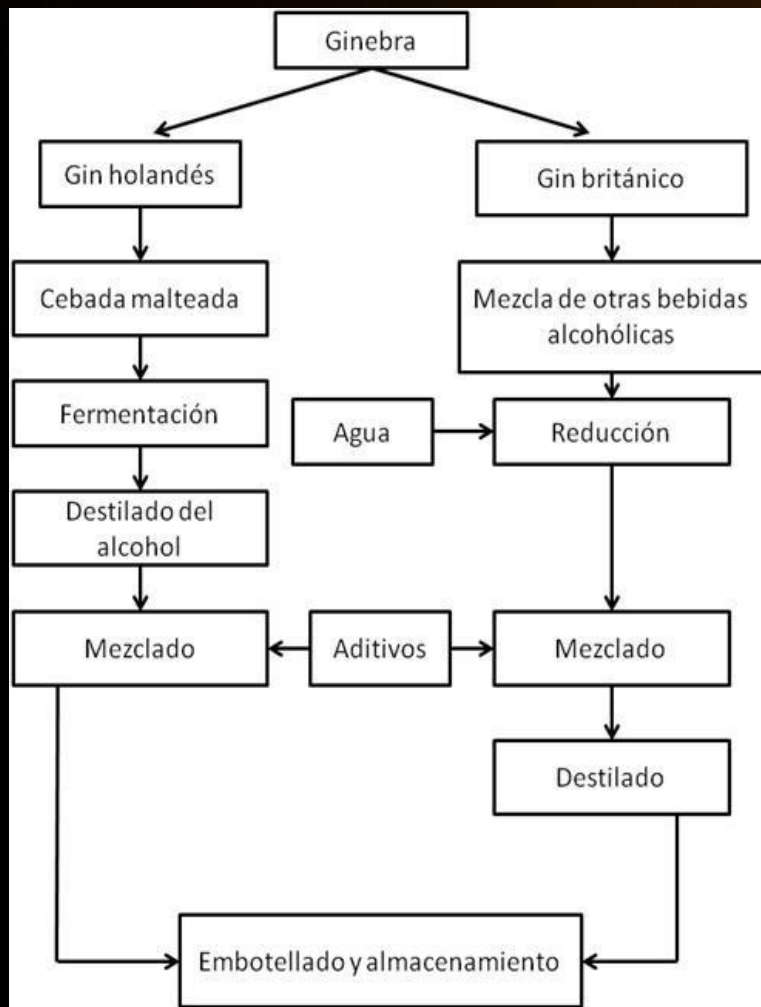
GINEBRA (HOLANDA Y BÉLGICA)

- Bebida obtenida de la **cebada malteada**, especiada con enebro y aromas más dulces.
- Se clasifica en: Joven (Jonge) o Vieja (Oude).

GIN (INGLATERRA)

- Bebida obtenida de la cebada **sin maltear**, aromatizada con enebro y otras especies.
- Se clasifica en: **London Dry Gin** (Seca) y **Old Tom Gin** (Fuerte).





Entre las marcas más reconocidas encontramos:

BOLS, BEEFEATER, GORDONS, TANQUERAY Y BOMBAI

Entre los mas conocidos cocteles encontramos: **Dry Martini**, Tom Collins, **Gin Tonic**, Negroni, Gibson. El Martini está considerado como el coctel perfecto. **Gvine**: ginebra francesa a base de uva.



GINEBRA ESPAÑOL





NUEVAS TENDENCIAS EN GINEBRA



La primera vez que envejecen en Martin Miller's en barricas de bourbon de roble americano durante 9 meses en Islandia.

9 Moons contiene los mismos botánicos que Martin Miller's Gin, pero las notas cítricas y el enebro alcanzan su máxima expresión, consiguiendo una mayor complejidad gracias a la combinación de los aromas dulces de la vainilla y una ligera cremosidad que aporta la madera de roble.

La madera de roble aporta a 9 Moons un ligero toque dulce y avainillado que a su vez mejora e intensifica a los botánicos de la ginebra ocultos tras el imprescindible enebro. Una ginebra con un acabado en el que predominan las notas cítricas y un ligero toque a roble.

NUEVAS TENDENCIAS EN GINEBRA



CHICAGO - USA



BROOKLYN - USA



OREGON - USA



CALIFORNIA - USA

NUEVAS TENDENCIAS EN GINEBRA



CHICAGO - USA



DE BEEFEATER (GIN)



DE BOLS (GENEVER)





**NUEVAS
TENDENCIAS
EN GINEBRA
SABORIZADOS**

ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**

EVALUACION DE DESTILADO



PROFORMA 36 y 37

	DESTILADO 1	DESTILADO 2	DESTILADO 3
ANALISIS VISUAL			
ANALISIS OLFATIVO			
ANALISIS GUSTATIVO			
CALOR/ TANICIDAD- ASTRINGENCIA			
OBSERVACIONES			
IDENTIFICACION			



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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