

ATLAS MUNDIAL DEL WHISKY

TERCERA EDICIÓN

Más de 500 reseñas de destilerías
y 480 notas de cata



BLUME

DAVE BROOM
ANDRÉ SIMON BOOK AWARDS

ATLAS MUNDIAL DEL
WHISKY
TERCERA EDICIÓN



ATLAS MUNDIAL DEL
WHISKY
TERCERA EDICIÓN

Más de 500 reseñas de destilerías
y 480 notas de cata

BLUME

DAVE BROOM
ANDRÉ SIMON BOOK AWARDS

Para Jo y Rosie, con todo mi amor



Título original *The World Atlas of Whisky*

Edición Alison Starling, Jo Richardson, Leanne Bryan, Allison Gonsalves

Dirección artística Juliette Norsworthy

Diseño Geoff Fennell

Documentación iconográfica Giulia Hetherington, Jennifer Veall

Ilustración (páginas 16-17) Claire Huntley

Cartografía original y digital Encompass Graphics, Hove, Reino Unido

Traducción Antonio Díaz Pérez

Revisión de la edición en lengua española

Julio de la Torre, Andrés Venegas,

Koke Morán Escuela de Coctelería de Madrid (ESCOM)

Coordinación de la edición en lengua española

Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2025

Primera edición en formato electrónico 2026

© 2025 Naturart, S.A. Editado por BLUME

Carrer de les Alberes, 52, 2.º, Vallvidrera

08017 Barcelona

Tel. 93 205 40 00 e-mail: info@blume.net

© 2024 Mitchell Beazley, Octopus Publishing Group Ltd, Londres

© 2024 de las fotografías de sobrecubierta: portada, Neil Watson para Richard

Brendon Ltd; Iuliia Konovaliuk / iStock (mapa); contraportada, Yoshikazu

Okunishi / Associated Press / Alamy Stock Photo; solapa: Christina Kernohan

ISBN: 979-13-88023-93-4

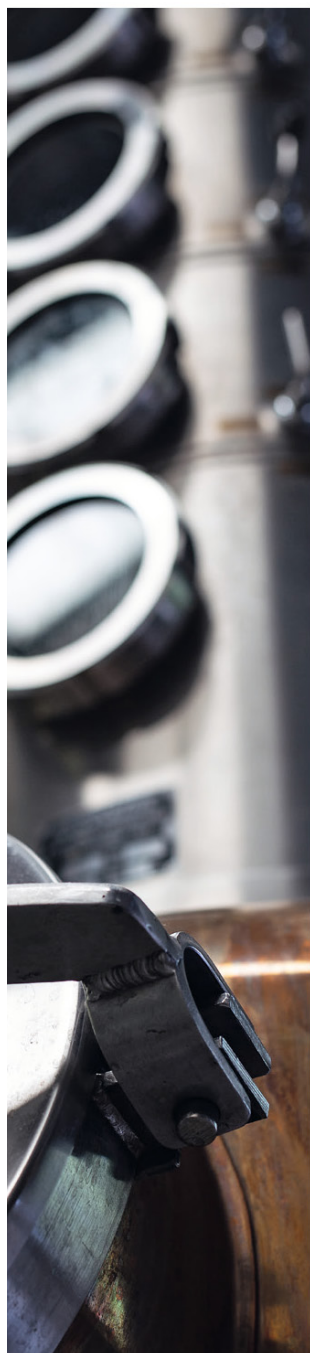
Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del editor.

WWW.BLUME.NET

Nota del editor

Los editores agradecerán toda información que les ayude a mantener actualizadas futuras ediciones del presente libro. Aunque se ha puesto todo el esmero razonable en la preparación del mismo, ni los editores ni el autor pueden asumir responsabilidad alguna por las consecuencias derivadas de su uso ni de la información que contiene.





CONTENIDO

7	INTRODUCCIÓN	188	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
8	ESTRUCTURA DEL LIBRO	192	EL NORESTE
9	¿QUÉ ES EL WHISKY?	198	KENTUCKY Y TENNESSEE
10	PRODUCCIÓN DEL SINGLE MALT	216	EL SUR Y TEXAS
12	PRODUCCIÓN DEL BOURBON Y DEL RYE WHISKEY	224	EL MEDIO OESTE
14	PRODUCCIÓN DEL SINGLE POT STILL IRLANDÉS	230	EL OESTE
15	PRODUCCIÓN DEL GRAIN WHISKY	244	CANADÁ
16	LOS ALAMBIQUES	248	EL ESTE
18	EL LUGAR	252	LAS PRADERAS
20	CÓMO CATAR EL WHISKY	256	EL OESTE
21	FAMILIAS DE SABORES	262	MÉXICO Y SUDAMÉRICA
22	ESCOCIA	270	JAPÓN
26	LAS ORCADAS Y EL NORTE	274	HOKKAIDO
38	SPEYSIDE	276	HONSHU
68	LAS TIERRAS ALTAS	288	KYUSHU
82	EL OESTE Y LAS HÉBRIDAS	290	EL RESTO DE ASIA
96	ISLAY	292	CHINA
106	FIFE	298	TAIWÁN
112	EL SUR	300	TAILANDIA, VIETNAM Y COREA DEL SUR
122	IRLANDA	302	INDIA
128	EL NORTE	308	SUDÁFRICA Y ORIENTE PRÓXIMO
132	LAS MIDLANDS	314	AUSTRALIA
134	DUBLÍN	318	TASMANIA
138	EL SUR Y EL OESTE	322	VICTORIA
142	INGLATERRA Y GALES	327	NUEVA GALES DEL SUR
145	INGLATERRA	331	AUSTRALIA MERIDIONAL
150	GALES	333	AUSTRALIA OCCIDENTAL
152	EUROPA	334	NUEVA ZELANDA
154	FRANCIA	342	GLOSARIO
164	ALEMANIA	344	BIBLIOGRAFÍA RECURSOS
168	PAÍSES BAJOS Y BÉLGICA	345	ÍNDICE
170	AUSTRIA, SUIZA E ITALIA	351	CRÉDITOS DE LAS IMÁGENES
174	LOS PAÍSES NÓRDICOS	352	AGRADECIMIENTOS
184	ESPAÑA		
186	EUROPA CENTRAL		



INTRODUCCIÓN

El whisky no es algo fijo. Se mueve, oscila, se entrelaza. Se adapta y evoluciona. Y esta variabilidad se ha hecho notar sobre todo a lo largo de la última década. Vivimos en un mundo en el que hay más destilerías que en ningún otro momento de la historia del whisky y más países que nunca elaborándolo. Es probable que, mientras escribía la frase anterior, se hayan inaugurado más destilerías de whisky.

¿A qué se debe este impresionante auge sin precedentes? Por una parte, está la importancia que se le da a la procedencia: queremos saber de dónde proceden nuestros alimentos y bebidas, quién los ha elaborado e incluso cómo. Y esto le viene como anillo al dedo al whisky: cuando se dice que tal persona en tal destilería de tal lugar elabora un licor que sabe diferente a cualquier otro whisky en el planeta, se despierta un gran interés.

Además, se ha producido un cambio hacia los productos de calidad (la gente bebe menos pero mejor) y existe el deseo generalizado de sabores atrevidos y complejos, tanto en la comida como en la bebida. El whisky no es insípido ni neutro, como tampoco lo son las reacciones de la gente ante él. Se trata de un licor que incluso en sus formas más ligeras posee presencia.

Desde esta perspectiva, el whisky está en un buen momento. Los destiladores de todo el mundo han partido de la sencilla combinación de cereal, agua, levadura, cobre y madera y han hilado numerosas variaciones sobre ese tema. No solo hay más whiskies entre los que elegir, sino que la variedad es mayor.

Lo que podría parecer una categoría digna pero más bien anquilosada resulta estar viva y ser innovadora, conectada y contemporánea. No se trata solo de un aumento del número de destilerías y del embotellado, sino de un cambio de mentalidad. Este cambio se manifiesta, por ejemplo, en el replanteamiento del whisky como producto agrícola y no poco menos que industrial.

Esto se ha debido en parte a la necesidad de trabajar en pro de prácticas sostenibles, lo que ha llevado a que se estrechen vínculos con los agricultores, a examinar los mejores cereales para cultivar, a que se reduzca el empleo de productos químicos y a que se restauren turberas. El estrechamiento de esos vínculos hace que surja una nueva forma de elaborar whisky, una forma sensible con el medioambiente y que, además, aporta beneficios al sabor.



Se pueden establecer fascinantes paralelismos con el vino (lo cierto es que ambas bebidas guardan más relación entre sí de lo que pueda parecer). La exploración de principios orgánicos (sobre todo en los destiladores de Europa continental) es un reflejo de lo que sucede con el vino, como también lo son la disposición y el afán por explorar antiguas técnicas. En el vino, se trata de recuperar variedades olvidadas, antiguas viñas y técnicas artesanales perdidas. En el whisky, se manifiesta en el empleo de cebadas de menor rendimiento, cereales tradicionales, levaduras cerveceras y alambiques de fuego directo. En definitiva, en la recuperación de métodos de antaño para el siglo XXI. En muchos sentidos, el whisky está volviendo a empezar.

Así, ha llegado una nueva generación de destiladores y la participación de un mayor número de mujeres en todos los aspectos del whisky: desde la producción a la mezcla, pasando por la propiedad de destilerías y la dirección de grandes empresas, así como la venta, el comercio minorista, la escritura y la pedagogía. La idea antediluviana de que el whisky es una bebida de hombres está por fin desechándose. Si oye a alguien sugerir que una feria de whisky no es lugar para mujeres o que estas no deberían beberlo, llámelo la atención. El whisky no tiene fronteras. Todos somos whisky.

Este es el mejor momento para ser amante del whisky o para iniciarse en la exploración de esta bebida espirituosa.

Tampoco existe el «whisky del mundo», un concepto tan condescendiente como «música del mundo». Los países y estilos con solera no merecen un mayor respeto. No existe ninguna jerarquía en ese sentido.

Este es el mejor momento para ser amante del whisky o para iniciarse en la exploración de esta bebida espirituosa. Con todo, hay que ser prudentes. En términos de estilo, está ganando peso la técnica *double new oak* («doble roble nuevo»), una réplica tardía del mismo enfoque que dio al mundo unos cabernet y unos chardonnay demasiado maduros, unidimensionales y sobrecargados. Justo cuando el vino se aleja de su potente pasado reciente, algunos whiskies parecen estar adoptando este enfoque.

El hecho de que nunca haya habido tantas destilerías sugiere que nunca ha habido tanta demanda, aunque el bebedor de hoy es más prudente, ya que procede de una forma más selectiva. Las ventas siguen muy por detrás en cuanto al aumento de capacidad de producción. ¿Se trata de una suavización, de un declive o de un descenso superficial en los seis siglos de existencia del whisky? El tiempo dirá. Mientras tanto, siga explorando (con responsabilidad)... y hablele de sus hallazgos a sus amistades. Adelante: el whisky está delicioso.

ESTRUCTURA DEL LIBRO

Escribí la primera edición del *Atlas mundial del whisky* en 2010, y la segunda vio la luz en 2014. En la década transcurrida desde entonces, el mundo del whisky ha cambiado por completo. En la actualidad existen más de 3500 destilerías que elaboran whisky, a veces en exclusiva, otras como parte de un catálogo con otras bebidas espirituosas. Esto supone una alegría para los amantes del whisky pero un reto para los escritores, y yo soy ambas cosas.

La magnitud de la revolución del whisky en el siglo XXI ha hecho que el presente libro no sea una actualización, sino una reescritura completa que cuenta con más destilerías, más whiskies y más países. Con todo, el enfoque adoptado es el mismo. En el fondo, este libro trata sobre sabores, personas y lugares.

Además de indicar dónde se encuentran las destilerías, sobre todo le diré a qué saben los whiskies que allí se elaboran y por qué saben como saben. Para evitar un exceso de repeticiones, se aporta tanto una guía que le mostrará los procesos de los cuatro principales estilos (single malt, bourbon y rye whisky, single pot still y grain whisky) como una de los tipos de alambiques.

Aunque las diferencias entre destilerías resultan muy llamativas, pasa lo mismo con las características que tienen en común. Incluso con un mapa, puede ser difícil recorrer el mundo del whisky: así pues, para evitar la idea de que todos los whiskies de una región o un país son iguales, en las notas de cata están clasificados por sabores, con lo que se evidencian las conexiones y contrastes y se diluyen las fronteras regionales e internacionales.

