

Whisky Digital



www.whiskydigital.com

INDICE

Editorial	3
Arqueología, Celtas y Whisky	4
Whisky ¿Español?	8
Hablando con Enrique Launardie	10
El viaje del Whisky	14
Como catar whisky correctamente	15
Whisky en Edimburgo	16
Basque Moonshiners	20
Whisky Argentino. Cabo de Lobos	24
Coctelería y Whisky	27
Proyecto Perro Loco	33
Whisky y Sonido.	38



EDITORIAL

Donde surgen las ideas.

Pues ya estamos aquí. El primer número de Whisky Digital. Un proyecto que engloba una pagina web, un canal de YouTube y una revista on line. Pero, independientemente de los formatos, lo importante es que es un proyecto colaborativo. Un proyecto donde cabemos todos. Desde principiantes a expertos. Desde consumidores a profesionales del sector. Un proyecto que nace con la intención de juntar diferentes inquietudes y puntos de vista del mundo del whisky. Todo vale porque todos podemos aportar algo, enseñar algo y, lo más importante, seguir aprendiendo. Una vez alguien me dijo que de whisky solo saben los alambiques y tenia razón.

Y la idea surgió como suelen surgir las buenas ideas, en una reunión de amigos tomando un buen whisky. Una buena conversación entre amigos con inquietudes en el whisky. Inquietudes y con cierto bagaje en la comunicación de esta pasión. Redes sociales, podcast, YouTube, publicaciones,...etc. Y se planteó la idea de hacer algo entre todos, algo común donde juntar nuestra pasión. Si bien es cierto que es una idea que ya me venía rondando no fue hasta esa noche en que se empezó a plasmar en realidad. Y meses después, aquí estamos. Meses de conversaciones, reuniones, idas y venidas....En fin, meses ilusionantes que por fin terminan.

En este proyecto no solo estaremos los que veis en éste primer número. Hay más números ya preparados con mas gente que se fue apuntando y más que están por llegar. Porque esto no es una plantilla cerrada. Repito, aquí cabemos todos. Cualquier persona que quiera aportar algo es bienvenida. Seguiremos creciendo no solo en gente sino en contenido, en conceptos y formatos. Esto es solo el inicio del viaje. A donde lleguemos es cosa de todos nosotros.

Esta es vuestra casa, Whisky Digital.



WHISKY
BUBU

ARQUEOLOGIA, CELTAS Y WHISKY

Mi paso por la arqueología, conocer estudios de compañeros de Zaragoza y excavaciones del mundo Celta en Aragón y áreas limítrofes y sobre todo, haber podido excavar en sitios como La Cueva del Castillo, en Puente Viesgo (Santander), me permitió conocer de manera directa e indirecta el mundo celta a través de la cultura y de la antropología de las gentes del Valle del Pas, los pasiegos, que algunos estudios e investigaciones vinculan con el sustrato celta.

Ese conocimiento arqueológico e histórico que adquirí, en el momento en el que entré con fuerza y pasión en el mundo del whisky, me abrió a ver relaciones, ideas, conexiones, entre la tradición celta y la tradición del whisky. Pero como todo, se debe llevar a un terreno de cierta reflexión y equilibrio.

A todos nos ha pasado que damos por hecho que el whisky bebe, nunca mejor dicho, de las raíces celtas que configuraron las tierras de Irlanda y de Escocia durante el neolítico y la edad del hierro. Es una percepción que tenemos todos.

La percepción no es la realidad, a esto nos referimos cuando consideramos una cosa que no es real, pero la vemos, la percibimos como auténtica y veraz. Esta percepción, este percibir subjetivo, nos hace creer que existe una relación directa e incuestionable entre el universo celta y el whisky. Percepción fruto de la historia creada alrededor de la tradición gaélica y fomentado por la industria del whisky.

Por tanto, vamos a hacer una reflexión crítica a esta construcción narrativa que se ha levantado alrededor de nuestro destilado favorito.

Al whisky escocés e irlandés se les presupone un origen celta, donde presuntamente las tradiciones y cultura celtica han sido fundamentales para determinar una historia en torno al whisky y sus orígenes, este relato existe, y se da por hecho que es más o menos cierto, otra cosa es la realidad o la evidencia arqueológica e histórica.

Desde el punto de vista filológico y toponímico la herencia es evidente, ya que el uso del gaélico es generalizado, como vemos desde el nombre que recibe en gaélico el whisky, uisge-beatha a la utilización de denominaciones alrededor del whisky de raíz gaélica, en nombres de destilerías, botellas, ediciones, etc, así como servirse de iconografía celta, por ejemplo, el uso del trisquel u otros símbolos celtas

También está, evidentemente, el sustrato histórico, cultural y antropológico, que en



cierta medida continúa en las tierras de Escocia e Irlanda, conmemoraciones, fiestas, celebraciones que se remontan a tiempos prerromanos, cuando los Pictos y otras tribus y clanes isleños ocupaban gran parte de lo que hoy conocemos como Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda



Por tanto, la antropología, la etnografía y la toponimia parecen demostrar esas relaciones. No se puede negar qué atribuir una identidad celta al whisky no deja de ser muy

atractivo, pero si somos rigurosos desde un punto de vista arqueológico e histórico, las evidencias no son tan claras o juegan en su contra.

No hay ninguna evidencia histórica y arqueológica que remonte el origen del whisky a tiempos de un neolítico final, una edad del hierro, o una edad del bronce, como mucho y por aproximación, pero en otra bebida, si está documentado la elaboración de hidromiel desde el neolítico con una fecha absoluta de 8000 a.C, y cerveza en un yacimiento en Haifa, Israel, con unos 13000 años de antigüedad, pero no whisky.

La documentación o el registro más antiguo de destilado de un cereal se remonta al Egipto faraónico, destilado que se obtenía no para el consumo y beberlo, sino como perfume.

En cuanto al mundo celta y sus dos grandes periodos el Hallstatt, que se extendió entre los años 800 y 500 a.C., y el de La Tène, que duró entre 500 a.C. y 50 d.C no tenemos evidencias arqueológicas que puedan relacionar a esos grupos con el whisky.

Tampoco contamos con evidencias arqueológicas de los pueblos prerromanos que habitaban en Britania, Gales, Escocia e Irlanda, ni con los Pictos, ni los Scoti, ni Britanos, ni Goidelos ni con ningún otro grupo de las islas, ni siquiera durante la romanización de Britania.

La primera referencia de destilado de whisky la encontramos en el siglo XV en un documento de 1494 de la Hacienda escocesa donde el rey Jacobo IV de Escocia concede a fray John Cor, monje de la abadía de Lindores, «ocho boles de malta para elaborar aqua vita para el rey».

Por tanto, parece muy osado asegurar el origen celta del whisky, otra cosa es que esta bebida se encuentra inmersa en uno de los focos referentes para el estudio de los celtas en Europa. Como ya he dicho antes, la pervivencia de la lengua gaélica, así como el mantenimiento de rituales paganos y precristianos, fiestas y celebraciones, hace que a veces se confunda el deseo con la realidad histórica, pero aun así la creación de este mito o de esta leyenda en torno al whisky y sus orígenes celtas sean

reales, inventados o exagerados, no dejan de tener un atractivo evidente.

