

WHISKY DIGITAL



WWW.WHISKYDIGITAL.COM

INDICE.

Armonias Marineras-----	3
Las barricas y el whisky-----	12
Rarakun-----	21
¿Y ahora qué?-----	31
Mortlach y Davidoff-----	39
5 whiskies españoles-----	46
Residence Café Bilbao-----	53



ARMONIAS MARINERAS

Por Patricia Vico

Apenas hace 7 días acabó el verano.

Apenas 7 días...

Verano eterno, infinito como el mar, se hizo tan largo...

Sólo me acuerdo echar la vista atrás.

La brisa se impregna en mi cara, el ambiente húmedo y salino, respiro.

Vuelvo a mirar atrás, estoy en Escocia, solo puedo imaginar, transportarme allí, de Madrid a Escocia.

Aparezco en un paraje infinito, miro a mi alrededor y me encuentro viandas, sensaciones, ¿Te vienes?.

He de dar 7 pasos, como los días, que han despedido el verano.

Mirando el horizonte, sin querer caí en un precipicio absorbente y volé, la suerte muy cerca de las rocas.

7 personajes me acompañaron en una especie de remolino

la sal, los peces, algas me cogieron de la mano y me dieron la bienvenida, para presentarme el mundo:

Special Release.

CARDHU 16. EL PARAÍSO OCULTO DE LA ROCA NEGRA.



Sumida en el paraíso de la roca negra, que rompió y brotó un paraíso tropical, traspasando una puerta roja. Me invitaron a un whisky fresco, vibrante y un toque dulce aportado de su final en barricas de ron Jamaicano, seducida por esos aromas cítrico de pomelo y toques tropicales recordando al mango y la piña.

Sus notas suaves y frutales, armonizar con la delicadeza de los berberechos, permitiendo sus sabores marinos se destaque mientras se

mantiene un equilibrio suave en el paladar.

Armonía Cardhu 16 con berberechos.

SINGLETON 15. LA HECHICERA DEL SOLSTICIO RUBÍ.

Sumergida en las profundidades de las hipnotizadoras cavernas esmeralda del río Ord.

Otro solsticio más su brillante mirada convirtió ese río en rojo rubí, como las barricas que guardaban sus mágicos néctares.

Una combinación delicada, la suave ventresca con Singleton, un encuentro de suavidad y elegancia, toques de miel y frutos secos, se entrelazan con la frescura del mar.

Al dar un bocado a la ventresca Singleton acaricia una textura sedosa de vainilla y cítricos, armonizando con la riqueza de la ventresca.

Un final cálido y persistente, con un equilibrio perfecto entre la frescura del mar y la dulzura del whisky.

Armonía Singleton 15 y Ventresca.



OBAN 10. EL FUEGO CELESTIAL.

Seguí caminando, un vívido resplandor de luz creció en el cielo negro, una criatura parecida a un conejo cargó los cielos de brillos violetas, ciruelas y moras.

La aurora boreal iluminó a una de las destilerías más antiguas de Escocia, la que los vecinos la llamaban la bahía tranquila.

Allí ofrecían unas deliciosas Almejas. Los destiladores de Oban, fabricaban un whisky que capturaba la esencia de la brisa marina fusionando los campos verdes terrenales.

Almejas y Oban se combinan para crear una experiencia fresca y aromática.

Al acercar la copa los aromas florales y frutales de Oban se entrelazan con la sutil fragancia marina de las almejas, mientras en boca el whisky despliega



sabor de manzana verde complementándose a las mil maravillas, dando un final limpio y refrescante invitando a otro bocado y trago.

Armonía Oban 10 y Almejas.



MORTLACH 16. EL SETO DE LA LUNA DE SANGRE.

Cayó la noche, repentinamente la luna se volvió roja el cielo de Mortlach estaba bajo el poder de la Bestia de Dufftown. Luz rubí proporcionado por la combinación de barricas de oporto tawny y red muscat.

Mortlach, en gaélico "la pradera desnuda", se ofrecían otras apetecibles viandas.

Conocida por su rica historia y carácter audaz, otro extraño ser se acercó y me ofreció unas sardinillas plateadas juntas en una dorada lata y una rama de

hinojo.

La mezcla de ahumado y las hierbas, con otro whisky esta vez ahumado y especiado.

Las notas ahumadas de Mortlach complementan muy bien con la intensidad y el carácter de las sardinillas, creando una combinación sabrosa y equilibrada.

Armonía Mortlach 16 y Sardinillas.

CLYNELISH 12. EL GUARDIÁN DE LOS OJOS DORADOS.

Un lince se despidió de mí, sus ojos brillantes y dorados seguían mirando las barricas, protegiéndolas en los frondosos verdes de las Tierras Altas.

¡Sigue ya queda poco!

Otro alto en el camino, Clynelish, llamaban a una destilería rodeada de campos dorados, los gaélicos también la apodaban como la "ladera verde".

Su whisky inspirado en la dulzura de la miel y fragante enebro.



En la copa cera de abeja con fruta madura, con las navajas una fusión en boca salina, aceitosa y toque de pimienta. Este picante del whisky realza los sabores del mar, dejando en el paladar un final persistente.

Armonía Clynelish 12 y Navajas.

TALISKER 11. CRIATURA BRILLANTE DE LAS PROFUNDIDADES.



Sabía acababa este viaje, empecé a correr muy cerca de la orilla del mar, tropecé y caí en las gélidas y tempestuosas aguas, una criatura iluminaba los fondos del mar. No te asustes es Talisker, un whisky dulce, salado, atronador, ahumado, salvaje como Yo, decía la luminosa criatura.

Di el primer trago, el líquido recordaba a las olas golpeando las rocas.

El intenso sabor del Erizo encontraba su contraparte en la robustez de Talisker.

En nariz ahumados, aromas de pimienta y toques salinos que armonizan con el Erizo.

En boca, la potencia del whisky se combina con la cremosidad del erizo, generando una explosión de sabores ahumados, salinos y picantes, final largo y cálido con notas persistentes de especias.

Armonía Talisker 11 y Erizo de mar.

LAGAVULLIN 12. LAS LLAMAS DEL FÉNIX.

Parecía el final, una chispa cayó del cielo, todo se incendió, una tormenta comenzó, las llamas se apagaron todo estaba cubierto de humo, algo salió de esas cenizas, relucientes plumas se elevaron al cielo, el Fénix saludaba desde Lagavullin.

Esta es tú última copa, el viaje acaba aquí.



Esa copa con aromas de turba, humo, notas salinas y marinas, acompañado de los percebes daban frescura al trago.

