

LA GINEBRA

La ginebra es una bebida espirituosa, un destilado de cereales aromatizado con nebrina. La palabra ginebra viene precisamente de *genever*, “enebro” en holandés.

Se suele confundir el enebro con la nebrina, cuando el primero es el árbol y la segunda es su fruto. Por otro lado, también suelen referirse incorrectamente a la nebrina como “bayas enebro”, cuando técnicamente no son bayas, sino gálbulas. En fin, pecadillos.



El requisito fundamental para que una bebida se pueda llamar ginebra es que debe tener sabor a nebrina (gálbulas de enebro).

Podemos agrupar las distintas ginebras en función del tipo de botánicos que predominen. Así tenemos ginebras CÍTRICAS, HERBÁCEAS, ESPECIADAS y FLORALES, así como una última categoría que podemos llamar EQUILIBRADAS, que son aquellas en las que no destaca ningún aroma por encima de los demás.

La normativa europea hace mención a cuatro tipos ginebra:

A. BEBIDAS ALCOHÓLICAS AROMATIZADAS CON ENEBRO

Las bebidas alcohólicas aromatizadas al enebro pueden venderse como *gin*, que ciertamente es una palabra muy genérica. En la fabricación de estas “bebidas alcohólicas aromatizadas con enebro” pueden utilizarse tanto las gálbulas del *Juniperus communis*, como las del *Juniperus oxicedrus*. En el resto de tipos de ginebra que comentamos a continuación sólo se puede utilizar las gálbulas del *Juniperus communis L.*





B. GIN

Se diferencia de la anterior denominación de venta en que no cabe la utilización de las nebrinas del *Juniperus oxicedrius*. La base alcohólica ha de ser un alcohol insípido, nunca un aguardiente, y ha de preponderar el sabor a nebrina. Se admite que se le añadan concretos aromatizantes, regulados al detalle, que le dan bouquet perfumado. En las ginebras holandesas (*genever* o *jenever*) el sabor a nebrina resulta mucho más destacado, dado que sólo saben a cereal y a nebrina; las ginebras denominadas "Gin" suelen estar muy perfumadas.

C. GIN DESTILADO

Bajo esta denominación se engloban las ginebras cuya base inicial es un alcohol de 96% al cual se le añaden aromatizantes en la redestilación, de forma que quedan fuera las ginebras que parten de aguardientes. Los aromatizantes son distintos que los del gin, pero consiguen un efecto similar. El "Gin destilado" tiene un grado alcohólico mínimo del 37,5%.

D. LONDON GIN

El *London gin* es un tipo de gin destilado. Además de los requisitos antes mencionados se exige la ausencia de edulcorantes y de colorantes. Puede ir acompañada del término *dry*. Siempre es seca. Es la que con más frecuencia tiene puro sabor a nebrina sin añadidos de perfumes aromáticos ni de sabores provenientes de aguardiente de cereal. Para que una ginebra se denomine *London gin*, ésta no puede incorporar ni colorantes ni edulcorantes. Una gran parte de las ginebras premium actuales se fabrican bajo este método.

La gran mayoría de las destilerías fabrican sus ginebras a partir de alcoholes base que compran ya destilados. Por tanto el número de destilaciones, si bien siempre es algo interesante de conocer para ver el mimo con el que se elabora el destilado, no es en sí mismo un buen indicativo de la pureza del alcohol.

Sí, sí, pero ¿en qué consiste la destilación?

PREMIUM
LONDON DRY
Gin

LA DESTILACIÓN

QUÉ ES

La destilación es un proceso que consiste en calentar un líquido para que sus componentes más volátiles se evaporen, enfriándolos a continuación con el fin de recuperar estos componentes mediante su condensación. La finalidad de la destilación es obtener el componente más volátil de la mezcla en forma pura; por ejemplo, obtener alcohol puro de una mezcla de agua, alcohol y otras sustancias. Al tener distintos puntos de ebullición, calentando la mezcla de agua y alcohol a una temperatura más baja que la de ebullición del agua se consigue extraer el alcohol.

Cuantas más veces se repita el proceso, el alcohol resultante será más puro.

Curiosidad: la destilación de un alcohol de 99% produce un vapor de menos del 99% de alcohol, por lo que no se puede conseguir mediante más de un 97% de pureza por destilación, aunque se realice un número infinito de destilaciones.

LOS ALAMBIQUES

Un alambique (también conocido como “retorta”) es el recipiente en el que se hierven los líquidos durante el proceso de destilación, aunque a menudo se emplea el término para referirse al aparato entero, que incluye una columna fraccionadora, un condensador y un receptor para recoger el destilado.

Para la elaboración de la ginebra premium se suelen utilizar alambiques de cobre, que son los más tradicionales. Producciones más industriales utilizan alambiques de acero o hierro, mientras que en los laboratorios el material usado es el vidrio.

DESTILACIÓN FRACCIONADA

Consiste en hacer que una parte del destilado vuelva del condensador, goteando por una serie de placas dispuestas a lo largo de una columna por la que fluye el vapor que se dirige al condensador. Así, este vapor vuelve a calentar el destilado que vino de vuelta, redestilándolo. No dejes de ver la columna de destilación fraccionada de vidrio con la que nuestros amigos de Siderit elaboran sus destilados; según ellos mismo explican, con dos destilaciones obtienen el equivalente a 10 destilaciones normales (el alcohol se va redestilando continuamente).

DESTILACIÓN SIMPLE
ALAMBIQUE TRADICIONAL



DESTILACIÓN FRACCIONADA
ALAMBIQUE TRADICIONAL

