



Las Barricas y el Whisky

INTRODUCCIÓN

Como sabemos, el proceso de elaboración de whisky abarca los pasos de malteo y molienda de los granos, la maceración, la fermentación, la destilación del mosto y la posterior maduración, previa al embotellado.



La barrica es la principal protagonista de este último paso, llamado maduración o añejamiento. Si bien tradicionalmente se le decía añejamiento, es más adecuado

hablar de maduración, ya que el destilado no sólo se está haciendo más “viejo”, sino que durante el proceso sufre una serie de transformaciones – intencionadas – que van más allá del mero paso del



tiempo.

Se suele decir que la maduración es responsable de entre el 60% hasta el 80% de los sabores y aromas del whisky. Sin embargo, yo prefiero entenderlo como un proceso integral, en el cual la maduración es un eslabón de una cadena, ya que si bien es cierto que muchos esteres aromáticos “nacen” durante la maduración, sin ciertos congéneres o precursores resultado de los procesos anteriores – fermentación o destilación-, simplemente no podrían generarse.

Independientemente de lo antedicho, podemos afirmar sin temor a equivocarnos, que en la actualidad sería casi imposible imaginar un whisky sin algún tiempo de maduración. Sin ir más lejos, las normativas de casi todos los países del mundo exigen un mínimo de paso por barrica, con más o

menos condiciones, de 2 o 3 años.

HISTORIA

Pero, comencemos por el principio. cuál fue el origen de la utilización de barricas?

Primitivamente, las barricas (o el receptáculo elegido en el momento) eran simplemente herramientas utilizadas para el almacenamiento y transporte.

A lo largo de la historia, se han utilizado para tal fin desde ánforas de arcilla hasta pellejos de animales, pasando por todo tipo de contenedores, de diversas formas, tamaños y materiales.

Si nos enfocamos en la tonelería, como la conocemos en la actualidad en el mundo del whisky, se considera que en Europa se desarrolló con los Galos, debido a la abundancia de roble en la zona.

En principio, habrían utilizado los troncos ahuecados, hasta que descubrieron y perfeccionaron las técnicas de ablandado y cortado de la madera, en lonjas (llamadas duelas. Esas duelas, unidas en forma circular y sujetadas con aros de madera o mimbre, daban forma a la barrica.

¡Y que efectiva que resultó! No tenía filtraciones, y su forma redonda facilitaba su traslado; no era necesario cargarlas, solo hacerlas rodar.

Posteriormente, cuando los romanos invadieron la Galia, rápidamente adoptaron su utilización. El reemplazo de las ánforas por barricas en el imperio



romano supuso una revolución en el almacenamiento y traslado de sustancias alimenticias.

Ahora bien, existe una sustancial diferencia entre almacenamiento y maduración. Lo primero es simplemente el estibado de la mercancía, a la espera de su traslado o disposición, mientras que la maduración supone poner deliberadamente el líquido en el barril con el objetivo de alterar su sabor.

Esta práctica cobró relevancia en la elaboración de whisky a principios del siglo XIX, cuando la industria comenzó a comercializarse a escala.

En esa época, ante una creciente demanda de calidad y, en mayor medida, cuando el paso por barrica se convirtió en un requisito legal (entre 1915 y 1916), los destiladores de Escocia recurrieron a las experiencias previas de los productores de coñac y ron (quienes ya envejecían sus productos desde mediados del siglo XVIII).

Ellos habían ido percibiendo que, durante los viajes

largos de transporte al Reino Unido, sus destilados adquirirían color, se suavizaban y desarrollaban una nueva gama de sabores.

Durante todo el siglo XX las destilerías comenzaron a dar cuenta de los efectos y a refinar las técnicas de maduración, lo que fue un precedente vital para la exportación del Single Malt al mundo, luego de la “whisky loch crisis” de los 80.

En la actualidad, ya existe una ciencia bien desarrollada detrás del manejo de las barricas, llegando a ser uno de los principales puntos de gestión por parte de las destilerías y mezcladoras.