En boca la potencia del whisky resalta los los sabores salinos y yodados de los percebes.

El final largo intenso, persistente mar y turba. Fusión única.

Armonía Lagavullin 12 y Percebes.

Volví a cerrar los ojos al abrirlos, otra vez, de vuelta al acero y el cemento.

Pero no fue un sueño, el mundo SPECIAL RELEASE 2022 está ahí.

Te invito a disfrutar de estas armonías con whisky y delicias del mar



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.

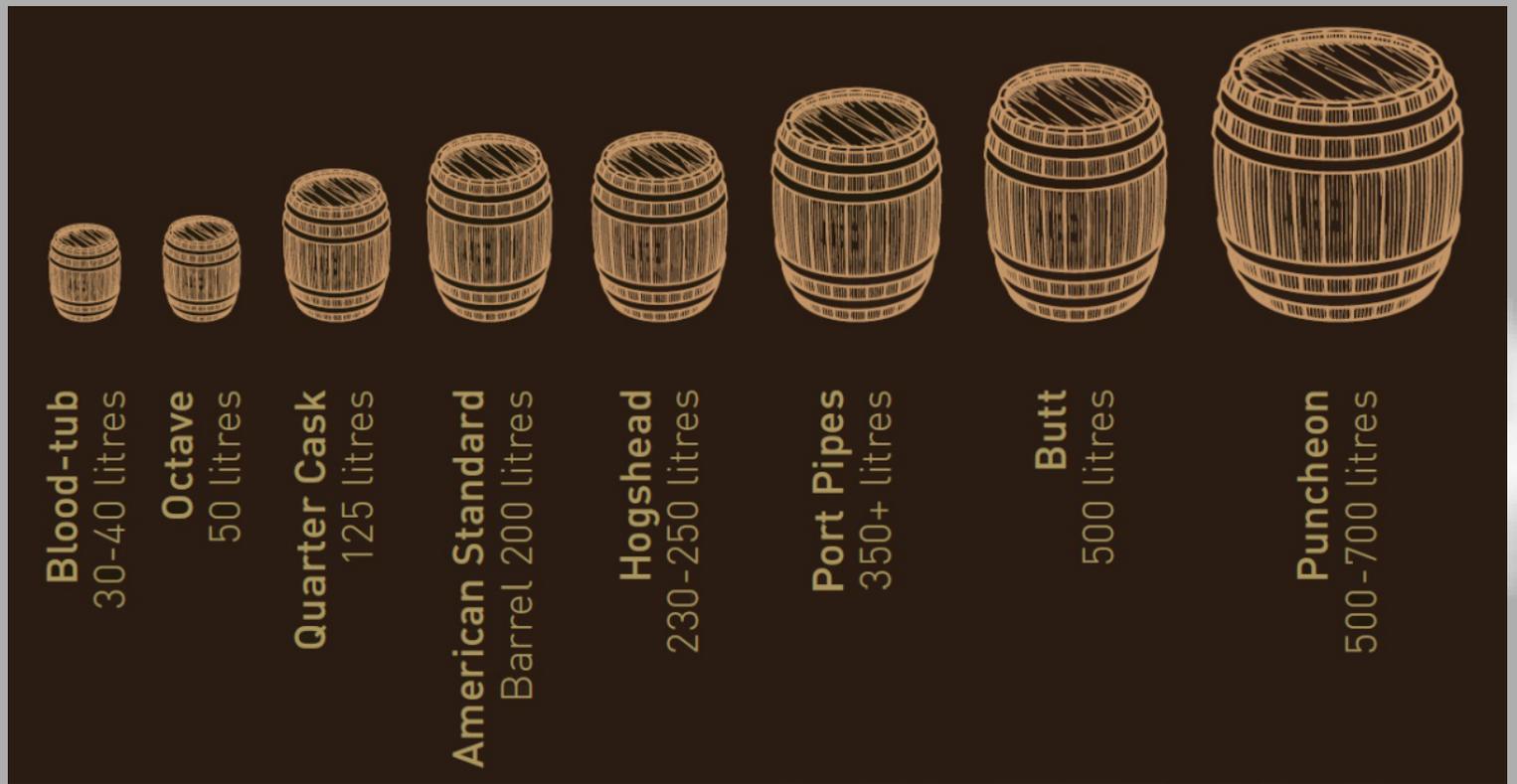
Quercus Petraea - Roble Frances

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!!





RARAKUN

Un viaje al whisky de la Patagonia

Nuestro viaje por la ruta del whisky Single Malt Argentino, nos trajo hasta la provincia patagónica de Río Negro, a la localidad de Villa Regina donde se encuentra la destilería RARAKUN.-

Es una micro destilería que nació como un proyecto familiar, con una producción que va en aumento año tras año hasta llegar a un objetivo de 5000 botellas anuales. Siempre en ediciones limitadas y botellas numeradas. Priorizando siempre la calidad frente a la cantidad.-



Su primer alambique es tipo pot still 100% de cobre fabricado en España con una capacidad de 30L. Con el que realizaron las primeras pruebas y produjeron la primera edición de tan solo 80 botellas las cuales salieron a la venta en febrero del 2021.



Actualmente cuentan con un alambique, el cual es 100% cobre de tipo pot still fabricado en Argentina. Posee una capacidad de 250L y es con el que hoy en día están destilando.

Para la fabricación de este Single Malt se están realizando 3 maceraciones semanales de 200L en las que se utilizan 150kg de cebada malteada y luego de 5 días comienzan con su respectiva destilación, teniendo una secuencia armada que permite estar siempre con la capacidad operativa al 100% optimizando los tiempos de producción.

En RARAKUN se utiliza cebada nacional, una variedad especial para whisky que se viene desarrollando hace tiempo, que les provee la empresa Boortmalt.

Esta cebada utilizada por la destilería posee un perfil organoléptico que otorga congéneres excepcionales al destilado con un muy buen rendimiento de alcoholes

Otro punto interesante en esta etapa es que realizan la molienda al inicio del macerado. Lo que permite extraer lo mejor de los granos recién molidos.

En este sentido es comparable al café, ya que cuando se extrae un producto de granos recién molidos, el resultado es una bebida con cuerpo, sabor y aroma muy intensos y marcados. Muy







distinto a lo que resulta de un grano que fue molido varios días antes de su uso.

La elaboración de este whisky tiene como punto de inicio tres nobles ingredientes, agua del Río Negro que cruza esa zona patagónica, cebada local cuidadosamente seleccionada y levaduras especialmente utilizadas para Whisky Single Malt.

