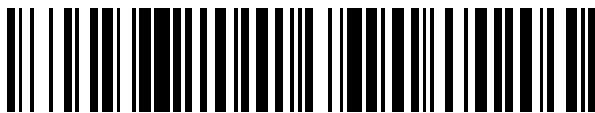


(19)



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS  
ESPAÑA



(11) Número de publicación: **2 529 701**

(21) Número de solicitud: 201431180

(51) Int. Cl.:

**C12G 3/06** (2006.01)

**C12G 3/12** (2006.01)

(12)

## SOLICITUD DE PATENTE

A1

(22) Fecha de presentación:

**01.08.2014**

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

**24.02.2015**

(71) Solicitantes:

**MÉNDEZ ROJO, Juan Luis (33.3%)**  
Avda. Lugo, 20 - F  
15703 Santiago de Compostela (A Coruña) ES;  
**TORRES CANNAS, Juan (33.3%) y**  
**ALBELA ALBELA, José Ángel (33.3%)**

(72) Inventor/es:

**MÉNDEZ ROJO, Juan Luis;**  
**TORRES CANNAS, Juan y**  
**ALBELA ALBELA, José Ángel**

(74) Agente/Representante:

**MOLERO SÁNCHEZ, Roberto**

(54) Título: **Procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica y producto obtenido**

(57) Resumen:

Procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica y producto obtenido, en particular un aguardiente de ginebra que comprende como ingredientes:

- Vino blanco. Preferentemente vino del valle del Ulla (Galicia).

- Gin tipo London o drygin.

- Aroma de enebro.

- Alcohol de origen agrícola.

- Agua desmineralizada.

Y los siguientes pasos de elaboración:

- destilación al baño maría del vino.

- rectificación del alcohol obtenido en la primera destilación, en una columna desmetalizadora.

- A este alcohol se añade la Gin tipo London, el aroma de enebro y el alcohol de origen agrícola.

- Finalmente se añade el agua para ajustar el grado alcohólico a 40% vol.

## DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica y producto obtenido.

### 5 OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica y al producto obtenido.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en procedimiento para la elaboración de un novedoso tipo de gin que, de manera innovadora, se caracteriza esencialmente, porque entre sus ingredientes incorpora un destilado vírico del valle del Ulla (Galicia, España), obteniéndose un producto con unas características diferentes a los ya existentes en el mercado.

### 15 CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector alimentario, centrándose concretamente en el ámbito de la elaboración de bebidas alcohólicas, y más en particular de gin.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien es ampliamente conocida la elaboración de diferentes tipos de ginebras, y que como es sabido consiste básicamente en un destilado de cereal al que se añaden diferentes botánicos, principalmente enebro, que le dan su fragancia y aroma característico. Al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún producto ni de ningún procedimiento de elaboración como los que aquí se preconizan, según se reivindican, y en el que, a diferencia de lo ya conocido, se incorpora un destilado vírico concreto que le otorga características constitutivas innovadoras, tanto en el proceso de elaboración como en el producto obtenido.

### EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

35 El procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica y el producto obtenido que la presente invención propone se configuran, pues, como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que la distinguen de lo ya conocido convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva de la misma.

40 De manera concreta, lo que la invención propone, como ya se ha apuntado anteriormente, es el procedimiento de elaboración de una bebida alcohólica, consistente en un nuevo tipo de ginebra con un porcentaje volumétrico de alcohol del 40%, el cual comprende los ingredientes y los pasos que se describen a continuación.

45 Como ingredientes, para la elaboración de la bebida, la invención comprende lo siguiente:

- Destilado vírico. Concretamente una variedad de vino blanco albariño cultivado tradicionalmente en el valle del río Ulla (Galicia), es decir, perteneciente a la subzona Ribera del Ulla de la Denominación de Origen Rías Baixas, y que tiene un porcentaje volumétrico de alcohol de 69,7%.
- Gin tipo London o *dry gin*, consistente en un tipo de ginebra destilado sin edulcorantes ni colorantes y con porcentaje volumétrico de alcohol de 95,5%.

- Aroma de enebro, concretamente AM2537, cuyo porcentaje volumétrico de alcohol es de 88%.
- Alcohol de origen agrícola, con porcentaje volumétrico de alcohol de 96,3% vol.
- Y agua desmineralizada.