EL ROBLE

Si bien las barricas podrían -teóricamente- ser de cualquier madera, el roble ha sido la elegida a través de la historia en todas partes del mundo donde se encontraba disponible, por diversas razones, aun válidas hoy en día.

1. Su característica estructural evita filtraciones, pero a su vez poroso, lo que permite que el líquido respire. El intercambio de oxígeno (o micro oxigenación) es imprescindible durante la maduración.

2. Tiene una alta dureza, aunque, al trabajarla aplicando con calor y humedad, se torna flexible sin romperse, lo que facilita el armado de la barrica.

3. Es una madera muy rica en ciertos compuestos responsables de muchos de los sabores y aromas que conocemos en el whisky.

Dentro de las variedades de roble más utilizadas, podemos encontrar:

Quercus Alba – Roble Blanco Americano

Originario de Norteamérica, es muy idóneo para la maduración de whisky, ya que son de rápido crecimiento con troncos rectos y altos. Es el más utilizado para la maduración de whisky – casi exclusivo en la industria del Bourbon y, en la actualidad entre el 90%-95% del spirit escoces es

madurado en Roble Americano. Típicamente ofrece notas de coco, vainilla, miel y nueces.

Quercus Robur – Roble común o español

Crece en el norte de España y en Limusin, Francia. Es el más comúnmente utilizado para la maduración de Cognac y Jerez. Contribuye con sabores a especias y frutos secos, pasas y ciruelas. La madera es más tánica y menos aromática.