No ha sido posible reseñar ni poner en el mapa todas las destilerías. Pido disculpas por ello. Las que figuran son las que, tras una investigación (es decir, tras una cata) y la inestimable colaboración de amigos de todo el mundo, han resultado ser las que ayudan a definir el enfoque de su país.

Lo que tiene entre manos es un atlas del mundo del sabor del whisky y del pensamiento del whisky.

A riesgo de ofender a la sombra de la Jane Austen amante de la cerveza y bebedora de vino, dos palabras me vinieron a la mente tras meses de conversaciones con destiladores y de probar sus mercancías: estilo y sensibilidad.

El estilo alude tanto a la manera en la que se elabora algo, en este caso el whisky, como a las características de lo elaborado. La sensibilidad, por su parte, tiene que ver tanto con la actitud del destilador al crear su whisky como con la respuesta que tenemos al beberlo.

La idea de estilo puede entenderse como algo que confiere cierto grado de similitud; como humanos, es habitual que busquemos cosas elaboradas según tal o cual estilo. Nos gusta detectar patrones, categorizar y agrupar. Es algo que nos facilita la comprensión del mundo.

Sin embargo, lo que resulta igual de relevante (y más emocionante) en el mundo del whisky actual es la sensibilidad, la mentalidad de los destiladores de hoy y cómo están haciendo que avance esta bebida. En el libro se refleja el crecimiento mundial de la última década, pero, sobre todo, se explican los motivos de este auge y cómo es el whisky del siglo XXI. No se trata de números y estadísticas: este es un atlas de mentes.



Superior El nuevo mundo del whisky está poniendo patas arriba las convenciones.

¿QUÉ ES EL WHISKY?

La respuesta sencilla a esta pregunta es que se trata de una bebida espirituosa no neutra elaborada a base de cereales y añejada en madera. O, si se quiere destilar aún más, «mosto hervido». Esta misma pregunta también se la plantean los mejores destiladores del mundo, aunque con un matiz, ya que lo que se preguntan es qué puede ser el whisky. Y la respuesta es que, dentro de los límites legales, lo que ellos quieran que sea.

Los destiladores pueden elegir de entre la familia de los cereales y las casi infinitas variedades dentro de cada uno de ellos. Pueden elegir de entre una variedad de levaduras, destilar de numerosas formas, explorar el mundo del ahumado, el roble y otras maderas. Pueden, además, jugar con las temperaturas y los tiempos.

Para el consumidor, el whisky puede ser un mero *highball*, una bebida informal o un trago lento y contemplativo tomado a altas horas de la noche. Puede ser la base de un cóctel elegante o anidar en el interior de una petaca. Puede sorberse sin prestarle una gran atención o diseccionarse. Es versátil: puede ser lo que se quiera que sea.

También puede ser cosa de frikis (dice el friki del whisky) y estimular el deseo de conocer todos los detalles de su elaboración, aunque reducir el whisky a un proceso implica no entenderlo. Cuando escuchamos música o vemos una gran obra de arte, nos provoca una reacción visceral. Tal vez nos fascinen las pinceladas o nos desconcierten las melodías, pero la razón de nuestra reacción es de índole emocional: la obra nos ha dicho algo.

Lo mismo sucede con el gran whisky. Puede ser que, sencillamente, nos haga felices o que nos invite a investigar.

En cierta ocasión estaba en un concierto con un amigo amante del whisky y con un conocimiento enciclopédico de la producción que se puso

a hablarme de cómo quería que su whisky saliera del corazón de la gente que lo hacía y celebrara de dónde venía, y cómo ese deseo era el mismo del que había surgido la música que habíamos estado escuchando.

La música folk, me dijo una vez el cantante Alasdair Roberts, es un continuo, la transmisión de una tradición que hace que la música se refresque y reviva. Este crucial proceso de interpretación y reinterpretación también se le aplica al whisky. Incluso los nuevos países productores de whisky participan en él. Forman parte de ese ancho río, adoptan las tradiciones, las interpretan a su manera y luego las transmiten. Las cambian, pero siguen siendo iguales.

¿Qué es el whisky? Es arte, artesanía, alquimia. Es el susurro del perfume de una flor, el olor de un fuego de turba. Es la garra del tanino y el etéreo aroma de un prado primaveral. Es herbáceo y exuberantemente afrutado; algo que te golpea con especias o te tranquiliza. Son los corazones secretos de la cebada, el maíz, el centeno y la avena; la espumosa magia de la levadura y sus nubes de vapor. Es la luz del sol y la lluvia sobre cultivos y robles. Son moléculas que crean imágenes en nuestra mente al conectar los aromas de la copa con nuestro pasado. Nos vincula tanto al lugar como entre nosotros. Es estimulante y, si no lo tratamos con respecto, peligroso. Es nuestra naturaleza salvaje capturada.

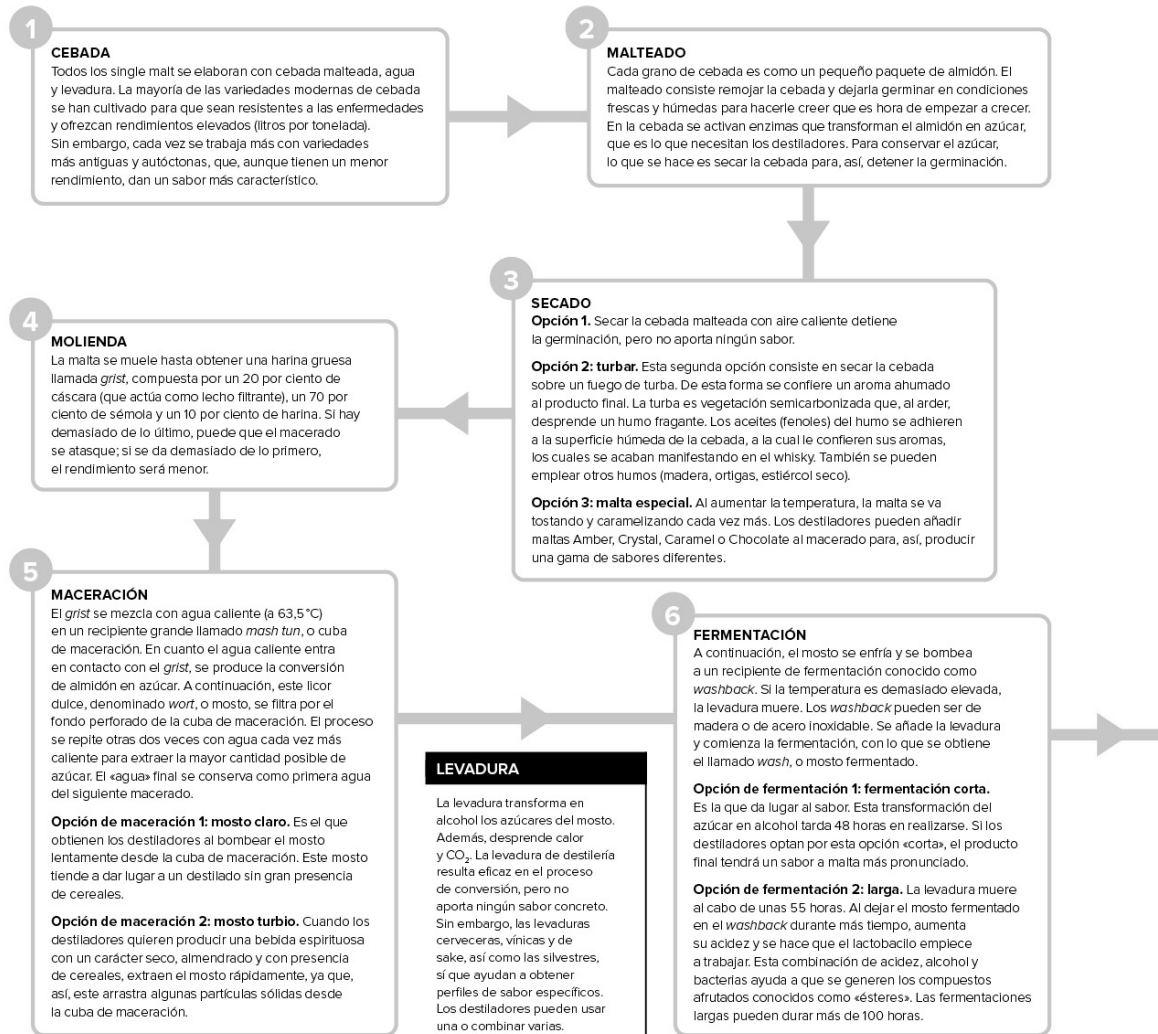
No está nada mal para ser «mosto hervido».



Superior Los destiladores han de ser pacientes: el whisky requiere tiempo.

PRODUCCIÓN DEL SINGLE MALT

Aunque en todas las destilerías de single malt, o whisky puro de malta, se lleva a cabo el mismo proceso, cada una tiene su propia forma de hacerlo en cuanto al uso de maltas especiales, de malta turbada o ahumada, al tipo de levadura, a la duración de la fermentación, a la forma y el tamaño del alambique, a los puntos de corte y a los tipos de barricas utilizadas. En estas variaciones sobre el tema se encuentra una parte importante del carácter que le imprimen las distintas destilerías a cada single malt: su ADN. El destilador va tomando decisiones a lo largo de todo el proceso. He aquí las principales.



7

DESTILACIÓN A

El mosto fermentado, con una graduación de en torno a 9% vol., se destila dos veces en *pot stills*, o alambiques de olla hechos de cobre. La primera destilación en un *wash still*, o alambique de lavado, da lugar a un destilado de 23% vol. llamado «vinos bajos», el cual se redestila en un *spirit still*, o alambique de destilado. El destilado se fracciona en tres: cabezas, corazón y colas. Solo el corazón (*new make*) se conserva para la maduración. Las cabezas y las colas se reciclan con la siguiente tanda de vinos bajos.

Opción de destilación 1: interacción larga. Cuanto más dure la interacción (también llamada conversación) entre el vapor de alcohol y el cobre, más ligero será el destilado final. Por lo tanto, los alambiques altos son más propensos a dar productos más ligeros. Si se hace que el alambique vaya despacio, la interacción se puede prolongar.

Opción de destilación 2: interacción corta. Cuanto más breve sea la interacción, más pesado será el destilado. Tanto los alambiques pequeños como la destilación rápida tienden a conferirle este carácter.

DESTILACIÓN B: CONDENSACIÓN

El vapor de alcohol se licúa al hacerlo pasar por un sistema de condensación que contiene agua fría. También aquí disponen los destiladores de opciones que influyen en el sabor.

Opción de condensación 1: carcasa y tubo. Se trata de un cilindro elevado que contiene una masa de pequeñas tuberías de cobre que tienen agua fría. Cuando el vapor de alcohol entra en contacto con las tuberías frías, se licúa. Dado que hay una gran superficie de cobre, los condensadores de carcasa y tubo ayudan a «aligerar» los destilados.

Opción de condensación 2: cubo de serpiente. En este método de condensación, que es el tradicional, se emplea una larga tubería de cobre enrollada a un tanque de agua fría. Como aquí hay menos cobre en juego, los cubos de serpiente tienden a producir un *new make* más pesado y, a menudo, sulfuroso.

8

MADURACIÓN

A continuación, el *new make* se reduce (por lo general a 63,5% vol.) y se introduce en barricas de roble para que madure. En ellas suceden tres procesos:

1 Sustractivo. La barrica ayuda a eliminar el carácter agresivo del *new make*.

2 Aditivo. El destilado extrae de la barrica los compuestos saborizantes.

3 Interactivo. Al fundirse los sabores de la madera y del destilado, aumenta la complejidad. El tiempo, la frescura de la barrica y el tipo de roble desempeñan un papel importante.

Opción de tipo de barrica 1: roble blanco americano (virgen/ex-bourbon). Este tipo de roble (*Quercus alba*) tiene un alto contenido en sustancias que proporcionan aromas que recuerdan a la vainilla, la *crème brûlée*, el pino, el eucalipto, las especias y el coco.

Opción de tipo de barrica 2: ex-sherry. Estas barricas se elaboran sobre todo con roble común (*Quercus robur*), que confiere aromas de frutos secos, clavo, indio y nuez, así como un color más intenso y un tanino más seco en boca.

