

1494

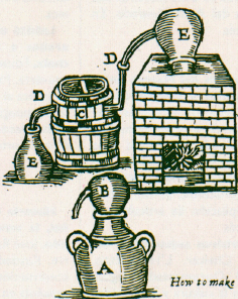


1994

500

AÑOS DE WHISKY ESCOCÉS

Mucho se ha brindado este año en Escocia con la disculpa de celebrar la primera referencia escrita al uisge beatha, el «agua de vida» gaélica, el whisky, un auténtico símbolo del país y su mejor embajador en todo el mundo. Una botella de buen whisky contiene algo más que unos buenos



Of the Art of Distillation.

A, Stillness the bottom which ought to be of Copper.
B, The Head
C, The barrel filled with cold water to refrigerate and condense the steams and the spirit runs through the pipe we warm that it put through it.
D, A pipe of lead or pewter, or rather a worm of Tin winding through the barrel.
E, The Alembick set in the furnace with the fire under it.

How to make Aqua vitae out of Beer.

tragos: recoge una historia turbulenta, paisajes salvajes, gentes de carácter, técnicas depuradas y un arte muy refinado. Cada tipo de whisky y cada marca, sean single malts, blends o vatted malts, son ejemplares únicos e irrepetibles para todo buen entendido.





PARA viajar a Escocia sin salir de casa basta convocar al corazón bien dispuesto con la mágica botella de interior dorado. La transparencia del whisky es la de la luz de otoño en los páramos escoceses, la de las nubes preñadas al atardecer, los helechos húmedos, el agua de turba, la cebada malteada, el alambique de cobre y la calma donde reposan las ensoladeras cubas de roble...

Aunque hoy se produce (y se consume!) whisky en todo el mundo, el hogar espiritual y la cuna de los mejores, *single malts* está en las regiones clásicas de Escocia: las Highlands (en especial el Speyside), Campbeltown, Islay y las Lowlands. De estas tierras inclementes ha manado whisky durante siglos, perfeccionando destilación a destilación la alquimia de los tres elementos esenciales de este licor: según el dicho, «water, fire and times» (agua, fuego y tiempos).

Uisge Beatha, el agua de vida

El origen del whisky es siempre motivo de disputa entre escoceses e irlandeses. Sólo ceden en que fue cosa de monjes de uno u otro lado de la costa, aunque los historiadores confirman que probablemente procedían de Irlanda. Durante la Edad Media eran muchos los monasterios europeos que experimentaban con el arte de la destilación a partir de frutas, granos, hierbas y flores, en principio para usos medicinales. No se ha podido establecer una fecha precisa para la destilación de la malta de cebada, pero la que hace ley —y justifica la actual celebración— es una anotación de 1494 en los *Exchequer Rolls*, los presupuestos de finanzas de la Casa de Escocia, en los que

se cita una provisión de «*ocho bolls de cebada al monje John Cor para hacer aqua vitae*». A partir de ese periodo la fabricación de *aqua vitae* (*uisge beatha* en gaélico) pasa a ser cotidiana.

La cebada, grano sagrado de los celtas, era el cereal de las tierras escocesas. Proveía de lo esencial para vivir: pan y whisky. La destilación no sólo procuraba al campesino consuelo y placer, también aportaba un ingreso adicional a los exiguos recursos de la granja.

La afición al whisky y el uso de las cosechas de grano para su elaboración se extendieron tan rápidamente que ya en 1506 las autoridades de Edimburgo prohibieron su venta a «cualquier persona que no sea barbero o cirujano». Durante 1579 la prohibición era total, a excepción de para los *lores* y gentilhombres, «para uso propio o de sus huéspedes». Persecución difícil para una bebida a la que el rey Jaime

IV de Escocia era buen aficionado y para la que dio patronazgo real. La época del contrabando acababa de empezar y se recrudecería durante el siglo XVIII, cuando los gobernantes del reciente Reino Unido pretendieron controlar sobre el terreno la destilación y la venta de bebidas alcohólicas.