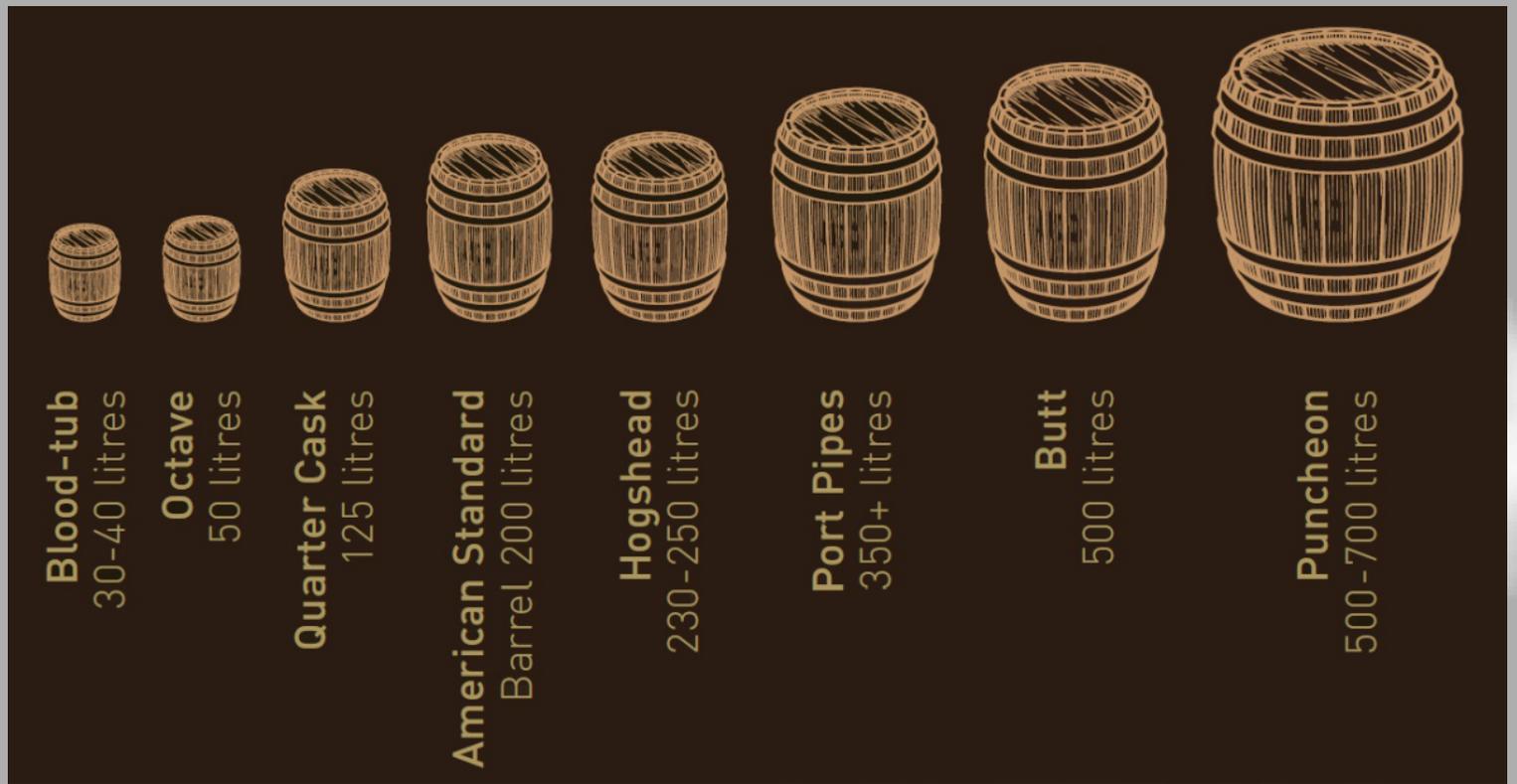
Quercus Petraea - Roble Frances

Crece principalmente en Francia y parte en Europa del Este. Utilizado frecuentemente en la maduración de vino, poco utilizado en la industria del whisky. Su madera es muy aromática, ofreciendo notas a madera especias.

Quercus Crispula – Roble Mizunara o Japones

No crece recto y posee una madera más húmeda, lo que hace más difícil trabajar la barrica. Además, son pocos los especímenes disponibles en Japón y, para hacer una barrica, es necesario que el ejemplar tenga 200 años. Además, la madera es más porosa (Mizunara se traduce como “roble de agua”), lo cual hace la barrica más propensa a gotear.

En la actualidad se utiliza muy poco, en maduraciones parciales o para acabados. Produce aromas que recuerdan a incienso, sándalo, especias y coco.



Otros tipos de madera, que se están empezando a utilizar, de forma experimental, son (sólo por mencionar algunas): arce, cerezo, castaño, acacia, haya, fresno, lenga, pechiche, chinquapin,

TAMAÑOS DE BARRICAS

En la elaboración de whisky, el uso de barricas para la maduración es un concepto relativamente moderno (extendido en la segunda mitad del siglo XIX y recién obligatorio en Escocia a partir de 1915). Eso hizo que, en la práctica, (y por cuestiones económicas) resulte más viable la utilización de barricas previamente utilizadas por otra industria: En principio las de jerez que llegaba a granel en toneles desde España, y luego las de bourbon americano (que no admiten en su norma la reutilización de barricas).

En la actualidad, los tipos de barriles utilizados en la maduración de whisky son:

Blood-tub – 30-40 litros

Octava – 50 litros

Quarter cask – 125 litros

ASD o American Standard Barrel – 200 litros– Ex-bourbon

Hogshead – 225-250 litros – Ex-bourbon

Port Pipes - +350 litros

Butt– 500 litros – Ex-jerez

Puncheon 500-700 litros

Como se ha mencionado previamente, las barricas más utilizadas son las ASD o Hogshead (ambas ex-bourbon) o los Butts (o botas, Ex-jerez).

Barricas con capacidad inferior a los 200 litros se suelen utilizar en acabados, dado que el mayor contacto de la madera con el destilado aumenta la interacción entre ambos, por lo cual debe tenerse cautela para que el whisky no se “pase de madera”.

