

A close-up photograph of a whisky bottle being poured into a glass filled with ice. The liquid is golden and bubbling. In the background, another glass and a bottle are visible but out of focus. The overall lighting is warm and soft.

# Introducción al Whisky

Breve tratado sobre el fascinante mundo de esta bebida

# Introducción

Esta introducción al mundo del whisky es resultado de lo que he podido atesorar a lo largo de un poco menos de 2 años de contacto –más o menos intenso– con este destilado, y que tuvo su origen en una visita a Edimburgo en 2016. En esa oportunidad, visité la “Scotch Whisky Experience” a la salida del Castillo de Edimburgo, y probablemente ahí se produjo –aunque en ese momento todavía no pudiera vislumbrarlo– el “click” a partir del cual comenzó a crecer mi interés en esta bebida.

Posteriormente, en ocasión de un curso de Sommelier y en forma totalmente casual, tuve conocimiento de la existencia del Museo del Whisky en Buenos Aires, ubicado además a escasos 200 metros de casa. Ahí ya no hubo vuelta atrás. Comenzamos –tímidamente al principio– con unas catas, hasta que estas se transformaron en un programa habitual y –como subproducto– comenzó a crecer mi modesta colección privada, hoy compuesta del orden de 60 botellas diferentes, perfectamente ordenadas por zona de producción. Y todas convenientemente abiertas y probadas.



Single Malts de Escocia

Speyside



Whiskies del mundo



Islay



Canada



Bourbons



Islands



Irlanda

Blends de Escocia

Highlands



Lowlands



Campbeltown



# Orígenes

A close-up photograph of a whisky bottle being poured into a glass filled with ice cubes. The liquid is a golden color and is captured mid-pour, creating a dynamic sense of movement. The background is softly blurred, showing what appears to be a bar or a similar setting with warm lighting.

El whisky –o whiskey, en Irlanda y Estados Unidos– es una bebida alcohólica obtenida por la destilación de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maíz, y su posterior envejecimiento en barriles de madera, tradicionalmente de roble blanco. Se comercializa con un contenido alcohólico de entre 40 y 62 % de volumen. El término whisky deriva del gaélico escocés uisge beatha y del gaélico irlandés uisce beathadh, que significa «agua de vida».

El primer escrito sobre el whisky data de 1405 en Irlanda, donde era destilado por los monjes, y a este país se le reconoce el origen. Independientemente de esto, es indudable que Escocia es el país que más ha contribuido al desarrollo del whisky, y, con sus más de 100 destilerías, es el primer productor mundial.

# Elaboración - Destilado

El proceso de destilación consiste en mezclar agua con cebada y dejarla fermentar y añejar. El primer paso es el malteado de la cebada; para ello, se remoja y se escurre varias veces a una temperatura aproximada de 13° durante unos tres días. Luego es trasladada a tambores o recipientes industriales de gran capacidad donde se deja germinar durante seis días. Al germinar el cereal, el almidón de la cebada se convierte en azúcar. Una vez germinada, la cebada se seca en hornos mediante el humo de turba (carbón vegetal) por tres días. La cebada germinada toma color oscuro, y es cuando podemos hablar de la malta como tal.

A continuación la malta seca y tostada es molida y se mezcla con agua caliente en un tanque. El mosto obtenido es similar al de una cerveza turbia, al que se le llama wort, y en ese momento se le añaden las levaduras que harán posible la fermentación. Este mosto se pasa a cubas donde se dejará fermentar tres días. De ahí se pasa a la destilación que consiste en calentar el líquido hasta que sus componentes más volátiles pasan a la fase de vapor y, a continuación, enfriar el vapor para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación. El wash (wort fermentado) se destila dos o tres veces (según el tipo de whisky), obteniéndose un whisky de 60°/70° (el límite máximo permitido por el código alimentario argentino es de 54°). Este whisky es totalmente incoloro.



# Elaboración - Crianza

Cada tipo de whisky se caracteriza por los barriles de madera en que es madurado; pueden ser nuevos o usados, quemados o no, etc. En el caso de los whiskies de malta, los barriles son de roble y que anteriormente hayan contenido vinos de Jerez o Bourbon. La madera del barril aporta aroma, taninos y sabor, como en el caso de los vinos, y además el color, que, salvo contadas excepciones, se regula con la adición de caramelo (que no altera el aroma ni sabor del producto). Los whiskies no maduran en la botella, sólo en el barril, por lo que la edad de un whisky es el tiempo entre la destilación y el embotellamiento. Esto refleja la interacción entre el barril y el whisky, que de esta manera va modificando su composición química y su sabor. El whisky en Escocia debe tener por ley un mínimo de tres años de envejecimiento en roble.

El precio de un whisky depende en gran medida de su añejamiento; al margen de las cuestiones puramente comerciales o de marketing, esto se debe al costo de la estiba y a la pérdida de volumen por evaporación –aproximadamente un 2% anual– a la que los escoceses llaman “the angel’s share”.



