

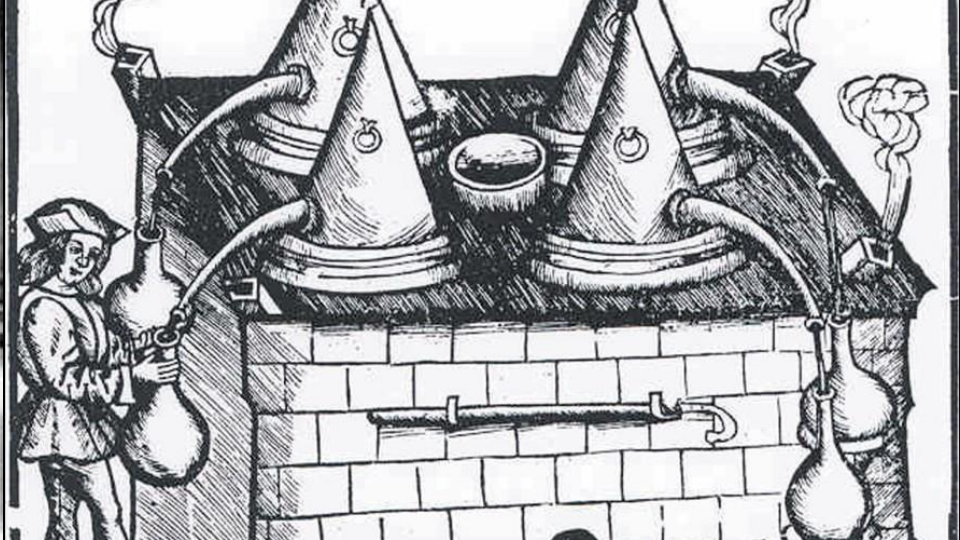


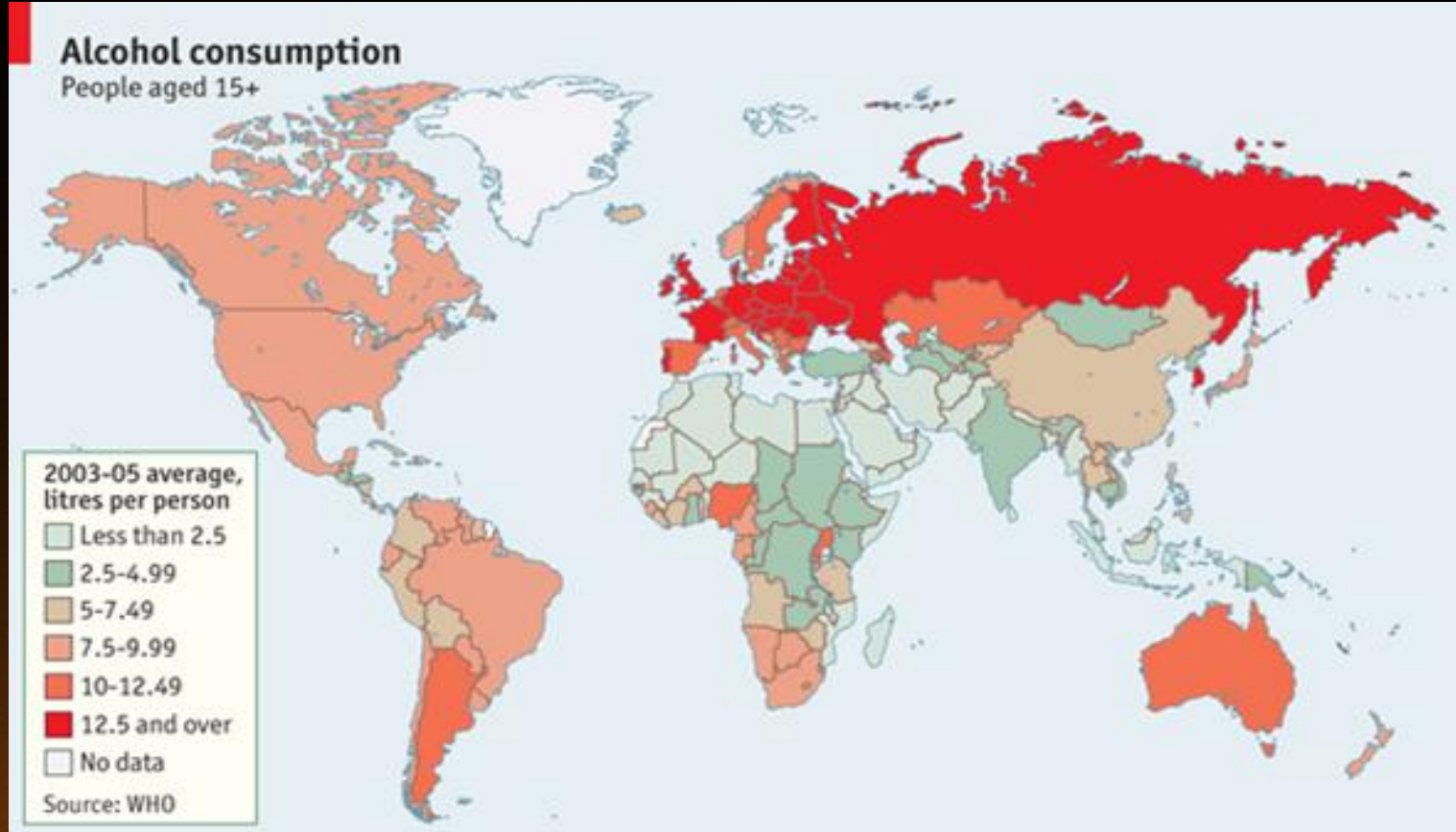
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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