Ahora vamos a ver cómo se puede construir un relato utilizando la cultura celta, sus tradiciones, sus instituciones, su lengua y su religión a la hora de configurar una historia alrededor del whisky, tradición que se remonta al neolítico. Si se tuviera que crear, entre comillas, ese relato y darle una pátina de veracidad, habría que usar como eje principal, la



“religión celta”, ya que encontramos caminos paralelos y convergentes entre el whisky y las creencias del mundo céltico, entrecomillo “religión celta” porque no podemos hablar de un conjunto de creencias y de dioses bien documentados y estudiados, más bien se trata de un sistema de creencias basados en elementos mágicos, misteriosos y animistas donde los druidas jugaban un papel fundamental.

Sin embargo, sí que hay un conjunto de características que conocemos del mundo religioso y mágico celta a través de la arqueología, donde una serie de elementos vinculados a la naturaleza que forman parte de su cosmovisión trascendente se pueden poner en relación con el mundo del whisky, veamos:

Características de la religión celta que se pueden relacionar con el whisky

- creer en la reencarnación, ciclo continuo
 - tradición y transmisión oral, druidas intermediarios entre lo mundano y lo divino y como guardianes de la tradición.
 - adoración y veneración por elementos naturales. Los “dioses” celtas se asociaban a fenómenos o a lugares naturales, el sol, el relámpago, la guerra y los ríos. Geografía sagrada, ríos lagos los celtas era una vía hacia el otro mundo, en especial los ríos y los manantiales, simas y montañas lugar de rituales.
 - Animales sagrados como el ciervo
 - el roble se consideraba una divinidad y bajo su sombra se



reunía la comunidad y los ancianos

- el medio físico se convertía en un lugar de encuentro con lo trascendente

Por tanto, comprobamos una serie de características que relacionan las antiguas creencias, con el whisky y su cultura, dónde vemos con el asunto de la creencia en la reencarnación, ese ciclo continuo de la vida, ese mito del eterno retorno que se podría asociar al whisky con esa frase que suelen tener los escoceses cuando dicen “la lluvia de hoy será el whisky de mañana”. También comprobamos la importancia de la tradición y de las tradiciones y de cómo eso configura una idea de identidad, creando fuertes cimientos alrededor de una sociedad y en este caso, del whisky que es el tema del que hablamos, donde la filosofía de la mayoría de las destilerías se centra en el respeto a las tradiciones y a la autenticidad de los procesos que intervienen en la elaboración del whisky, dando también una sustantiva importancia al tema del terroir.

La importancia del agua es sustantiva en el whisky y se la cuida con especial mimo y se alardea de la calidad que tiene el agua, un agua que es como la sangre del whisky, un agua que es venerada por las gentes de Escocia e Irlanda.

Los elementos naturales también son respetados y venerados y lo muestran orgullosos desde las destilerías, donde los nombres de botellas, ediciones, y las propias destilerías están plagadas de topónimos que hacen alusión al medio físico, lagos, ríos, valles, montañas, el ciervo u otros animales, etc

Y qué decir de la importancia de la madera en el whisky, las barricas de roble redondean el destilado, donde el new make spirit termina su maduración de manera triunfante. Y sí para los celtas, el roble era un árbol sagrado, para la gente del whisky la madera de roble también es sagrada.

En definitiva, no se dan datos historiográficos sólidos para relacionar a los celtas y el whisky, lo que hay es un conjunto de elementos, reales e imaginarios que han configurado una realidad idealizada, una subjetividad basada en mitos y sentidos, donde para los amantes del whisky se da una perfecta comunión con el medio natural, respetando la tradición y la honestidad de los procesos, es en esa autenticidad donde el whisky acaba siendo casi una experiencia religiosa, no sé si como la de los celtas, pero algo si se le parece o nos gusta pensarlo.

Y por otro lado la población que vive en Escocia e Irlanda, han asumido una suerte de sincretismo whiskyreligioso entre las creencias precristianas y celtas con el whisky, ya que lo consideran un vínculo directo y totalmente asumible y creíble, aunque no deja de ser un tanto forzado, pero...a veces, la ficción es más apasionante que la realidad y por qué no dejarnos llevar por la leyenda en torno a los celtas y el whisky que hace aún más atractiva e interesante la cultura del whisky.

En resumen, no existe una evidencia arqueológica histórica que nos permita vincular a la cultura celta de manera directa con el whisky, si podemos apreciar elementos culturales, antropológicos, mitológicos, religiosos, que, de manera indirecta, ponen a ambos mundos en común, pero todo desde un punto de vista ficticio o de construir un relato alrededor de ello, una historia bonita, sugerente, sí, pero sin anclajes claros y arqueológicos con el sustrato celta.

El whisky es un universo de sensaciones, sentimientos, recuerdos, soledad y chimeneas, frío e inviernos, evocaciones, encuentros y celebraciones, el whisky es todo eso, pero también es algo real, es física, es química, hace que nuestros sentidos sensoriales vivan experiencias únicas. Y sí alrededor de todo esto, existen mitos y leyendas que se remontan al principio de los tiempos, entre menhires, dólmenes, druidas y guerreros, tribus y clanes por qué no vamos a disfrutar también de ello

Finalizando un poco medio en broma, medio en serio con esta construcción narrativa en torno del agua de vida y los celtas podríamos hacer la analogía entre druidas y master blender o masters distiller en el whisky o a los keeper of the quaich, como los guerreros celtas que guardaban, cuidaban y protegían sus comunidades whiskeras.

Y qué mejor para terminar que servirnos, siempre, de un buen whisky, he pensado que, para acompañar a este artículo, le iría bien un whisky que englobe o que acompañe a todo esto que hemos hablado anteriormente, sobre celtas, sus tradiciones, su historia y el whisky.

El whisky elegido es un representante de Islay, el Kilchoman Machir Bay con sus 46% vol., un NAS sugerente y por supuesto, ahumado, madurado en barricas de bourbon (en su mayoría) y de Jerez, en los siguientes porcentajes de tiempo de maduración: 60% de 3 años, 35% de 4 años y el 5% de 5 años. Afinado 2 meses en barricas de Jerez Oloroso.

Sláinte!



WHISKY ¿ESPAÑOL?

Bienvenidos. En este primer artículo, me presento ante ustedes con la esperanza de despertales la curiosidad ante un producto que a mí me resulta fascinante, el whisky español. Ya habrá tiempo de indagar en legislaciones, métodos de elaboración, historia, destilerías y todos los aspectos que vayamos considerando más relevantes. Y sí, he dicho vayamos, ya que éste viaje no es sólo mío, es de todos aquellos que deseen sumarse.

Hoy, les contaré que, como muchos otros, mis primeros contactos con el whisky estuvieron marcados principalmente con productos extranjeros. Botellas de las que apenas entendía las etiquetas, pero que poco a poco vas empezando a descifrar. Era una buena manera de usar el diccionario de inglés. Y cuanto más descubres, más dudas te surgen, ¿qué carajo es un blended, y ésto de las malts, por qué este pone bourbon...? Cuanto más caes por la madriguera de conejo, más atrapado estás, aunque como suele decirse, sólo perdiéndose, uno puede encontrarse.

