



Fundación de Investigaciones Sociales A.C.

**Alcohol-Infórmate**

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

## El licor da origen a la historia y la historia da origen a los tragos

### MÉXICO

#### [Mitos del Alcohol](#)

Siendo las bebidas alcohólicas tan populares en todas las culturas, era inevitable que se formaran ciertas creencias alrededor de ellas. A continuación discutiremos algunos de sus mitos.

#### ?X bebida embriaga más que Y bebida?.

Seguramente has escuchado que el tequila pega más que el whiskey o que el vodka se te sube más que el ron. **Falso**, el tipo de bebida no influye en su efecto, es el volumen etílico y la capacidad de cada persona para descomponer el alcohol lo que determina que tan rápido se embriagará.

#### ?Mientras más pequeño eres, más rápido te pega?

Al igual que en el mito anterior, la embriaguez depende de la capacidad del hígado para descomponer el alcohol, no de la estatura o de la masa corporal.

#### ?Si bebes con popote se te sube más rápido?

**Mentira**, no existe razón alguna para que beber de esta u otra forma influya en la absorción del alcohol, es muy diferente, claro, **la velocidad** con la que lo ingieres.

#### ?Si bebes de muchas cosas distintas te cruzas?

**NO**, las características de cada bebida no son un factor de embriaguez. Lo que te embriaga es el alcohol en éstas, no importa si se combinan distintos tipos o si bebes de una y luego de otra y la mejor prueba que hay es la coctelería.

#### ?Los cócteles flameados son más fuertes?

Todo lo contrario. Cuando se flamea un cóctel, lo que arde es el alcohol, esto reduce su contenido.

por lo que es menos fuerte. La gente lo ve de esta manera porque el alcohol volatizado se absorbe fácilmente por la nariz y mareo momentáneamente al cerebro.

## La Caducidad de las Bebidas.

Recientemente alguien pregunto acerca de la caducidad de las cremas de licor. Me parecía muy interesante axial que me puse a investigar y esto es lo que encontré:

El Vino (hablo del vino de mesa tinto, blanco, rosado, espumoso, y champagne) son productos "vivos" que continúan su evolución y desarrollo aún dentro de las botellas.

Sin embargo, sólo algunos vinos tienen alguna capacidad de añejamiento más desarrollada que otros. No me voy a meter en detalles, pero los vinos (ya que son fermentos) tienen un tiempo: infancia, desarrollo, madurez y... bueno, lo inevitable: se pueden avinagrar o hacerse rancios, lo cual no es bueno para nosotros pero es parte del ciclo. No todos los vinos mejoran con el tiempo.

Ahora bien, con los destilados y algunos licores -whiskey, tequila, vodka, ron, ginebra, brandy - cuando se embotellan después de sus respectivos procesos, sus propiedades permanecen inalterables con el paso del tiempo. Siempre y cuando estén bien cerradas y conservadas (y no necesariamente selladas). Así que no caducan, pero tampoco ganan propiedades.

Con otro tipo de licores con alto contenido de azúcar (como el de café), puede que estas moléculas se cristalicen, ya que el azúcar tiende a no mezclarse con otros compuestos y puede hacer que tu licor, simplemente se vuelva natoso, seco o bien, intomable. Lo único que hay que hacer es guardarlos bien. Es todo. Así no les pasa nada así pasen 40 años.

Pero no quiere decir que se fermente o le salgan hongos o se pudra.

En resumen: Los vinos SI caducan. Los destilados NO.

Algunos licores NO caducan, pero se cristalizan.

**FUENTE:** *One Shot.mx*

<http://www.youtube.com/watch?v=-RmdS1dZU38&feature=related>

