

Todo Whisky vendido en Gran Bretaña debe tener más de 3 años y el que se importa de Escocia o Irlanda a los Estados Unidos debe tener por lo menos 4 años, si la etiqueta no lleva la especificación de los años en la botella.

## HISTORIA

Alrededor de 1800 surgieron dos Casas Comerciales conocidas, que son : Andrew Usher y William Sanderson, que a través del tiempo se unieron y sacaron al mercado una de las primeras marcas de Whisky Escocés : el famoso VAT 69.

En 1885, Sanderson, Robert Harvey Thompson, Andrew Usher, John Crabbie y John Begg de la Royal Lochnagar Destilería y varios otros fundaron "THE DISTILLERS COMPANY LIMITED", una empresa cooperativa, que llegó a ser la destilería más grande del mundo y que controla marcas tales como : VAT 69, HAIG & HAIG, JOHNNIE WALKER, DEWAR'S WHITE LABEL, BLACK & WHITE, WHITE HORSE y KING GEORGE IV.

Estas marcas famosas no fueron lanzadas por las destilerías, sino por las Casas Comerciales que las mercadearon. Así, por ejemplo, una Casa Comercial de vinos y bebidas alcohólicas llamó al Whisky que vendía con el nombre del barco rápido que lo trajo : el "CUTTY SARK".

La exportación creciente de Whisky también tuvo dificultades, ya que los impuestos extravagantes después de la Primera Guerra Mundial causaron una crisis económica cada vez más seria, hasta que en 1930, la producción decayó de 21 millones de galones a 16 millones y aún en 1932 hasta 9 millones ; sólo 15 destilerías de las 156 estaban trabajando.

Afortunadamente, esto cambió con el levantamiento de la prohibición en los Estados Unidos dando como resultado hoy día la exportación hacia este país de unos 2.000.000 de cajas de Cutty Sark e igual número de J & B (Justerini & Brooks).

En 1937, la conocida compañía "Seagrams" compró destilerías en Escocia y actualmente tiene una venta de más de un billón de dólares, contando con famosas marcas tales como : "CHIVAS REGAL", "100 PIPERS", "PASSPORT", "SHERIFFS PREMIUM", "SALUTE".

Después de la Segunda Guerra Mundial, el gusto de los Norteamericanos se inclinó hacia un sabor más suave y neutro y los Whiskys escoceses reflejaron también esta tendencia, ya que además son más baratos de producir, pues contienen más cantidad de Whisky de granos y menos de los costosos Whiskys de cebada de la región montañosa (Highland).

### LOS DIFERENTES WHISKYS

Tomando en consideración los diferentes Whiskys producidos en Escocia, Irlanda, los Estados Unidos y Canadá, se distinguen diferentes variedades según el método utilizado en su elaboración y según el grano que le sirve de base.

Así, podemos distinguir :

- A. El Whisky de cebada, de la región montañosa (los Highlands) y de la costa oeste de Escocia. Se usan alambiques para su destilación.
- B. El Whisky de granos producido en Escocia e Irlanda. En Escocia, este Whisky se destila al sur de St. Andrews, con excepción del que se destila en "Montrose", en "Agnus".
- C. El Whiskey de centeno que se fabrica en los Estados Unidos y Canadá.
- D. El Bourbon Whiskey, que se produce en los Estados Unidos.

#### A. WHISKY DE CEBADA

Es un Whisky hecho en Escocia, enteramente de cebada germinada (con levadura y agua) y se distingue de los Whiskys de granos porque no contiene maíz, trigo, avena o centeno.

Se distinguen tres tipos de Whisky escosés de cebada, a saber:

- 1.- El de cebada de la región montañosa (Highlands malt), que es el mejor.

- 2.- El de cebada de la Isla de "Islay" (Islay Malts)
- 3.- El de cebada de las tierras bajas de Escocia (Lowland Malts).

## PROCESAMIENTO

Alrededor de Octubre comienza la temporada de destilación, con la recolección de cebada.

Aunque no es nuestra intención detallar el interior del grano microscópicamente, es necesario saber que la mayor parte está formado por almidón. Para fabricar Whisky, hay que cambiar este almidón en azúcar reteniendo al mismo tiempo las cualidades de la cebada.