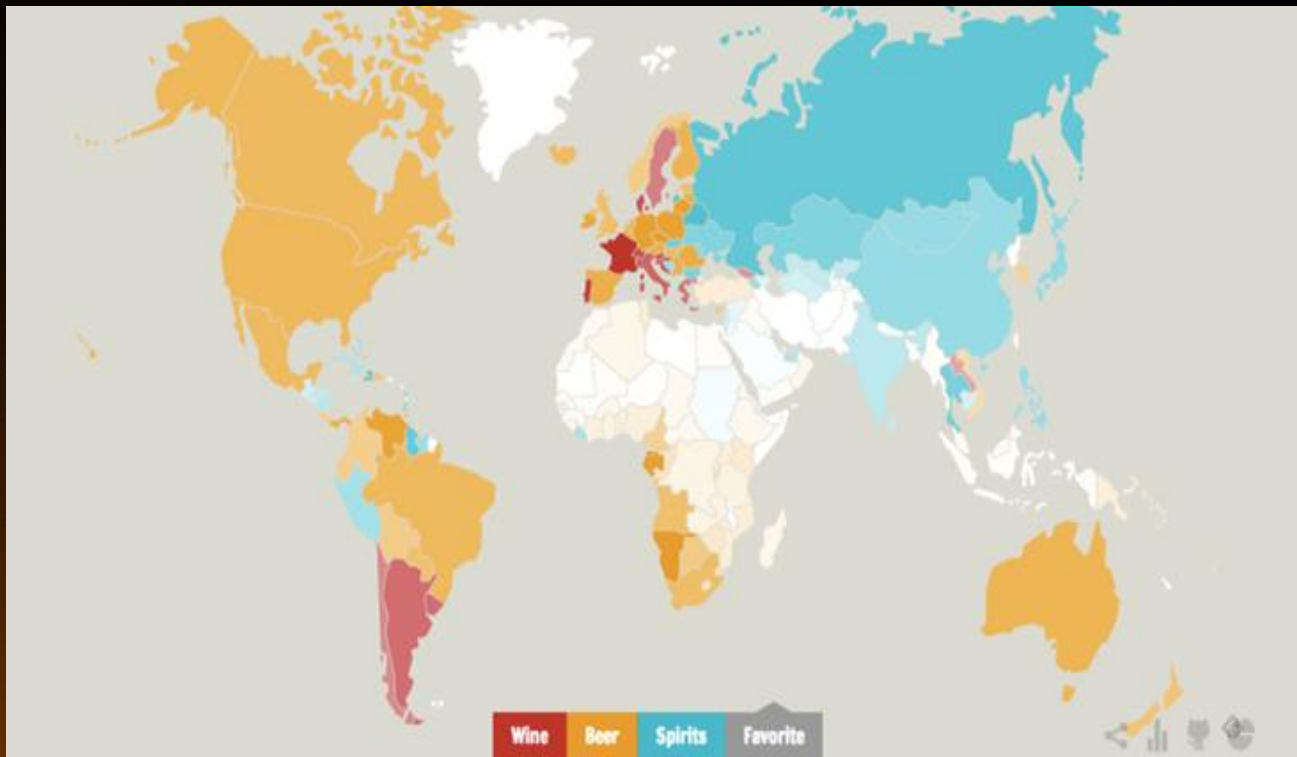
SAKE Y LOS DESTILADOS DE ASIA

(SOJU, SHOCHU, LICOR BLANCO CHINO)

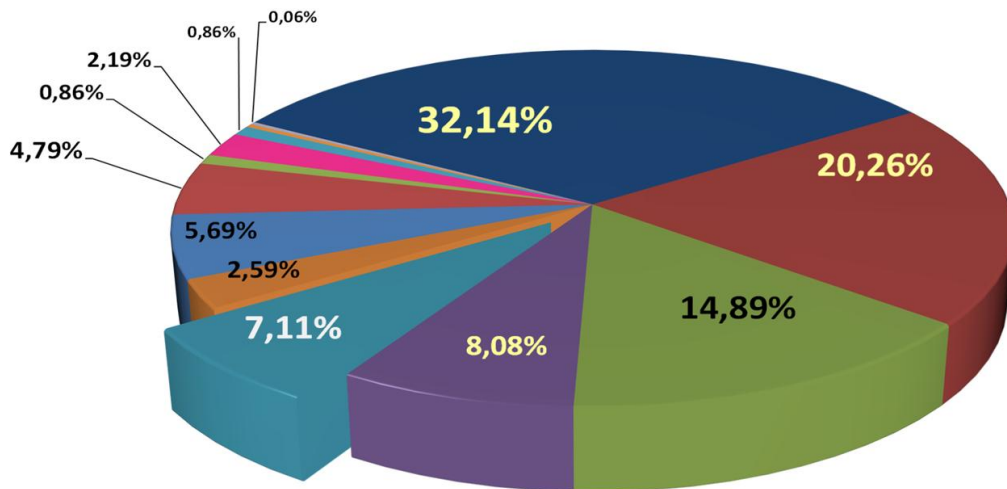




CONSUMO MUNDIAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. **TENDENCIA 2022/2024**