Así se da comienzo a un proceso de elaboración totalmente artesanal, que a lo largo de su tiempo de añejamiento y con la ayuda del clima local que durante el año presenta una temperatura promedio

mínima de 1°C y máxima de 33°C, con una amplitud térmica diaria que oscila aproximadamente unos 15°C, entre mínima y máxima, genera y extrae los mejores aromas y sabores.

Este whisky es añejado durante 30 meses, en barricas de roble americano ex-bourbon de primer uso, con tostado intenso.

De sabor sedoso, limpio, madera, apenas picante, vainilla, canela, caramelo, durazno, fresco, con toques cítricos y maltoso.

En nariz es agradable, dulce, frutado, no se distingue el perfil de sus 40% ABV al cual viene embotellado, chocolate y maltas.

En la copa deja bastante marcadas sus lágrimas, un color dorado pálido sin colorante, ni filtrado en frío.

Un final corto que pasa rápido.

Realmente como conclusión estamos frente a un producto que va a ir evolucionando, interesante que vale la pena probar.



¿Y AHORA QUE?

Ya hemos encontrado ese whisky que nos voló la cabeza y queremos profundizar en este mundo, ¿qué hacemos? Lo primero, y prometo que seré breve para que no se os pase por la mente ese temido “Me abuuuurrroooooo!!!!”, es un poco de historia de los inicios del whisky. El whisky es un destilado a base de granos fermentados, y la destilación es un proceso muy antiguo que se remonta a la antigua Mesopotamia, que pasó por varias culturas como la griega y la árabe, pero nunca para destilar alcohol (su uso era principalmente para el destilado de perfume). Llego a Europa de manos de los monjes, de hecho, se dice que fue San Patricio quien introdujo el alambique y la técnica de la destilación en Irlanda, y que el destilado que elaboraban era de uso medicinal. El primer registro en el que se menciona la creación del whisky como tal data del 1 de junio de 1494 y se le atribuye a un monje escocés llamado John Cor, pero la primera referencia a la destilación de granos se remonta a Irlanda en 1405, así que se puede decir que el whisky o “uisge beatha” (agua de vida) como se conocía en sus inicios es irlandés, no

escoces como cree la mayoría. Y hasta aquí.



El whisky se elabora principalmente de dos maneras, o bien exclusivamente con cebada malteada (fermentada) o con lo que se llaman granos, como por ejemplo maíz, trigo, centeno o cualquier otro cereal. Estos dos tipos de elaboración por separado o combinados dan paso a las diferentes variedades de whisky:

Single Malt: Single por estar hecho en una sola destilería y Malt por estar elaborado solo con cebada malteada. Es la mezcla de varios barriles de diferentes edades de la misma destilería, excepto si en la etiqueta especifica que es de un solo barril. Cabe decir que, en las etiquetas con edad, los años que aparecen siempre corresponden al whisky más joven de la mezcla, un whisky de 12 años puede



contener algún porcentaje de whisky de 15 años o más, pero en el momento que contenga una gota de 12 años, debe ser etiquetado como 12 años. Esto vale para todas las variedades de whisky.

Blended Malt: Se trata de una mezcla de Single Malt de diferentes destilerías. También puede estar etiquetados como Malta Pura.

Grain Whisky: El Grain whisky está elaborado con al menos un tipo de grano distinto a la cebada malteada como por ejemplo trigo, maíz o centeno.

Blended Whisky: El whisky Blended está hecho a base de la mezcla de Single Malt y de whisky de grano. Un Blended puede contener whisky de muchas destilerías



Así como la elaboración del whisky, también influye de manera crucial en el resultado final donde se elabora:

Whisky Escoces: Según la legislación escocesa, un whisky debe madurar un mínimo de 3 años en barricas de roble usadas que no superen los 700 litros y embotellado con un mínimo de un 40 por ciento de alcohol, lógicamente debe estar elaborado en una destilería escocesa con agua pura y grano o cebada malteada. Dentro de Escocia se diferencian 5 regiones:

-**Cambeltown:** Whiskys costeros, con gran influencia de toques salinos, característicos toques ahumados, afrutados y de vainilla. Su destilería más antigua es Springbank (1828), junto a esta forman la región las destilerías Glenglyley y Glen Scotia. Una región del whisky debe tener un mínimo de 3 destilerías para ser considerada como tal.

-**Highland:** es la más productiva, con una amplia gama de estilos, desde afrutados a más intensos y ricos, difícil de etiquetar. Compuesta por 47 destilerías, siendo la más antigua Glenturret (1775).

-**Islay:** El uso de la turba y el clima costero de la isla dan a sus whiskys el sabor característico ahumado que los hace tan populares, algunas de las destilerías más famosas de Escocia están en esta isla (Lagavulin, Laphoraig o Ardbeg). La componen 9 destilerías siendo la más antigua Bowmore

(1779). Los whiskys de Islay no suelen ser indicados para principiantes por su rudeza y sabor ahumado.

-Lowland: En Lowland se producen whiskys ligeros (muchas destilerías de Lowland utilizan el triple destilado, en contra del doble destilado que se utiliza generalmente en el resto de Escocia) dulces y florales, y son gracias a su suavidad ideales para principiantes. Consta de 17 destilerías siendo la más antigua Auchentoshan (1800).