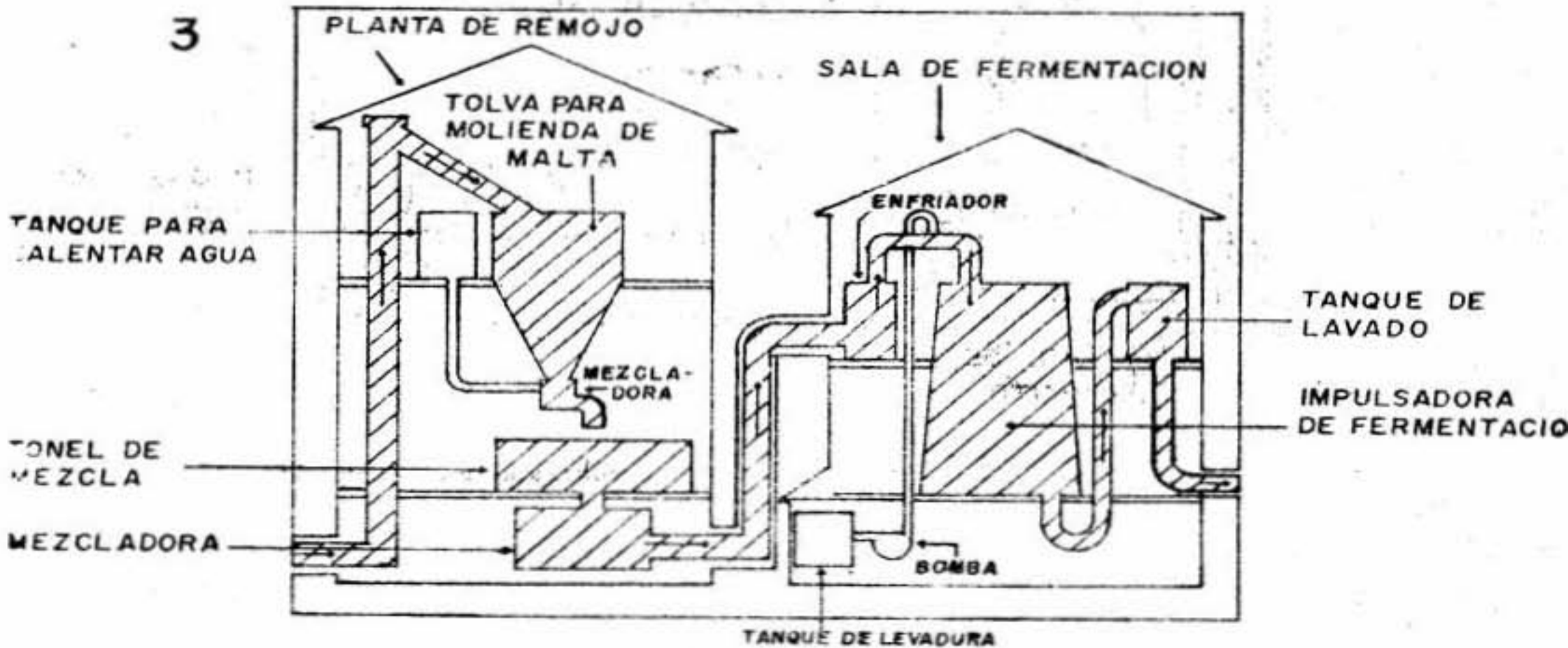
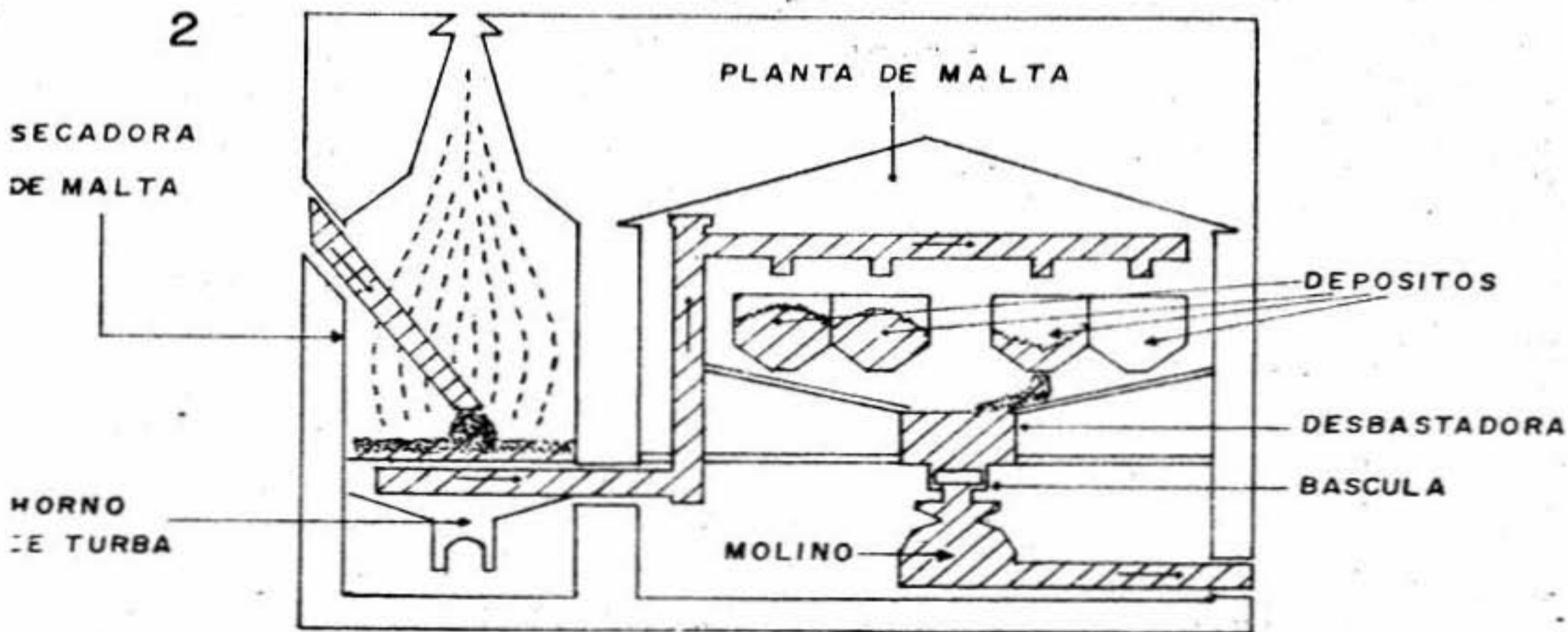
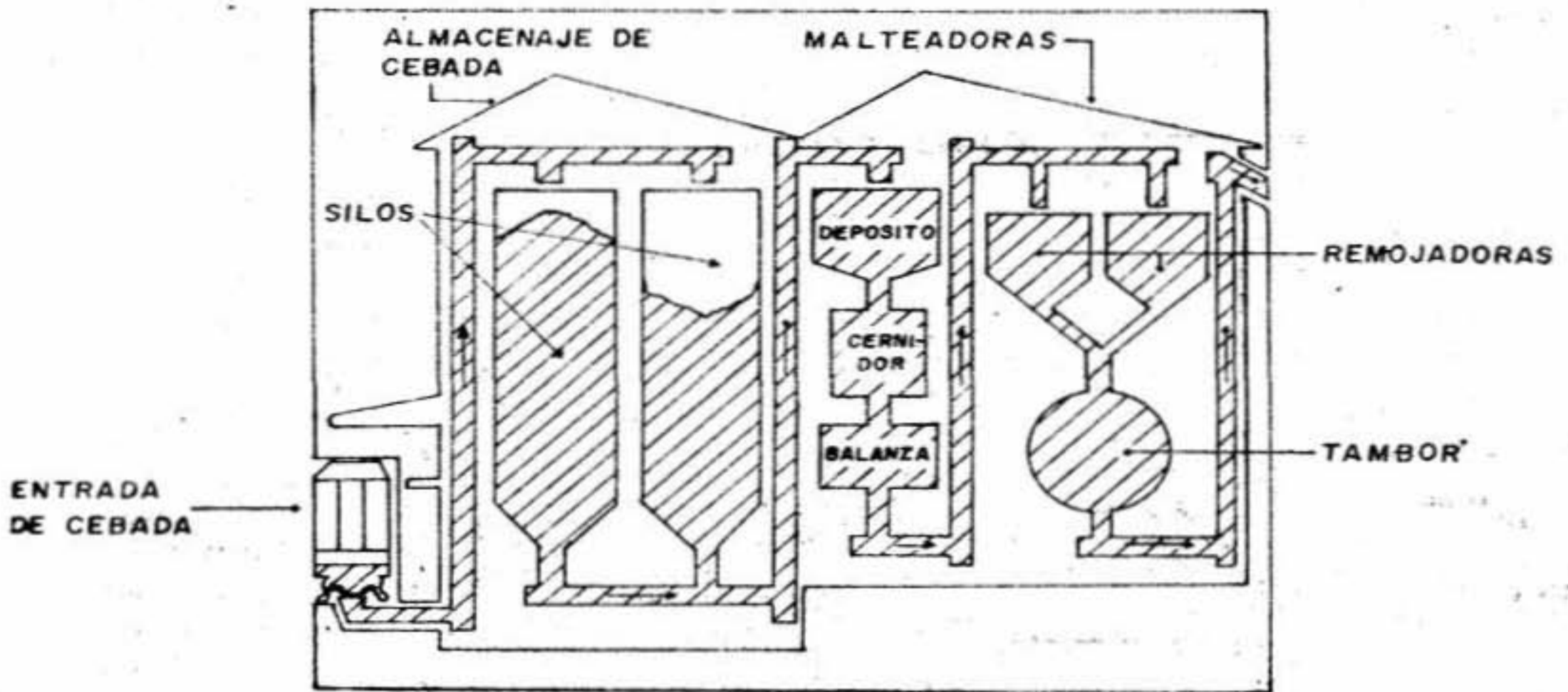
El primer paso de la producción consiste en dejar la cebada en agua, para que la absorba, durante unos dos días o un poco más; esto depende del tipo de cebada y del clima durante la cosecha.