Así, para cuando recalé en el mundo de la hostelería ya llevaba a cuestras éste demonio que me incita a servirme otra copa mientras les escribo éstas líneas. Casualidades de la vida acabé rodeándome de gente que me enseñó cosas que ni imaginaba. De la mano del que a día de hoy es uno de mis mejores amigos y sumiller de referencia Alvaro Jiménez, descubrí y aprendí a apreciar los vinos generosos, en nuestros viajes a Jerez, Sanlúcar y El Puerto de Santa María, visitamos bodegas y destilerías capaces de hacerte viajar en el tiempo. Pero no sólo al pasado, que no es poca historia, sino un viaje al futuro, al de estos vinos, y su transcendencia, y si uno sabe ver más allá, puede llegar a imaginar como aquellas viejas botas se están preparando para algún día albergar nuestro destilado favorito.

Estando en aquellas, no sólo tenía acceso a vinos, sino que tuve la ocasión de gestionar la bodega de destilados del restaurante en el que trabajaba. Tuve que ponerme las pilas sobre un sin fin de destilados procedentes de todo el mundo y también tuve que leerme algunos libros de coctelería y empezar a mover las manos. No parece gran cosa, pero para mí fueron bastantes noches durmiendo poco después de días de muchas horas. Pero la recompensa merecía la pena. La estantería de los whiskys. El número de botellas de whisky podía perfectamente representar el 25% del total de las botellas de destilados, lo cual, en un país dominado por la ginebra, es un buen porcentaje. Siempre había botellas representativas de los 5 grandes del whisky, Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá y Japón. Si bien no había muchas rarezas o excentricidades, me sirvió para probar y trabajar de primera mano un buen número de destilerías que de otra forma no habría podido catar. Todo ésto no hizo más que agudizar mi problema, si antes me gustaba el whisky, en ese punto empezaba a comprender, a mi manera, el por qué me gustaba, más leña al fuego, o mejor dicho,





más turba.

Todo iba bien, disfrutando de los ahumados, flipando con los japoneses, aprendiendo a no perderles el respeto a lo que hacen los americanos... hasta que de pronto un día de trabajo no fue un día normal. Sacaron una botella con la forma de las de oloroso, una etiqueta escueta en la que decía Equipo Navazos, La Bota de Malt Whisky, 66, Bota NO. Aquí fue donde mi atención se desvió un poco del camino, me hizo fijarme en qué esta pasando en nuestras fronteras.

En este punto se me fue de las manos. Descubrí el buen trabajo llevado a cabo a la

hora de seleccionar barricas en las que hacer el proceso de maduración y el la gran variedad de tipos de barricas utilizadas. En el saber hacer de los maestros destiladores y en la calidad de las materias primas, en la capacidad de asumir riesgos con el fin de sorprender, por lo auto exigentes que son con su producto. En el potencial que puede llegar a tener. Pero para comenzar, ¿qué podemos entender por whisky español? No existe una denominación de origen “whisky español” en las que se establezcan unas características concretas; no existe ningún tipo de organismo que añada ninguna especificación más restrictiva a la normativa europea vigente en la actualidad con respecto a la producción de whisky. Ésta es una normativa que tiene como objetivo proteger los intereses de los distintos productores dentro de los diferentes países de la Unión Europea y establecer unos criterios básicos que garanticen un control sobre éstos. De momento ésto no parece ser un problema para los diferentes productores españoles, es más, me atrevería a decir que disfrutan un poco de la libertad que les da.

Aunque esta producción de whisky en España es relativamente joven, la relación de nuestro país con el whisky es algo que viene desde hace generaciones. Por todos es bien sabido el transito de barricas desde España a países como Escocia, Irlanda o Japón. Lo que quizás sorprenda más a algunos lectores es el hecho de que en ocasiones el transito era inverso, se traían destilados, principalmente escoceses, y se maduraban en suelo español, formando las soleras y botas de whisky, generalmente reservado para consumo privado. También hay un buen número de destilerías que están apostando por un enfoque en el que priman productos locales y buenas barricas donde madurar tan preciado licor. Con esta perspectiva podemos encontrar ya un buen número de whiskys, con perfiles diferentes y capaces de satisfacer a los paladares más exigentes. Iremos desgranándolos poco a poco.

Agradecer a todos los que hasta ahora me habéis ayudado a comprender dónde nos estamos metiendo. A toda esa gente que esta detrás de cada etiqueta de whisky y que respondéis a todas esas preguntas que a veces os hago. A los que comparten su saber. Y a todos aquellos que os sumáis a mi locura, ponerlos cómodos, pues este es un viaje a largo plazo.





HABLANDO CON ENRIQUE LAUNARDIE. LE SAVOIR FAIRE

Entrevista a Enrique Larnaudie, fundador del primer single malt uruguayo, Larnaudie "Le savoir faire".

Con gran experiencia previa en elaboración de cerveza artesanal, no comercial, e inquieto por la elaboración de licores caseros y otros destilados, Enrique se embarca en un proyecto personal de producción de whisky. Apostando por "el saber hacer", por la identidad y por la creación independiente, lo que le permite seguir su camino según sus propias convicciones al no estar sujeto a directrices.

Uruguay es un reconocido consumidor de whisky. En cuanto a destilados, culturalmente ha estado presente y ha destacado respecto a otros.

Si hablamos de producción, debemos mencionar esas maltas importadas, destiladas y mezcladas con alcoholes locales, legalmente de monopolio público hasta 1996, que se permite destilar de manera privada.

Y como no podía ser de otra manera, nos adentramos a ver cómo se cuece el primer single malt uruguayo:

¿CÓMO SURGE LA IDEA DE HACER UNA DESTILERÍA, EN QUÉ AÑO?

-Desde el 2001 ya elaboraba licores de naranja, limón, y una receta familiar de licor de nuez, que continuó haciendo hasta el día de hoy.

En 2016 y 2017 comencé a estudiar el tema de los destilados, y con un sistema muy casero inicié mis primeros ensayos, estaba próximo a jubilarme y en mi trabajo cada día me daban menos trabajo, por lo cual, aproveché ese tiempo para ir leyendo y viendo todo lo que encontraba colgado en la

web. En 2017 probé los primeros destilados de mosto de cerveza y ya en 2018 mandé el primer spirit a barrica, a ver qué sucedía. Y en 2019 ya había avanzado mucho en cuanto a experiencia de destilado, me había fabricado mi primer destilador de 50 litros y ya tenía un muy buen gin, y el destilado de malta pura se iba perfeccionando.





PRODUCÍS EL PRIMER SINGLE MALT URUGUAYO, ¿QUÉ TE PERMITIÓ HACERLO Y CÓMO SE SIENTE SER EL PRIMERO, SABRIENDO QUE ESTÁS HACIENDO HISTORIA?

-En 2021 ya eran muchos amigos probando el single malt de la primera barrica y ante la aprobación que generaba, decidí registrarlo para asegurarme que podía llamarlo single malt, que cumplía las normas y todos los requisitos.

Fue allí que nos enteramos de que como nunca se había registrado un single malt en Uruguay y no había antecedentes, no tenían quién pudiese aprobar la memoria descriptiva del proceso de producción, lo cual luego de unos meses se consiguió un ingreso químico con credenciales que dio finalmente su aprobación.