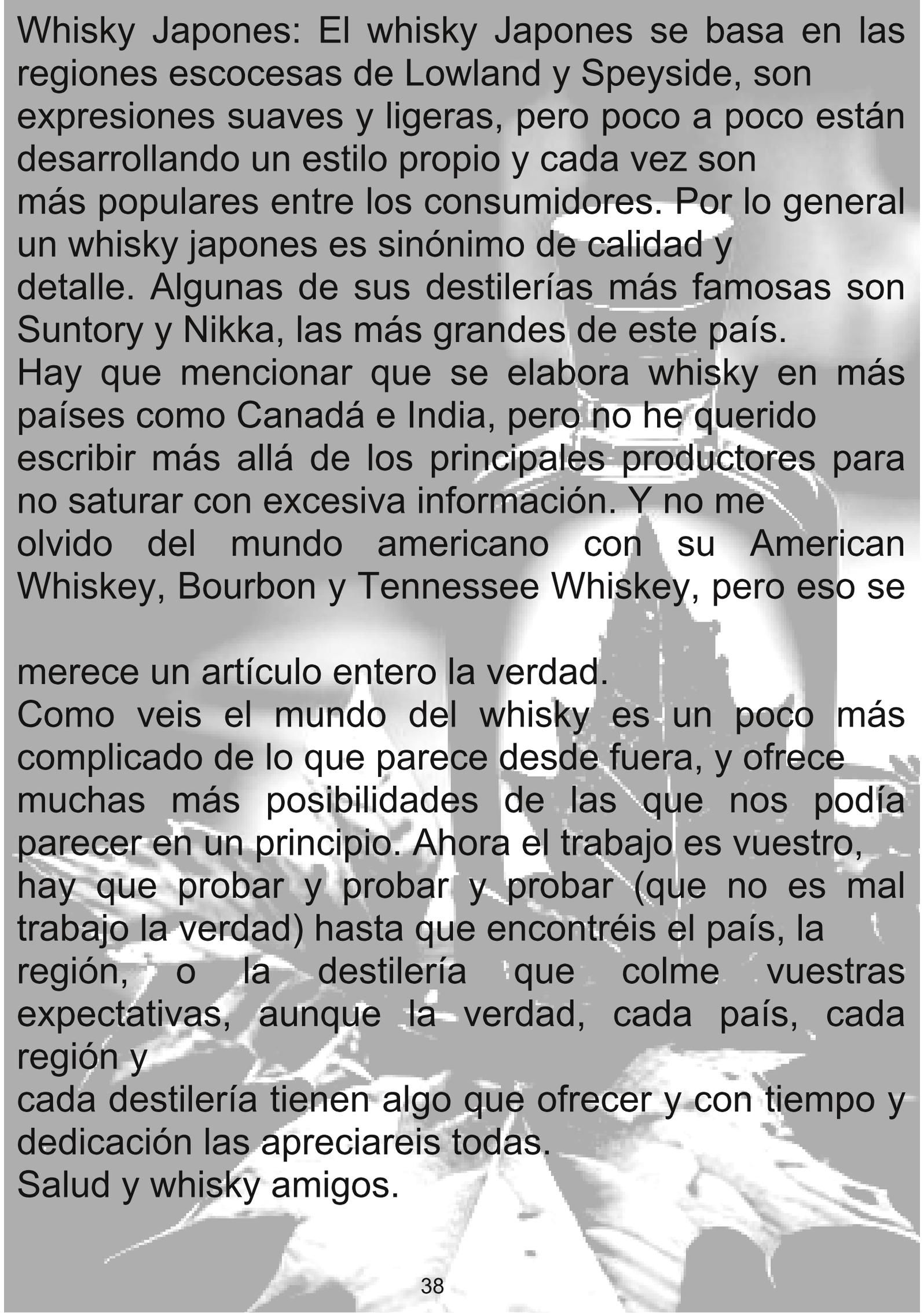
-Speyside: Quizás la más conocida de las cinco, se encuentra situada dentro de la región de Highland y se extiende a lo largo del río Spey. Whiskys suaves, afrutados y con ligeros toques picantes. 50 destilerías, siendo la más antigua Strathisla (1786).



- ¿Island?: Aunque no está reconocida como tal, se podría considerar una sexta región. Formada por islas como Arran, Jura, Mull y Orkney, sus productos tienen características propias y diferenciales.

Whisky Irlandés: Son más finos y suaves debido a su triple destilación, debe envejecer un mínimo de 3 años en barrica usada y para su elaboración se utiliza cebada malteada y sin maltear. Su elaboración se hace en alambiques tipo Pot Still. Entre los whiskys irlandeses más conocidos están Jameson, Telling y Bushmills, esta última es la primera destilería con licencia real para la elaboración del whisky, por lo tanto, en Irlanda esta la destilería más antigua del mundo, Bushmills (1608).





Whisky Japonés: El whisky Japonés se basa en las regiones escocesas de Lowland y Speyside, son expresiones suaves y ligeras, pero poco a poco están desarrollando un estilo propio y cada vez son más populares entre los consumidores. Por lo general un whisky japonés es sinónimo de calidad y detalle. Algunas de sus destilerías más famosas son Suntory y Nikka, las más grandes de este país. Hay que mencionar que se elabora whisky en más países como Canadá e India, pero no he querido escribir más allá de los principales productores para no saturar con excesiva información. Y no me olvido del mundo americano con su American Whiskey, Bourbon y Tennessee Whiskey, pero eso se merece un artículo entero la verdad. Como veis el mundo del whisky es un poco más complicado de lo que parece desde fuera, y ofrece muchas más posibilidades de las que nos podía parecer en un principio. Ahora el trabajo es vuestro, hay que probar y probar y probar (que no es mal trabajo la verdad) hasta que encontréis el país, la región, o la destilería que colme vuestras expectativas, aunque la verdad, cada país, cada región y cada destilería tienen algo que ofrecer y con tiempo y dedicación las apreciaremos todas. Salud y whisky amigos.



Mortlach 14 y Davidoff Milenium Robusto

El cigarro: Davidoff

En esta segunda entrega de la sección, quiero resaltar la figura de una de las más importantes casas en la industria tabaquera, como es Davidoff.

Casa suiza de tabacos que, en un principio y hasta finales de los años 80 fabricaban sus tabacos en Cuba, y luego se trasladaron a República Dominicana hasta hoy día. Y ahí continúan.

Una de las marcas más importantes, como decía, de la industria del tabaco. Superventas allá donde está

presente, con una calidad y posicionamiento de marca envidiables, y con una consistencia en sus tabacos fuera de toda duda.

Tendría que hacer memoria para encontrar algún cigarro Davidoff que me haya dado algún tipo de fallo. Tales





como mala construcción, capa quebradiza, o fallo en el sabor debido a la mala fermentación del tabaco. Todos perfectos, al menos en mi caso.

Esto no quiere decir que no haya fallos, ya que, como cualquier producto artesanal,

interviene la mano del hombre, y puede que el porcentaje pueda mermar algo, pero son cuasi-perfectos.

Siempre que pienso en Davidoff, me viene a la mente la equiparación con otra marca, en este caso automovilística, como es Mercedes.

Por dos puntos esencialmente.

Lo primero, son cigarros de coste elevado. Pero valen lo que cuestan. Siempre.

Lo segundo: tienen ambas un catálogo o portfolio en el mercado casi infinito. Hay Davidoff (o Mercedes) para todos los gustos. Si optamos por tabacos con

una intensidad o fortaleza más contenida, podemos optar por las “berlinas” de las líneas blancas. Tales como aniversario, la línea Mille o clásica, los Signature o, como es la que hoy nos incumbe, la línea Millenium. Aunque ésta última con una particularidad, que ya veremos más adelante.

¿Que queremos cigarros que nos pellizquen? Tenemos los “todoterreno” de la línea Discovery. Línea con anilla negra, en la cual se emplazan tabacos con ligas de otras procedencias, como son Nicaragua, Yamasá (otra zona de Rep. Dom.) o Brasil. Cigarros con una fortaleza superior, con más aristas que sus hermanos blancos, y de los cuales yo soy muy fan.