Ya el grano de cebada esponjado con el agua, entra en su primer y mayor proceso de transformación. Se extiende como una gruesa alfombra en el piso de piedra, donde bajo una temperatura constante se da comienzo a la germinación. Una vez germinado el grano, algunos individuos con espadas de madera esparcen los granos, controlando de esta manera el calor y el crecimiento.

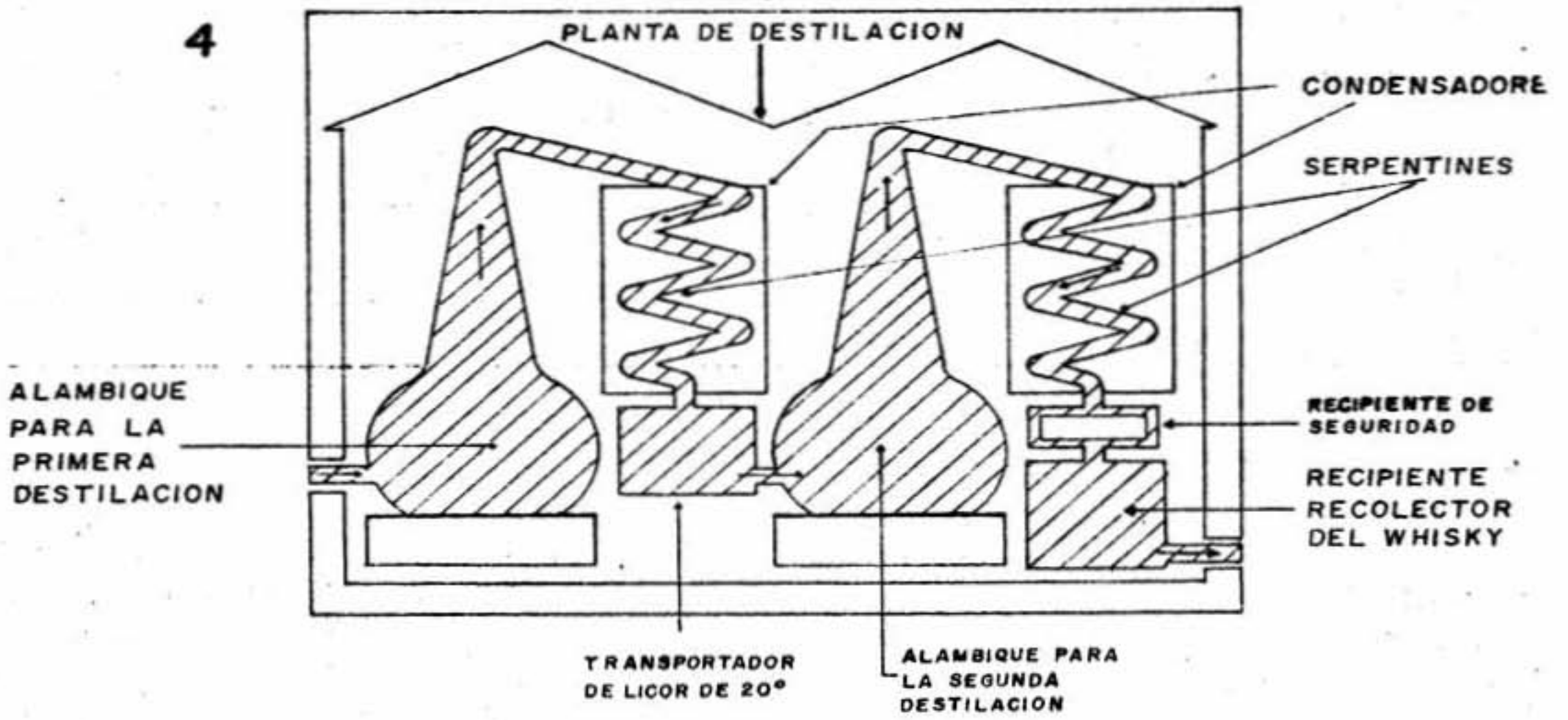
Hasta ahora, el crecimiento ha sido un proceso normal, en el cual el almidón se transforma en azúcar dentro de cada grano, nutriendo el tallo que está tratando de salir. Este es el momento de detener el proceso natural, lo que se hace aplicando calor seco, a una temperatura que el grano resista sin que llegue a destruirlo.

