



SANTIAGO MOONSHINE

Destilando imaginación.



Para estas Navidades nos llega un excelente regalo de Chile. Desde la destilería Santiago Moonshine, cuatro expresiones de destilados que vale la pena compartir.

El término Moonshine, está estrechamente ligado al mundo del whisky, y forma parte de su historia. Desde aquellos alambiques que funcionaban a la luz de la luna en la clandestinidad, a la connotación más acorde para este caso, que es la de actuar según convicciones propias, y ser honestos en lo que

se hace. Utilizando recursos locales.

Por eso, nuestro amigo Jechu Rodríguez, maestro destilador de Santiago Moonshine, define su producto como Moonshine.

Presentamos una cata exprés, o primera impresión, de su destilado de Maíz, envejecido en madera, y también de su New Make. Además de otro destilado de maíz al Merkén, y de su novedoso y excéntrico, destilado de lentejas:



*Corn whisky. 50% ABV. 80% maíz y 20% malta.
Triple destilado.*

Tiene dos años de reposo con mezcla de roble Pellín tostado y roble con vino Carmenere. Y seis meses de cerezo tostado y cerezo con vino cepa país.

Ojos: Color ámbar rojizo, lágrimas lentas y aceitosas.

Nariz: Muy presente la madera y el vino, además de un toque resinoso, como acetona. Ligero aroma alcohólico dulce. Notas de manzana roja y caramelo.

Boca: Muy notoria la madera, muy suave y aceitoso. Muy poco picante, fresco, dulce. Notas de miel, sirope, melocotón en almíbar. Bastante astringente, con un final un poco ácido, persistiendo dulzor y astringencia. Muy rico y fácil de tomar.

Añadiendo un poco de agua aparecen notas de frutos secos, cereales y un toque cítrico, además de un aroma y sabor amaderado muy agradable.



*New make. 68% ABV. 80% maíz y 20% malta.
Triple destilado.*

Ojos: transparente, lágrimas finas y densas.

Nariz: Sorprende una nota de malta inmediata. Se percibe una nota alcohólica acompañada del dulzor del maíz.

Boca: Al principio es suave y untuoso. Después cálido y picante. Presenta una nota de almidón que recuerda a un alfajor de maicena, muy dulce y con un final que recuerda a popcorn dulce.

Al añadir agua aparece en nariz un aroma claro a maíz, y en boca, también un sabor a maíz notorio que persiste en el final, además de ser más dulce y suave



Whisky al Merkén. 40% ABV 80% maíz y 20% malta.

Triple destilado.

Tiene dos años de reposo con mezcla de roble Pellín tostado y roble con vino Carmenere.

Ojos: Color ámbar claro, dorado. Lágrimas densas.

Nariz: Notas de acetona, chocolate, y se percibe el picante, parecido al pimentón.

Boca: Fresco, suave, e inmediatamente picante, con notas de acetona y el picante predomina y perdura. Se percibe alguna nota dulce y melosa. Pero el picor persiste. No hablamos del picor al que estamos acostumbrados con el whisky, es claramente el picor que infunde el Merkén.

Añadiendo agua resalta el Merkén en nariz y también en boca, aunque más suave, y apareciendo también, notas más dulces



Destilado de lentejas. 35% ABV. Triple destilado.

Ojos: Transparente con lágrimas muy densas.

Nariz: Al no tener ninguna refe previa, a lo que me recuerda es a un Mezcal suave, con notas dulces y algo de azúcar o almíbar.

Boca: Fresco y muy dulce. Un poco picante,

me sigue recordando a un Mezcal pero finalmente aparece un sabor a lentejas inconfundible. Ese sabor persiste, y da paso a un final cálido, dulce y con notas claras a lentejas.

Al añadir agua se detecta una nota de cobre y más de Mezcal. En boca se percibe almíbar y posteriormente un sabor muy marcado a lentejas.

No hay duda de que con una primera impresión no es suficiente para descubrir toda la complejidad de estos destilados, y que cada opinión es subjetiva. Pero puedo asegurar que ofrecen una experiencia singular y novedosa. Ciertamente, no estoy muy familiarizado con los destilados de maíz, no obstante, éstos sorprenden y dejan patente la calidad de lo artesanal.