Cabe reseñar una línea especial, como es la Late hour. Cigarros que en la tripa contienen hojas añejadas en barricas que han contenido previamente whisky de malta. En la anilla se muestra la silueta de un gran fumador de puros, como fue Sir Winston Churchill.

Por último, los



“superdeportivos”. Las líneas Royal release o incluso Oro blanco. Todos estos cigarros ultra-premium. Si se tiene el suficiente poder adquisitivo como para probarlos, eso sí. Los Royal Release tienen un precio entorno a los 100€ actualmente, y el Oro blanco ronda los 530€ hoy día.

Y después de esta oda a Davidoff, vamos con el maridaje que nos atañe en esta ocasión.

Mortlach 14 y Davidoff Milenium Robusto

Para el maridaje, por tanto, optamos por el cigarro Davidoff Millenium en su formato Robusto (cepo 50 x 132mm). Como curiosidad, el valor del cepo (o perímetro) se mide en 64 partes de pulgada, por lo que, si un cigarro tuviese un cepo 64 (ojalá no), vendría a decir que mide justo una pulgada. En mi caso, todos los cigarros que pasan de cepo 54, resultan difíciles de fumar. Pero es algo totalmente subjetivo, cada uno es libre de fumar el tipo de cigarros que le dé la gana.

Cigarro 100% dominicano en tripa y capote, al cual han provisto, a diferencia de los otros cigarros de líneas blancas de la marca, con una capa de hoja semilla Havanensis sembrada en Ecuador.

En el lado opuesto, el whisky speysider Mortlach,



“The beast of Dufftown”.

En este caso en su versión originariamente travel retail de 14 años. Madurado en barricas ex - bourbon y ex - sherry.

Whisky con una graduación alcohólica de 43,4%.

Complejo y profundo en nariz, con notas de jerez pronunciadas. Maderas viejas, tabaco, vainillas. También bombón de licor, tipo “Mon cheri”. Muy en consonancia con el cigarro, que en nariz, antes del encendido, nos muestra su personalidad, con toques a chocolate y azúcares, que dejan intuir su intensidad, al igual que el whisky.

Tras el encendido, el tabaco muestra sus sabores más característicos, maderas y tierra húmeda. Contrastan perfectamente con el frescor que desprende el whisky en boca. Muy oleoso, masticable e intensidad en nariz altísima.

Según va avanzando la fumada, el cigarro gana en cremosidad, aparecen las especias tipo canela, que van de la mano con los sabores de este Mortlach, de final potente en boca. Un espectáculo.

Las aristas un tanto amargas del whisky, como los frutos maduros y avena, maridan muy bien con los sabores oscuros y cafeteros del cigarro. No es un maridaje suave. Pero sí delicado. Tanto el Davidoff como el Mortlach no contienen aristas desagradables que nos puedan sobresaturar la boca.

Ambos muestran puntas cítricas, en el caso del whisky en forma de naranja amarga, y en el cigarro algo más ácidas. Muy untuosos los dos, llenan el paladar de sabores achocolatados, frescos y frutos secos crudos.

El cigarro hacia el final sube en fortaleza. Es recomendable fumar despacio, disfrutar del maridaje y apurar el trago del whisky para una experiencia plena.

Como se puede comprobar, los dos elementos van a la par, tanto en intensidad como en sabores. Puro maridaje de disfrute.

Salud para todos y ¡buenos humos!

Davidoff Millenium Robusto

Vitola: Robusto (Cepo 50x132mm)

Tiempo de fumada: 50-60 minutos (fumada lenta)

Capa: Ecuador, semilla "Havanensis"

Capote: Dominicana

Tripa: Dominicana

Mortlach 14 "Alexander's way" (Speyside)

ABV: 43,4%





5 whiskys para dar un paseo por España

Bienvenidos una vez más. Tras haberme presentado y planteado brevemente qué es eso del whisky español en números anteriores, hoy he decidido traer una pequeña selección de whiskys con los que ir abriendo boca. Esta selección no se basa en un ranking de mejor a peor ni nada parecido. Son más bien whiskys divertidos, diferentes entre ellos, interesantes, con los que recorrer buena parte de la geografía española. Whiskys con los que sorprendernos y quedarnos con ganas de probar más. También he de decir que dentro de lo que cabe son whiskys relativamente económicos y fáciles de conseguir, al menos en España. Os animo a



probarlos con la cuadrilla, una noche loca en la que catar y compartir. Sin más dilación pasaremos al asunto.

Drago Whiskey Grain de 5 años.

El primer whisky que vengo a presentaros es el Drago

Whiskey Grain de 5 años. Elaborado en La Palma por Destilerías Aldea es un whiskey 100% de trigo. Concretamente utilizan variedades autóctonas, un 85% de trigo crudo tostado “pelón” y “barbilla” y un 15% de trigo malteado “moro”. En este whiskey el proceso de tostado se lleva a cabo mediante la combustión lenta de maderas como el brezo, el roble, el haya, el cedro o el pino canario. La maduración de 5 años se lleva a cabo en barricas nuevas de roble ibérico. Es un whiskey que me gusta por su facilidad para beber, aterciopelado y meloso, resulta suave y elegante, donde encajan vainillas y cítricos, también puede dar algún ligero toque mineral. Si tenéis la ocasión de probarlo acompañarlo de unas natillas, una crema catalana o algún postre similar, os garantizo que os costará parar.

El Molín Del Nora.

La segunda parada de éste viaje nos llevara a tierras asturianas, donde podemos descubrir El Molín Del Nora, un blended con 10 años de maduración único. Éste es un proyecto que nace del tesón de Olegario Díaz, el cual, estando inmerso en el mundo de la destilación de licores, amplió su negocio con la incorporación de una microcervecera, y tras



ésto, al tener la malta, su experiencia a la hora de destilar y contar con las instalaciones necesarias se pusieron manos a la obra envejeciendo su propio whisky en muy distintos tipos de barricas. De roble francés, americano nuevo y usado, de Jerez, de roble asturiano, de Verdejo... Tras ese empeño pusieron paciencia y por fin llegaron los resultados.

Un blended, si, pero yo lo considero diferente. Ya que el “mezcla” whiskys provenientes de su propia destilería que sólo difieren en el tipo de madera utilizada, consigue un ensamblaje en el que la malta tiene una dirección clara, armoniosa, pero en la que se ajustan los diferentes aportes de las maderas. Si consigues una de las escasas botellas que pululan al alcance de la mano observa con atención la pequeña etiqueta en la parte posterior de la caja en la que tiene que venir (el packing de este whisky es muy elegante), ahí indican las barricas utilizadas para ese blended en concreto.