# Tipos de whisky

Whisky de malta: elaborado principalmente de cebada malteada, es tradicionalmente destilado en alambiques de cobre con forma de cebolla. Dependiendo del origen de la malta, estos a su vez se denominan:

Single Malt: es un whisky elaborado exclusivamente con cebada malteada en una única destilería. Si proviene de una única barrica se trata de un Single Cask. A veces se comercializa una versión sin diluir - con más graduación alcohólica- que se denomina Cask strength.

Vatted malt: es una mezcla de whiskies de diferentes destilerías pero solo de malta; también se lo denomina “pure malt”, “blended malt” o “malt” a secas.

Whisky de grano: hecho a partir de cebada sin maltear, maíz y otro tipo de cereales, siendo también posible el malteado. Se suele destilar en alambique de destilación continua o columnas de destilación.

Blended whisky: es una mezcla de los anteriores (ej. Johnnie Walker, Chivas Regal, Famous Grouse).

# Zonas productoras de single malt en Escocia

En Escocia se reconocen actualmente 6 zonas productoras de whisky:

Lowlands: al sur de Edimburgo y Glasgow; son whiskies suaves y florales.

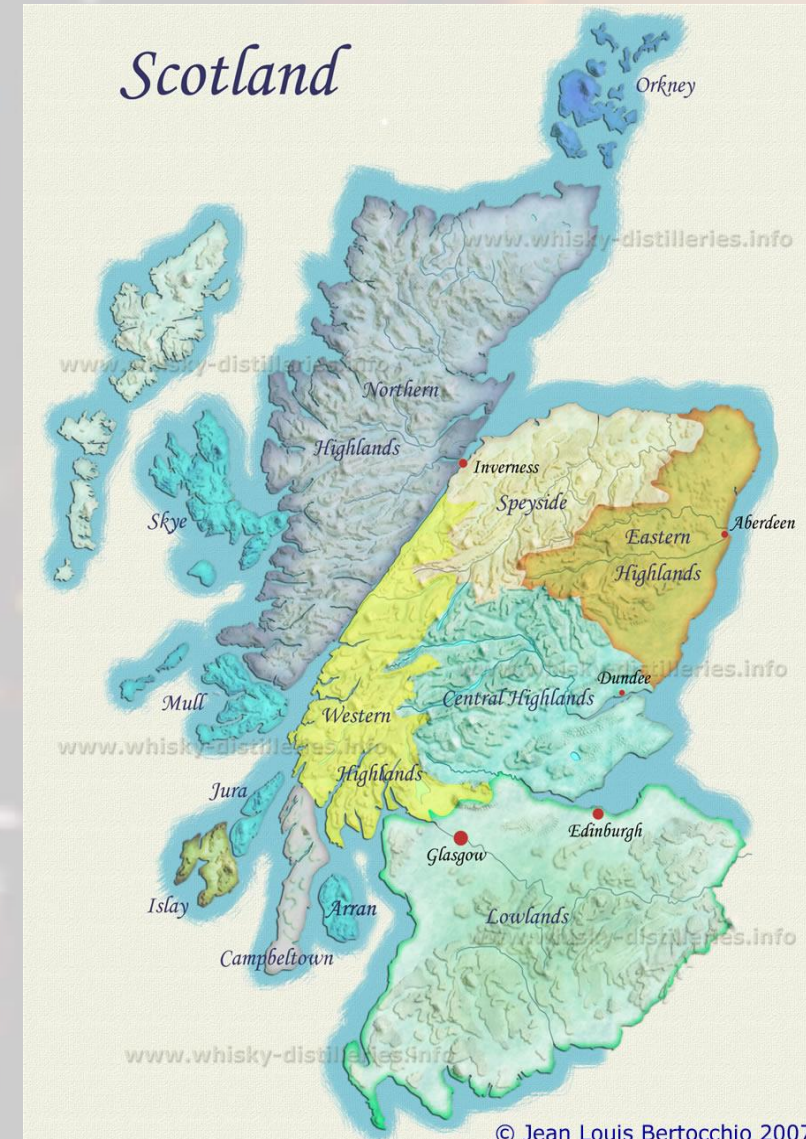
Highlands: al norte de Edimburgo y Glasgow; son whiskies más complejos y un poco más picantes (ej. Dalmore).

Islands: También considerada una subregión de Highlands, comprende todas las islas con excepción de Islay y Campbeltown, particularmente Orkney, Skye, Jura y Arran; sus whiskies varían mucho según la isla y la destilería en particular, desde cítricos (ej. Jura, Scapa) a fuertes y ahumados (ej. Talisker).

Speyside: al norte de Highlands y sobre la costa; es la zona con mayor concentración de destilerías; son whiskies complejos, sofisticados y caros por su potencial para los blends (ej. Glenfiddich, Macallan).