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%

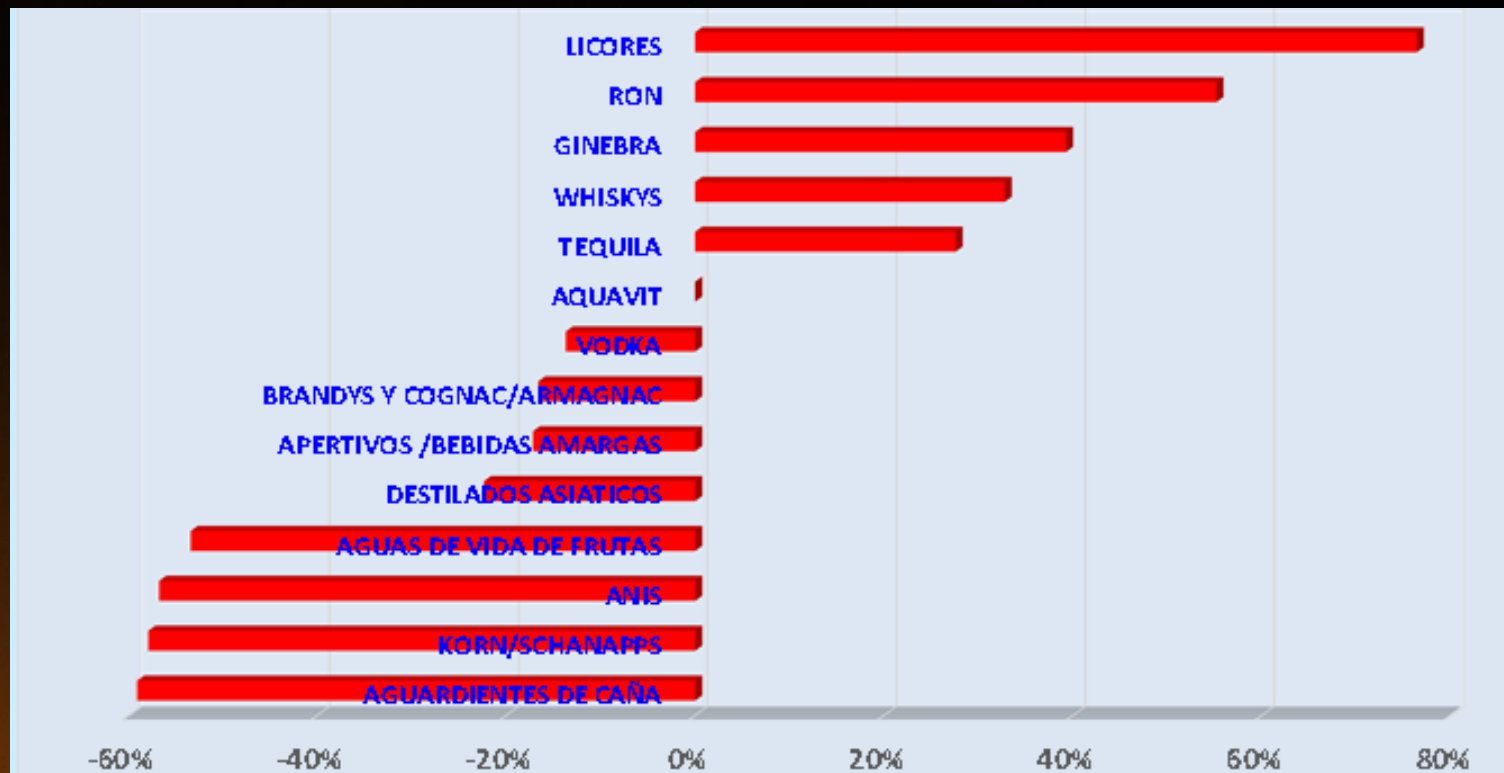
Source: Euromonitor International

*Forecast figures

PRINCIPALES MARCAS Y SU EVOLUCIÓN (2024)

Local spirits		Figures: million 9l-case sales					
Brand	Owner	2019	2020	2021	2022	2023	%+/-
Baijiu							
Shui Jing Fang	Diageo	1.0	0.9	1.2	1.3	1.4	11.2%
Cachaça							
Ypioca	Diageo	4.5	4.2	3.6	3.7	3.3	-11.2%
Pisco							
Mistral	Compañía Pisquera de Chile	1.4	1.6	2.3	2.4	2.3	-4.3%
Raki							
Yeni	Diageo	2.5	2.1	2.3	2.3	2.3	0.4%
Tekirdag Raki	Diageo	0.4	0.6	0.9	0.9	1.1	12.9%
Shochu							
Kanoka	Asahi Breweries	3.4	3.6	3.4	3.5	4.0	14.3%
Ichiko	Sanwa Shurui	7.0	7.1	7.0	7.1	6.5	-8.2%
Soju							
Jinro	Hite-Jinro	86.3	95.3	94.5	100.9	97.4	-3.5%
Chum Churum	Lotte Liquor	25.5	19.9	19.0	26.0	27.0	3.9%