Opción de tipo de barrica 3: otros robles / otras maderas. En la actualidad se utilizan otras especies de roble, como el roble albar (*Quercus petraea*), *Quercus crispula*, el roble oregón blanco (*Quercus garryana*) y *Quercus muehlenbergii*. Cada especie aporta un sabor propio. Aunque el whisky escocés solo se puede añejar en roble, en otros países se pueden utilizar diversas maderas: la de castaño y la de acacia son las más empleadas.

Opción de uso de barrica 4: refill. Los destiladores de whisky pueden usar las barricas muchas veces. Cuanto más se utilizan, menos efecto tiene la especie de roble en el whisky. Estas barricas *refill*, o de relleno, son importantes a la hora de hacer que aflore el carácter de una destilería. En la práctica, la mayoría de los destiladores combinan todas las opciones para añadir complejidad a su paleta de sabores.

Opción de maduración 5: acabado en segunda barrica. Los destiladores pueden «acabar» su whisky para darle una vuelta de tuerca al sabor final. Consiste en tomar un whisky (por lo general, añejado en barricas *ex-bourbon* o de relleno) y someterlo a un breve período de añejamiento secundario en una barrica muy activa que previamente haya contenido jerez, oporto, madeira, vino, etc., lo que le confiere al whisky de parte de su carácter.

DESTILACIÓN C: PUNTOS DE CORTE

Cuando el destilado condensado de la segunda destilación llega al recipiente llamado *spirit safe*, se divide en tres fracciones: cabezas, corazón y colas (o fintas). El punto en el que el destilador pasa de las cabezas al destilado y de este a las colas también influye en el sabor.

Opción de puntos de corte 1: tempranos. Al destilar una bebida espirituosa, sus aromas cambian. Los primeros que se manifiestan son ligeros y delicados. Si un destilador desea elaborar un whisky aromático, cortará la bebida espirituosa antes de tiempo.

Opción de puntos de corte 2: tardíos. Según avanza la destilación, los aromas se intensifican, con lo que se vuelven más oleaginosos y ricos (el ahumado es uno de estos). Así, cuando se quiere obtener un destilado intenso, el corte se hace más tarde.

COBRE

El cobre desempeña un papel crucial en cuanto al sabor del whisky. Como el cobre conserva elementos pesados, los destiladores pueden prolongar o restringir la duración de la interacción entre este y el vapor de alcohol para, así, obtener el carácter que busquen.

AGUA

Para elaborar whisky hacen falta grandes cantidades de agua pura y fría. Por lo tanto, dar con una forma de obtenerla es de suma importancia. Si bien la mayoría de los destiladores emplean agua de manantial, también se usa agua de lago, de río e incluso de las canalizaciones urbanas. Aunque puede tener un cierto impacto en la eficacia de la fermentación, no se cree que el agua en sí contribuya de forma importante al sabor final del whisky.

9

EMBOTELLADO

Llegado este punto, el whisky ya se puede embotellar. Sin embargo, quedan por tomar unas últimas decisiones.

¿Ajuste de caramelo? La adición del colorante llamado *spirit caramel* ayuda a homogeneizar el color.

¿Filtrado en frío? Evita que el whisky se enturbie pero reduce la sensación en boca.

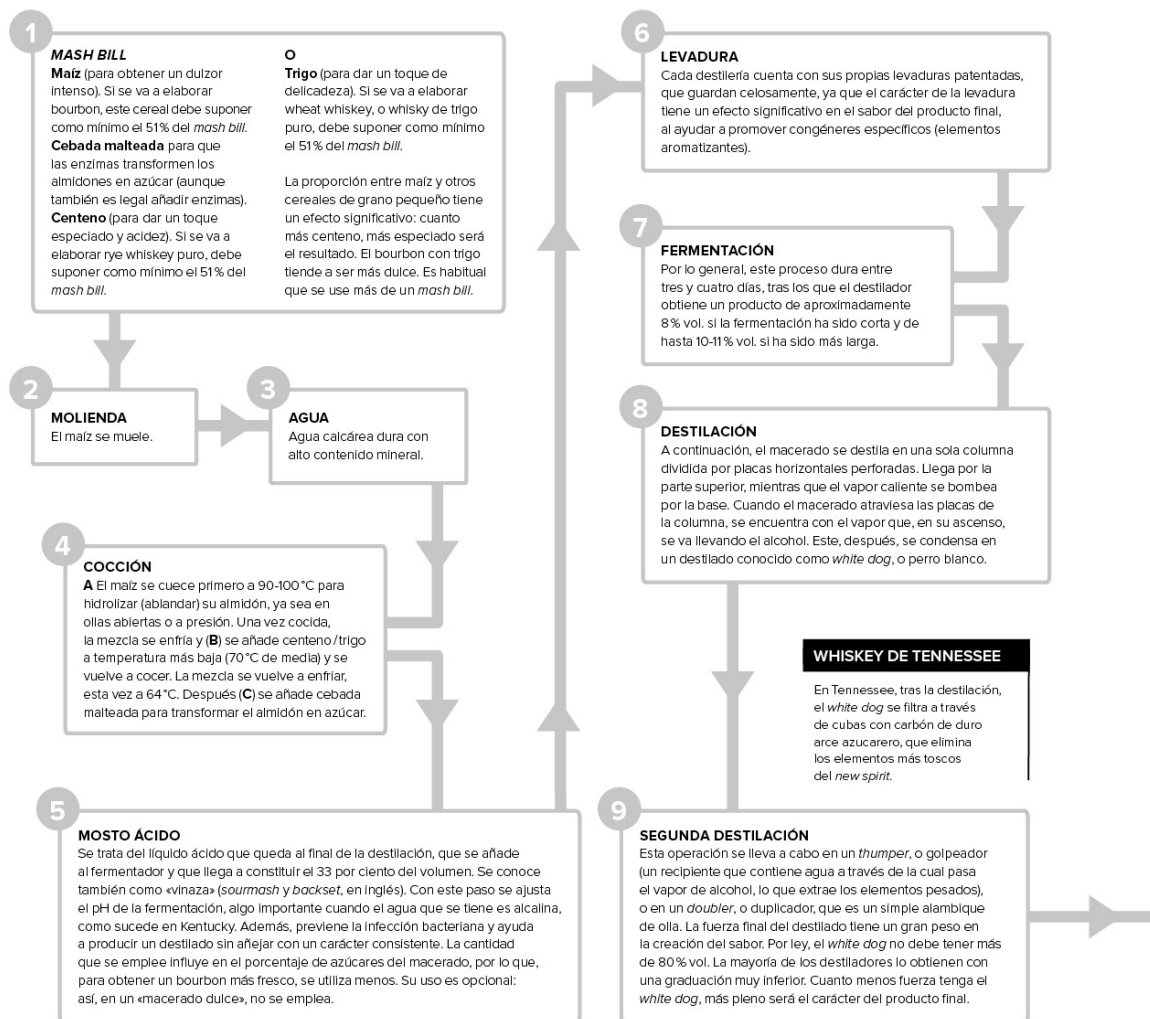
¿Fuerza? Legalmente, el whisky debe tener 40% vol. como mínimo, aunque cada vez es más popular el concepto de *cask strength*, o fuerza de barrica.

Maduración: tiempo. El whisky necesita tiempo para madurar. Como es lógico, cuanto más tiempo pase el whisky en una barrica, más influencia tendrá el roble en él. Con el tiempo, dominará el whisky y será imposible saber de qué destilería procede. Las barricas muy activas producen este efecto más rápidamente que las que se hayan llenado muchas veces (y que pueden tener un efecto neutro). La indicación de la edad que figura en las botellas solo indica cuánto tiempo ha pasado el whisky más joven en la madera; no indica lo activa, o no, que haya sido la barrica. ¿Que sea viejo no quiere decir a la fuerza que sea bueno! La temperatura y la altitud también influyen en la velocidad de maduración del whisky.

PRODUCCIÓN DEL BOURBON Y DEL RYE WHISKEY

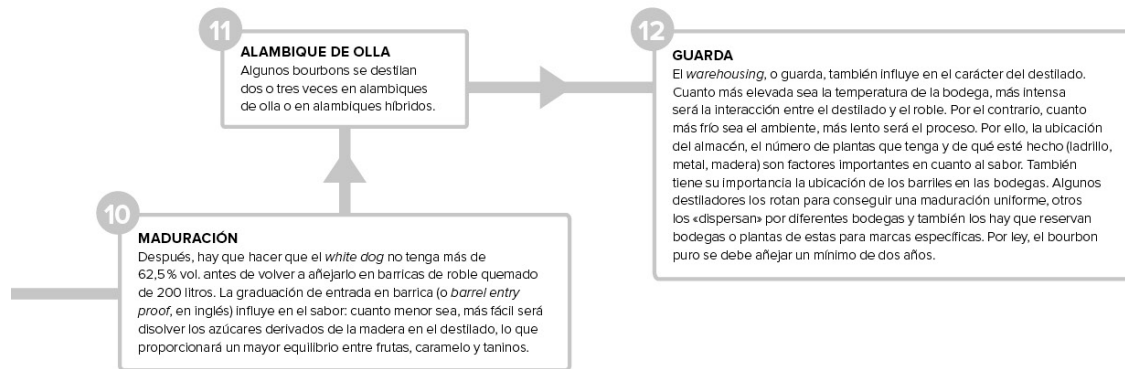
El bourbon puro y el rye whiskey, o whisky de centeno, se pueden elaborar en cualquier lugar de Estados Unidos, y no solo en Kentucky (o, con una ligera variación, en Tennessee). Su método de producción está controlado por normas que regulan la cantidad de cereales (el *mash bill*), la graduación máxima del *new make spirit*, la fuerza mínima de barril, el tipo de barrica, el añejamiento mínimo y la fuerza de embotellado.

Pese a la existencia regulada de estos parámetros, los destiladores pueden aportar su toque personal.



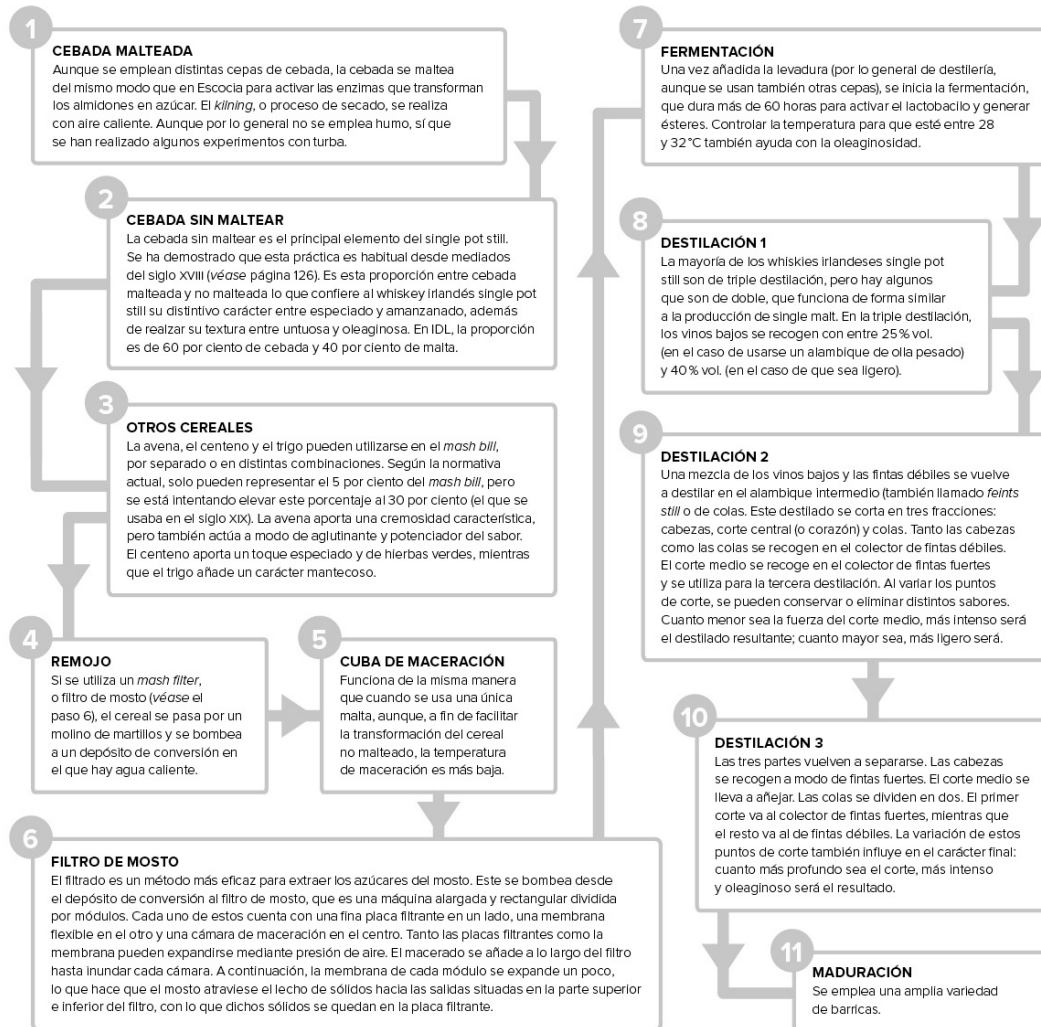


Superior El filtrado mediante carbón es el rasgo distintivo del whiskey de Tennessee.



