



# 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.