5

Preferentemente, para obtener 1000litros de producto, los mencionados ingredientes se incorporan en las siguientes cantidades concretas:

- |   |               |
|---|---------------|
| - Destilado vírico de vino blanco albariño..... | 26,83 litros  |
| - Gin tipo London.....                          | 337,79 litros |
| - Aroma de enebro AM 2537.....                  | 10,7 litros   |
| - Alcohol agrícola.....                         | 51,2 litros   |
| - Agua desmineralizada.....                     | 573,48 litros |

10 15 En cuanto al proceso de elaboración, comprende los siguientes pasos:

- En primer lugar se comienza por la destilación al baño maría del vino.
- A continuación, el alcohol obtenido en la primera destilación, se rectifica en una columna desmetalizadora con el objetivo de obtener un producto más limpio y puro.
- A este alcohol se le añade la Gin tipo London, el aroma de enebro y el alcohol de origen agrícola.
- Finalmente se añade el agua para ajustar el grado alcohólico a 40% vol.

20 25 30 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

## REIVINDICACIONES

5 1.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA, en particular un gin, **caracterizado** porque comprende la utilización de los siguientes ingredientes y los siguientes pasos:

10 Ingredientes:

- Destilado vírico de vino blanco albariño, con porcentaje volumétrico de alcohol de 69,7%.
- Gin tipo London o *dry gin*, con porcentaje volumétrico de alcohol de 95,5%
- Aroma de enebro, con porcentaje volumétrico de alcohol de 88%
- Alcohol de origen agrícola, con porcentaje volumétrico de alcohol de 96,3%
- Agua desmineralizada.

15 Pasos de elaboración:

- destilación al baño maría del vino.
- rectificación del alcohol obtenido en la primera destilación, en una columna desmetalizadora hasta obtener un producto más limpio y puro.
- A este alcohol se le añade la Gin tipo London, el aroma de enebro y el alcohol de origen agrícola.
- Finalmente se añade el agua para ajustar el grado alcohólico a 40% vol.

25 2.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el destilado vírico es de un vino blanco albariño perteneciente al valle del río Ulla, subzona Ribera del Ulla de la Denominación de Origen Rías Baixas, (Galicia).

30 3.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque, para 1000 litros de producto, los ingredientes se incorporan en las siguientes cantidades:

- |                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| - Destilado vírico.....     | 26,83 litros  |
| - Gin tipo London.....      | 337,79 litros |
| - Aroma de enebro.....      | 10,7 litros   |
| - Alcohol agrícola.....     | 51,2 litros   |
| - Agua desmineralizada..... | 573,48 litros |

40 4.- BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDA, según un procedimiento como el descrito en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3.



②1 N.º solicitud: 201431180

②2 Fecha de presentación de la solicitud: 01.08.2014

③2 Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤1 Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)  
**C12G3/12** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥6 Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Nordés Gin: La ginebra que vino de Galicia. La buena vida por Nacho Terol. 24.03.2014. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 11.02.2015]. <a href="http://labuenavida.eventosdeautor.com/tag/nordes-gin/">http://labuenavida.eventosdeautor.com/tag/nordes-gin/</a>	1,2,4
A	Ginebra G'Vine. 18.06.2010. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 11.02.2015] <a href="http://www.sibaritissimo.com/ginebra-gvine/">http://www.sibaritissimo.com/ginebra-gvine/</a>	1,4
A	El gin perfecto con una premium olvidada. Gastronotas de Capel. 07.07.2012. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 11.02.2015] <a href="http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2012/07/el-gin-tonic-perfecto-con-una-premium-olvidada.html">http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2012/07/el-gin-tonic-perfecto-con-una-premium-olvidada.html</a>	1,4
A	Ginebra N Gin VLC. 12.06.2012. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 11.02.2015] <a href="http://www.verema.com/licores/77142-ginebra-n-gin-vlc">http://www.verema.com/licores/77142-ginebra-n-gin-vlc</a>	1,4
A	CN 102408971 A (LI LIANG) 11.04.2012, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 11.02.2015]	1,4
A	DE 4331437 A1 (BERLINER BAERENSIEGEL GMBH FEI) 23.03.1995, reivindicaciones.	1,4
A	Orujo de Galicia. Wordpress. 05.01.2011. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 11.02.2015] <a href="http://www.orujo.org/?p=38">http://www.orujo.org/?p=38</a>	1,4
A	NIKICEVIC, N y TESEVIC, V. Possibilities for methanol content reduction in plum brandy. Journal of agricultural sciences. 2005, Vol. 50 (1), páginas 49-60.	1-4
A	CROITORU, C. A new approach for metallic stabilization of beverages: the particular case of red wines and food spirits. Journal of Food, Agriculture and Environment, 2013, vol. 11 (3 y 4), páginas 307-316.	1-4

#### Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

#### El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe 11.02.2015	Examinador A. I. Polo Díez	Página 1/4
--	-------------------------------	---------------

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

C12G

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, BIOSIS, HCAPLUS, FSTA, BD-TXTE, BD-TXTF

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 11.02.2015

**Declaración****Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)**

Reivindicaciones 1-4  
Reivindicaciones

SI  
NO

**Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)**

Reivindicaciones 1-4  
Reivindicaciones

SI  
NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión.-**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

**1. Documentos considerados.-**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	Nordés Gin	24.03.2014
D02	Ginebra G`Vine	18.06.2010
D03	El gin perfecto con una premium olvidada.	07.07.2012
D04	Ginebra N Gin VLC.	12.06.2012
D05	CN 102408971 A (LI LIANG)	11.04.2012
D06	DE 4331437 A1 (BERLINER BAERENSIEGEL GMBH FEI)	23.03.1995
D07	Orujo de Galicia	05.01.2011
D08	NIKICEVIC, N y TESEVIC, V.	2005
D09	CROITORU, C. A	2013

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

El objeto de la invención, según la primera reivindicación, es un procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica que comprende los siguientes ingredientes:

destilado de vino blanco albariño (de 69% de alcohol), ginebra tipo London (de 95,5% de alcohol), aroma de enebro (de 88% de alcohol), alcohol de origen agrícola (de 96,3% de alcohol) y agua desmineralizada

y las etapas de

- Destilar el vino blanco albariño al baño María
- Rectificar en columna desmetalizadora
- Añadir la ginebra, el aroma de enebro y el alcohol de origen agrícola
- Ajustar agua hasta obtener una bebida de grado alcohólico de 40%.

Las reivindicaciones dependientes 2 y 3 añaden detalles del procedimiento.

También es objeto de la invención, según la reivindicación 4, la bebida obtenida por ese procedimiento.

**Novedad y actividad inventiva (art. 6.1 y 8.1 de la L.P.)**

Los documentos D1 a D4 divulgán ginebras que contienen, entre otros productos, destilados de vino y aromas de enebro: la "Nordés gin" contiene destilado de uva albariño, las otras ginebras (G`Vine, N-Gin VLC y Xoriguer) destilado de otras clases de uvas. El resumen de la patente china (documento D5) se refiere también a una bebida con sabor a ginebra que contiene de vino destilado y bayas de junípero.

El documento D6 describe una bebida con un 20 a un 40% de alcohol compuesta de un destilado de vino (de entre 56 a 74% de alcohol) y ron (de un 62 a 66% de alcohol), así como de aroma natural de brandy.

Los documentos D7 a D9 se refieren a procedimientos o tecnologías para elaborar o mejorar los destilados de bagazo y los destilados de frutas u otros alimentos (destilación al baño maría, eliminación de metanol, desmetalizado, etc.)

Aunque son conocidas las mezclas de destilados de vino de uva y aromas de enebro para obtener bebidas tipo ginebra, en ninguno de los documentos citados en el estado de la técnica, se describe un procedimiento que parte de los mismos ingredientes (destilado de vino, ginebra, aroma, etanol y agua) y tenga las mismas etapas que el procedimiento de la reivindicación 1.

Por ello, se considera que las reivindicaciones 1 a 3 cumplen el requisito de novedad.

En cuanto, al producto de la reivindicación 4, se considera también nuevo, pues no se han descrito combinaciones de ginebra de 95,5% de volumen alcohólico con destilados de uva de 69,7% de volumen alcohólico y aroma de enebro.

Por otro lado, tampoco ningún documento o combinación de documentos del estado de la técnica sugiere un procedimiento ni un producto como los de las reivindicaciones 1 a 4, por lo que se considera que dichas reivindicaciones cumplen el requisito de actividad inventiva.