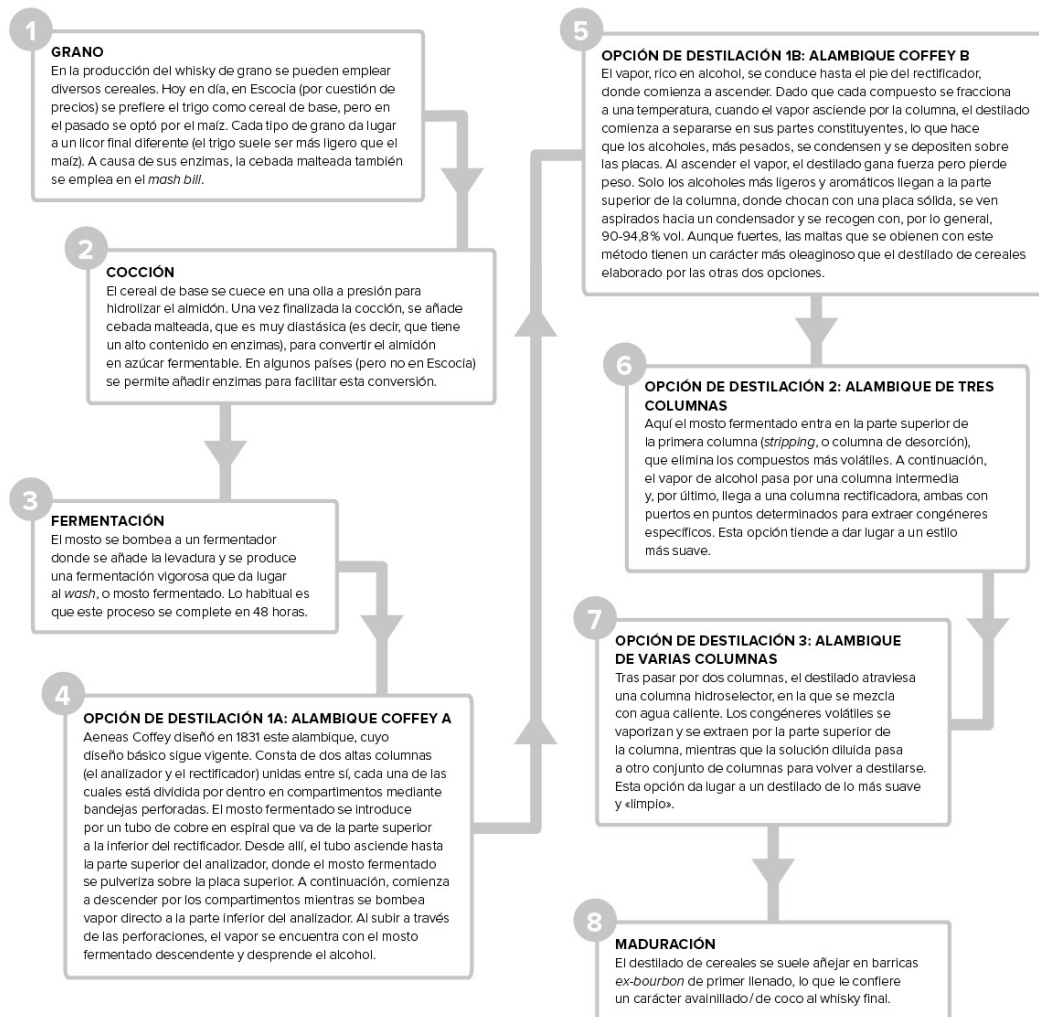
PRODUCCIÓN DEL SINGLE POT STILL IRLANDÉS

El whiskey irlandés tipo single pot still, que fue la referencia del whisky en el siglo XIX, estuvo a punto de extinguirse en el siglo XX, pero Irish Distillers Limited (IDL) lo salvó para sus marcas y, en los últimos años, ha experimentado un notable renacimiento gracias a los nuevos destiladores irlandeses y a las investigaciones del historiador Fionnán O'Connor. El single pot still es un complejo mundo de cereales, *mash bills* y técnicas de destilación. He aquí los principios fundamentales.



PRODUCCIÓN DEL GRAIN WHISKY

El grain whisky, o whisky de grano, es el resultado del uso por parte de los destiladores del siglo XIX de nuevas tecnologías, en concreto en el diseño de los alambiques, para producir de forma más eficiente un destilado de mayor graduación. A mediados de siglo, se mezclaba con single malt para crear blended scotch. Aunque la mayoría de los whiskies de grano siguen cumpliendo esta función, están ganando adeptos como whisky independiente. En el siguiente diagrama se muestra tanto su producción como los principios de la destilación en alambique de columna.



LOS ALAMBIQUES

Existen todo tipo de alambiques en cuanto a formas y estilos, pero todos cumplen la misma función en la elaboración del whisky. En ellos se calienta el mosto fermentado de baja graduación. Como el alcohol hierve antes que el agua, se evapora (junto con los compuestos saborizantes generados con anterioridad) y asciende por el cuello del alambique hasta volver a condensarse.

La destilación no consiste en crear sabores, sino en el proceso de concentración y selección de los sabores que el destilador desee para el *new make*.

Al hervir el alcohol, se liberan primero los elementos más volátiles, que son, además, los más ligeros desde el punto de vista aromático. A medida que avanza la destilación, se liberan los compuestos con puntos de ebullición más elevados (más pesados en cuanto a sabor). Le corresponde al destilador decidir qué se conserva para la maduración y qué se rechaza.

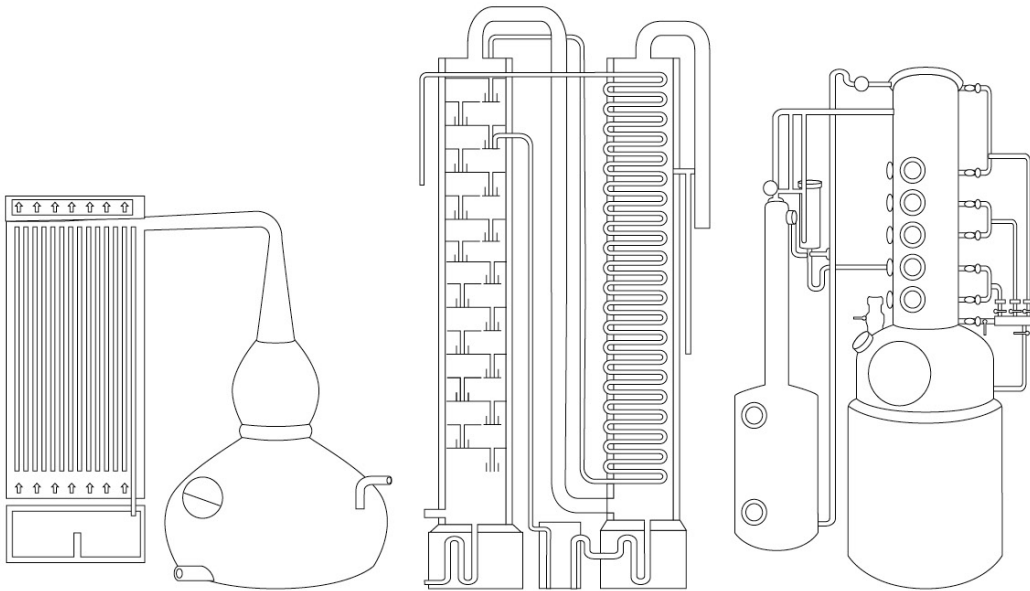
Los alambiques que se emplean para el whisky son de cobre. Como metal reactivo que es, retiene elementos pesados, entre ellos el azufre, que se genera de forma natural. Cuando el vapor asciende, entra en contacto con la superficie de cobre, algo más fría. Cuando esto ocurre, algunos de los elementos más pesados se condensan y caen de nuevo al líquido en ebullición. Este proceso de condensación interna se conoce como «reflujo». Cuanto mayor sea este, más ligero será el destilado. Los alambiques pequeños tienden a producir estilos

más pesados, mientras que los altos / grandes suelen generar destilados más ligeros, aunque los destiladores pueden encontrar formas de ir contra corriente, ¡así que es mejor no sacar conclusiones precipitadas!

Aunque, en esencia, todos los alambiques funcionan de la misma manera, su forma manipula el modo en el que la nube de vapor se mueve e interactúa con el cobre. Al incorporar ciertos elementos, los destiladores pueden mover la nube para aumentar o disminuir el reflujo. La velocidad de destilación también influye en la naturaleza del reflujo: cuanto más rápida sea la destilación, menor será el reflujo; y cuanto más lenta, mayor será la posibilidad de que se produzca una interacción con el cobre.

La forma de calentar el alambique también puede añadir carácter. El fuego directo genera una reacción de Maillard entre las células muertas de la levadura y las partículas de cereal, a lo que se suma que el cobre caliente aporta profundidad.

He aquí cinco tipos de alambiques, cada uno con numerosas variantes.



A. ALAMBIQUE DE OLLA

B. ALAMBIQUE DE COLUMNA / COFFEY

C. ALAMBIQUE HÍBRIDO

ALAMBIQUE DE OLLA (A)

El tipo de alambique más utilizado, el de olla (*o pot still*), consta en esencia de una base ancha, un cuello y un brazo Lyne que desemboca en el sistema de condensación, pero puede adoptar diversos tamaños y formas. Si el cuello es alto, permite un mayor reflujo, aspecto en el que también influye el ángulo del brazo Lyne: si está orientado hacia arriba, aumenta la cantidad de cobre y el potencial reflujo; si está orientado hacia abajo, el reflujo se detiene y es más probable que se obtenga un estilo más pesado.

Los alambiques de olla pueden tener un balón de ebullición entre la base y el cuello, lo que también ayuda a aumentar el reflujo. Además, se le pueden instalar tubos purificadores al brazo Lyne para llevar los elementos refluídos de vuelta a la base. Hacen falta dos (a veces tres) destilaciones, para alcanzar la fuerza y el carácter que se busquen.

ALAMBIQUE DE COLUMNA / COFFEY (B)

La destilación en alambique de olla es un proceso que se hace por tandas, por lo que requiere mucho tiempo. Los alambiques de columna fueron la respuesta del siglo XIX al reto de fabricar un alambique eficiente que pudiera tener un funcionamiento continuo: siempre y cuando por un extremo entre mosto fermentado, por el otro sale el *new make*. El alambique inventado por Aeneas Coffey en 1831 sigue siendo el modelo de este proceso. Los alambiques de columna son muy elevados, por lo que solo los compuestos más ligeros (y de mayor graduación) pueden recogerse a modo de *new make* (véase página 15).

ALAMBIQUE HÍBRIDO (C)

Los alambiques híbridos combinan los métodos de los de olla y los de columna. El mosto fermentado hierve en la olla y, después, sube por el cuello hasta la columna que tiene acoplada y que se divide en una serie de placas rectificadoras.

En cada una de estas se produce una especie de minidestilación en la que los elementos más pesados refluven y solo los más ligeros pasan a la siguiente placa, donde se repite el proceso. De este modo, el destilador puede obtener el carácter del *new make* que busque con una sola pasada.