La cebada germinada se pone rápidamente en una especie de horno que consiste en un piso perforado sobre un fuego de turba, sacando de esta manera la humedad de la cebada, y dándole al mismo tiempo el gusto tan especial que distingue al Whisky Escocés.

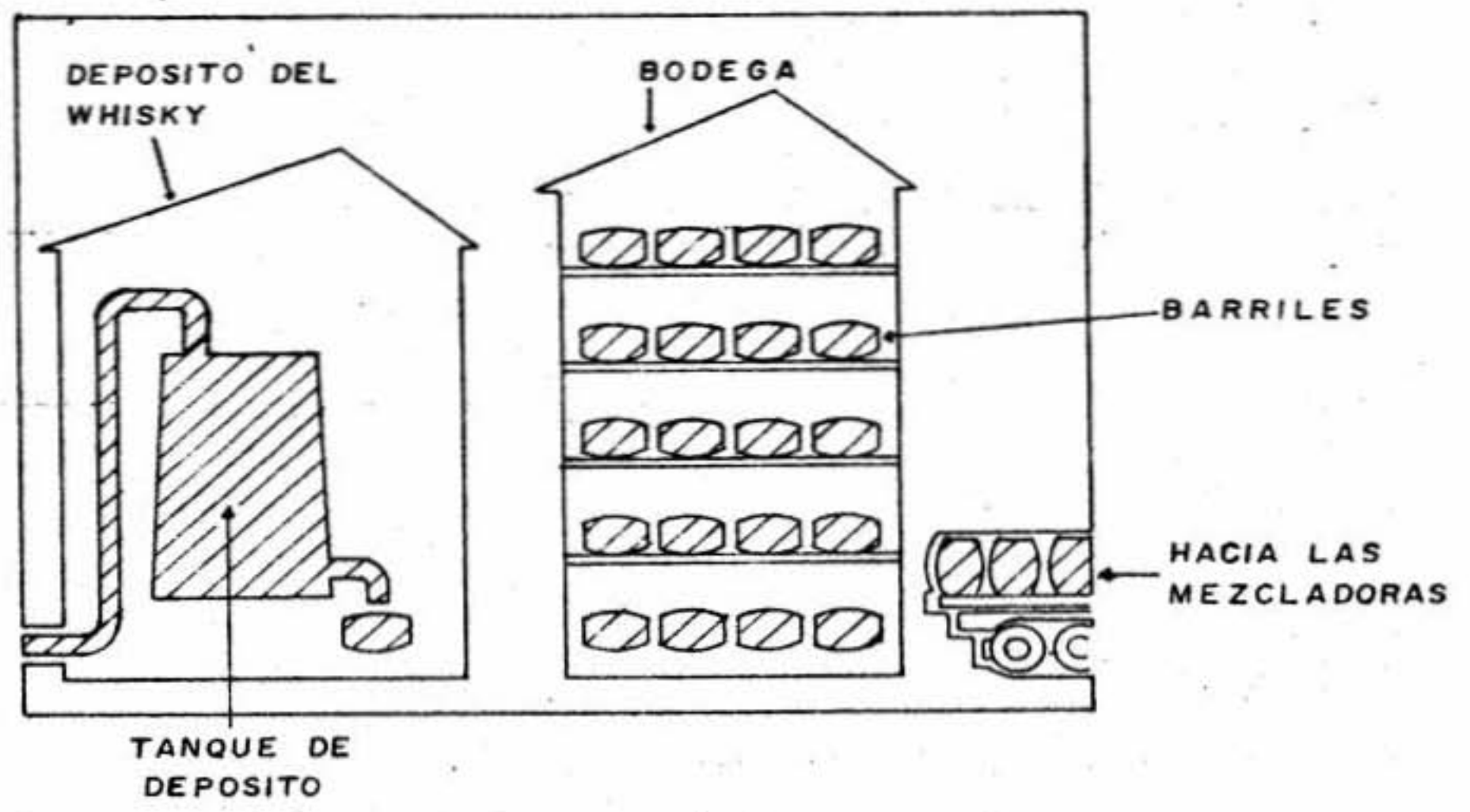
# ELABORACION DEL WHISKY



4



5



CORTESIA: DCL (LONDRES)

En este momento, el almidón interior se está transformando en gran parte en azúcar, lo que indica que la cebada puede ser amasada y fermentada.

La cebada se tritura en un molino, se le agrega agua caliente y de esta forma se obtiene una masa con aspecto de avena, que se pasa a un tonel.

La transformación en azúcar es ahora completa y todo lo que se utiliza es el líquido que suelta la masa. Lo que sobra sirve de alimento para el ganado.

El licor o mosto que ahora se llama "WORTS" pasa a los barriles de fermentación, en los cuales se introduce la levadura para acelerar el cambio de azúcar en alcohol, que es un proceso muy ruidoso.

La levadura es un cultivo de células vivas que se multiplican y pasan esta cualidad a la materia que se fermenta.

En la fabricación del Whisky, las células individuales de la levadura atacan el azúcar del "WORTS", lo absorben y lo transforman en alcohol.

Esto constituye la parte principal de la fermentación, mientras otras propiedades de la levadura ayudan a desarrollar gustos delicados.

Ahora se encuentra listo para pasar al alambique de cobre (Pot still), en donde será destilado dos veces.

Se enciende el fuego bajo el primer alambique y se lleva el líquido lentamente a su punto de ebullición; el vapor sube del alambique y sigue su camino a través de un tubo que sale por el muro de la bodega. Se trata aquí de Whisky crudo, en forma de vapor; ya afuera, el tubo se curva repentinamente y pasa por un barril grande lleno de agua fría corriente. Aquí el vapor de Whisky se condensa en un líquido pálido que sigue su camino por el tubo de cobre, pasando de regreso por el muro para llegar a un barril que lo recibe.

Ahora, es una bebida alcohólica, aunque su porcentaje de alcohol es todavía muy bajo (alrededor de un 20%).