El *excisemen*, el recaudador del whisky, fue un personaje muy mal recibido en los pueblos de Escocia, donde se destilaba detrás de cada roca y también por las noches. Algunas de las destilerías actuales se asientan y son la continuación de las antiguas granjas en las que se producía «*whisky de claro de luna*». Laphroaig y Lagavulin, por ejemplo, están instaladas en dos recogidas y bucólicas bahías de Islay, una isla discretamente alejada de tierra firme, donde hubo hasta diez destilerías clandestinas en funcionamiento durante el siglo XVII.

El whisky de malta

El proceso de destilación de los whiskies originales, los de malta, hoy conocidos como *single malts*, apenas ha cambiado. El equipo utilizado en la destilación ilícita fue muy básico y fácil de desmontar. Un caldero cerrado y un serpentín de cobre, calentados sobre una hoguera de turba, producían decenas de pequeñas destilaciones. Sin embargo, cuando el proceso de destilación se legalizó bajo licencia, durante 1823, se patentó el sistema más usado en la actualidad, el *coffey*, que permite la destilación continua a partir de cereales sin maltear e incluso de otros productos: whisky de grano, más barato, rápido y en grandes cantidades.



La transparencia del whisky es la de la luz del otoño en los páramos escoceses, la de las nubes preñadas al atardecer, los helechos húmedos, la cebada malteada, el agua de turba, el alambique de cobre...





Irónicamente su inventor, Aeneas Coffey, había sido inspector general de aduanas en Irlanda.

Pocas destilerías resistieron esta revolución industrial que consiguió whiskies más suaves en sabor y en precio, pronto muy populares. Para mejorar su calidad empezaron a ser mezclados con auténticos whiskies, dando lugar a lo que hoy se conoce como *blends*. Lo que diferencia al centenar de *single malts* que hoy se producen de los demás whiskies es que proceden de una única destilería, están elaborados al cien por cien a partir de malta de cebada y han madurado al menos durante cinco años antes de su embotellado. Lo que diferencia un *single malt* de otro son elementos más sutiles...

La importancia de la materia prima

El agua es asunto principal. Cada destilería se abastece de un río o manantial de agua pura y fresca, con cualidades que varían según cosas tales como la composición en turba o granito de los terrenos por los que pasa, la propia edad de esa turba o la cantidad de brezo que crece en la zona. La cuenca del río Spey, en las Highlands, es la que mayor cantidad de destilerías alimenta.

Los productores subrayan la calidad de la cebada. Tradicionalmente el cultivo se hacía en los alrededores de la destilería, pero ahora se compra a menudo en mercados internacionales, aunque escogiendo bien la variedad y la calidad, «siempre con más almidón que proteína». La cebada se pone a remojo durante dos o tres días en grandes recipientes de madera o acero, los *steeps*, y luego se extiende en el suelo de grandes salas durante una semana,



volteando la semilla regularmente mientras germina. Un olor húmedo y dulzón invade toda la estancia. La magia química empieza.

Con el almidón del grano transformado en maltosa, un azúcar, gracias a la germinación, se procede al secado de la malta con humo de turba que detiene el proceso. El tiempo y el punto de secado y ahumado es variable y da un aroma distintivo a cada marca. La inconfundible forma de pagoda de las chimeneas del secadero delata siempre en el paisaje la presencia de una destilería tradicional, aunque son muchas las que prefieren comprar la cebada ya malteada industrialmente.

La malta se muele y mezcla con agua caliente para extraer los azúcares, que mediante fermentación con levaduras se convertirán en alcohol. En dos días de transformación maravillosa se obtiene un

liquido, el *wash*, con cerca del 8% de alcohol, una especie de cerveza fuerte que se depura y concentra al destilarse dos veces en grandes alambiques de cobre, auténticos gigantes sucesores de los primitivos *pot stills* de la época del contrabando.