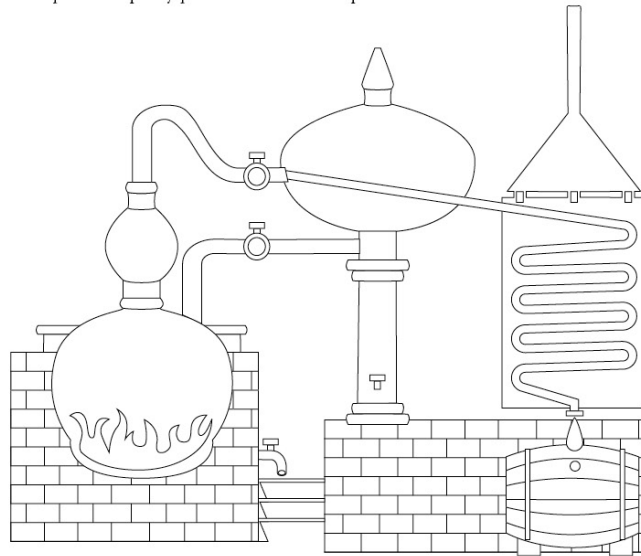
Existen modelos en los que las placas rectificadoras se encuentran en el cuello de la olla. Dado que cada una de las placas de los alambiques híbridos puede conectarse o desconectarse, el potencial de manipulación es superior, lo que permite un mayor grado de control que en un alambique de olla.

ALAMBIQUE DE CHARENTE (D)

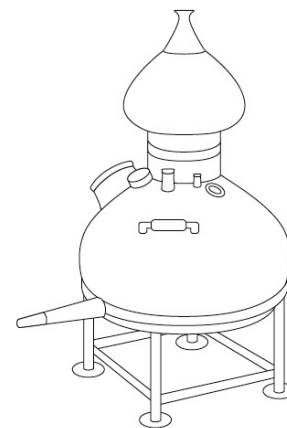
Este tipo de alambique (diseñado para elaborar coñac y también conocido como «de Charentais») se emplea mucho en Francia, aunque también está empezando a verse en todas partes del mundo. La olla tiene una cabeza redondeada exagerada (*chapeau*), lo que favorece mucho el reflujo, al igual que el cuello de cisne elegantemente arqueado que luego desemboca en un cubo de serpentín. Hay veces en las que este tubo atraviesa otro recipiente que contiene el mosto fermentado para la siguiente destilación, con lo que lo calienta y se ahorra energía. La mayoría de estos alambiques son de fuego directo.

ALAMBIQUE HOGA (E)

El estilo de este alambique, cuya forma hace pensar en un alambique de Charente simplificado, se parece al de los alambiques empleados en los albores de la destilación. Consta de una base gruesa y redondeada con una cabeza algo más pequeña y un cuello de cisne. La gama de alambiques que produce la firma portuguesa abarca desde los modelos de sobremesa de cinco litros a los de mil litros de capacidad. La mayoría son de fuego directo. La flexibilidad en cuanto al tamaño y su menor coste hacen de los Hoga una opción popular entre muchas destilerías emergentes.



D. ALAMBIQUE DE CHARENTE



E. ALAMBIQUE HOGA

EL LUGAR

El whisky puede verse como una forma de entender la historia, las gentes y la forma de pensar de un país. Es un quintaesenciado de sensibilidades y condiciones que genera un espíritu que no es solo de un lugar, sino de un país. Hay quienes se refieren a esto con el término *terroir*, pero ese concepto alude al entorno físico y a la influencia que tiene este en el objeto en cuestión. Patrick Geddes, padre del biorregionalismo, concibió la llamada «sección del valle», que consiste en un diagrama de un valle fluvial que fluye de la montaña al mar y en el que se muestran la ocupación de las personas en cada parte y cómo están entrelazadas la tierra, la gente y la cultura: «lugar, trabajo y gente». Los kauri, de las llanuras de Adelaida, llaman *pangkarra* a la conexión que existe entre un lugar y la flora, la fauna, las personas y el cosmos.

Esta idea de «lugar» comienza y con cómo la geología y el clima crean un entorno específico, que, a su vez, dicta qué crece y dónde, a lo que hay que sumar que el clima también influye en la naturaleza y el ritmo de maduración. Luego está la interpretación humana de lo que surge de estas condiciones: las formas de beber y la adecuación del espíritu a la cultura alimentaria.

Los lugares están llenos además de historias, y no se trata de un solo relato, sino de muchos. Tiene que ver con el dónde y el cómo, con el modo en que la gente vive y se relaciona con su lugar y con la manera en que las diversas perspectivas generan el tejido y el patrón de una cultura. Existen diversas opiniones y enfoques, y es que de eso se trata: lo que importa es la implicación.

La historia del whisky no gira solo en torno a su composición, sino también a dónde se elabora, cómo se elabora y por qué se elabora así. Es algo más que un



Superior ¿Puede el contenido mineral del agua definir el carácter de las destilerías?

mero líquido que se sirve en un vaso y al que, Dios nos libre, se le pone nota; es el producto de la interacción de la geología, el clima, los agricultores, los malteros, los destiladores, los toneleros y muchos otros colectivos.

En cada país se parte del mismo punto: qué crece aquí, qué podemos hacer para aprovecharlo y de qué modo refleja dónde estamos y quiénes somos. Esto es lo que han captado los nuevos destiladores, tanto los de los «viejos» países productores de whisky como los de los nuevos: una mayor conciencia de la función de anclaje que desempeñan las destilerías en sus comunidades.

Si le pregunta a un destilador de single malt de uno de esos nuevos países qué está haciendo, le responderá al instante: «No hacemos scotch. Lo que hacemos es whisky de aquí». A lo que hay que preguntarle: «¿Y cómo lo hacéis?».

Un obstáculo para conseguirlo ha sido el sistema de productos básicos, que controla la producción de cereales, lo que hace que los destiladores solo puedan abastecerse de ciertas variedades aprobadas cuya calidad se mide por el rendimiento (cuántos litros de bebida por tonelada), no por su sabor. Estos cereales se cultivan solo con la ayuda de fertilizantes, lo que degrada el suelo y aumenta la liberación de nitrógeno. Es una espiral mortal.

Sin embargo, el panorama está cambiando. Los destiladores de malta y los agrónomos especializados en cultivos (*véase*, por ejemplo, página 111, International Barley Hub) están explorando variedades de cereales adaptadas a cada lugar y redescubriendo variedades autóctonas, mientras que los destiladores mexicanos y estadounidenses trabajan con variedades tradicionales de maíz y centeno y, al hacerlo, las preservan.

A los agricultores se les paga por hectárea, no por rendimiento, y los destiladores suelen abastecerse en su entorno inmediato. Cada vez hay más agricultores que llevan a cabo prácticas regenerativas y métodos de labranza cero (o siembra directa) y que se pasan a la agricultura orgánica. El lugar está indisolublemente ligado a la sostenibilidad, que es una forma de recuperar el vínculo perdido entre agricultor y destilador.

No se trata de luchar contra el lugar ni de forzarlo para elaborar una forma aprobada de hacer whisky, sino de entenderlo con todas sus peculiaridades: qué crece aquí, cuál es la mejor manera de emplear los recursos y qué sabores se pueden obtener. Si se quiere ahumar, hay que ver cómo minimizar el uso de turba (y, así, colaborar en la restauración de las turberas) o explorar nuevas y viejas técnicas procedentes de la cultura gastronómica local (madera, ortigas, algas, estiércol, etc.).

Todo esto nos proporciona respuestas a la pregunta de qué puede llegar a ser el whisky del siglo XXI.



Superior Dar con la variedad de cereal que se adecúa a las condiciones y que aporte sabor también ayuda a definir el lugar.

CÓMO CATAR EL WHISKY

Puede que el primer vaso (o la primera botella) de un determinado whisky lo tomemos llevados por una recomendación, la marca o el precio, pero la segunda vez que compremos el mismo whisky será porque nos ha gustado su sabor. Una vez que empezamos a explorar el amplio mundo del whisky, seguimos haciéndolo por los sabores, tal vez con la experiencia de aquel primer trago revelador como punto de referencia.



No hace falta ser ningún experto para catar o apreciar whiskies. Cada copa, incluso de un whisky con el que estemos familiarizados, será como si fuera la primera vez que lo probamos, ya que el entorno es diferente, y lo mismo sucede con la atmósfera, la humedad, la hora del día, la compañía, el sonido... y nosotros mismos. Enfoque cada whisky como algo nuevo por descubrir.

«En la mente del principiante hay muchas posibilidades, pero en la del experto hay muy pocas», escribió el sacerdote zen Shunryu Suzuki. Es importante adoptar una mente de principiante al catar un whisky. Ninguno somos expertos. Nadie lo sabe todo sobre el whisky.

Todos levantamos el vaso e inhalamos con delicadeza. Las moléculas de aroma suben, entran en el cerebro y se nos activan imágenes. Todos sabemos oler, pero lo que puede asustar del whisky es la idea de que se necesita un lenguaje diferente para apreciarlo. Y no es así: se trata de tener confianza en las propias habilidades.

El aroma es cuestión de memoria: es algo personal, cultural. Mi marco de referencia es escocés. Mi mapa mental aromático no será el mismo que el que tengan los amigos de China o Estados Unidos, pero todos estaremos diciendo lo mismo. Así que confíe en su olfato, no en los «expertos».

Superior No hace falta ser experto para catar whisky, aunque ayuda.

Comience por formularse unas sencillas preguntas.

¿Ligero o pesado? ¿Dulce o seco? ¿Ahumado? ¿Afrutado? De estarlo, ¿a qué fruta le recuerda? ¿Le evoca algún momento o lugar? De ser así, ¿por qué? Esa pregunta suele conducir a nuevos terrenos.

A continuación, pruébelo.

¿Qué le hace sentir? Dé otro trago. Deje que fluya y observe cómo cambia desde la punta de la lengua hasta el centro, que es donde confluyen todos los elementos, y luego note cómo llega hasta el final. Debe ir cambiando, evolucionando. Escúchelo.

Siempre debemos fijarnos en tres aspectos:

1 Equilibrio: todos los elementos deben equilibrarse entre sí (que lo dulce se equilibre con lo seco, por ejemplo).

2 Complejidad: cada vez que se huele y se prueba, aparece algo nuevo. Así de absorbente es el sabor.

3 Carácter: posee individualidad. No existe ninguna otra bebida espirituosa con una gama de sabores tan compleja. Ninguna otra abarca el espectro que va desde el whisky ligero hasta el fuerte sabor a turba y todos los puntos intermedios.

No vea el whisky como una marca, sino como un «consumo de sabores». Si comprende el sabor, comprende el whisky.

FAMILIAS DE SABORES

Dado que dos destilerías contiguas pueden elaborar estilos muy diferentes, tiene más sentido agrupar los whiskies por familias de sabores que por regiones. Dichas familias indican el carácter dominante, ¡así que lea con atención!

Comprender los rasgos comunes le permitirá orientarse con confianza en el fascinante pero abrumador mundo del whisky. Tenga presente, además, que la barrica en la que haya madurado un whisky puede hacer que diferentes embotellados de una destilería pertenezcan a diferentes familias de sabores.

Algunos de los whiskies llevan una estrella al lado para indicar o que son de gran calidad o que suponen un ejemplo clásico de un estilo.

Se les pidió a todos los destiladores que remitieran dos muestras de su elección para su degustación. Por desgracia, la burocracia generada por el Brexit hizo que no me llegaran todas. Sin embargo, hubo algunos destiladores que me enviaron más: seleccioné las que, en mi opinión, representaban mejor el carácter de la destilería.

FAMILIAS DE SABORES USADAS EN LAS CATAS

FLORAL / AROMÁTICO

Ligero y delicado, con poca presencia de roble. Flores cortadas, césped segado, manzana verde/pera. Fresco y alegre.

SUAVE / AFRUTADO

De cuerpo medio. Frutas de huerto y tropicales maduras: melocotón, albaricoque, mango, plátano, naranja, cítricos. Cierta presencia de vainilla.

MALTOSO / ALMENDRADO

Seco. Clara presencia de cereales: extracto de malta, gachas, mezcla de frutos secos, paja/heno.

PROFUNDO / SUSTANCIOSO

Con cuerpo. Aromas salados, profundos y de barrica (sobre todo *ex-sherry*). Pasas secas/frescas, regaliz, higos, dátiles, incienso, resina, carne.