En ese momento caímos en que estábamos siendo pioneros en Uruguay, lo cual nos dio mucho orgullo.

EL ESLOGAN ES "LE SAVOIR FAIRE" ¿QUÉ VÍNCULO TENÉS CON ESO?

El saber hacer es un concepto que acompaña al de excelencia, que mi abuelo paterno grabó en mí desde mi infancia, (él me enseñó la receta del licor de nuez).

¿CÓMO ES TU DESTILERÍA, PROCESO DE DESTILACIÓN Y MADURACIÓN?

-He armado una mini destilería que cuenta con 3 fermentadores de 100 litros, un alambique de 50 litros y otro de 130, todo armado por mí. Uso un blend de levaduras, entre levaduras cerveceras y levaduras de destilados, voy ajustando las mismas buscando mejoras en el perfil. Realizo cortes muy generosos bajando mucho el rendimiento sin perder los congéneres, ése es el equilibrio buscado siempre. Maduro o añejo en barricas de roble ex whisky refabricadas, de 25, 50 y 220 litros, manteniendo el mínimo de 2 años legal, con un atento seguimiento de la evolución de acuerdo a cada barrica y su historia, en un entorno de influencia oceánica y con mucha vegetación nativa, y con un clima que produce amplitud térmica muy importante ya sea en verano con temperaturas de 27 o 28 °C y en invierno del entorno de los 10 °C, sin contar los picos extremos.

Adaptarse a estas condiciones también requiere mucha dedicación y seguimiento constante.

¿PODRÍAS DESCRIBIR EL PERFIL DE TU WHISKY?

-Equilibrado y con personalidad. Dorado con tonalidades rojizas.



Aromas dulces de vainilla, madera y cereal. En boca, juventud y vigorosidad.

Textura cremosa con notas picantes y justa astringencia. Final largo y envolvente.

Extraído de la nota de cata de Alfonso Escardó



¿EXPERIMENTOS Y PROYECTOS?

-Estamos sacando primeros lotes con incorporación de maltas ahumadas, siendo muy sutil aún el efecto logrado.

TU RELACIÓN PERSONAL CON EL WHISKY.

-El whisky siempre fue una bebida muy preferida por mí junto a la cerveza

OPINIONES SOBRE EL WHISKY URUGUAYO (LAS MEZCLAS QUE HABÍAN).

-Sobre los whiskys nacionales creo que eran netamente industriales y con fines comerciales, y los resultados estaban a la vista.

Si no es con amor, nunca es lo mismo.

LEGISLACIÓN EN URUGUAY.

-La legislación en Uruguay es la misma de todo el Mercosur, yo creo que es necesaria una nueva legislación enfocada en productos regionales que den identidad de origen a nuestros espíritus, no podemos copiar y pegar, e importar normas tan impactadas por temas comerciales o intereses nacionales.

¿CÓMO VES EL FUTURO DEL WHISKY EN EL MUNDO Y EN TU NEGOCIO?



-Ni idea, yo hago, tomo y comparto el whisky porque amo hacerlo, tomarlo y compartirlo, de eso que se ocupen otros.

Mi negocio es un éxito rotundo, ya que el único objetivo que tengo es ser feliz haciendo lo que me gusta.

Si se vende o no se vende, realmente hoy no está en mis preocupaciones, solo me preocupa sacar cada año un producto mejor, si es que puedo.

Agradecemos a Enrique por su tiempo y por su whisky, que, sin duda, tiene también esa amabilidad y calidad.

Es un verdadero lujo para amantes del whisky como nosotros, poder entrevistar a un maestro que está haciendo historia con un producto que nos apasiona.

Y no dudemos que habrá más, porque la producción del whisky es un tema de actualidad.





EL VIAJE DEL WHISKY

El whisky es un destilado de cereales que se añeja en barriles de madera. Parece algo sencillo, pero la historia, la cultura y la ceremonia del whisky hacen de este destilado algo especial, algo que los demás no tienen.

La diversidad del whisky está en todas sus expresiones y formas de tomarlo. Va desde el simple combinado o highball, al cóctel de la elegante noche neoyorquina (manhattan, old fashioned, whisky sour,...). Del más macarra, al elegante whisky en las rocas (con hielo), del trago de medio vaso de old fashion a lo Mad Men, a rockeros tragando directamente de la botella, sin olvidar a los catadores con sus Glencairn o “copitas” buscando notas en nariz, degustando y rebuscando en el maravilloso líquido la paleta de aromas y sabores existentes o los recuerdos y perfumes que se degustan.

Toda esta versatilidad permite al whisky atraer adeptos de todo tipo que van de una fase a otra, atraídos por las modas, por su imagen, quizás por su encanto y riqueza, por su sabor o porque llega un momento que es lo que toca. Y es que según se va evolucionando se buscan nuevas experiencias que van de lo fácil a lo difícil y no por la capacidad de tragarlo, sino por la capacidad de poder apreciarlo y valorarlo.

A toda la parte culinaria y perceptiva le debemos incluir una parte histórica. Un cuento que se remonta 200 años y que le da una razón sentimental y poética. Con largas horas de estudio sobre su elaboración, origen, evolución, tipología, apogeo, sus personajes... Todo un encanto que se ha ido labrando durante siglos y que los escoceses han sabido dar forma. Aunque el origen del whisky sea irlandés, el whisky es lo que es en la actualidad gracias a los escoceses, a su tradición, a su mística, a las historias de cada una de las destilerías que se encuentran en recónditas y frías tierras que con el progreso se han vuelto accesibles e idílicas para los cientos de miles de turistas que las recorren anualmente haciendo la ruta del whisky.

Bienvenidos al viaje.



COMO CATAR WHISKY CORRECTAMENTE



El whisky es una bebida alcohólica que se ha disfrutado durante siglos en todo el mundo. A medida que ha evolucionado la producción de whisky, también lo ha hecho el arte de degustarlo correctamente, así pues, tanto los conocedores como los bebedores casuales pueden beneficiarse de aprender a probar correctamente esta bebida única.

La degustación de whisky no se trata simplemente de beber y ya, sino de saborearla de manera intencional y consciente. Hay varios pasos importantes para degustar un whisky, siendo el primero, elegir el vaso adecuado. Aquí, decantarnos por una copita o un vaso tipo glencairn es lo más recomendable

Una vez que se ha elegido el vaso, el siguiente paso es verter el whisky. Es importante no llenar el vaso hasta el borde, ya que esto puede dificultar la apreciación de los sabores y aromas. Llenar el vaso solo hasta la mitad o un tercio permite que el aire circule y que los aromas se expresen mejor

Antes de probar el whisky, es importante olerlo. El aroma es una parte fundamental de la experiencia de la degustación de whisky, y puede proporcionar pistas importantes sobre los sabores que se pueden esperar. Se recomienda sostener el vaso de whisky debajo de la nariz y tomar un par de respiraciones profundas. Siempre teniendo precaución de no meter la nariz completamente para no inhalar todo el alcohol de golpe

Una vez que se ha apreciado el aroma, es hora de probar el whisky. Es importante tomar un sorbo pequeño y dejarlo en la boca por unos segundos antes de tragar. De esta manera, se pueden apreciar los diferentes sabores y texturas del whisky. Mover el whisky alrededor de la boca permite experimentar diferentes sabores y sensaciones, así como tener una mejor idea general.