Se trata de un whisky complejo, de los que gusta para beber en silencio dejándote llevar por las sensaciones, pero también es un whisky de los que te puede soltar la lengua. De los que dan para un rato largo de charla con los amigos, analizando cada matiz y cada recoveco. Amaderado y seco, tómalo con una tabla de quesos, a ser posible, asturianos



AGOT .

Si el camino os está haciendo salivar y tener hambre, la tercera parada nos llevará al whisky con el que maridar una buena carne a la brasa. Se trata del AGOT Single Malt Pionner 4.6, una de las joyas de los Basque Moonshiners, que desde la Rioja Alavesa, nos traen un whisky que

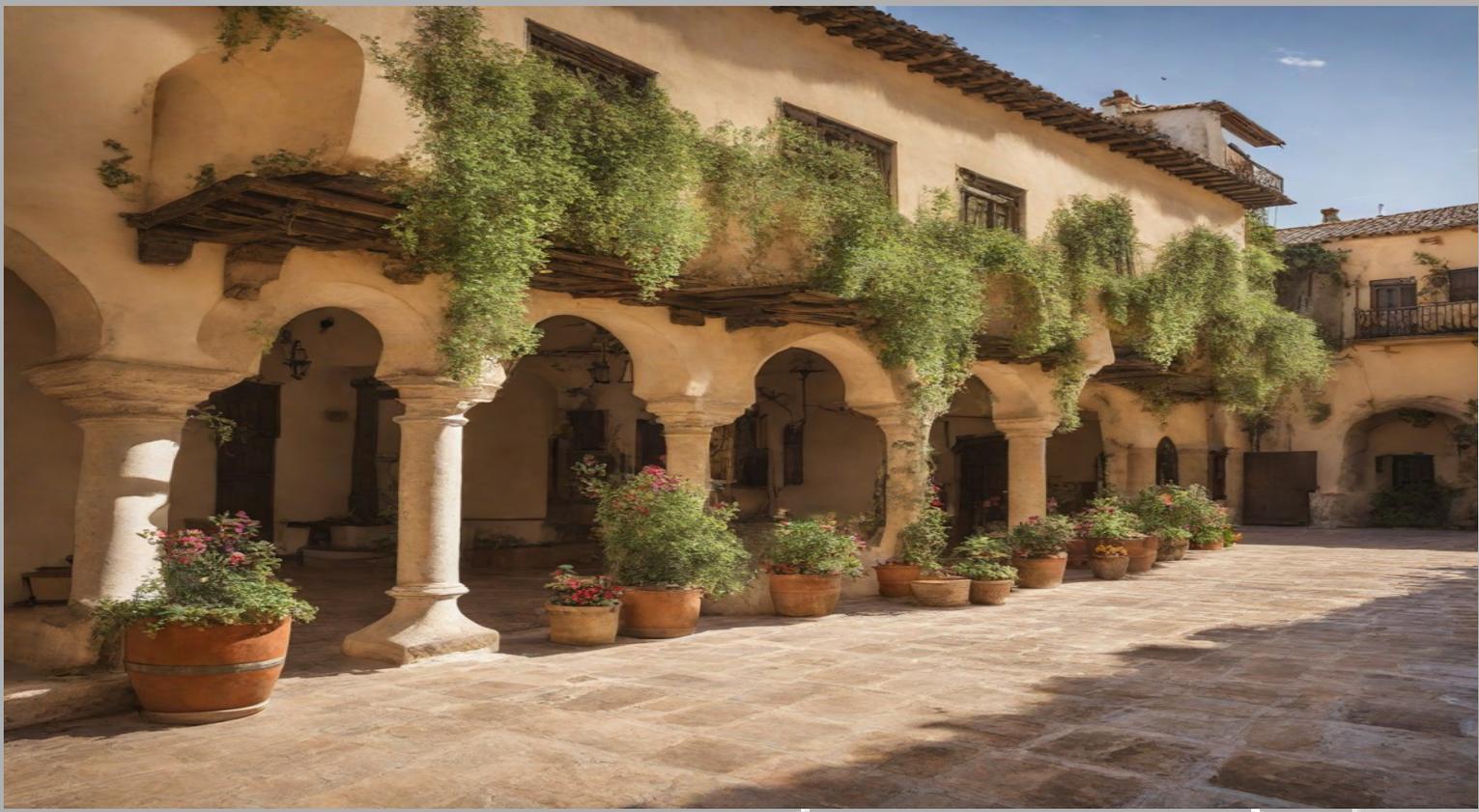
bebe de la rica tradición vinícola de la zona. Con un carácter que denota su paso por barricas ex Rioja, es un whisky muy gastronómico. Equilibrado en la potencia, sabe como sumar sin eclipsar ni quedarse atrás. Para conseguirlo os recomiendo estar atentos a su página web, y reservar, si podéis alguna botella, y es que cada vez están más en el centro del huracán, y por suerte para ellos, desgracia para los que anhelamos sus expresiones, vuelan con mayor rapidez.





