



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 interesa 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.

