



# DESTILERÍA DEMIAN, UN ARTESANO ARGENTINO.

En esta oportunidad, nuestro viaje por el camino del whisky artesanal argentino nos lleva rumbo al corazón de la pampa húmeda de la Provincia de Buenos Aires, más precisamente, a la localidad de Exaltación de la Cruz.

Ahí nos vamos a Encontrar con el Sr. Max Demian Pelegrí, médico veterinario especialista en caballos. Un apasionado por la cocina, y en especial, por los alimentos fermentados como, por ejemplo, el queso, el café, el chocolate, el vino, la cerveza y el propio WHISKY.

En ese curso de las cosas, ya en los albores de este siglo, en el año 2001, probó por primera vez la cerveza realizada de manera artesanal y ahí se despertó esta pasión, imaginando que si era posible hacer una cerveza de forma casera, o mejor

dicho, no industrial, porque no probar con el whisky.

Para ese entonces, intento dar con un whisky artesanal hecho en argentina para poder establecer un punto de inicio y comparación, pero por esos tiempos aún no existía algo así, por lo que comenzó con un derrotero





de ensayos, a fin de dar con un producto que pudiera contener el espíritu del terruño, la cebada de la papa Argentina y la generosidad del agua que se extrae a más de 150 metros de profundidad del acuífero Puelche.

Sin dejar nunca de estudiar, investigar y experimentar con diferentes técnicas de maceración y fermentación, puntos de corte y otros procesos, en el año 2018 decidió dar un paso más y empezó a añejar sus primeros whiskys”.



El whisky DEMIAN CLÁSICO es un Single Malt embotellado a 40 % ABV producido a partir de cien por ciento de cebada malteada, una fermentación larga, destilado en alambiques de cobre en pequeñas producciones, su perfil con mucho cuerpo, almibarado, dulzón y maltoso.

Este producto está elaborado SIN FILTRADO EN FRÍO Y CON COLOR NATURAL, lo que hace que cada vez que abrimos una botella nos preparamos para disfrutar de este whisky con todos los sentidos, desde su color, sus aromas y lo que nos deja en boca, representando en todos sus aspectos aquello que el maestro destilador nos ofrece.

Hoy la DESTILERÍA DEMIAN cuenta con dos alambiques de cobre Pot Still de 150 y 50 litros respectivamente y materiales de acero inoxidable. En la destilería se realiza todo el proceso artesanal de elaboración del whisky, desde el malteado del grano crudo hasta el ahumado de la malta y el embotellado del producto final.

La guarda de este Single Malt se realiza en barricas de roble americano y roble francés de 25 y 50 litros lo que le añade a 25





este whisky notas muy particulares y de gran profundidad ya que el interacción entre la madera y el líquido le aportan un carácter y cuerpo digno de aquel que quiera probar un whisky con mucha personalidad.

Notas de Cata:

En la copa se mueve de manera levemente aceitosa, dejando marcadas finas lágrimas sobre el cristal, de color ámbar con destellos rojizos brillantes semejantes a el caramelo del flan.

Nariz: miel, vainilla frutas dulces, nuez, caramelo y sin alcoholes presentes.

Boca: miel, frutos secos, fresco, maltoso, miel, vainilla, caramelo, pimienta negra, clavo y algo de frutas pasas.

Por todo lo dicho y con la expectativa de poder probar todos los productos que se realizan en la Destilería Demian, Vermuth, Ron, Brandy, Grappa y Gin (tiene una variedad AHUMADA), lo seguiremos visitando, para poder hacerles conocer un poco más de estos destilados argentinos que realmente despiertan la atención de aquellos que lo hemos probado por primera vez.

IG: @destileriademian