Las barricas de mayor tamaño se suelen utilizar para el “marriage” o casamiento de varias barricas o para mezclas, previo al embotellado.

Por último, capacidades superiores a 700 litros, en general, no están permitidas por normativa en la mayoría de los países.

TRATAMIENTOS DE LA BARRICA

Toda barrica pasa por algún tipo de tratamiento previo al relleno con el destilado para su maduración. Hasta las barricas previamente utilizadas son acondicionadas de alguna manera antes de volcar el spirit dentro.



Tratamientos por calor – Carbonizado o Tostado

En el carbonizado, el interior de la barrica literalmente se prende fuego por un periodo breve de tiempo, lo que genera una capa negra de carbón. Esto ayuda a descomponer la estructura del roble, permitiendo una más sencilla y profunda penetración en la madera por parte del destilado, ergo propiciando una más intensa interacción.

Adicionalmente, la capa de carbón que se genera en el proceso ayuda a remover componentes sulfúricos y otros asociados a la inmadurez del destilado.

Existen distintos niveles de carbonizado, cada uno con diferentes efectos en el espectro de aromas y sabores que la barrica luego impartirá al destilado.

No.1 = 15 segundos

No.2 = 30 segundos

No.3 = 35 segundos

No.4 = 55 segundos – conocido como piel de lagarto o “alligator”

Algunas destilerías han experimentado incluso con carbonizados de hasta 3-4 minutos.

Cuando la barrica esta recientemente carbonizada es cuando genera el efecto más dramático sobre el whisky. A medida que se va reutilizando (lo que se conoce como refill), ese impacto se va atenuando.

El tostado es un tratamiento con calor mediante el cual el interior de la barrica es calentado por alrededor de 15-20 minutos a temperaturas de aproximadamente 180 grados. Esto genera una capa, conocida como “capa roja”, entre la madera carbonizada y la madera virgen.

En esa capa roja es donde se produce la degradación de la lignina, que genera color y componentes extractivos. Sin embargo, estos efectos también dependen del tipo de madera, del nivel de calor y del tipo de destilado que está siendo madurado.

El tostado generalmente se clasifica en ligero, mediano o intenso, dependiendo de la temperatura y

el tiempo de exposición.

Rejuvenecimiento / STR (Shave, Toast, Re-char)

Una barrica se considera rejuvenecida cuando es des-carbonizada y re-carbonizada. El des-carbonizado se realiza mediante el “afeitado” de unos milímetros del interior de la barrica, despejando una nueva capa “virgen” que puede ser re-carbonizada. Previamente a la re-carbonización, se realiza un tostado para caramelizar los azúcares de la madera.

Este método fue desarrollado por el Dr. Jim Swan, como respuesta ante la falta de barricas. El método fue pensado para utilizar barricas ex-vino, las cuales sin tratar impartían demasiados “restos” del vino, resultante en fuertes taninos y sulfuros. Con el primer afeitado, se busca remover parte de esas trazas del vino (aunque no todas), y llegar a parte de la madera virgen (aunque no toda), logrando un balance entre los dos perfiles.

Sazonado

Refiere al tratamiento, mediante el cual, se toma una barrica y se deja reposar un líquido (vino, cerveza u otro destilado) para que la barrica absorba ciertos

compuestos extractivos por un tiempo determinado, previo a la utilización de ésta para la maduración del whisky.

Es una practica alternativa cuando no se pueden conseguir barricas ex – algo, como ha ocurrido con las barricas ex-jerez. En lugar de conseguirlas (por no haber disponibilidad o por su elevado costo), se toma una barrica de refill, se la rejuvenece y luego se la sazona.

Obviamente, es un tema extensísimo y podría decirse que queda mucha “duela por cortar”. Lo vertido en los párrafos precedentes busca simplemente abordar sintéticamente ciertos aspectos centrales o “títulos” del tema barricas. Cualquiera de ellos puede ser ampliamente desarrollado.

Espero que la información les sirva y nos vemos en la próxima!!