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



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

SAKE

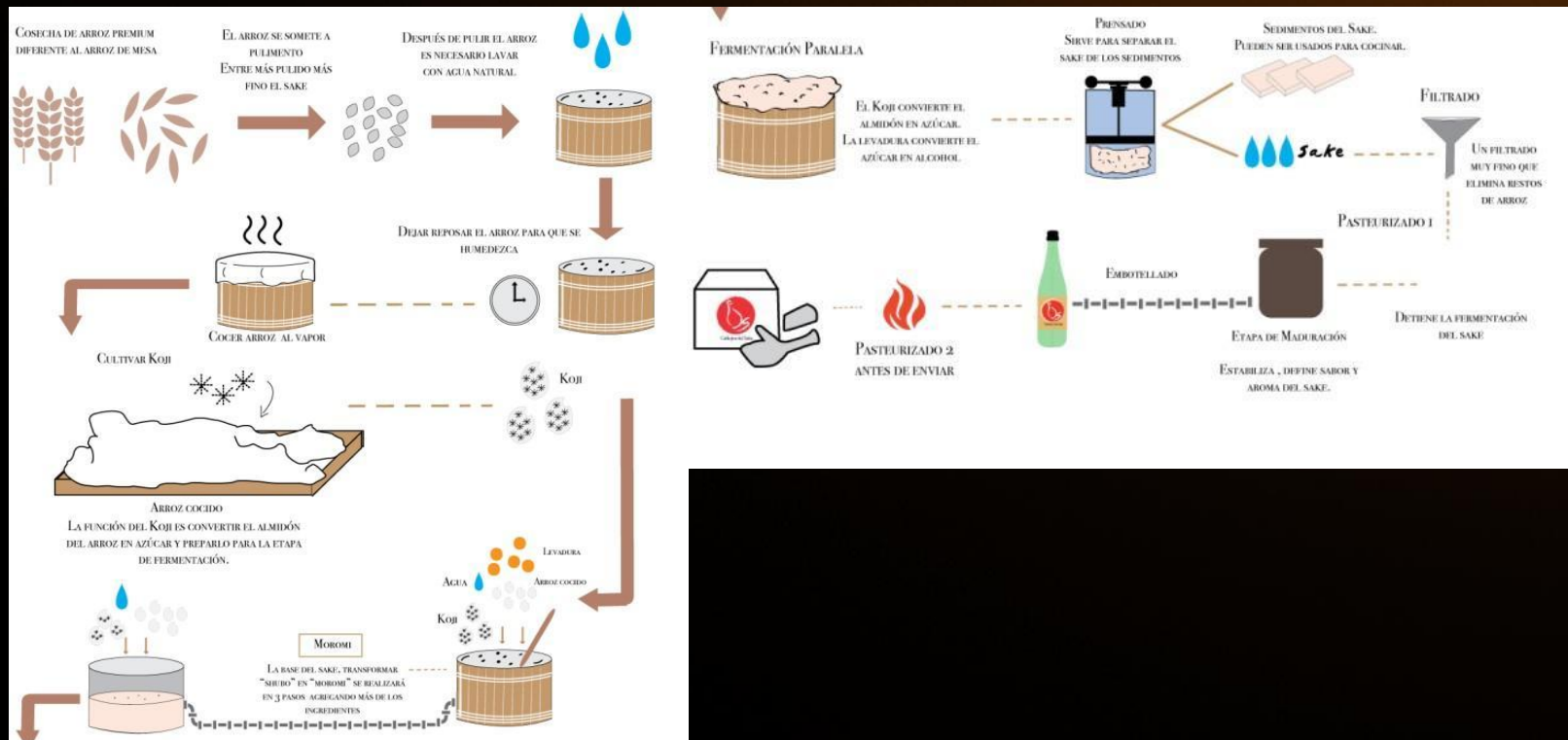
En japonés, la palabra "sake" designa exactamente una bebida alcohólica obtenida tras la fermentación del arroz.

Existen unos cincuenta tipos de arroz seleccionados para fabricar sake.

La calidad del sake depende de tres factores clave identificados por la expresión **waza-mizu-kome**: **waza** (conocimientos técnicos), **mizu** (calidad del agua), y **kome** (calidad del arroz y grado de malteado ó cocido). Las proporciones para la fabricación del sake son de un 80% de agua y un 20% de arroz.