AHUMADO / TURBADO

Acre. Humo de leña, hoguera, alquitrán, algas, pescado ahumado, té ahumado.

OLEAGINOSO / ESPECIADO

Sobre todo los single pot still: cuero, aceite, manzana verde, jengibre/pimienta, cítricos, cebada fresca.

ESPECIADO / HERBÁCEO

Sobre todo los de centeno: eneldo, hinojo, rosa, clavo, pimienta de Jamaica, alcaravea, terrosidad.

DULCE / AVAINILLADO

Derivados del malz: grasa, pan de malz, malz dulce, *crème brûlée*, vaina de vainilla, nata, coco, sirope de arce. Un cierto cruce con suave/afrutado a causa del uso de roble blanco americano.

SECO / AMADERADO

Seco y con mucho cuerpo. Atrapante, tánico, té negro recién hecho, leña, barniz, amargo.



Superior, derecha y extremo derecha *Ingredientes humildes pero resultados complejos.*

ESCOCIA

El scotch del siglo XXI es una criatura compleja. Aunque Escocia sigue siendo el mayor productor mundial, ahora se enfrenta a la realidad de que muchos otros países del mundo no solo elaboran whisky, sino que lo hacen a un alto nivel. La exportación será clave para el éxito de los recién llegados más recientes (valga la redundancia) y de los mercados consolidados, como los de Estados Unidos y Japón. El scotch ya no tiene el mundo para él solo. De hecho, está sintiendo cómo se le acercan sus competidores, y eso es bueno.

UNA MIRADA AL PASADO

Una lección rápida de historia. A principios del siglo XX, había tres grandes países productores de whisky: Escocia, Irlanda y Estados Unidos. La ley seca dio al traste con la producción de este último y, aunque se reanudó (a menor escala) en 1933, la industria volvió a cerrar durante todo el tiempo que duró la Segunda Guerra Mundial, lo que significa que casi no se elaboró whisky entre 1919 (antes en Kentucky y Tennessee) y 1946.

La mayor parte de Irlanda se independizó en 1921, lo que hizo que dejara de tener acceso al mercado del Imperio británico. A diferencia de los escoceses, los destiladores irlandeses tuvieron la desastrosa idea de negarse a negociar con los contrabandistas estadounidenses. Si a esto se añaden los elevados impuestos nacionales y la prohibición de exportar, la industria irlandesa implosionó.

El scotch pasó por una mala época desde finales de la década de 1920 a principios de la 1940, pero, aunque gravemente herido, fue el único que resistió. El resultado fue la hegemonía mundial, que conservó durante casi un siglo.

El mundo quería whisky, y Escocia cumplió con sus mezclas. Para ello, se montaron destilerías más grandes, se cultivaron variedades de cebada de mayor rendimiento y se centralizaron las malterías. Era lo adecuado desde el punto de vista comercial, y se hizo de una forma brillante.

LA NUEVA REALIDAD

Sin embargo, el mundo del whisky está cambiando. Todos los nuevos destiladores del planeta afirman con orgullo (y con razón) que no elaboran scotch, sino whiskies que reflejan su ubicación, cultura y personalidad. La consecuencia es que se ha producido una crisis existencial entre las destilerías escocesas. ¿Quiénes somos? ¿Qué somos? ¿En qué nos diferenciamos?, se preguntan.

No ha sido fácil enfrentarse a esta nueva realidad y ver que, pese a toda su tradición y calidad, existen hoy otras voces, sabores y enfoques, todos ellos con historias fascinantes. En ocasiones, el scotch ha parecido ser víctima de su propio mito al creerse que, como es el más grande, significa que es el mejor, que su dimensión significa que es inmune a los desafíos.

Esta dimensión también ha influido en el sabor. Desde la década de 1970, las empresas no han cesado de buscar rendimientos cada vez más elevados. Hoy, los otrora responsables de la producción lamentan esta carrera por la eficacia, ya que, en muchos casos, se ha traducido en whiskies con mucho menos cuerpo.

Derecha El paisaje de Escocia ha sido un valioso activo en la imagen de sus whiskies.





Además, el ámbito del lujo ha ganado terreno. No hay razón para que el scotch no juegue en él (el coñac lleva años haciéndolo), ya que resulta evidente que hay demanda. La cuestión es, como siempre, el equilibrio. El lujo es un elemento (aunque lucrativo) que forma parte de una compleja categoría cuya fuerza siempre ha residido en ofrecer calidad a todos los precios. El scotch no se gestó con marcas de lujo, sino con mezclas que ofrecían una gratificación a todo el mundo. El lujo tiene que ser algo más que envases y mensajes opacos, tiene que ofrecer calidad, así como una justificación para el precio. En última instancia, el scotch ha de seguir siendo democrático, no elitista.

MIRAR HACIA DELANTE

Nos encontramos en un punto de inflexión en la historia del scotch, o, para ser más precisos, en otro punto de inflexión (parece darse uno cada veinte años). En la década de 1960, los blended vivieron un auge y se satisficieron las exigencias (en cuanto a volumen y sabor) del mercado estadounidense. En la década de 1980, los destiladores experimentaron una caída de las ventas y tuvieron que buscar formas de atraer a nuevos bebedores. A principios del siglo XXI se observa el auge de los single malt, que responden al interés por la procedencia, a la ampliación de la paleta de sabores y a la «premiumización». ¿Qué sucederá en lo que queda de década de 2020?

Emma Walker, *master blender* de Johnnie Walker, habla del paso del scotch por distintas épocas: a finales del siglo XIX, comenzó la «era de los negocios»; la «era de la ingeniería» se inició en la década de 1920, cuando la industria aprendió a elaborar whisky a gran escala; cuando comenzó la «era de la ciencia», en la década de 1970, se exploraron los secretos del whisky.



Superior El Faro de Glenmorangie es un símbolo de enfoques innovadores.

¿Y ahora? «Estamos en la era de la libertad —me dijo Walker—. Tenemos negocios establecidos, sabemos cómo hacerlo y conocemos los pormenores de la química. ¡Hoy en día podemos jugar con todo eso!». Escuchar aquello fue de lo más alentador. La sensación de que el inmovilismo se estaba apoderando del scotch ha desaparecido, y ya empieza a perfilarse la forma que tendrá en el siglo XXI.

Está recorriendo un doble sendero. Está claro que el volumen sigue teniendo importancia debido a los blended; por ello no todas las destilerías pueden ponerse a experimentar a lo loco. Por lo tanto, el viejo modelo seguirá vigente para una parte de la industria moderna. Puede que el single malt esté ganando popularidad, pero aún hay que elaborar treinta millones de cajas de blended scotch al año.

El otro sendero es el de las destilerías que solo elaboran single malt y que se rigen por otras reglas y que pueden (y deben) ir más allá. No hay uno erróneo y otro acertado, pero hay que elegir.

La pregunta que toca formularse es cuál es el nuevo scotch single malt. Y la respuesta no va a llegar del *mainstream*, sino de la periferia, a menudo geográfica: del oeste y las Hébridas, Fife o los Borders, lugares donde hay pequeñas e innovadoras destilerías que observan los whiskies que llegan de todo el mundo y prestan atención a lo que hay. El mundo del whisky ha aprendido del scotch, y ahora es justo lo contrario lo que está sucediendo.

Se trata de explorar el pasado y adaptar técnicas antiguas, así como de adoptar otras nuevas. Se trata de que el factor motivador sea el sabor, no el rendimiento. Se trata de levaduras y fermentaciones más largas, de diferentes tipos de alambiques, de fuego directo, de nuevos tipos de roble y de otros cereales, como el centeno. Es la búsqueda de un camino basado en la calidad y el sabor, lo que les diferencia y hace que el scotch avance. Se trata de redescubrir y restablecer los vínculos con el lugar, de pasar de la destilería como «fábrica» a centro de una comunidad.

Esa identidad con el lugar estrecha lazos entre agricultores, malteros, agrónomos y los productores que están detrás de las barricas. La sostenibilidad desempeña un papel crucial en este sentido, ya que implica tener que trabajar de una forma local, y, en última instancia, de eso se trata el single malt: de sabores que solo pueden proceder de este lugar de la tierra y que son elaborados por estas personas.

Aunque solo estamos al principio de este cambio, cuando este se da en el arte o en la música, llega con pequeños movimientos cuya influencia va más allá del éxito comercial. Ese cambio, y la necesidad de que se produzca, siempre se produce fuera del *mainstream* antes de filtrarse poco a poco, verse absorbido y terminar como un nuevo *mainstream*, momento en el que ya han pasado dos décadas y el siguiente cambio está gestándose en la periferia.

Eso es lo que está ocurriendo con el scotch: los pequeños productores están buscando una nueva vía e influyendo en los grandes productores más perspicaces. Es la elaboración de whisky al estilo *post-punk*.

Me llama la atención los paralelismos que hay con el Arts and Crafts, el movimiento artístico de finales del siglo XIX: la exaltación de lo hecho a mano y de lo útil, la presencia de comunidades de creadores, la belleza de la artesanía y su «sinceridad», la creencia de que la producción en masa y la homogeneización aplastan la creatividad y, recorriéndolo todo, la idea de que la belleza debe estar al alcance del bolsillo de todos.

El scotch está en un buen lugar. Por el país hay repartidas destilerías de todos los tamaños. Además, las distancias que existían se están acortando, y no solo en sentido geográfico, sino también en cuanto a producción. El scotch tenía que cambiar; tenía que asumir que el mundo no era el mismo, y que, si quería conservar su posición, las cosas no podían seguir igual. Este cambio está produciéndose. Nuevos whiskies, una nueva generación, nuevas formas de pensar.

REGIONES DEL WHISKY DE ESCOCIA



South Seas Distilleries **307**
 Sudáfrica **308, 310-311**
 mapa **311**
 Sudamérica **262-264, 267-269**
 mapa **267**
 sur de Estados Unidos **216-223**
 mapa **216-217**
 sur de Escocia **112-121**
 Borders, los, y Ayrshire **118-121**
 mapa **114**
 Tierras Bajas centrales **112-118**
 sur y oeste de Irlanda **138-141**
 Sur, Isla (NZ) **339-341**
 Speyburn **44**
 10 Year Old **44**
 15 Year Old **44**
 Speyside **38-67**
 Ben Rinn, zona del **54-61**
 Elgin y Environs **38-43**
 mapa **40**
 noreste **62-64**
 Rothes **44-53**
 sur **64-67**
 tonelería **49**
 Speyside, destilería **66, 301**
 Spiegel, Adam **238**
 Spirit of Hven **178**
 Spirit of Yorkshire **146**
 Fife Bay IPA Finish Batch #3 **146**
 Fife Bay Peated Finish Batch #3 **146**
 Spoelman, Colin **193-194**
 Spring Bay **321**
 Springbank **83-85, 95, 151**
 15 Year Old **84**
 21 Year Old **54**
 Hazelburn 10 Year Old **84**
 Longrow 21 Year Old **84**
 Longrow Peated **84**
 St Agnes **332**
 Staggy, George T. **205, 222**
 Stannergill, whisky **31**
 Starlaw **116**
 Starlight **227**
 Starward **316, 322-323**
 Left-Field **322**
 Nova **322**
 Two-Fold Double Grain **322**
 Stauning **179-180**
 Hardcore Rye Cask Strength **180**
 Steele, Gordon **183**
 Stein, Barry **250**
 Stein, dinastía **108, 112**
 Stein, John, hijo **134**
 Stein, Robert **109, 124**
 Steinhäuser **167**
 Stettex, familia **165**
 Stewart, Charles **74**
 Stewart, David C. **51**
 Still Waters **246, 250-251**
 Stillhead **261**
 Double Oak Rye **261**
 Stirling, Ian **114**
 Stirling, John **73**
 Stjernholm, Jakob **181**
 Stork Club **167**
 Rye **167**
 STR, barricas **119, 120**
 Stranahan, George **233**
 Stranahan's **233-234**
 Diamond Peak (Finished in Añejo Tequila) **233**
 Original Single Malt **233**
 Strathclyde **118**
 Strathearn **78**
 Strathisla **63**
 2007 15 Year Old **63**
 Strathmill **63-64**
 Stuart, James **45**
 Stuart, Janet **248**
 Suecia **176-178**
 mapa **175**
 Suiza **152, 172**
 mapa **171**
 Sullivans Cove **318-20**
 16 Year Old American Oak Old & Rare
 2nd Fill TD0046 **319**
 American Oak Single Cask TD0354
 319
 Suntory Global Spirits **71, 72, 100, 117,**
124, 132, 184, 205, 270, 280, 284,
286

sostenibilidad **7, 18, 24, 35, 47, 72, 73, 89,**
103, 105, 140, 142, 151, 151, 170, 192, 197,
204, 214, 226, 228, 242, 264, 272, 277,
293, 297, 304, 320, 325, 332
 Svach **186**
 Swan, Dr. Jim **105, 109, 119, 120, 146, 148,**
150, 218, 259, 282, 298, 326
 Sweeney, Noel **133**
 sweetmash (macerado dulce) **211**
 Syme, Cameron **333**
 Szoke, Lajos **186-187**
 Szor, Dan **148**

