



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.