PROCESO DE ELABORACIÓN



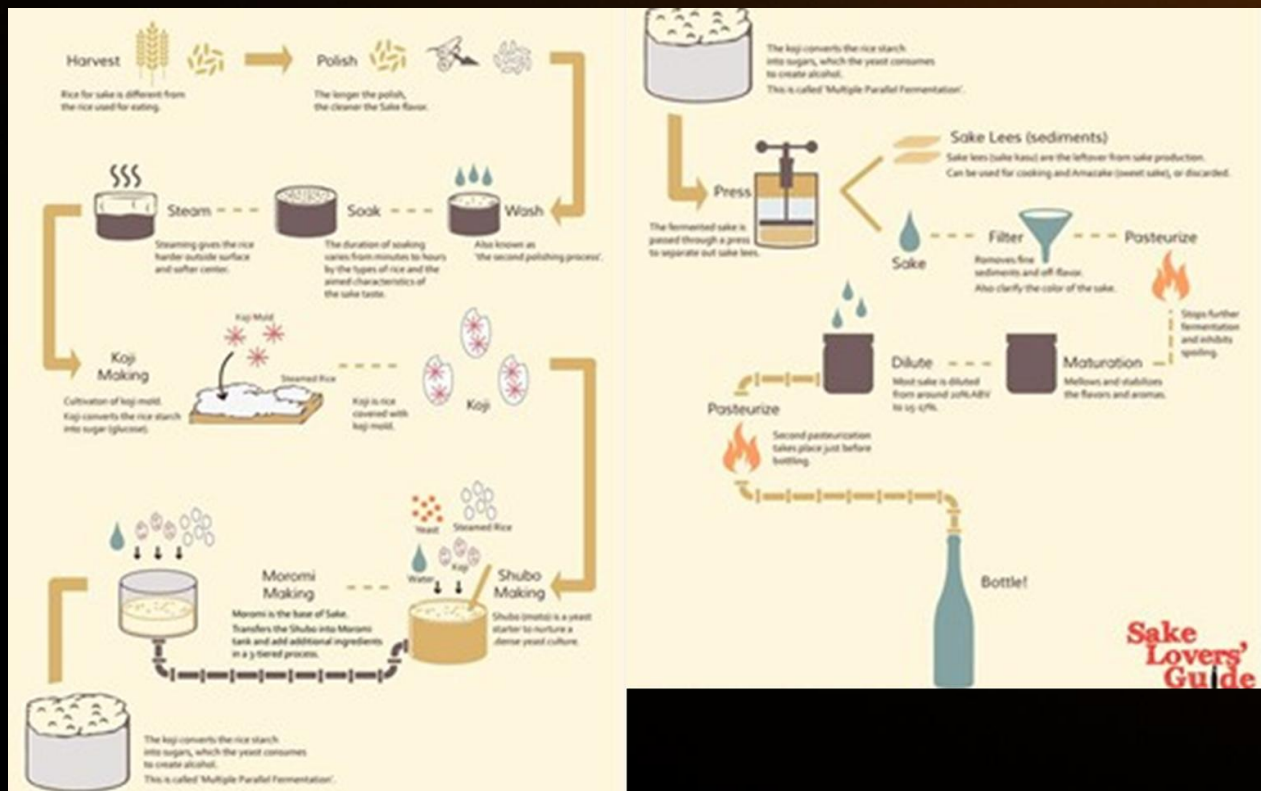
PROCESO DE ELABORACIÓN (9-10 FASE)

- **SEIMAI** = Pulido o molienda del arroz.
Fricción en mortero
Molinos de agua (1.933) Caída Vertical entre 2 piedras que giran en sentido contrario.
- **SENMAI y SHINSEKI** = Lavado y Remojo
Quitar el nuka
Se cultiva el moho (Koji)
- **MUSHIMAI** = Cocción al vapor
Se enfría separándolo en cantidades pequeñas
- **SEIKIKU** = Producción del KOJI: Arroz blanco cocido donde se ha cultivado el moho (AZPERGILLUS ORIZAE) (40 a 64 horas)

PROCESO DE ELABORACIÓN (9-10 FASE)

- **MOTO** = Acción de la levadura. Se prepara el Shubo. 2 a 3 semanas
- **MOROMI** = [Koji + Arroz + Shubo: Sandan Shikomi] Se fermenta entre 18 y 32 días en tres tandas.
Fermentación paralela múltiple
- **JOSO** = Exprimido. Se realiza con máquinas, por gravedad (Bolsas de algodón) y pisadas.
- **ROKA** = Filtración. Se deja reposar por unos días, se cuela y dependiendo del tipo de sake se filtra con carbón. Los no filtrados: NAMASAKE.
- **PASTEURIZACIÓN** = Paso por tubos calientes y calentamiento antes de embotellado.
- **AÑEJAMIENTO** = 6 meses de reposo. Hidratación para llevarlo de 20 a 16 GAL