Todos los destiladores coinciden en que la forma y la altura de los alambiques es fundamental y que no hay dos que produzcan un whisky igual. Uno de forma más redondeada y baja produce un espíritu pesado, graso y cremoso, mientras que otro estrecho y alto lo genera más ligero y limpio. Rara vez se cambia uno de estos alambiques: es preferible hacer todas las reparaciones posibles, poner los parches necesarios y conservar las abolladuras antes que arriesgarse a perder el aroma de la marca.

En la primera destilación se eliminan la levadura y otras materias fermentables. De la segunda se obtiene un alcohol muy puro, del 60 al 75% en volumen, listo para madurar en bodega, que se diluirá en el embotellado hasta el 45% en volumen de los mercados internacionales, y en el consumo, a gusto del bebedor. Solo muy expertos catadores pueden manejar el *spirit safe*, auténtico puesto de control donde se decidirá cuál es la parte central de cada destilación, la de mayor calidad, que se destina a los *single malts* que dan renombre a cada marca.

La personalidad de cada whisky se forma en gran medida durante el madurado en barriles de roble, que puede tardar hasta veinticinco años, aunque lo habitual es entre los diez y los dieciséis. Durante este tiempo el licor adquiere el perfume de los barriles y «respira» el ambiente local a través de la madera.



Rara vez se cambia un alambique. Es preferible hacer todas las reparaciones posibles, poner los parches necesarios y conservar las abolladuras, antes que arriesgarse a perder el aroma de la marca.

LOS DOCE MAGNÍFICOS



LAGAVULIN 16 años, 43 %
Mejor solo, sin rebajar

Color: plenamente ámbar

Aroma: tirando a jerez

Cuerpo: pleno, suave

Paladar: inicialmente el carácter seco de este whisky queda destacado por la dulzura del jerez. Al desarrollarse en el paladar, emergen especialmente los matices iodados.

Final: enorme, con poderosas aromas de turba, iodado

Puntuación: 95



THE MACALLAN 25 años, 43%

Color: ámbar rojo pleno

Aroma: ahumado definitivo, superpuesto a las características

Cuerpo: pleno, firme, redondo

Paladar: el ahumado aumenta mucho la complejidad

Final: seco, complejo, muy largo

Puntuación: 95



SPRINGBANK WEST HIGHLAND

24 años, 58,1% (muestra de barril)

Color: rojo tirando a marrón, casi caoba

Aroma: de roble, mucho jerez, ahumado pero todavía oloroso, con un leve toque punzante

Cuerpo: grande, dúctil

Paladar: jerez al principio, luego roble con sabores iodados y resinosos, coco y aun después jarabe meloso, de calidad

Final: más jerez, equilibrado por una sequedad de roble, y jarabe de nuevo; muy largo, calmante y digestivo

Puntuación: 93



GLENTURET 24 años, 40%

Color: dorado pleno con tintes de ámbar

Aroma: profundo, con un jerez seco oloroso que emerge de sus profundidades

Cuerpo: mediano a pleno, suave

Paladar: muy complejo y bien encajado, con un sabor a nueces que emerge largamente

Final: muy suave, con nueces, perfumado y largo

Puntuación: 91



TALISKER 10 años, 45,8%

Color: ámbar-rojo, intenso

Aroma: acre, con acentos ahumados, redondeado

Cuerpo: pleno, algo parecido a un jarabe

Paladar: ahumado, dulce malteado, de desarrollo ácido y apimentado

Final: muy apimentado, enorme, largo

Puntuación: 90



CRAGGANMORE 12 años, 40%

Color: dorado

Aroma: el más complejo de cualquier whisky de malta; su bouquet es sorprendentemente oloroso y delicado, con matices dulzanos de césped cortado y hierbas, especialmente tomillo

Cuerpo: ligero a mediano, pero muy firme y suave

Paladar: delicado, limpio, moderado, con una gama amplia de matices herbales y florales

Puntuación: 90

DE LOS «SINGLE MALTS»



LONGROW

16 años, 46% (muestra de barril)

Color: dorado pleno con tintes rojos

Aroma: acre, terroso, turbado

Cuerpo: mediano a pleno, muy oleoso

Paladar: más dulce y más tipo jerez que algunas de las cosechas anteriores, pero aún espléndidamente fenólico y turbado

