Cuadro de Bebidas Alcohólicas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la bebida** | **Tipo** | **Materia prima** | **Proceso de elaboración** | **Servicio (vaso y temperatura)** | **Maridaje** |
| Vino | Fermentada | Uva fresca o mosto | Fermentación alcohólica | Copa de vino. Blanco 8-10°C, tinto 16-18°C, espumante 7-8°C | Tinto con carnes rojas, blanco con pescado, rosado con pasta, dulce con postres |
| Cerveza | Fermentada | Cebada malteada, agua, levadura, lúpulo | Fermentación baja, alta o espontánea | Jarra de gres, cáliz, pinta, vaso pilsner, jarras, tulipa, tubo; 5-12°C según tipo | Lager con pollo, IPA con comida picante, stout con ostras, ale con carnes |
| Sidra | Fermentada | Jugo de manzana | Fermentación natural o achampañada | Directo o escanciado; copa de espumante o vaso sidrero | Embutidos, quesos suaves, frutas |
| Brandy / Cognac / Armagnac | Destilada | Vino blanco | Doble destilación + crianza en roble | Copa balón, temperatura ambiente | Chocolates, tiramisú, jamón crudo |
| Pisco | Destilada | Uva moscatel | Fermentación y una destilación | Copa Ferrand, temperatura ambiente | Ceviche, lemon pie, arroz con leche |
| Ron | Destilada | Caña de azúcar | Fermentación y destilación (continua o doble) | Vaso corto o cóctel; con hielo o solo | Chocolate, frutas tropicales |
| Tequila / Mezcal | Destilada | Ágave azul (Jalisco) | Fermentación y destilación | Chupito, caballito, con limón y sal, sangrita, cerveza | Tacos, ceviche, guacamole |
| Calvados | Destilada | Sidra de manzana | Fermentación + múltiples destilaciones + crianza | Copa balón; 14-16°C | Pato, quesos fuertes, postres frutales |
| **Nombre de la bebida** | **Tipo** | **Materia prima** | **Proceso de elaboración** | **Servicio (vaso y temperatura)** | **Maridaje** |
| Whisky | Destilada | Cebada, maíz, centeno | Fermentación del mosto + destilación + crianza | Vaso old fashioned, tulipán o largo; 14-16°C | Salmón, sardinas, chocolate |
| Vodka | Destilada | Centeno, trigo, maíz, papa | Fermentación + destilación + filtrado | Chupito o vaso largo; muy frío (8°C) | Ostras, encurtidos, cítricos |
| Ginebra | Destilada | Mosto de cereales, enebro | Destilación con aromatización | Copa balón o vaso largo; fría | Papas fritas, frutas, comida india |
| Cachaza | Destilada | Jugo de caña de azúcar | Destilación directa | Vaso corto; en caipiriña con lima y hielo | Frutas tropicales, carnes blancas |
| Kirsch | Destilada | Frutas | Destilación directa | Copa pequeña; 14-16°C | Chocolates, quesos, frutas |
| Licores / Cremas | Maceradas / Cremas / Pousecafés | Frutas, hierbas, azúcar + alcohol | Maceración, infusión o destilación | Chupito o copa de licor; fríos | Postres, chocolate, café |
| Vermut | Aperitivo | Vino blanco, hierbas, especias | Maceración con botánicos + clarificación | Copa tipo Martini; blanco 6-8°C, rojo 8-10°C | Aceitunas, tortilla, frutos secos |
| Campari | Aperitivo | Quina, cítricos, hierbas | Maceración en alcohol, filtrado y endulzado | Vaso corto con hielo y rodaja de naranja | Frutas, chocolate |
| Fernet | Aperitivo | Hierbas, especias | Maceración + maduración en barricas | Vaso corto; solo, con hielo o con Coca-Cola | Chocolates amargos, empanadas, carnes |
| Anís / Ricard / Pastis / Pernod | Aperitivo | Anís estrellado, regaliz | Doble destilación + aromatización | Vaso corto, con agua o solo | Quesos, snacks salados |
| Dubonnet | Aperitivo | Vino dulce, hierbas, quinina | Maceración + añejamiento en barricas | Vaso corto, frío o con hielo | Jamón, aceitunas, tapas |
| Bitter | Aperitivo | Hierbas, raíces, especias | Maceración en alcohol | Vaso corto o cóctel; frío o con soda | Cítricos, tapas saladas |