T
 Tailandia **290, 300**
 Taiwán **290, 298-299**
 Taiwan Tobacco & Liquor Corporation
 (TTL) **299**
 Takara Shuzo **36, 205**
 Taketsuru, Masataka **43, 270, 274, 275,**
276, 281
 Taketsuru, Takeshi **276**
 Talisker **91-92**
 Storm **91**
 Talking Cedar **242**
 Tamdhu **58-59**
 15 Year Old **59**
 18 Year Old **59**
 Tamnavulin **65**
 Tamworth Distilling **196-197**
 Crab Trapper **197**
 Tanaka, Jota **209, 282-283**
 Tarac **316**
 Tasmania **314, 316, 318-321**
 Tayburn, Marko **93**
 Taylor, coronel E. H. **205**
 Taylor, Corky y Carson **201**
 Teacher, Adam **71**
 Teacher's **115, 116**
 Teaninich **35**
 Teeling **137**
 Blackpitts Peated Single Malt **136**
 Small Batch **136**
 Teeling, familia **124, 136**
 Teerenpeli **176**
 10 Year Old **176**
 Savu **176**
 Tennessee **188, 190, 198, 211-215**
 mapa **198-199**
 Tennessee Sustainable Spirits (TNSS) **214**
 Tepaluma **269**
 terroir **18-19**
 Tessendier & Fils **162**
 Arlett Single Malt Original **162**
 Arlett Single Malt Tourbé **162**
 Texjlo **178**
 Texas **216, 221-223**
 mapa **216**
 Thomas, Annabel **89**
 Thomas, Dafydd **151**
 Thomas, Duncan **81**
 Thompson brothers **35**
 Thompson, Charlie **219**
 Thompson, David **146**
 Thomson **336-337**
 Full Noise **336**
 Local Folk & Smoke **336**
 Triple Tipple **336**
 Thomson, Mathew **336-337**
 Thomson, Professor David **119**
 Three Societies **301**
 Ki One 3yo Ex-Bourbon **301**
 Thümmel, Andreas **165**
 Thy **180-181**
 Kornmod No. 12 **181**
 Tierras Altas (Highlands) **68-81**
 centrales **74-76**
 mapa **68**
 orientales **69-73**
 sur **77-81**
 Tierras Bajas centrales **112-118**
 Tillott, Heather **318-320**
 Tin Shed **316, 331-332**
 Iniquity Flustercluck **332**
 Iniquity Gold Batch No. 007 **332**
 Tipperary Distillery **141**
 Tíree **94**
 Tíree, isla de **94**
 Titanic **130, 131**
 Titcomb, Kevin **260**
 Titcomb, Kristen **260**
 Tlaxcala **265-266**

Tobermory **94**
 Tognetti, Pablo **268**
 Tohoku **276-277**
 Toita, Keiichi **275**
 Tokke, Trude **182**
 Tomatin **36-37**
 12 Year Old **37**
 Cú Bocan Signature **37**
 Tomintoul **66**
 tonelería de Speyside **49**
 Torabhaig **90-91**
 Allt Gleann Batch Strength **90**
 Torii, Shinjiro **270, 285**
 Tormore **60**
 T.O.S. **157**
 Artesia Fût Noir Char #3 **157**
 Triple Eight Distillery **195**
 The Notch 8 Year Old **195**
 The Notch 12 Year Old **195**
 The Notch 15 Year Old **195**
 Troubled Monk **254**
 Tullahoma **213**
 Tullamore **124, 133**
 D.E.W. Original **133**
 D.E.W. 12 Year Old Special Reserve **133**
 Tullibardine **78**
 turberas, restauración de **103**
 Tuthilltown **194, 195**
 Twelve **159**
 Aventureline **159**
 Blue Onyx **159**
 Two Brewers **260-261**
 Release No. 36 **260**
 Two Stacks **135**

U
 UKGI (denominación de origen para
 Reino Unido) **142**
 Uncharted Alaska **243**
 Uncle Nearest **191, 215**
 1856 Premium **214**
 1884 Small Batch **214**
 Single Barrel #61 **214**
 Union **267**
 Union Horse **229**
 United Distillers Limited (UDL) **128**
 United Distillers (UD) **115**
 Uruguay **269**
 Usher, Andrew **112, 114**
 Utah **235-236**

V
 Vallat, Jonas **159**
 Vallejo, Yira **266**
 Valleyfield **248-249, 253**
 Van Eycken, Stefan **270, 272**
 Van Helden, Pieter **311**
 Van Zuidam, Fred y Patrick **168**
 Vargas, Ernesto **266**
 Vaughan, Max y Claire **147**
 Vê Dé Di **300-301**
 Venakki **185**
 Vermont **192**
 Versailles **207**
 Victoria (Australia) **314, 316, 322-326**
 Victoria, reina **74**
 Vietnam **290, 300-301**
 Villa de Vardo **173**
 Vinos y Licores Sabrosos **265**
 Virginia **218**
 Virginia Occidental **217**
 Virginia Distillery Co. (VDC) **218, 301**
 Courage & Conviction **218**
 Vitale, David **322-323**
 Voyager Craft Malt **316, 325, 327, 330**

W
 W&A Gilbey **49, 63**
 W. P. Lowrie **54, 102**
 Wahl, Casey **275**
 Walheike Whisky **337-338**
 Bog Monster **338**
 Moss **338**
 Seris **338**
 Waldviertler Granitdestillerie **172**
 Walker, Billy **42, 56, 57, 70**
 Walker, Emma **24**
 Walker, Hiram **81**
 Wall, Peter **332**
 Walsh, Barry **139**
 warehousing **13**
 Warengem **154**

Washington **241-243**
 Waterford **138**
 Heritage Hunter **138**
 Waterford, condado de **138**
 Watson, James **114**
 Watts, Andy **310**
 W.D. O'Connell Whiskey **135**
 Weaver, Fawn **215**
 Webb, Leon **259**
 Weidenauer **170**
 Welter, Bill **226-227**
 West Cork Distilleries **141**
 Western Australia **333**
 Westland **241-242**
 Colere 3rd Edition **241**
 Gairryana 8th Edition **241**
 Single Malt **241**
 Westward Whiskey **239-240**
 Original Single Malt **239**
 Rimrock Rye Single Cask **239**
 Two Malts **2023 239**
 Wheatley, Harlan **206**
 Whipper Snapper **333**
 Whiskey Del Bac **235**
 Classic Single Malt **235**
 Dorado Single Malt **235**
 whisky, naturaleza del **9**
 WhistlePig **192**
 Library Series 11 Year Old #2407 **192**
 Library Series 11 Year Old #20832 **192**
 Old World 12 Year Old **192**
 White Horse **49, 100, 116**
 White Peak Distillery **147**
 Wire Works Alter Ego **147**
 Wire Works Caduro **147**
 Whitely, William **76**
 Whittaker, David **328**
 Whittton Malt House **325**
 Whytcross, Stu **325**
 Whyte & Mackay **35, 65, 72, 73, 95, 116**
 Wild Turkey **208**
 Rare Breed **208**
 Russell's Reserve 10 Year Old **208**
 Russell's Reserve Single Barrel **208**
 Wilderness Trail **211**
 Willet, John David **203**
 Willett **203-204**
 Family Estate Bottled Bourbon **203**
 William Grant & Sons **120, 124**
 William Jameson & Co **134-135**
 William Lawson's **62, 70, 115**
 William Sanderson **112, 114**
 Williams, Evan **200**
 Willowbank **334**
 Wills, Anthony **105, 259**
 Wills, Kathy **105**
 Wilton, Vanessa **328**
 Winters, Lance **238**
 Withers, Dave **327-328**
 Wolfburn **29-30**
 10 Year Old **30**
 Wood, Harry **94**
 Woodford Reserve **207**
 Baccarat Edition **207**
 Straight Malt **207**
 Woodinville **242-243**
 Bourbon **242**
 Moscatel Finished **242**
 Woolner, Brad **325**
 Wright, Hedley **84, 85**
 Wu Songbai **296**
 Wyoming **230-231**
 Wyoming Whiskey **230-231**
 10 Year Old **230**
 Double Cask **230**

Y
 Yamazaki **71, 285-286, 318**
 12 Year Old **286**
 Distiller's Reserve **286**
 Yasato **277**
 Yerushalmi **313**
 Yoichi **43, 274-275**
 Yoshikawa, Yumi **279**
 Yucatán **266**
 Yukón **261**
 Yunnan, provincia de **296-297**

Z
 Zavela Peña, Andrea **269**
 Zhi, Chester **292**
 Zibell, David and Alona **313**

CRÉDITOS DE LAS IMÁGENES

Los editores desean agradecerles a todas las destilerías de whisky, las marcas y sus agentes por haber tenido la amabilidad de habernos proporcionado imágenes para el presente libro.

Legenda: s = superior; i = inferior; d = derecha; iz = izquierda; c = centro.

Fotografías de destilerías:

Agitator Whiskymakare AB 177; Backwoods Distilling Co. 6sd, Rebecca Haycraft (@bechaycraft) 326s; Crafty Maltsters 108; distinguished vineyards.com 282; Liam McNulty, nomenclation.jp 289; OurWhisky Foundation/ Christina Kernohan 6c; Amalga Distillery/Nathan Kelly 243; Amrut Distilleries Ltd. 304; Archie Rose Distilling Co. 327; Armolik Distillerie Warenghem/ Ariel Ramirez 155; ASW Distillery 220; Auld Farm Distillery 19, 334; Aurora Spirit Distillery for Bivrost 182; Bacardi/ John Dewar & Sons Ltd. 76, 47; Bakery Hill Distillery/ Ryan Wheatley 323; Basque Moonshiners/ Adrián Ruiz de Hierro 185; Black Gate Distillery 329b; Boplaas 31ts; Brown-Forman/ John Paul 2, 42; Bushmills Irish Whiskey/ Bradley Quinn 128, 129; Caldera Distilling Inc. 248; Cape Byron Distillery 330s e iz; Cardrona Distillery 340s; Chichibu Distillery 279; Cinco International 264i, 265; Clonakilty Distillery 14f; Cooper King Distillery 147; Corowa Distilling Co./ Jim Tomson 6iz, 328siz, 328sd; Cotswolds Distillery/ Lorentz Gullachsen 148; Crown Royal Distillery 252; Da Mhile Distillery/ Heather Birnie @heather.birnie 151i; Destillerie Heinrich Habbel/ Jeanette Mueller 167; DEVINE Distillery 2, 260s; Diageo 31, 32, 43, 102, 204siz; Distillerie Castan 16f; Distillerie Des Menhirs/ Kelly Lamar Kalagayan 157; Distillerie Miclo 20d; Distillerie Tessendier 162; Domaine des Hautes Glaces/ © Celine Clanet 160; Don Michael 267i; Edrington/ Ian Gavan 55; Elmverk Distillery 183; Fary Lochan Destillier 179d; Lasse Hyldager 179iz; Filliers 168; Fleurieu Distillery 33ti; Garrison Brothers Distillery 223s; Glenmorangie Plc. 24; Gordon & MacPhail/ John Paul 66i; Heaven Hill Distillery Inc. 198, 200s; 255siz e i; Hellyers Road 32i; High Coast Whisky/ Rania Ronntoft 177s; High West Distillery/ Trevor Hooper 236s e i; High Wire Distilling Co. 219s; Hombro Shuzo Co 28i; Hood River Distillers, Inc. 190i, 240s; InchDairlie Distillery; Colin McPherson 109, Tili Britze 8i; International Beverage 31i, 45iz; Irish Distillers Limited/ © IDL 126, 126d, 135iz; Jack Daniel's Distillery 212s, 213iz; Jephtha Creed 205iz e id, 229; John Distilleries Pvt Ltd./ Arun Mathew 305iz, 305d; Kanosuke Distillery 288; Kavalan Distillery, Taiwan 298iz, 298; Kentucky Peerless Distilling Co. 205siz y 20tsd; Kilchoman Distillery/ Konrad Borkowski 104; Killowen Distillery 130; Kinglake Distillery 325; Kings County Distillery 194; Kyrö Distillery 174; La Alazana Whisky 268a; Langatun Distillery 172; Last Straw Distillery 250s; Leopold Bros. 233s; Limeburners 333; Loch Lomond Group 80, 85; Lochlea Distillery 121iz y d; Mackmyra Svensk Whisky 178; Madoc 269; Maison Linet/ Thomas Liaunet 163; Maiz Nation Whiskey 266i; Micil Distillery/ Sam Hunter 140d; Morrison Bowmore Distillers Ltd. 110i; Nantou 299; Nelson's Green Brier Distillery 215s; Nestville 186, 187; New Riff Distilling 210siz y sd; Odd Society Spirits/ Cause and Affect 261d; Overeem Whisky 320; Penderyn Distillery 150; Barbara Smok 15ts; Pernod Ricard/ Cathal Noonan 140iz; Piccadilly Agro Industries/ Ankit Nandwani Photography 9, 307; Vishal Rana 302; PUNi Distillery 18, 173; Quaker City Mercantile 197s, 197iz; Rampur Distillery, Radico Khaitan Ltd./ Dhruv Khurana 306; Rock Town Distillery 221s; Sakurao Distillery 287; Sazerac Company, Inc. 246; Buffalo Trace Distillery 206s; Shelter Point Distillery 259a; Shizuoka/ Galaflow Distilling Co. 283; Shortcross Distillery 130; Sierra Norte Distillery 266s; Simon's Fine Distillery Alexander Heinrichs 166iz; Sons of Vancouver 258; Spirit of Yorkshire/ David Lindsay 146; St. Kilian Distillers/ Malbe Grüner 165; St. George Spirits 238s; Starlight Distillery 227; Stauning Whisky/ Jacobdue.dk 180; Stork Club/ Katja Hiendmayer 166d; Stranahan's 232i; Sullivans Cove Distillery 316, 319siz, 319; Suntory Group/ Koki Yamashita 280; Teeling Whiskey 136; Teerenpeli Distillery & Brewery 176; The Borders Distillery/ Alix McIntosh Photography 118; The Lakes Distillery 145; The New Zealand Whisky Collection 65iz, 7, 20iz, 34i; The Pokero Whisky Company

338al, 338sd, 339i; The Watts Whisky Company (Pty) Ltd. 310id, J Dreyer 310iz; Thomson Whisky/ James Hutchinson 336s, Salt Akkirman 336i; Three Societies 30i; Thy Whisky 18i; Tin Shed Distilling Co. 332s; Tony Vengrove 196i; Traverse Image 234s, 234i; Uncle Nearest/ Amy Harling 214i; Vê Dê Di/ mailan 21iz, 22c y d, 300; Virginia Distillery Co. 218iz; Waiheke Whisky Ltd. 337s e i; Waldviertel Destillerie Halder 170; Waterford Whiskey 138iz y d; Westward Whiskey 239iz e id; Whisky Rozelleures 159; WhiskyENJOY 亨威 297; WhistlePig Whiskey 192s.

Fotografías adicionales:

Alamy Stock Photo: G. Dienst/ Zoonar 110s, Iain Masterton 34, imageBROKER/ Markus Keller 30, Reiss McGuire 87, Ambling Images 270, 274, Andrew Milligan/ PA Images 45d, Andy Sutton 38, Ashley Cooper 29a, Avalon/ Picture Nature 72, Axon 33, Bazancik 69, CNMages 202b, Dan Leeth 256d, Darren Robinson 46, David Chapman 27, David Chapman/ imageBROKER.com GmbH & Co. KG 244, David Gowans 75, Denis Bringard/ hemis.fr 158, Derek Croucher 102i, Erik Schelzig/ Associated Press 213iz, Euan Cherry/ PA 119, Gael Fontaine 154, Greg Balfour Evans 127, Gregory Gerault/ hemis.fr 88a, Hayley Pankhurst 21ts, History and Art Collection 124d, Horst Friedrichs 35, 49s, 63i, 65, 73, 83, 84, 88i, 90, 91, 92, 99s, 99i, 103, 112d, 113, 116, hpbfotos 308, Iain Masterton 67, Ian Rutherford 28, 94, 95, 98, 100, imageBROKER/ Konrad Borkowski 96, imageBROKER/ Robert Haasmann 23, imageBROKER/ Roland Marske 50, JasperImage 40, 48, 49i, 60, 61, 64, 66s, Jeremy Graham 207i, Jeremy Sutton-Hibbert 105d, Jerry Larson/ Associated Press 222s, Jimmy Morris 11i, Joe Hendrickson 226s, John Bracegirdle 36, 54, 58, Julian Worker 105i, karenfoleyphotography 208i, Katharine Rose 149, Kay Roxby 79, Ketaro Aoyama/ Associated Press 276, Kristian Buus 53i, LOOK-foto 139i, imageBROKER/ Markus Keller 89, Malcro 39, Marcia Chambers 209a, McClatchy-Tribune/ Tribune Content Agency LLC 195s, 228siz, Melissa Kopka 230b, Michael Wald 135d, Mleneke Andeweg-van Rijn 139d, Mikel Bilbao Gorostaga 184, Nancy Hoyt Belcher 237s, Peter Horree 13, Peter McCabe 122, Peter Sandground 7i, Pictorial Press 57, Rajiv Dasan 211i, Reda & Co 133, Richard Wayman 13i, Rik Hamilton 4i, 78, Robert Perry/ PA Images 70, Sebastian Scheiner/ Associated Press 312, Shane Pedersen 314, SilliconValleyStock 190s, Simon Price 8, SO-Photography 106, Tim Gainez 44, travelib 112iz, Trevor Thompson 290, Tuul y Bruno Morandi 137, Universal Images Group North America LLC/ DeAgostini 53s, 63d, World History Archive 52, ZUMA Press Inc. 235i; Cephas Picture Library Ltd./ Nigel Blythe 10i; **Dreamstime.com:** Aleksandar Todorovic 262, Brian Smith 62, Carrick4 115, David Massie 56, Dmitriy Melnikov 204i, In Sung Choi 277s, Mollynz 251i, Nalidsa Sukprasert 257s, Neven Vorkapic 228sd, Osa855 254, Paolotrovo 29i, Per Bjorkdahl 272s, Peter Austin 272i, Pkzphotos 241i; **Flickr:** Paul Sableman/ Middle West Spirits (CC by 2.0 DEED) 225; **Getty Images:** Qilai Shen/ Bloomberg 293, Akio Kon/ Bloomberg 286, Andrew Caballero-Reynolds/ AFP 203, Andy Buchanan/ AFP 117, Carl Court 275, Carla Gottgens/ Bloomberg 318s, Emily Macinnes/ Bloomberg 77, Hulton Deutsch/ Corbis 124iz, Qilai Shen/ Bloomberg 296, Richard A. Brooks/ AFP 285, SSPL 134, Tomohiro Ohsumi 277i, Westend61 120i; **istock:** agaliza 188, backpacker 278, DonNichols 224, Jameslee999 292, loeskieboom 322s, Michael Conrad 142, Photospreakathousandwords 152, searagen 132; **Shutterstock:** Angus Alexander Chisholm 74, Canadian Press 253s, EWW Media 249, Jane Hobson 93, keeble1337 37, PenToolCAD 313, PJ Parker 86, Pormezz 6br, Todamo 51.

AGRADECIMIENTOS

A todos los destiladores, fabricantes de whisky y relaciones públicas que respondieron a mis peticiones de ayuda y me ayudaron generosamente con su tiempo y su whisky. Este libro no habría sido posible sin su ayuda. Les doy las gracias a todos y cada uno de ellos. Gracias en particular a Dawn Davies, de MW, por las muestras que me ha enviado.

Como el mundo del whisky es cada vez más complejo, y es imposible que una sola persona esté al tanto de todo lo que ocurre, me puse a merced de amigos de todo el mundo que sabían mejor que yo lo que se cocía en sus respectivos países. Les doy las gracias por haberme ayudado tanto y por la libertad con la que han compartido sus conocimientos, la cual da fe de lo extraordinaria que es esta comunidad. Este libro no hubiera sido posible sin sus conocimientos y escritos. Por orden de aparición...

Irlanda: muchas gracias a Fionnán o'Connor, cuyas conversaciones y escritos me han sido de gran ayuda a la hora de contar la historia de Irlanda.

Gales: a Jens Tholstrup por sus observaciones.

Francia: a Christine Lambert y a Philippe Jugé por haberse puesto en contacto con los productores en mi nombre; a François de Guillebon y al equipo de la Maison du Whisky por haber organizado las muestras, y a Matthieu Acar, cuyo libro apareció en el momento justo.

Alemania: a Bernhard Schäfer por los contactos que me ha permitido establecer.

Países Bajos: a Hans Offringa por los contactos que me ha permitido establecer.

Estados Unidos: un sincero agradecimiento a Chris Middleton por su investigación sobre James Crow y el maíz de los nativos norteamericanos. También a Marty Duffy, Todd Leopold, Steve Hawley y Jared Himstedt por sus ideas y consejos.

Canadá: a Davin de Kergommeaux, siempre generoso a la hora de transmitir información y pensamientos y de ayudar a organizar muestras.

México: a Alejandro Aispuro, que acudió en mi ayuda cuando empezaba a desesperarme. Un fuerte abrazo.

Japón: la redacción de esta sección no habría sido posible sin la información contenida en los libros de Stefan van Eycken, y Mamoru Tsuchiya y Liam McNulty, el último de los cuales me ayudó al contactar con los productores y traducirme después sus respuestas.

China: a Chester Zhi por la fascinante velada en Pekín y por las muchas muestras de whiskies.

Australia: a Chris Middleton por su insuperable conocimiento histórico y a Luke McCarthy por haberme organizado y enviado una enorme caja de muestras. ¡A tu salud, amigo!

Nueva Zelanda: durante mi estancia en el país, Michael Fraser Milne y Siona Collier me llevaron por carreteras secundarias en busca de destilerías. ¡Viva Nightcaps! (y las copas antes de irse a la cama).

Sudáfrica: a Marc Pendlebury, por toda la ayuda brindada.

Y, por último, a mi amigo y colega Ingvar Ronde, con quien he intercambiado noticias sobre nuevas destilerías en distintas partes del mundo. Él me ha dado más de lo que yo le he dado a él.

A los orientadores que me han escuchado con paciencia mientras despoticaba y que luego han aportado soluciones sensatas: la difunta y añoradísima Ailana Kamelmacher, The Luncheon Club, Ewan Morgan, Ollie Chilton, Charlie Maclean, Christina Kernohan, Lexi Burgess, Marcin Miller, Keith Law, Brendan McCarron, Billy Abbott, Arthur Motley, Leon Kuebler, Alan Winchester y Mark Diacono.

A mi agente, Tom, por ser siempre la voz de la calma y la razón. Al equipo de Octopus: Alison Starling, Leanne Bryan, Juliette Norsworthy, Jo Richardson, Giulia Hetherington, Jen Veall, Allison Gonsalves, Geoff Fennell, Matt Grindon, Ailie Springall, Megan Brown, Liz Hermann, Martin Darlison y Leanne Kelman. Os doy las gracias por la paciencia y comprensión que habéis tenido mientras esta criatura avanzaba poco a poco hacia su finalización y por haberla dejado tan bonita. Los que trabajáis entre bastidores nunca recibís el reconocimiento que os merecéis. Sin vosotros no habría libro.

Y, como siempre, a mi siempre paciente esposa, Jo. Eres mi roca, y yo una mera lapa pegada a ella. A Rosie, mi luz. Sé que os hago enloquecer a las dos, pero vosotras me mantenéis cuerdo. Os quiero.