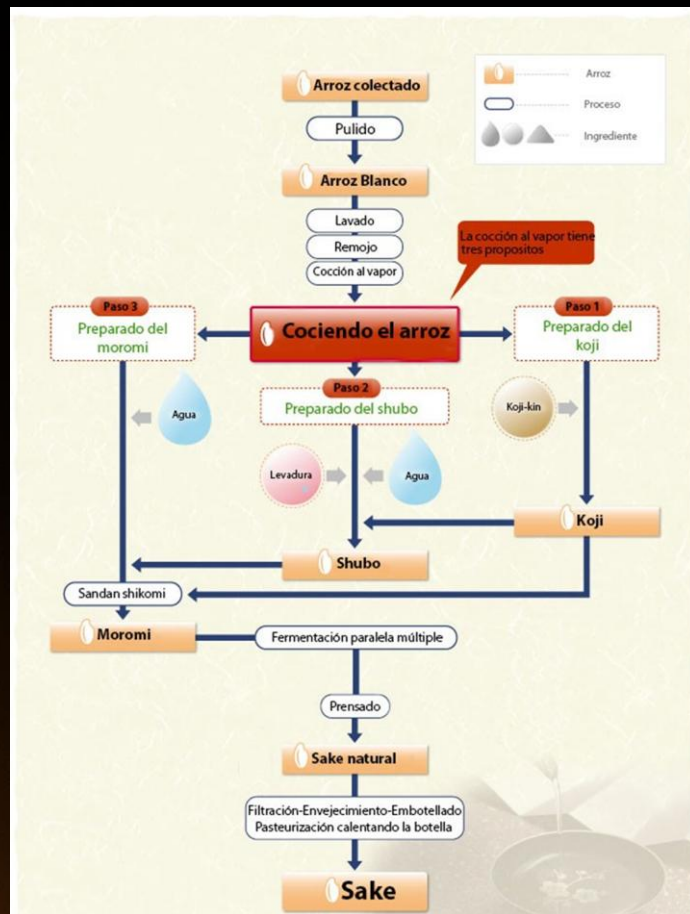
ELABORACIÓN DEL SAKE







PROCESO DE ELABORACIÓN



TIPOS DE SAKE

1. SAKE DE DENOMINACIÓN ESPECIAL (PREMIUM) 20%

CON ALCOHOL AGREGADO

HONJOZO- SHU Arroz pulido hasta 30%

GINGO- SHU Arroz pulido entre 40 y 45%

DAIGINJO-SHU Arroz pulido entre 50 y 55%

SIN ALCOHOL AGREGADO (Natural)

JUNMAI- SHU Arroz pulido hasta 30%

JUNMAI GINGO- SHU Arroz pulido entre 40 y 45%

JUNMAI DAIGINJO-SHU Arroz pulido entre 50 y 55%



TIPOS DE SAKE

2. FUTSUU-SHU: (Corriente)

Se equipara al vino de mesa y constituye el 80% de la producción de sake. Se le agrega mucho alcohol para incrementar la producción.



3. OTRAS CATEGORÍAS:

NAMASAKE: Sake no pasteurizado. Sabor picante y ácido



CÓMO TOMAR EL SAKE

Los japoneses son muy ceremoniales. Puede tomarse frío, caliente o a temperatura ambiente (temperatura corporal).

TOKKURI = JARRA

CHOKO = VASITOS

MASU = CUADRADOS

Se sirve directo de TOKKURI al CHOKO. Se toma con ambas manos. Nunca se sirve a sí mismo.



DATOS RELEVANTES

- Método KIMOTO = Más tradicional.
- Existen aprox. 1.000 fábricas de Sake.
- KATSUYAMA GEN (SAPPHIRE LABEL) – Samurai Date Masamune
- Tradicional Año Nuevo



ALUMNO:

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

EVALUACION DE DESTILADO



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

SHOCHU Y AWAMORI

El Shōchū es un destilado de arroz, cebada, batata, etc que alcanza una graduación alcohólica de entre 25 y 35 GAL.

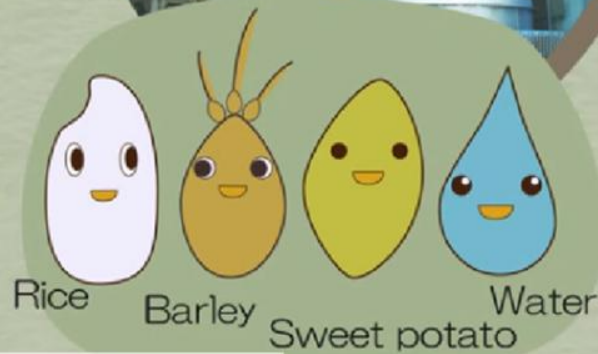
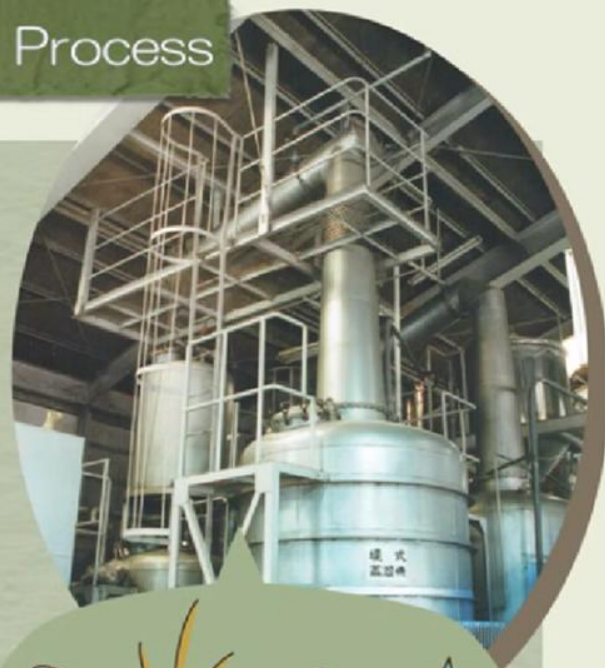
La palabra Shōchū significa Sake ardiente.



- Se origina en Japón, específicamente en la isla de Okinawa.
- Es el destilado ó espirituoso más famoso y consumido por los japoneses.