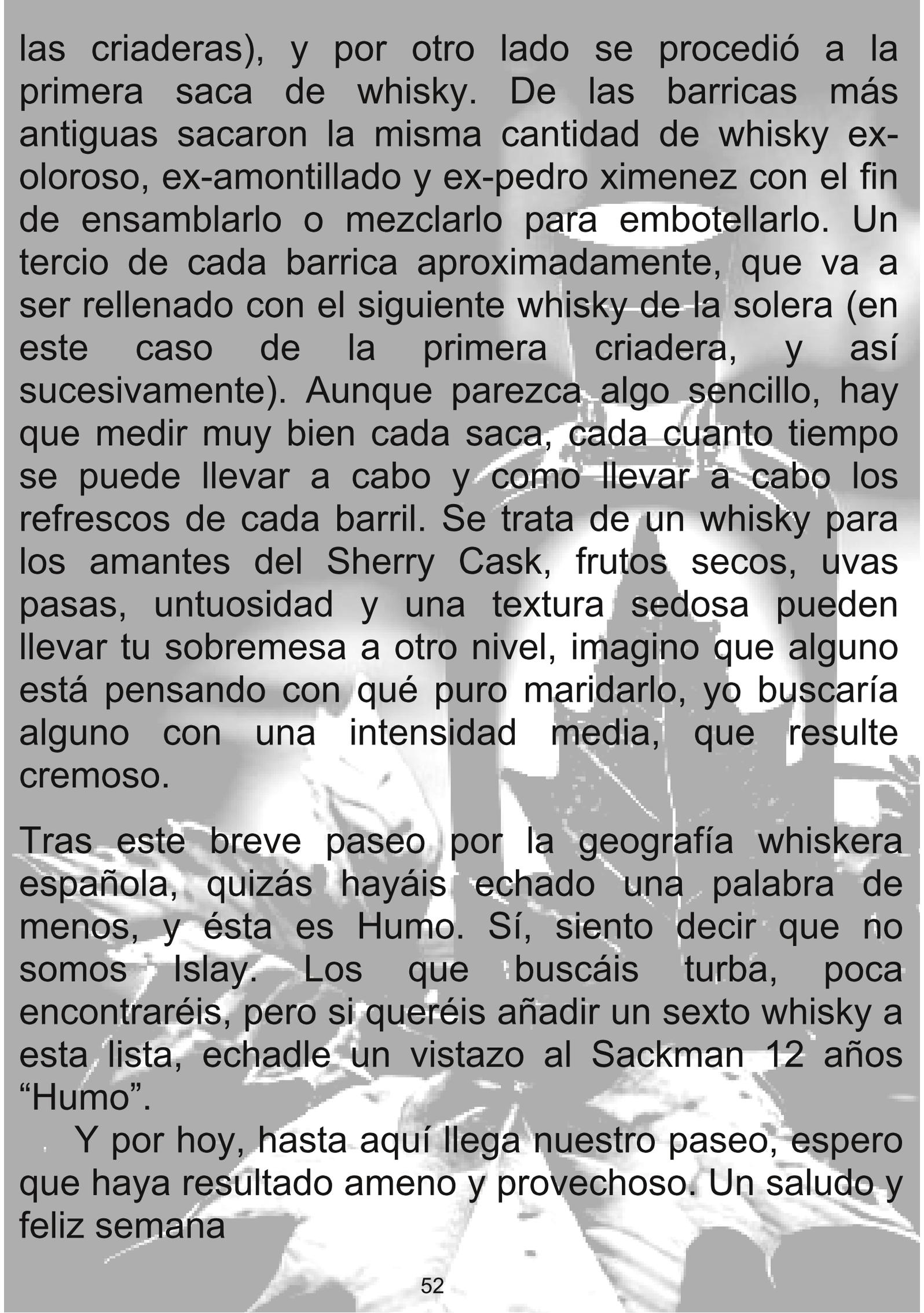
Saboga.

El cuarto whisky que tenemos para hoy es el Saboga, de las destilerías Lehman, en Castelló, lo definen como “Hiberium Whisky”. Un whisky que bebe de las aguas del río Ebro, su nombre hace referencia al ancestral pez que habita en él, madura durante cinco años en barricas que han formado parte de sus soleras de Brandy Gran Reserva. Es un whisky especiado, con un punto dulzón puede resultar lo suficientemente delicado como para maridar algunos pescados como salmón o trucha ahumado, pescados blancos con adobos potentes, o incluso salazones.



Abducted.

Y como última parada tenemos que ir hacia el sur, hasta Jerez de la Frontera, donde encontraremos el Abducted, un whisky que nos trae la bodega Sánchez Romate. En este caso, se trata de un whisky, de origen escocés, que madura en una solera formada por barriles de Oloroso, Amontillado, y Pedro Ximenez. Este whisky parte del conocimiento profundo de la bodega a la hora de trabajar en sistema de soleras y criaderas, y sobre todo en el concepto de “sacas”, “refresco de los barriles” y “ensamblaje”. Para no liaros mucho, imaginad tres barricas llenas de whisky, barricas usadas de oloroso, amontillado, y pedro ximenez. Pasado un tiempo, en este caso 7 años, se realiza, por un lado el llenado paulatino de barricas de oloroso, amontillado y pedro ximenez (que formaran



las criaderas), y por otro lado se procedió a la primera saca de whisky. De las barricas más antiguas sacaron la misma cantidad de whisky ex-oloroso, ex-amontillado y ex-pedro ximenez con el fin de ensamblarlo o mezclarlo para embotellarlo. Un tercio de cada barrica aproximadamente, que va a ser rellenado con el siguiente whisky de la solera (en este caso de la primera criadera, y así sucesivamente). Aunque parezca algo sencillo, hay que medir muy bien cada saca, cada cuanto tiempo se puede llevar a cabo y como llevar a cabo los refrescos de cada barril. Se trata de un whisky para los amantes del Sherry Cask, frutos secos, uvas pasas, untuosidad y una textura sedosa pueden llevar tu sobremesa a otro nivel, imagino que alguno está pensando con qué puro maridarlos, yo buscaría alguno con una intensidad media, que resulte cremoso.

Tras este breve paseo por la geografía whiskera española, quizás hayáis echado una palabra de menos, y ésta es Humo. Sí, siento decir que no somos Islay. Los que buscáis turba, poca encontraréis, pero si queréis añadir un sexto whisky a esta lista, echadle un vistazo al Sackman 12 años "Humo".

Y por hoy, hasta aquí llega nuestro paseo, espero que haya resultado ameno y provechoso. Un saludo y feliz semana



RESIDENCE CAFÉ BILBAO. MANU ITURREGUI.



The Whisky Partners apuesta por mejorar el disfrute del whisky. Tiene como objetivo promover bares de whisky y crear comunidad.

Entre esos bares está el Residence Café de Bilbao, un referente del whisky y la coctelería, además de ser Ardbeg Embassy.

Su regente, Manu Iturregi, destacado bartender y para nosotros, sabio del whisky y “alquimista”, con amabilidad nos explica algunas curiosidades:



-Hay explicación al nombre Residence?

Ya se llamaba así, se lo puso un Dj que montó un garito lounge. La Residencia del Dj Residente. Pero me gustó y pensé, va a ser mi residencia, voy a meter más horas que nadie aquí y, además, la

idea es montar un bar donde a mí me gustaría beber, así se queda.

-20 años del Residence Café.

Lo celebras con diversos tragos, pero el whisky no falta!

¿Han pasado volando? ¿20 años no es nada? ¿20 años cosidos a retazos...?

Pues, echando la vista atrás, ¡han pasado volando! Eso sí, 20 años son mucho, muchas buenas



vivencias y una evolución llena de experiencias que nos han conducido a donde estamos.

20 años cosidos a retazos de buenos recuerdos, que son los que más abundan en este viaje, al menos en el recuerdo, que no estamos para recordar amarguras, jajaja...