Es importante recordar que la degustación de whisky es subjetiva y cada persona puede tener una experiencia diferente. Sin embargo, siguiendo estos pasos, se puede mejorar la experiencia y apreciar mejor los sabores y aromas únicos del whisky.

Además de mejorar la experiencia de degustación, saber probar correctamente el whisky también puede ayudar a identificar la calidad de la bebida. Los whiskies de alta calidad a menudo tienen una complejidad de sabores y aromas que se pueden apreciar mejor con una degustación adecuada. Además, los sabores y aromas pueden cambiar a medida que el whisky envejece, lo que también puede ser apreciado mejor con una degustación adecuada.





WHISKY EN EDIMBURGO

Cuando pensamos en whisky escocés es habitual imaginar maltas producidas en la populosa Speyside, la ahumada Islay, la mítica Campbeltown o incluso en algún single malt de las Tierras Bajas. Sin embargo, es imposible que a la mente nos venga Edimburgo, la capital de Escocia. ¿Cómo es que la bebida nacional del país se produce en casi todo el territorio menos en su ciudad más importante? La respuesta a esta pregunta es que Edimburgo sí que tuvo whisky, y pronto lo tendrá de nuevo.

Para conocer el presente de la situación destilería actual de Edimburgo hay que escarbar un poco en el intrincado pasado de su historia. Y es que la ciudad vivió un auge de la producción de whisky en el s. XVIII gracias a dos motivos primordiales: la aprobación de la Ley de Impuestos Especiales de 1823, y la irrupción de la destilación continua en alambiques de columna a partir de 1830.

La época dorada del whisky en Edimburgo

En el primer caso, tal ley permitió que muchas de las destilerías clandestinas y refugiadas en las inaccesibles Tierras Altas entraran en la legalidad pagando impuestos más baratos por su producto. Esto facilitó que también surgieran nuevas productoras por todo el país; ya no era necesario refugiarse en remotas áreas de Escocia para ganarse la vida produciendo whisky. Las ciudades eran vistas ahora con interés por sus modernas vías de transporte y su casi ilimitada mano de obra.

En el segundo caso, el invento patentado por Eneas Coffey abrió el abanico de posibilidades a la hora de producir whisky. Los productores ya no estaban limitados a la cebada como ingrediente indispensable. Con aquellos nuevos alambiques era posible producir whisky con cualquier tipo de grano, incluso cebada sin maltear. Eran más rápidos, eficientes y baratos. Eran el epítome destilero de la Revolución Industrial. Sí, producían un whisky más ligero, pero ya se encargó Andrew Usher, de Edimburgo, de mezclar los delicados whiskies de grano con los poderosos single malt, y crear los blends en 1860. Esto dio pie a que surgieran unas cuantas destilerías de whisky de malta y grano en la capital de Escocia.

En su momento, Edimburgo llegó a tener hasta ocho destilerías de single malt: Canonmills, Dean, Glen Sciennes, Bonnington, Sunbury, Newington, Abbeyhill y Caledonian. Aunque era habitual que algunas también produjeran whisky de grano al



mismo tiempo, como sucedió con Bonnington, Sunbury y Caledonian, la más grande del país en su momento con un pico de producción de 2 millones de litros anuales.

La capital entra en decadencia

Sin embargo, los años dorados del whisky edimburgués llegaron a su fin con el comienzo del siglo XX. La Ley Seca en EEUU en la década de los 20, la especulación en la industria del whisky que perpetró gente como los hermanos Pattison, también de Edimburgo, y la Primera Guerra Mundial, hicieron que la industria destilera se resintiera en la primera ciudad del país. A pesar de la aparición de la destilería de grano North British en 1885 y la consolidación de Caledonian durante casi todo el siglo, en lo que respecta al single malt, sus días estaban contados en la urbe que tan buenos resultados le había dado. Fue en 1825 cuando Glen Sciennes, la última destilería de whisky de malta, cerró.

Quien tuvo, retuvo

Pero la carestía de casi 100 años sin destilerías de single malt en Edimburgo terminó en 2018. Con el actual auge del whisky escocés, algunos inversores han optado por abrir sus nuevas destilerías en entornos más urbanos, y las Tierras Bajas están viviendo un resurgimiento del single malt como hacía décadas que no ocurría.

Una de esas compañías es Holyrood Distillery. Fundada en



julio de 2019 por David Robertson, antiguo maestro destilador de The Macallan, y los canadienses Kelly y Rob Carpenter, esta destilería no sólo quiere poner de nuevo en el mapa whiskero escocés a Edimburgo, sino que se propone a revolucionar la industria. Para ello llevan los últimos tres años experimentando con cada una de las fases de la producción de single malt. Por ejemplo, junto con la tradicional malta para la producción de whisky, usan maltas especializadas más propias de la producción de cerveza, tales como la malta chocolate, común en cervezas stout o porter, la malta crystal, típica en cervezas lager o IPAs, o maltas “heritage” que tuvieron su éxito en el pasado por su impactante sabor, pero que cayeron en desuso por su poco rendimiento alcohólico, como son Golden Promise, Chevallier o Maris Otter.

Pero es que además se atreven a experimentar con levaduras poco dadas a ser utilizadas en la producción de whisky como pueden ser las de cerveza IPAs americanas, Trapenses belgas, cerveza mexicana, ron, champán, sidra o sake japonés, por poner unos ejemplos. Todo ello siempre con la intención de traer nuevos sabores al mercado y explorar donde sólo unos pocos se han atrevido a adentrarse. Marc Watson, maestro destilador de Holyrood Distillery, sabe muy bien que la normativa de la Scotch Whisky Association es muy estricta por motivos de estándares de calidad, pero cree que hay espacio suficiente como para poder ser creativos y

desarrollar nuevas ideas en la industria escocesa. El resultado lo veremos en octubre de 2023, cuando oficialmente lancen su primer single malt.

La segunda destilería en surgir en Edimburgo es Bonnington Distillery. Les puede sonar familiar porque en este barrio de la ciudad ya hubo una destilería con el mismo nombre que ya mencioné más arriba. Si Holyrood Distillery no tiene un legado con el que contar su historia, Bonnington sí. Y es que detrás de la compañía está el nombre de John Crabbie, comerciante de bebidas de hace dos siglos y que fue fundador de la imponente North British Distillery, junto con el célebre Andrew Usher y William Sanderson (Vat 69), en 1885.

Aunque Crabbie hoy en día está más relacionado con una bebida alcohólica de jengibre muy popular en Escocia, en los últimos años la compañía ha vuelto a mostrar su interés en la producción de Scotch. Así, en 2018 produjo su primer single malt, pero no en Bonnington. Y es que mientras la destilería se construía, sus destiladores tuvieron la oportunidad de experimentar con algunos tipos de maltas y barricas en una



destilería piloto de la zona de Granton que se llamó The Chain Pier Distillery. Entre octubre de 2018 y noviembre de 2019 produjeron suficiente espirituoso como para rellenar tan sólo 39 barricas. Por tanto, podemos decir que esta destilería temporal fue la primera en producir whisky en Edimburgo después de casi cien años.