The Honkaku Shochu Production Process



Second shikomi (main fermentation)

Rice

Kome (rice) shochu



Barley

Mugi (barley) shochu



Sweet potato

Imo (sweet potato) shochu



Brown sugar

Kokuto (brown sugar) shochu



Buckwheat

Soba (buckwheat) shochu



Water



Yeast



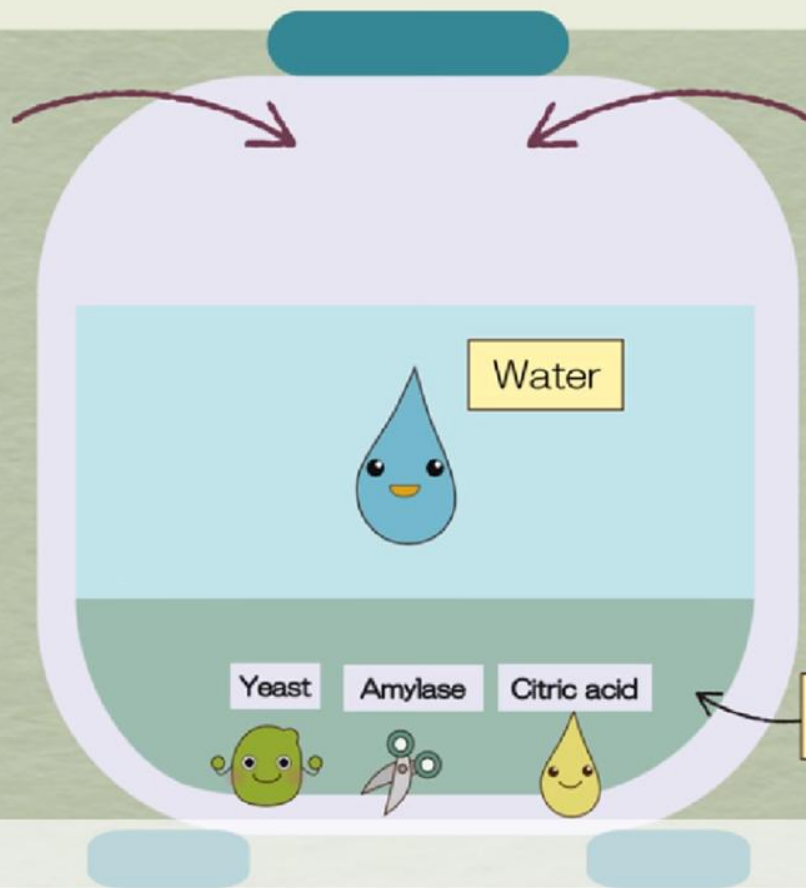
Amylase



Citric acid



Second moromi (mash)



TIPOS DE SHOCHU Y AWAMORI

Korui shōchū: tiene múltiples destilaciones y es a menudo comparado con el Vodka por su transparencia. Es a menudo el Shōchū con menos aromas y sabores.

Honkaku u Otsurui shōchū: El vocablo Otsurui significa "de segundo rango", por lo que lo asocia a una calidad menor. Por lo que se prefiere el nombre de Honkaku, que quiere decir "método tradicional", tiene un destilado simple y retiene más los aromas y sabores originales e intensos. También se diferencian variedades según su ingrediente o materia prima principal.

Imo shōchū: Realizado con papas dulces o batatas.

Kome shōchū: Realizado con arroz

Mugi shōchū: Realizado con cereales o granos, principalmente cebada, centeno o avena.

Soba shōchū: Elaborado con trigo sarraceno.

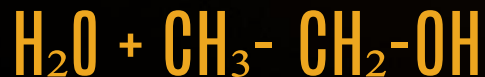
Kokuto shōchū: Elaborado con Caña de Azúcar (Azúcar Morena)

AWAMORI: Elaborado con Arroz Thai y Kogi Negro

Más exóticos, elaborados con leche, calabaza, pimienta verde, zanahoria, castañas o sésamo

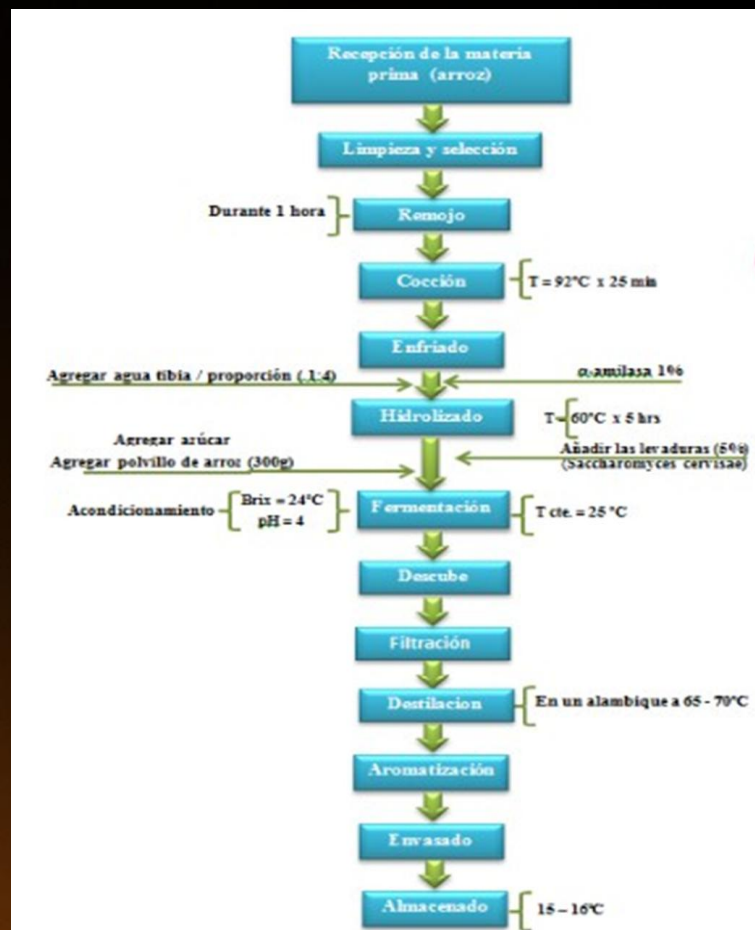
SOJU

Es una bebida alcohólica obtenida de la destilación de arroz-
cebada y tubérculos con alto contenido de Almidón (Patata,
Batata y Yuca “dangmil”) y luego diluida con agua. Es
ligeramente dulce.