Y, como dice mi amigo Pablo “Catador Itinerante” Goldberg, beber siempre para recordar, nunca para olvidar.

Brindemos y celebremos pues.

**-¿Lo podemos considerar un bar de whisky principalmente?
¿Por qué?**

Yo creo que, actualmente, el whisky pueda ser el alma de Residence, pero hay 4 pilares que sustentan estos 20 años de trayectoria son, junto al Whisky y los destilados & cocktails, la cultura cervecera con



Guinness a la cabeza, el rugby y la buena música, tanto en directo como la que suena “enlatada”.

-¿Qué te motiva a defender, promover y educar sobre whisky?

Es mi destilado favorito, por su complejidad de aromas y sabores, nobleza e historia; lo que lo ha convertido en mi pasión. Creo firmemente que hay un whisky para cada momento, lugar o persona, y con “un whisky” no me refiero a tomarlo neat ni entrar en purismos, puede ser On the rocks, en Highball, Cocktail o como queramos disfrutarlo.

-¿Qué más podemos encontrar en el Residence?

En septiembre presentamos un Cocktail Menu conformado por Whisky Cocktails, donde trataremos tanto de complacer a los whiskeros como de captar nuevos fans, muchas veces nos vamos a cocktails de perfil muy whisky Lover como Old Fashioned, Manhattan, etc... y ahí tenemos otras opciones para predicar y atraer a gente nueva, como un Whiskey Smash (perfil refrescante similar al de un Mojito) o el clásico viejuno Morning Glory Fizz... a ver qué pasa y ¡cuál es la aceptación!

Por otro lado los fines de semana (viernes, sábado y domingo) abrimos a las 13h y a mediodía, el





Marianito preparado y los aperitivos como Bloody Mary, Negroni o Martinis reinan en la barra del Residence.

Y, como decía antes, la música en directo es un fijo, los miércoles a las 21h Irish Session (que comenzó allá por octubre de 2004 y aún sigue vigente) y los jueves a las 20h actuaciones acústicas de Blues, country, folk... así como algunas Jams de Bluegrass un viernes por mes.

En cuanto al deporte, somos un bar rugbyer (la tv solo se enciende para eso) y el ambiente en el 6 naciones es incomparable ¡ah! Y, este 2023 tenemos Mundial.



-¿Consideras Bilbao una ciudad whiskera?

Pues yo creo que, históricamente, sí. El whisky ha estado muy presente, desde gente navegante o trabajadores del puerto, a las sobremesas en los txokos (sociedades gastronómicas). Además Bilbao, yo creo que siempre ha mirado a las islas, y ha habido mucha relación comercial tanto con los British como con Irlanda.

-¿Consideras España un país whiskero?

Pues en consumo, la verdad es que ha habido mucho bebedor de whisky cola, pero poco a poco va cambiando la cosa y generándose interés en otro



tipo de whiskys y formas de consumo, pero aún hay mucho camino por recorrer y disfrutar.

-¿Algún dato sobre el whisky español?

Creo estamos viviendo un momento muy emocionante, nuevos productores, Micro destilerías y los pioneros de DYC haciendo también una apuesta por renovar imagen y productos. Se vienen buenos tiempos en mi opinión.

-¿Cómo surge la colaboración con Basque Moonshiners? ¿Nos contarías algo sobre tu aportación?

Primeramente comencé a colaborar con ellos como figura de Brand Ambassador, en aquellos inicios en el Portfolio sólo estaba Basmoon (vodka de patata alavesa) pero ya estaban trabajando en Pattar, destilado de patata añejado, y habían comenzado a destilar malta y añejarla.

Mi aportación en Basque Moonshiners toma más peso al incorporarme al panel de cata y colaborar en la producción, tomando así parte activa en la creación de las recetas de AGOT y BIKKUN junto a los fundadores de la destilería. Fue un paso natural por así decirlo, y la verdad que para mí es una suerte que me dejaran colaborar con el equipo, y entrar en este apasionante mundo. Como bartender y whisky aficionado es un lujo contar con una



oportunidad así.

-¿Y lo de Ardbeg Embassy? ¿Qué supone?

Pues, desde luego, un gran honor ya que es de mis destilerías favoritas. Fue allá por 2011 y, junto a Ideal Cocktail Bar de Barcelona, fuimos los 2 primeros bares del estado en recibir tal distinción. Por decirlo de alguna manera, nos colocó en el mapa whiskero, uniéndose este reconocimiento a que ya figurábamos en Whisky Magazine como local recomendado. Desde entonces tenemos acceso a todos los Limited release de la destilería que salen a nuestro mercado, además de organizar eventos en partnership con ellos, como varios whisky botas así como la edición de Ardbeg Day.

-Uno de los primeros whiskys que probaste?

DYC y Johnnie Black.

Mi primer contacto, por así decirlo, es con las latas de



Glenfiddich de las ilustraciones de los clanes, allá por los 80. Mi padre me las daba y yo las usaba para guardar las piezas de lego. Además me encantaban los dibujos, jeje

-Escocia, Irlanda o USA?

SCOTLAND!

-¿Un mixer con whisky?

A veces, pocas. Soda o Ginger Ale.

-¿Un cocktail con whisky?

Mucho, en un vaso. Jajaja....

De los clásicos, Boulevardier, Brooklyn, Old Fashioned...

-¿Peated, no peated o según el momento?

Según el momento, pero si sólo puedo elegir una opción, Peated.

-¿Fan del cask strength?

Mucho.

-¿Nos recomiendas algún maridaje?

Pues animo a la gente a probar whisky más allá de los postres o sobremesa.

Yo que soy fan de los islays y whiskys costeros, recomiendo probarlos con ostras y mariscos, y también con salazones y encurtidos ¡van genial!

-¿Nos recomiendas algún puro?

Pues soy bastante fan de La Flor Dominicana y Arturo Fuente. Los habanos se están poniendo un tanto imposibles de precio últimamente, Partagas, H.Upmann y Trinidad me han dados muy buenos momentos. Casas que me gustan también con muy buena relación calidad precio son La Aurora, Flor de Nicaragua y Camacho. Y, de reciente creación y llegada, El Padrino.

-¿Y una canción (o canciones) que maride con una buena copa?

Ahí yo creo que cada uno tiene sus gustos personales, yo soy de blues y rock clásico 60s/70s.



-¿Ves oportuno el Whisky como aperitivo?

¿Por qué no? Un whisky o whisky Cocktail como aperitivo pre cena me parece magnífico.

Siempre agradecidos con Manu por su apoyo y excelente dedicación a este apasionante mundo del whisky. Slàinte!

