

PROYECTO PERRO LOCO



Perro Loco es un Estudio de Ingeniería de Productos y Procesos especializado en whisky y otras bebidas destiladas.

1- ¿Cómo surge la idea, en qué año? ¿Por qué Perro Loco?

Surge en 2017 después de años trabajando en proyectos de ingeniería y soñando con producir algo de gran valor Gastronómico. El whisky fue la forma de combinar mis dos pasiones: ingeniería y gastronomía, porque es algo rico que sale de una fábrica. Así convencí a tres amigos (Andy, Chelo y Ale) y fundamos Perro Loco.

Perro Loco fue un "working title" inventado en una tarde, para ponerle un nombre al proyecto... pero nos vimos obligados a mantenerlo, dada la repentina popularidad que logramos en Argentina. Sin vender ni una botella, cientos de personas querían conseguir nuestro whisky de garage, porque se lo dimos de probar a la persona indicada: el Barman Fede Cuco, quien quedó encantado.

Y el por qué del nombre... por referencia al White Dog (New Make) y porque nuestros primeros destilados eran tan malos que mordían. Por suerte siempre fuimos muy autocríticos y mejoramos rápidamente!



2- ¿Estás satisfecho con los resultados? ¿Era lo que esperabas? ¿Hay más inquietudes?

Estamos satisfechos, porque nos lo tomamos como si fuésemos a aterrizar una nave en Marte. Y algo parecido logramos: nuestro primer whisky comercial se consigue exclusivamente en uno de los 50 Mejores Bares del Mundo, Florería Atlántico.

Son inversiones que requieren mucho trabajo, mucha paciencia, tolerancia al fracaso y la capacidad de sobrevivir sin ver retornos económicos por mucho tiempo.

No era lo que esperábamos, en absoluto. De hecho el proyecto comenzó como un proyecto de ingeniería y construcción; y en el camino nos dimos cuenta que era mucho mejor para nosotros quedarnos un buen tiempo en la etapa de desarrollo de productos y procesos.

La destilería propia llegará cuando corresponda.

3- ¿Por qué este formato? ¿Alquilas alambiques a las destilerías? ¿Dónde se produce? ¿En qué países encontramos tu marca?

Nos consideramos una Zero Budget Company. Si bien es una fantasía, el concepto es ese: minimizar el peso económico.

Este formato nos permite quitarnos de encima la presión de repagar una inversión costosísima como es una destilería. Nos da libertad para tomarnos más tiempo en diseñar y poner a prueba el producto perfecto.

En todos los casos hacemos la ingeniería de producto y procesos, y según el caso, alquilamos capacidad ociosa en destilerías o nos asociamos tipo Joint Venture.

Por lo pronto, estamos en Argentina y Bolivia, e inminentemente en España.





4- ¿Cómo es tu proceso de destilación y maduración? ¿Qué granos usas?

En el laboratorio, siempre el método tradicional absoluto: alambique pequeño calentado a llama y, a pesar de lo costoso, usamos barricas para probar los prototipos. No usamos chips de madera ni siquiera en el laboratorio. Si en el laboratorio está suficientemente bueno para beber, puede pasar a producción.

En el 90% de los casos, optamos por usar cereales sin maltear. Nos especializamos en Grain Whisky.

La selección de cereales y maderas dependerá de dónde esté la destilería. Queremos sacar lo mejor posible de las condiciones que nos encontramos. Esa es nuestra faceta antropológica o exploradora.

5- Describamos el perfil de tus whiskeys.

Pregunta difícil. Porque nos adaptamos a las circunstancias.

En general, tratamos de confundir: que creas que estás probando un Single Malt muy añejo, y en realidad es un whisky de centeno a penas reposado unos meses... o un newmake de quinoa que parezca un mezcal.

A pesar de ello, nos atenemos al método tradicional de elaboración y no usamos enzimas sintéticas para la conversión del almidón ni aditivos en el agua de mashing.

Nuestros únicos ingredientes son cereales sin maltear, malta de cebada, agua, levaduras y barricas.



6- ¿Puedes contarnos sobre algún proyecto en particular?

Claro... Esta forma de trabajar la hemos llamado "El Camino del Perro"; o sea: una serie de proyectos itinerantes y colaborativos.

La primera parada en El Camino fue la Patagonia Argentina. Allí realizamos una partida limitada de rye whisky con cereales nacionales, destilado en alambiques de cobre, y madurado más de tres años en una selección de barricas STR de roble francés y americano. El vat (blend de barricas) expresa a la perfección la complejidad que buscábamos; y a la vez honra la simpleza de la naturaleza: sin finish ni doble maduración. Directo al grano... y a 46% ABV.

Para que la experiencia sea única, proponemos explorar el aporte de cada barrica por separado; por eso lo envasamos Single Barrel, para armar el vat como uno desee.

El arte de esta edición no podía ser menos, y fue creado por Mariano Arcamone, ilustrador de posters oficiales de bandas legendarias como Queens of the Stone Age y Soundgarden.

7- Tu relación personal con el whisky.

El whisky tiene la maravillosa capacidad de desplegar todo el potencial de una materia prima tan simple y, por momentos, insípida como el cereal.

El cereal no tiene la gracia, ni la dulzura, ni el sabor de una uva... sin embargo es la

base de una bebida excepcional.

El buen whisky requiere algo de magia. No sólo buenos insumos, técnica y años de barrica.

El whisky me permitió descubrir parte de mi historia familiar, que desconocía cuando comencé a destilar. Resulta que soy cuarta, quinta o quien sabe... generación de destiladores.

Tal vez se lleve en la sangre esto de destilar.

8 - ¿Qué otros destilados producen?

Hemos hecho cosas interesantes para restaurantes de alta cocina en Argentina; por ejemplo: un Brandy de Algarroba sudamericana. Fue un gran descubrimiento.

Ahora estamos trabajando en una ginebra de estilo antiguo, muy simple pero muy compleja a la vez. Generando todo el alcohol a partir de malta.

9- ¿Te gustan los maridajes? ¿Por ejemplo?

Si, claro. Son fascinantes. Un Islay con carnes de caza, un Bourbon con Barbacoa, un Rye con un curry, un whisky sour con unas ostras...

Es un tema que se suele subestimar y es más complejo de lo que parece. Siempre hay que diferenciar entre lo que son los gustos personales de lo que es organizar una experiencia gastronómica de maridaje.

Uno tiene el derecho de disfrutar su whisky como quiera y con lo que quiera; pero al ofrecerle una experiencia a comensales, deben seguirse ciertas pautas. ¡Hay muchos buenos libros al respecto, pero hace falta leerlos!

10- ¿Cómo ves el futuro del whisky en el mundo y en tu negocio?

Veo con entusiasmo que se esté produciendo buen whisky fuera de los tres o cuatro países típicos.

También creo que ningún extremo es bueno. Ni tiene sentido creer que solamente se puede producir buen whisky en Escocia, ni que cualquiera que tenga una idea novedosa pueda convertirla en un producto delicioso.

La clave para producir algo bueno y novedoso, es preguntarle a alguien que ya se haya equivocado muchísimas veces y sepa qué cosas no debe hacer más.