Final: iodado, intenso, tenaz

Puntuación: 90



ARBEG 15 años, 46 %

(destilado en 1975, embotellado en 1990)

Color: albaricoque

Aroma: destaca la sequedad del lodo en un complejo con aroma de malta y dulzura de jerez

Cuerpo: mediano, suave, oleoso y firme

Paladar: sabor a malta, afrutado, sabroso, con un toque final de savia

Final: resinoso, ahumado, grande y largo

Puntuación: 90



HIGHLAND PARK 12 años, 40%

Color: ámbar

Aroma: ahumado, con dulzura de «hoguera de jardín»; brezo, nueces, malta y un toque leve de jerez

Cuerpo: mediano y excepcionalmente suave

Paladar: saculento, con una sequedad ahumada; dulzura de miel de brezo y malta.

Final: con sabor a brezo, delicioso

Puntuación: 90



GLENFARCLAS 21 años, 43%

Color: ámbar

Aroma: jerez, ahumado, con un toque de roble; el conjunto emerge lentamente, con matices separados

Cuerpo: grande, firme

Paladar: intenso desarrollo del aroma, que permite percibir muchos matices

Final: notablemente largo, con mucho jerez; se vuelve dulzón y perfumado

Puntuación: 89



LAPHROAIG 15 años, 43%

Color: ámbar pálido

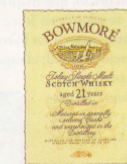
Aroma: seco, profundo

Cuerpo: mediano a pleno, con un sabor oleoso amable

Paladar: un instante fugaz de dulzura de jerez, previo a un estallido con la intensidad Ilay

Final: redondo, seco, largo, cálido

Puntuación: 89



BOWMORE

21 años, 43% (muestra del barril)

Color: dorado pleno a ámbar

Aroma: es extremadamente aromático, con reminiscencias de jerez, roble, humo, brezo y, sobre todo, algas marinas

Cuerpo: mediano a pleno, rico

Paladar: jerez, mazapán, nueces, oleoso, algas marinas, iodado... sorprendentemente complejo

Final: un toque de brezo, aromático, característicamente largo y cálido

Puntuación: 89

LOS TIPOS DE WHISKY

SINGLE MALTS

Con productos de una única destilería, hechos exclusivamente a partir de cebada malteada, sin ningún otro grano o material fermentable. Han madurado por lo menos cinco años, aunque lo normal son ocho, diez o doce, pudiendo llegar hasta los veinticinco. En general son los más caros.

BLENDS

Con mezclas de hasta cincuenta single malts (en un 40 a 60% del total de la mezcla en los Blended Scotch, los producidos en Escocia) con whiskies de grano (destilados a partir de una mezcla de cebada malteada, cebada en grano y maíz). Normalmente los whiskies que lo componen

han madurado entre cinco y ocho años. Cuando hay una proporción de whiskies de más años se suelen denominar con la expresión *De Luxe Blend*. La edad expresada en la etiqueta es la del whisky más joven de la mezcla.

VATTED MALTS

Combinación de diferentes single malts, que pueden pertenecer a una misma marca pero con edades distintas. Es frecuente la combinación de malts diferentes de una misma región.

IRISH WHISKY

Producido en Irlanda, se diferencia del escocés en el número de veces que ha sido destilado (un mínimo de tres) y la gama de cereales utilizada. La destilería de

Bushmills es la más antigua del mundo, pues se estableció legalmente en 1608.

BOURBON

Producido en Estados Unidos, a partir de un mínimo del 51% de maíz. Tiene que envejecerse obligatoriamente un mínimo de dos años en barriles nuevos de roble (luego exportados a Escocia). Nació en los estados de Kentucky y Pensilvania, de la mano de los inmigrantes escoceses e irlandeses del siglo XVIII.

RYE WHISKY

Producido en Estados Unidos y Canadá. En Estados Unidos debe contener un mínimo del 51% de grano de centeno.

