

# BON VIVANT

■ VINOS ■ GOURMET ■ LICORES ■ RESTAURANTES ■ VIAJES

## LO QUE DEBES SABER ACERCA DEL WHISKY ESCOCÉS

¿SINGLE MALTO BLENDED? ¿DE LAS TIERRAS ALTAS O BAJAS? ¿EN LAS ROCAS O SOLO? HE AQUÍ UNA GUÍA PRÁCTICA PARA ENTENDER LOS PUNTOS CLAVE DEL MÁS VIRIL DE LOS LICORES.

POR HOWIE KAHN  
ILUSTRACIONES BRUCE HUTCHISON

### ¿QUÉ ES UN SCOTCH, EXACTAMENTE?

Un whisky escocés, como Sean Connery, ¡es escocés! Es un licor destilado de cebada malteada, que debe añejarse en barricas de roble por un tiempo no menor a tres años. Curiosamente, el roble blanco americano es el mejor para eso.

El *blended scotch* (mezclado) combina whiskies de malta y de grano, éstos últimos provienen de un proceso de destilación en alambique de columna continua, que se caracteriza por tener la precisión

de una máquina. El *single malt* (no tiene mezcla, se destila en una única destilería y sólo utiliza cebada malteada, en ocasiones sólo centeno malteado) se destila en alambiques con envases más artesanales, logrando así sabores más plenos. Al igual que el bourbon americano (que es whisky de maíz) el escocés es destilado dos veces, lo que ayuda a conservar su particular sabor (los whiskies irlandeses pasan por el proceso tres veces). "Entre más destilado esté, menos natural será",

dice Richard Paterson, maestro mezclador de The Dalmore. "Es como tomar a un hombre gordo y convertirlo en anorético: Perderá sus músculos, su cuerpo y su carácter".

### EDADES

A menos de que seas un profesional, tu mejor opción es el escocés de 10 a 18 años. Obtendrás suficiente complejidad en el vaso y variedad en los estantes como para mantener el interés, y no parecerás un idiota que compra una botella de 35 años, cuyas sutilezas perderás completamente.

### ¿CÓMO BEBER UN SCOTCH WHISKY?

**Agua:** Sólo añade un chorrito de agua fría, no mineral, para bajar el grado de alcohol de 40 a 35 por ciento. La dilución es bastante recomendable, eso no significa que no seas muy macho. Si todavía te quema la boca, añade más agua. Pero si el whisky es *cask strength* (literalmente: fuerza de barril), tiene más grados de alcohol (hasta 67 por ciento). En ese caso, conviene añadir más agua hasta hacerlo digerible.

**Hielo:** Nunca a puños. Mucho hielo lastima el sabor y demasiado frío estorba el gusto. El agua es lo mejor para diluir un escocés, pero si quieres hielo te recomendamos utilizar sólo un cubo pequeño, aunque estarás contaminando una bebida cuya



elaboración tomó, probablemente, 18 años.

**Vaso:** Un vaso para bebidas "en las rocas" es el indicado. Su grosor impedirá que tus manos calienten el whisky y lo mantendrá a una temperatura ambiente. Su anchura le permitirá a tu nariz disfrutar por completo de su aroma.

**Degustación:** "La clave para degustarlo -dice Paterson- es conservarlo en la boca, 'rumiarlo' y dejar que el calor de tu lengua libere los sabores. Si no tiene la fuerza adecuada terminarás pestañeando y haciendo gestos".

**Velocidad:** No es un *shot*. Saboréalo. "Una buena cantidad de escocés -dice Paterson- debe beberse en cerca de cuarenta minutos", dice Paterson. Para él "buena cantidad" significa un cuarto de vaso.



## REGIONES PRODUCTORAS

El whisky escocés, como el vino, refleja las características de su lugar de origen. Una botella del norte no sabrá igual que una del sur; una de la costa no se parecerá a una de las colinas. Escocia posee cinco regiones emblemáticas para la producción de whisky y cada una de ellas ofrece diferentes sabores.



### 1. Tierras Altas (Highlands)

De buen cuerpo, fornido y audaz: la bebida perfecta con la cual llenar la licorera para el precopeo o para escalar el pico nevado de una montaña.

### 2. Tierras Bajas (Lowlands)

Ligero, elegante y floral, ideal para beber cómodamente durante todo el día frente a la chimenea.

### 3. Campbeltown

Complejo y raro (Paterson explica que sólo quedan tres destilerías en esta zona costera); con notas de sal húmeda y especias. Es, quizás, el mejor remedio casero para el mareo de mar.

### 4. Speyside

Valle ubicado en el interior de las Tierras Altas, el cual ofrece un producto mucho más delicado. No tan femenino como las damas de las Tierras Bajas, sin embargo es suave y encantador.

### 5. Islay

Ahumado, con huellas del carbón de turba que se usa para secar la cebada. Es como como un tocino líquido que te emborracha.

## ¿CÓMO ASCENDER LA ESCALA ESCOCESA?



De acuerdo a Eben Klumm, experto en licores de los restaurantes B.R. Guest:

Piensa que beber whisky escocés es como correr un maratón: los primeros días no obtendrás grandes resultados, pero serán suficientemente productivos. Empieza despacio, gana fuerza. Con tiempo estarás trotando, listo para cualquier distancia. Un comienzo pausado te permitirá ganar fuerza, con el tiempo arrasarás con ímpetu y estarás listo para llegar a cualquier lugar. Aquí tienes un programa personalizado, síguelo a tu propio ritmo.

### BÁSICO | Oban 14 años

"Dulce, sin llegar a tener un cuerpo demasiado ligero".

### MEDIO | Auchentoshan 10 años

"Más aceitoso pero todavía dulce, con aroma a ciruelas".

### AVANZADO | Balvenie Doublewood 12 años

"Una excelente forma de apreciar el arte del añejamiento".

### EXPERTO | Ardbeg Vigeadail

"Lo mejor del ahumado de Islay, un dejo de yodo y gran intensidad".