Y terminamos con la última destilería de Edimburgo, que en el momento de publicarse este artículo está terminándose de construir. Hablamos de Port of Leith Distillery. Es verdad que aún no ha salido ni una gota de espirituoso de los alambiques de esta compañía (la segunda destilería vertical en el mundo, después de Mackmyra), pero sí que sabemos qué proponen, y se parece mucho a lo que ya está haciendo Holyrood Distillery: innovar.

Ian Stirling y Paddy Fletcher llevan desde 2016 investigando los entresijos de la producción de Scotch, y es

en la levadura donde han visto un filón que explotar. Ellos también creen que este ingrediente es clave para ampliar los horizontes de sabor en el whisky y han contratado a Victoria Muir-Taylor para que investigue las posibilidades que les puede ofrecer las distintas cepas de levadura.

Además, Port of Leith quiere prestar atención al impacto que el terreno puede tener en el cultivo de cebada. Y tal y como ocurre con la destilería irlandesa Waterford, ellos cuentan con su propia granja en las afueras de Edimburgo para poder cultivar las variedades de cebada con las que les interese trabajar.

Pero tampoco quieren olvidarse de las barricas. El puerto de Leith fue la puerta de salida de los whiskies escoceses al mundo, y la de entrada al país para los vinos europeos. Ambas bebidas convivieron hermanadas en un mismo lugar durante siglos. Con tanta influencia y tradición vinatera, a la destilería le ha parecido coherente madurar su futuro whisky en barricas de vino y sólo vino, ya sean de jerez, oporto, tinto o blanco. De hecho, la bodega jerezana Barón ya está madurando jerez en barricas

que luego serán utilizadas en Leith.

Los fieles del whisky tendrán que esperar a finales de verano de 2023 para poder visitar Port of Leith Distillery.

Sin duda la oferta destilera amplía horizontes en el territorio escocés y dentro de poco por fin Edimburgo podrá presumir de su propio whisky. Esto también significa buenas noticias para los turistas que vengan al país, que ya no tendrán que moverse de la capital para poder disfrutar del Scotch en el mismo sitio que se produce.





BASQUE MOONSHINERS

Hoy os contaré la experiencia como “novel” en mi visita a la destilería Basque Moonshiners el sábado 4 de marzo de 2023.

El día comienza temprano, en torno a las 7 de la mañana. En Santander hace 8° de temperatura, pero el día está despejado y pinta bien. Empieza nuestra partida hacia tierra Alavesas. Después de algo menos de 2 horas de viaje llegamos al lugar, primero nos encontramos la fábrica de Mercedes, Mercadona y Aldi.

Entramos en una zona privada, que es una nave grande compartimentada con varios negocios y damos un paseo para buscar la destilería y la encontramos fácil, además se puede aparcar allí mismo (que es de agradecer). Como era buena hora, decidimos

dar un paseo y hacer alguna compra para poder estar en la destilería a las 12 de la mañana, que es nuestra cita.

Ya son las 12 y llamamos a la puerta y nos atiende muy amablemente Diego. Entramos y nos damos cuenta que somos un grupo de 13 personas WOW, 11 de ellas son trabajadores de la misma empresa que han decidido emplear juntos ese tiempo para hacer ese tipo de turismo.

La visita comienza con presentaciones de quienes somos y de dónde venimos y Diego empieza a poner algún cóctel, que a mí que solo me gusta el whisky he de decir que estaban buenos y bien logrados, todos ellos con sus propios destilados.

Seguimos con un vídeo de presentación y aquí ya nos metemos en el turrón.

Pasamos a zona productiva y lo primero que vemos es el almacén donde guardan la cebada, en todo momento Diego nos explica todo, no se deja nada.



Rápidamente, pasamos a la zona de producción como tal, aquí encontramos varias cosas. Tenemos lo primero la zona de secado de la malta.

Seguido la zona donde se fermenta la malta y Diego nos da a oler el famoso “mosto”, sorprendentemente huele mucho a cerveza.

Por último, en esta zona, vemos el alambique y aquí pasamos más tiempo hablando sobre el tipo de alambique, como se destila, los desechos de la destilación, etc y claro para mí, mi tiempo de preguntas.

La parte final en cuanto a la producción se refiere, pasamos a otra zona, donde se guarda el “new make” del whisky, se transfiere este new make a los barriles, se embotella este precioso líquido y se etiqueta. Ahora si llegamos a la parte final de la visita, vamos al mismo lugar de la entrada y aquí toca mojarse los labios y catar productos.





Se empieza por ginebra, de ahí se pasa al vodka y llegamos donde me gusta a mi llegar..... al whisky.

Comenzamos por Agot que es su single malt. Este whisky fue premiado con medalla de oro en los World Whiskies Awards de 2020, como mejor single malt español.

Pasamos a Bikkun, su blended malt, también premiado por la World Whiskies Awards, como mejor blended malt español de 2022.

Por último, probamos Bikkun Few, que es una colaboración, entre Basque Moonshiners y la destilería Few de Estados Unidos, con también un premio en 2023 de medalla de plata por la misma World Whiskies Awards.

Llegando al punto final de nuestra visita, Diego como perfecto anfitrión, sabiendo que soy amante del whisky, me dio la opción a probar el Bikkun Cask Strength y el Pattrar, que es un “whisky” a base de patata y lo pongo entrecomillado, porque la normativa no permite llamarlo whisky porque su materia prima no es la cebada o el grano y con patata no lo permiten llamar así, pero es sorprendentemente bueno, si alguien tiene opción, está bueno y hay que probar de todo en la vida.

La parte final, es la triste despedida después de algo más de 2 horas de visita y nos

disponemos a comprar (el que quiera), sus productos y como buen amante del whisky, pues nos llevamos a Santander 1 botella de cada.

Con todo esto finaliza nuestro viaje a zonas Alavesas y con todo lo que os cuento espero no haberos aburrido y que os haya gustado.

Un abrazo desde Santander os envía vuestro amigo Diego Mulas.





WHISKY ARGENTINO.

En esta oportunidad vamos a viajar a la costa atlántica de la provincia de Buenos Aires donde echaremos anclas en la Ciudad de Mar del Plata.

Fuentes históricas relatan que, el primero en describir fehacientemente en la cartografía de su tiempo lo que hoy conocemos como Cabo Corrientes, fue el marino y corsario inglés Sir Francis Drake en su viaje alrededor del mundo de 1578, bautizando lo que hoy se conoce como Cabo Corrientes, al lugar como Cape Lobos, debido a la abundancia de lobos marinos en sus playas.

Varios siglos después, pero con el mismo entusiasmo por las aventuras de aquellos que se lanzaban a descubrir nuevos horizontes, un médico oftalmólogo de esta ciudad, el Sr. Gustavo Casanova, luego de muchos años de estudio, pruebas, inversión e investigación, fundaba en el año 2020, la primera destilería marítima de la Argentina. Así nació, Cabo de Lobos.





Desde esta hermosa ciudad, cuna del turismo de Argentina, la destilería Cabo de Lobos nos ofrece tres versiones de whisky, un clásico con guarda en barricas de roble americano ex bourbon, un ahumado también añejado en barricas de roble ex bourbon y la versión del clásico, finalizado en barricas que antes tuvieron vino Torrontes.