JAPANESE MALT WHISKY

Producido en Japón, donde se instaló la primera destilería durante 1923. Se empezaron a embotellar single malts durante la década de los ochenta.

DÓNDE COMPRAR

- **Milroy's**, 3, Greek Street, Londres W1V 6NX, Gran Bretaña. ☎ 07 44 71 / 437 08 93. Fax 07 44 71 / 437 13 45. Una auténtica meca para los paladares sensibles al buen whisky. Incluye servicio de venta por correo, mediante tarjetas de crédito.
- **Royal Mile Whiskies**, 379, High Street, Edimburgo, Escocia. ☎ 07 44 31 / 225 33 83. Fax 07 44 31 / 226 33 24. Otro hito para si-

baritas, éste sobre el mismo terreno escocés. También acepta pedidos por correo.

CENTROS DE INFORMACIÓN

Las personas que deseen una aproximación al whisky y a su cultura pueden disfrutar del paseo denominado **Malt Whisky Trail**, que la oficina de Turismo Escocés ofrece a los visitantes (información: ☎ 07 44 31 / 332 24 33). Asimismo, existen oficinas y centros donde informarse sobre las grandes destilerías que aceptan visitas:

- **The Scotch Whisky Heritage Centre**, 358, Castlehill, Royal Mile, Edimburgo.
- **The Cairngorm Whisky Centre and Museum**, Aviemore.

¿Es bueno para la salud?

Si alguien diera con la exacta medida de whisky que se debe beber cotidianamente y se atuviera a ella, creo que viviría eternamente y que desaparecería de la tierra los médicos y los cementerios. La vieja idea contenida en esta frase de Walter Scott ha inspirado varios estudios médicos que aceptan visitas. Dos de ellos confirman que la mortalidad cardiaca es menor en los bebedores moderados que en los abstemios, quienes a su vez tienen una mayor esperanza de vida que los bebedores habituales. La cuestión del límite exacto —crucial— sigue pendiente y varía además

con la constitución de la persona. Además, una nueva hipótesis gana posiciones: tal vez la longevidad en los bebedores muy moderados no se debe a lo que beben, sino al carácter que les permite apreciar en pequeñas dosis cada don de la vida, no sólo el whisky, sino también el amor, los alimentos grasos, los dulces...

¿Mejor cuanto más viejo?

Hasta cierto punto. Pasados los veinte años el whisky absorbe en demasía el aroma acre de la madera del tonel y empeora. Los grandes whiskies suelen tener entre 10 y 18 años.

¿Blended o single?

No todos los whiskies obtenidos mezclando whiskies distintos —los blended— son inferiores a los single malt, como creen algunos aficionados. En general, los blend son whiskies para consumidores habituales, que buscan un producto que pase bien bebido en un ambiente marcadamente social —dentro de ellos los hay excelentes—. El consumo de los single malt es ya más esporádico y tiene algo de litúrgico, con los cinco sentidos puestos en la obra. Son whiskies para tomar en círculos muy íntimos o incluso en soledad. En palabras de Néstor Luján, «Des-

pués de beberlos, y aún en considerables cantidades, el mundo que nos circunda sigue siendo racional, esencialmente lógico. No crean ningún paraiso artificial, sino una sosa-gate felicidad en la tierra, absolutamente normal, firme y deseable. La muy británica felicidad, discreta y lacónica, del gentleman».

¿Cuál es el vaso idóneo?

Sólido y de cristal transparente para apreciar la tonalidad de la bebida. Calentarlo previamente sólo intensifica la evaporación del alcohol y acentúa el aroma, pero no influye en las sensaciones posteriores.

¿Solo o con hielo?

Los grandes whiskies, como el coñac, deben servirse a la temperatura de la habitación. La presentación en los rocks debería ser desaterrada de cualquier casa bien educada.

¿Con o sin agua?

Todos los whiskies han sido diluidos antes de ser embotellados, por eso no hay inconveniente en aumentar esa dilución al gusto. La tradición, empero, exige emplear el mismo tipo de agua que se utilizó en la destilación. Se desaconseja el sifón y la soda.