Islay: se encuentra al suroeste de Escocia; sus whiskies son famosos por su carácter ahumado (ej. Ardbeg, Caol Ila, Lagavulin).

Campbeltown: se encuentra al sur de Escocia; fue tradicionalmente una importante zona productora, hoy limitada a un par de destilerías; produce whiskies con el carácter salado del mar.





# Whiskies del mundo

Hay varios países que elaboran whiskies, y single malts en particular. Fuera de Escocia, podemos señalar por su calidad a Gales, Japón, India, Australia, Suecia, Francia e inclusive Argentina. Al margen de esto, hay tres países donde se elaboran productos característicos:

Irlanda: produce un whiskey a base de cebada y se caracteriza por su triple destilación, que lo hace suave y delicado. El envejecimiento se hace en cubas de roble que antiguamente debieron haber contenido vino de Jerez, por un período mínimo de siete años (cuatro más que en Escocia) (ej. Jameson).

Canadá: el whisky es normalmente más suave y ligero que otros estilos; se caracteriza por el uso de centeno malteado. Es envejecido en barriles de roble durante tres años como mínimo (ej. Canadian Club).

Estados Unidos: el whiskey es elaborado a base de maíz en una concentración mínima del 51 %, con el agregado típico de trigo, centeno o cebada malteada:

Bourbon: tiene un mínimo de 51 % de maíz y es destilado y envejecido en Kentucky. El Jack Daniel's está elaborado en Tennessee pero su método de destilación es idéntico al del bourbon, con la salvedad que es filtrado en carbón de arce sacarino, dándole un sabor y aroma únicos.

Rye whiskey: tiene un mínimo de 51 % de centeno.

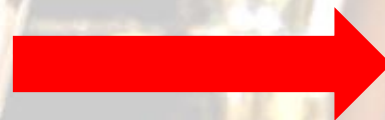
Corn whiskey: tiene un mínimo de 80 % de maíz y no debe ser envejecido.

Estos tipos de whiskey deben envejecer en barriles nuevos de roble carbonizados, excepto el corn whiskey. Si el envejecimiento alcanza dos o más años, se habla de un “straight” whiskey.

# Tendencias actuales

Hasta hace algunos años la principal característica de un whisky era su añejamiento (el añejamiento declarado es el menor de todos los whiskies intervinientes en la mezcla final). Razones de tipo industrial – capacidad de atender a la demanda– y la necesidad de diferenciarse han hecho que muchas marcas dejen de poner el acento en los años, para volcarse más hacia el tipo de crianza: paso por distintas barricas, terminación en barricas ex Jerez, ex Chardonnay, ex Sauternes, ex vino tinto, etc. La explosión del mercado asiático hace muy difícil de sostener una demanda creciente de productos con una determinada antigüedad, ya que los plazos para poder acomodar la producción son imposibles de acortar.

En las imágenes puede apreciarse cómo a partir del año 2000 –bajo el pretexto de empezar a mirar hacia el futuro en lugar de hacia el pasado– Johnnie Walker cambió el sentido hacia el que mira su icónico caballero, para dirigirlo hacia Oriente en lugar de hacia Occidente.



# Cata



El whisky se cata en una copa llamada Glencairn que, por su forma, permite apreciar mejor sus aromas. Una cata “profesional” debe hacerse idealmente en ayunas y sin perfume, para evitar distorsionar los sentidos con otras fuentes de gusto u olor. Las catas normales no respetan estos requisitos, porque el objetivo es simplemente apreciar las diferentes características de los whiskies que se degustan.

La degustación se inicia con la bebida pura, para apreciar una primera versión de lo que el producto está en condiciones de ofrecer. Luego, el paso final de la cata es agregando hasta un 50% de agua, lo que permite al whisky mostrar todo su repertorio. Es notable el cambio que se produce al agregar agua, porque el resultado no es la misma bebida rebajada, sino que, dependiendo de cada whisky en particular, se acentúan o atenúan distintos descriptores aromáticos y gustativos, transformándolo de manera significativa. En la jerga, decimos que el whisky se “abre” al agregarle agua.

Esto es en lo que a la cata se refiere, porque el whisky se toma como a cada uno más le guste. Yo personalmente lo prefiero frío y con sólo un par de cubos de hielo, para evitar que se diluya demasiado.

# De interés

Museo del Whisky:

Monroe 3982 esquina Tronador – C.A.B.A.

<http://www.museodelwhiskyargentina.com/>

<https://www.facebook.com/Museowhisky/>

The Scotch Malt Whisky Guide: <http://www.scotchmaltwhisky.co.uk>

Malt Madness: <https://www.maltmadness.com/>

Whiskypedia: <https://scotchwhisky.com/whiskypedia/>

Whisky y Destilerías de Escocia: <https://www.whisky-distilleries.info/>

The Scotch Whisky Experience: <https://www.scotchwhiskyexperience.co.uk/>

¡ Slàinte !