Estas tres versiones sorprenden muy gratamente, a aquellos que hemos tenido el placer de probarlo.

Hoy queremos presentar la ópera prima de esta destilería, Cabo de Lobos Clásico. Este whisky es bastante joven, pero tiene la característica que su guarda se realiza en pequeñas barricas de 50 litros, lo que genera que el casamiento entre el spirit y la madera sea muy intenso, logrando en muy poco tiempo aromas y sabores muy pronunciados. A estas características, debemos agregar el factor humedad y temperatura, que en invierno tiene mínimas cercanas a los 0°C . y en verano temperatura que rozan los 30°C ., lo que influye de manera sustancial en esta relación química.

Viene presentado en botella de 750 ml. A 44 % ABV, color natural, sin filtrado en frío, con corcho sintético y un arte de etiqueta que hace alusión a su lugar de origen, para aquel que lo desea consumir la experiencia comienza desde que se adquiere la botella.

Notas de Cata:

En la copa vamos a observar que es un whisky que deja bien marcadas las lágrimas sobre el cristal cuando lo agitamos, lo que habla de su viscosidad y calidad en el destilado.

Color:

Ámbar caramelo, con algunos destellos cobrizos.

Nariz:

Frutas pasa, madera, miel, vainilla, flores, dátiles, algo de masa pan, fresco y muy suave, no tiene invasión de notas alcohólicas.

Boca:

Levemente picante, sedoso, llena los espacios con cierta untuosidad, recuerdos de galletas de mantequilla, está presente la madera, caramelo, vainilla y la miel, propias del aporte de la barrica de bourbon. También, podemos encontrar frutos secos, almendras, avellanas y frutos tropicales como la piña y algo de ciruela pasa con un retrogusto medio a corto.

Esta es la presentación en sociedad de este whisky argentino que esperamos que en pocos años pueda llegar a todos los amantes de esta bebida.

Agradecemos profundamente la colaboración de la destilería por darnos la posibilidad de visitar las instalaciones, conocer el proceso de destilación y por la calidez de su propietario Gustavo Casanova, quien no omitió detalle a la hora de abastecer nuestra curiosidad.





COCTELERÍA Y WHISKY

El objetivo de este artículo es el de brindar cierta información que nos interpele y anime a probar el consumo de ese destilado que nos apasiona, de una manera distinta, algo casi tabo. Que nos ayude a atravesar el velo del falso purismo, en pos de probar nuevas experiencias.

La coctelería es, en esencia, un arte similar a la producción misma de los destilados. Su objetivo es, a partir de ingredientes simples, que el producto final sea superior, creando algo distinto. La alquimia dentro de la alquimia.

Hablemos brevemente de su génesis. Similar a lo ocurrido con los destilados, cuyo origen fue concebido como tónico medicinal, la coctelería pareciera haber transitado el mismo sendero.

En el siglo XV, en los claustros ya se destilaban bebidas espirituosas, mezcladas con botánicos, con el objetivo de curar cualquier tipo de males. De allí que se los conociera con el nombre de “aqua vitae”, “Eau de vie” o “uisge beatha”... en fin, agua de vida.

Aquel es el germen de la coctelería.

Ya en el siglo XVI, los marineros comienzan a agregar jugo de limón al Ron y la Ginebra para evitar enfermedades debido a la carencia de la vitamina C. También se hace costumbre el añadir hierba-buena y azúcar o diferentes frutas a los destilados, naciendo así bebidas muy parecidas a los Mojitos, Gimlets o Grogs actuales.

De igual manera, los farmacéuticos o botanistas antiguos que jugaban con alcoholes y alquimia para preparar remedios para dolencias de lo más variopintas: desde dolores de cabeza, la indigestión, hasta superar periodos inexplicables de tristeza.





En 1806 aparece la primera mención escrita de un cóctel, cuando un bartender de New York creó una bebida a partir de una espirituosa, agua, azúcar y bitters para el editor de un periódico local, quien luego lo alabó en su columna como un “estimulante licor”.

Finalmente, el salto definitivo tendría lugar con la guía “How to Mix Drinks”, de Jerry Thomas – apodado el Profesor -, considerado el primer libro de recetas de cócteles, y que en la actualidad se sigue editando y utilizando.

Ahora bien, ya habiendo hablado brevemente de los orígenes, vayamos al meollo de la cuestión. ¿Por qué no acostumbramos a mezclar el whisky? ¿Por qué no damos oportunidad a la preparación de cócteles en casa?

A todos nos ha ocurrido lidiar con quienes manifiestan: “no me gusta el whisky”. Bueno... Según mi interpretación, decir no me gusta la coctelería, es casi tan abstracto cómo aquello.

Existen cócteles con todos los tipos de whiskies - Rye, Bourbon, Scotch y hasta con ahumados-, frutales, con licores, más fuertes o suaves; Todos con perfiles absolutamente diferentes.

En primer lugar, debemos sentar ciertas premisas básicas, aceptar algunos conceptos, que nos prevengan de generar falsas expectativas, que luego nos vayan a frustrar la experiencia:

1. Comprendamos que no estamos tomando whisky, no es necesario (ni esperable) “encontrarlo en el cóctel”, impoluto, sino disfrutar de algo distinto. Estamos buscando una experiencia organoléptica diferente.
2. No utilicemos para la mezcla aquel whisky que no tomamos porque no nos gusta, o económico que compramos a menos de lo que vale una botella de vino. La calidad del destilado repercutirá directamente en el sabor del cóctel.
3. No nos embarquemos en cócteles para los que no tenemos las herramientas, o que son muy complejos. La coctelería no





implica simplemente mezclar ingredientes, y la incorrecta preparación, también tendrá un impacto no deseable en el resultado final.

4. Tratemos de atenernos a las recetas originales (al menos, en principio). De esta manera, podremos realmente apreciar aquello que quien lo creó, consideró óptimo para la experiencia; para experimentar, ya habrá tiempo.

5. Busquemos cócteles que “vayan con nuestro perfil”. Si no nos gusta el bourbon porque es muy dulce, difícilmente el Manhattan u Old Fashioned, nos generen algo distinto.

En segundo lugar, hablemos de las herramientas. Enumeraré aquellas cosas que considero necesarias, a nivel doméstico, y ofreceré algunas alternativas de reemplazo, en caso de no disponer de ellas.

- Vaso mezclador: Necesitamos algún receptáculo donde mezclar, no necesariamente de uso profesional, pero sí que sea amplio. Cualquiera que tengamos a mano, servirá.
- Cuchara larga: Las profesionales son de acero inoxidable, pero podemos utilizar cualquier cuchara o elemento largo que tengamos a disposición.
- Jigger (medidor): Aquí, debemos tener presente que lo más importante no es la cantidad exacta del líquido (30ml/40ml, ect.), sino la proporción entre las bebidas que vamos a mezclar. Si no tenemos un jigger, podemos usar cualquier cosa que nos ayude a mantener las proporciones de la receta. A modo de ejemplo y anécdota, un bartender que no disponía de un jigger, utilizaba un “huevero”, eso que nuestras madres solían tener para apoyar el huevo pasado por agua.
- Vasos: Obviamente, no podemos tener en casa todos los vasos adecuados. Con disponer de un vaso de trago largo (highball) y uno de trago corto (de whisky u old fashioned), andaremos bien.
- Bitter de angostura: Si bien no es una herramienta, sino un ingrediente, lo agrego en este listado porque es algo cuyo único uso es en la coctelería y que no es barato



(aunquerinde muchísimo, porque se utiliza de a gotas). Es realmente imprescindible cuando el trago lo requiere.