En Islay las bodegas están al borde del mar, con los muros empapados por temporales y mareas. Por el contrario, The Glenlivet descansa en el interior, al pie de las montañas, en la cuenca del Avon. La humedad o sequedad del ambiente es importante, calculándose que en los dieciséis años que envejece, por ejemplo, el Lagavulin, se evapora de las cubas cerca del 2% del alcohol. Es el llamado «impuesto de los ángeles».

La elección del barril afecta también al color, olor y sabor del whisky. Lógicamente no sirve un barril cualquiera. Antes ha debido ser ensoleado durante años con jerez o bourbon, cuyos aromas más frutales o más amaderados se transferirán al whisky. La compra de estas cubas es todo un oficio, que mantiene enviados de las destilerías en Jerez y en Kentucky. En ambos casos los barriles son de roble de la mejor calidad; el español, más resinoso y perfumado, el norteamericano, de madera más fina y apretada, donde el whisky madura más lentamente.

Las tierras del whisky

Cada marca tiene argumentos suficientes para declararse totalmente distinta de su vecina, aunque hay que desarrollar cierta afición para que la nariz, la boca y la garganta empiecen a identificar matices y sutilezas en tan fuerte licor. Los catadores más expertos consiguen diferenciar la región y localización exacta de cada sorbo.

En las Lowlands, la región que sigue las viejas fronteras, desde el estuario de Clyde hasta el río Tay y al norte de Glasgow y Dumbarton hasta Dundee y Perth, se producen los whiskies más suaves.

Las Highlands, la zona más amplia y con mayor

número de destilerías, presentan grandes variaciones. Los whiskies de la parte occidental se diferencian por su firmeza y su carácter seco, con tonos de turba, aunque hay excepciones. En el extremo norte asimilan más el carácter del brezo y de las especias que les da el tipo de terreno y su situación costera. Entre ellos está el corazón de las destilerías, el Speyside, donde las montañas de granito surgen de la tierra fértil y verdosa. Son malts complejos y elegantes, con un tono ahumado fino, encontrándose entre dos extremos: el marcado por el jerez, como The Macallan, Glenfarclas y Aberlour, y los más ligeros y sutiles, como Glenfiddich, The Glenlivet...

Campbeltown, en la península del Mull of Kintyre, tuvo casi treinta destilerías, de las que ahora sólo quedan dos. El prestigioso Springbank produce dos malts muy diferentes, más ahumado uno y más

liviano el otro. Ambos tienen un carácter salado y diferencial. Finalmente quedan los de Islay, «whiskies de hombres», fuertes, ahumados y marinos, con un carácter en consonancia con el paisaje y la gente que habita esta isla de aguas puras e inmensos campos de turba. Lagavulin, Bowmore y Laphroaig simbolizan estos caracteres indómitos.

Un poco de whisky de Islay en los blended da un toque inconfundible. Con la reputación internacional que los victorianos dieron al whisky, desplazando al coñac, las casas de blending que se dedicaban a mezclar malts de diferentes regiones y edades con whiskies de otros granos, estuvieron a punto de hacer desaparecer los single malts. En los años que siguieron a la II Guerra Mundial hubo un impulso de relanzamiento de los whiskies de malta, con pioneros como Glenfiddich, que en 1962 animó a otras

destilerías a volver con sus malts a las tiendas y a la venta en los duty free. En cualquier caso, la denominación «Scotch» en la botella, propia de los whiskies producidos y embotellados en Escocia, es un auténtico aval de calidad. Se trata de un país en el que las familias compran un barril durante el nacimiento de su hijo para embotellarlo en una fecha especial, su dieciocho cumpleaños, o simplemente a los tres años, tiempo mínimo legal de maduración.

En cualquier caso, el barril reposa en buenas condiciones en su destilería favorita hasta el día del embotellado. Y dado que el whisky, a diferencia del vino, no sigue madurando una vez embotellado, suelen abrir pronto la botella y no dejar que se cubra de polvo. ¡Por los próximos 500 años! *
Jenny Dowell (texto)
Tomás Mata (fotos)