- Origen Corea- Mongolia, a partir del s. XIII Soju “Licor Quemado”.
- Contenido Alcohólico: 20- 45 GAL.. El Común 20 GAL.
- Es incoloro con leve sabor dulce. Muy parecido Baijiu Chino, al Sake Japonés y al Vodka.
- Actualmente se produce principalmente en Corea del Sur y es consumido en todo el lejano oriente, incluyendo china.





ALUMNO:

DERECHOS RE

2026

EVALUACION DE DESTILADO



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

SOJU

- Consumo 2024: 250 MM Cajas.
- Presencia en más de 80 países, principalmente en *Corea, China, Canadá y Estados Unidos*
- Se consume fundamentalmente puro o mezclado con cerveza, hay poca coctelería asociada.



VINOS Y LICORES DE COREA

La interesante cultura del consumo de bebidas alcohólicas de Corea, nace de la tradición de los antepasados que compartían con los amigos y la familia las diferentes bebidas alcohólicas elaboradas a partir de ingredientes naturales y medicinales.

MAKGEOLLI o TAKJU

- Bebida de mayor tradición en Corea del Sur.
- El arroz es el principal ingrediente y se fermenta junto con levadura y agua.
- Su grado de alcohol oscila entre 6 a 13 GAL. Sabor dulce.
- Es muy proteico, bajo en calorías y rico en vitaminas y lacto bacterias beneficiosas.

CHEONGJU

- El proceso de elaboración es similar al de Makgeolli, pero se añade la destilación.
- Producto incoloro de alta pureza.
- Su grado de alcohol oscila entre 30 a 40 GAL. Corea del Sur
- Existe una variedad llamada MUNBAEJU que es un licor destilado hecho de mijo malteado, sorgo, trigo y arroz de 40 GAL. Proviene en la región de Pyongyang de Corea del Norte y se nota por su fragancia, similar a la pera.



MAKGEOLLI o TAKJU



CHEONGJU



VINOS MEDICINALES DE COREA

Los licores medicinales, llamados yagyongju se producen combinando semillas medicinales, hierbas y raíces con el alcohol.

- **Insamju** , hecho con el ginseng, es el vino medicinal más popular.
- **Dosoju** (hangul;; hanja:;) es un vino herbario popular, tradicionalmente servido sólo durante el Día del Año nuevo.
- **Songsunju** (hangul;; hanja:;) es soju hecho con arroz pegajoso y piñas suaves, inmaduras Ogalpiju se hace de la corteza de Eleutherococcus sessiliflorus mezclado con soju y azúcar.
- **Jugyeopcheongju** (hangul;; hanja:;) es un licor tradicional hecho con el bambú.
- **Chuseongju** (hangul;; también chusungju deletreado) es un vino tradicional hecho de arroz pegajoso y no pegajoso, hierbas y Eucommia ulmoides; está comercialmente disponible en una botella en forma de bambú.
- **Daeipsul** es otro vino popular tradicional del condado de Damyang, la Provincia del Sur de Jeolla, hecha de arroz pegajoso, arroz integral y hojas del bambú, junto con diez medicinales.
- **Bek Se Ju** (Baekseju; hangul;; hanja:; literalmente "vino de 100 años") es una variante comercial de vino medicinal.
- **Bem Ju** literalmente "Vino de la Serpiente" se hace colocando una serpiente en un tarro de licor destilado como Soju y envejeciéndolo. Es un remedio popular que se dice ser "en particular bueno para hombres".

ALUMNO:

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

EVALUACION DE DESTILADO



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

LICOR BLANCO/BAIJU

Es una bebida alcohólica obtenida de la destilación de CEREALES (Arroz, Sorgo, Maíz y Cebada), TUBÉRCULOS con alto contenido de Almidón (Patata, Camote y Batata) y MELAZAS (Caña de Azúcar o Remolacha) y luego diluida con agua.



Salvado de Sorgo, Salvado de Arroz, Residuos de Almidón, así como plantas de salvaje tal como Bellota, Alcachofa de Jerusalén, Peras de la hoja de Abedul y Rosa laevigata. Los ingredientes diferentes producen diferentes sabores del licor.

Maotai (Premium)

Fen Jiu (Premium)

Wuliang Ye

Luzhou Laojiao

Licor Shuijingfang



CARACTERÍSTICAS Y TIPO

Los licores blancos chinos en general tienen un contenido alcohólico alto y son transparentes y descoloridos.

En la actualidad los estándares nacionales clasifican los tipos de licores blancos por el sabor y aroma, distinguidos como:

- TIPO DENSO
- TIPO CLARO
- TIPO DE ARROZ
- TIPO DE ALMIDÓN
- TIPO COMBINADO







ALUMNO:

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

EVALUACION DE DESTILADO



	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