Finalmente, dejo algunos cócteles que he probado en casa, y que a mi criterio son perfectamente posibles de replicar a nivel doméstico.

Highball

El más simple y sencillo. Ideal para el calor, es esencialmente whisky con soda, mucho hielo y una rodaja de limón o naranja. Lo interesante de este cóctel, es que podemos “experimentar” con las proporciones y el whisky utilizado, hasta encontrar el que mejor nos funcione.

Es un trago directo (se prepara en el vaso donde lo consumiremos), en vaso de trago largo (highball).

Yo lo preparo en una proporción 30% whisky / 70% soda, con rodaja de limón. Lo he disfrutado mucho con whiskies irlandeses (Jameson/Tullamore DEW/Bushmills) y,

particularmente, lo recomiendo con el Single Grain Barley Wine Cask de La orden del Libertador.

Old Fashioned

Clásico de Clásicos, cóctel a base de whisky y... whisky. Sólo se utiliza un poco de bitter de angostura y azúcar en la preparación.

El modo de preparación puede ser un tanto “complejo”, aunque (seamos sinceros), en realidad no... Colocamos el azúcar (un terrón, o una cucharada en su defecto) y lo embebemos en 3 gotas de bitter de angostura. Revolvemos hasta disolver parcialmente, generando una especie de melaza, que luego distribuiremos en el fondo y paredes del vaso. Luego, vertemos el whisky (50ml), terminamos de disolver el azúcar revolviendo con una cuchara, y agregamos 2 o 3 hielos grandotes. Volvemos a revolver, decoramos con una cereza o cascara de naranja; ¡¡y a disfrutar!!

Este cóctel debe prepararse con whisky de centeno (el Canadian Club es el que aparece en la mayoría de las recetas), aunque es factible reemplazarlo con un bourbon (queda más dulce, menos herbal). El Jim Beam Whitees una opción económica, aunque idealmente podríamos irnos a un Bulleit, un Bourbon con mayor contenido de centeno. Yo lo he probado con el Rittenhouse Rye y con el Jack Daniel’s Rye, ambas excelentes opciones.

Godfather

Combinación de whisky escoces y licor Amaretto. Es un trago potente, que maneja



sutilmente el balance amargo/dulce del licor de almendras.

Se prepara con partes iguales de whisky y licor, aunque, al igual que con el Highball, también podremos experimentar con esas proporciones, para ajustarlo a gusto.

Se prepara directo en un vaso de whisky u old fashioned, con hielo de base.

Este trago prefiero armarlo con Blends escoceses, no ahumados, de sabores poco intensos. Ideal para un Famous Grouse o un Johnnie Walker Red. Si queremos mejorarlo un poco, un Loch Lomond Reserve o un Chivas 12, funcionarán a la perfección.

Boulevardier

Variación del Negroni, reemplazando el Gin por Whisky

(escocés). Aunque la receta original contenía partes iguales de Whisky/Campari/Vermouth Rosso (dulce), con el tiempo fue evolucionando, ganando algo de protagonismo en la mezcla el Whisky. Actualmente, las proporciones son: 11/2 medida de whisky, por 1 medida del Campari y del Vermouth.

De preparación directa en un vaso de whisky (puede ser un copón, como el Negroni o el Gin-Tonic), se vierten los ingredientes, se agregan unos cubos de hielo y se revuelve ligeramente.

Para este coctel, al competir el whisky con los sabores intensos del resto de los ingredientes (principalmente el Campari), prefiero utilizar whiskies de malta. Tanto el Monkey Shoulder como Glenlivet Founder's Reserve funcionan perfectamente.

Manhattan

Un cóctel clásico, realmente riquísimo y muy fácil de preparar.

Básicamente, son partes iguales de whisky de centeno y vermouth rosso (dulce), con unas gotas de bitter de angostura.

En este caso, lo prepararemos en el vaso mezclador, colocando los ingredientes con mucho hielo grande. Mezclamos con vehemencia durante 30 segundos y vertemos el contenido en el vaso (copa de manhattan, idealmente, sino un vaso de whisky), sin el hielo. Por último, una cerecita al marrasquino (opcional, aunque va muy bien).

En términos de elección del whisky, lo antedicho para el Old Fashioned aplica para el

Manhattan.

Rusty Nail / Smoky Nail

Similar al Godfather, este trago es una combinación sencilla de whisky escoces y el licor Drambuie (“bebida que satisface”). De carácter dulce, herbal e intenso, es un trago muy especial.

Siempre en proporción 2 partes de whisky por 1 de licor, en sus 2 variantes, el Rusty con whisky no ahumado y el Smoky con whisky ahumado. Se prepara directo en vaso de whisky, con una base de hielo.

Este trago es un claro ejemplo de la diferencia que marca el whisky utilizado en la mezcla. Ambos funcionan mucho mejor con whiskies de malta que con whiskies de grano. En lo personal, vuelvo a elegir el Monkey Shoulder para el Rusty y el Port Charlotte 10 para el Smoky. Si quisiéramos hacerlo full Isla de Skye, de donde viene el Drambuie, podríamos utilizar el Talisker, de esa misma procedencia.

Finalizo animándolos a que los prueben, estos o cualquier otros. Yo estaba del otro lado hasta que me obligué a probar, para mi sorpresa al darme cuenta de que existía un mundo por descubrir.

La curiosidad y las ganas de probar algo distinto, despejaron la niebla del prejuicio y me abrieron paso a un mundo de experiencias.

¡Albricias... y Slainte Mhath!



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.



WHISKY Y SONIDO

En este vídeo, Nahum te lleva a través de todo el proceso de creación de Blackened, un whisky americano único que ha sido creado en colaboración con la banda de rock Metallica. Nahum te muestra cómo la creatividad puede unir dos mundos aparentemente diferentes y cómo la música influye en el sabor del whisky.

Además, Nahum es un apasionado del whisky y ha creado el podcast de Whisky en español, donde comparte su conocimiento y pasión por esta bebida con otros amantes del whisky. En el vídeo, Nahum también te presenta a los expertos detrás de Blackened y te muestra cómo cada persona involucrada en la creación de este whisky es un verdadero artista en su campo.

En cuanto al sabor, Blackened es un whisky delicioso con notas de vainilla, caramelo y roble, y un toque ahumado al final. Pero lo que realmente hace que Blackened sea tan especial es la colaboración entre la destilería y la banda de rock. La música de Metallica realmente le da un toque especial que no se puede encontrar en ningún otro whisky.

En resumen, este vídeo es una verdadera joya para todos los amantes del whisky y la música. Nahum te lleva en un viaje enológico y musical que te muestra cómo la creatividad puede unir dos mundos aparentemente diferentes y cómo la música influye en el sabor del whisky. Además, Nahum te presenta a los expertos detrás de Blackened y te muestra cómo cada persona involucrada en la creación de este whisky es un verdadero artista en su campo.



Nahum: Whisky en Español