

TALLER DE DESTILADOS “BROWN SPIRITS RESERVE”

En colaboración con Diageo

El pasado día 9 de mayo, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), un interesante Taller de destilados que versaba en torno a las técnicas de elaboración y crianza de varias de sus marcas de whisky, bourbon, ron y vodka, entre otros.

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo (AAHOSTUR), dentro de su programa anual de Formación continua y de sus cursos monográficos de primavera.

El curso – taller dio comienzo con la presentación de D. Ángel Sierra, seguido de la ponencia de D. Jordi Bernedo Díez, embajador de la Marca, en la que, a modo de breve introducción, presento los múltiples productos que se verían durante la cata.



Comenzamos por una de las bebidas más versátiles a la hora de realizar combinados: el whisky.

Aprendemos a diferenciar los distintos tipos según su composición en: whisky de malta (elaborado principalmente con cebada malteada), de grano (hecho a partir de cebada sin maltear, maíz y otro tipo de cereales) y blended (o whisky mezclado, que no es otro que la mezcla de los dos anteriores).



Nos adentramos en su historia, en su evolución y en las fases de su elaboración: el malteado de la cebada (con sus correspondientes fases de remojado y germinado), la molienda, el empastado, la fermentación, el proceso de destilación y el de añejamiento (en el que además algunas legislaciones obligan a un tiempo mínimo y a realizarlo en unas condiciones muy concretas).

Pasamos entonces a la primera fase de cata, en la que se degustan las dos primeras bebidas: Haig Club (fabricado de forma exclusiva en la Destilería Cameronbridge, la destilería de grano más antigua de Escocia) y Talisker (hecho por el mar en las costas de la isla de Skye, uno de los paisajes más alejados, bellos y escarpados de Escocia).

Aprendiendo a diferenciar los matices propios de un whisky de grano (el primero) de un whisky de malta (el segundo).

Continuamos con el whisky americano, degustando una copa de Bulleit Bourbon. Según la ley estadounidense, este whisky debe elaborarse a base de maíz, en una concentración entre el 50 y, generalmente, el 70 %. Remarcamos las diferencias entre este y otros bourbons reconocidos en el sector.

Finalizamos con la última cata, la de su Ron Zacapa, traído del mismo cielo de Guatemala (ya que su añejamiento se realiza en altura, reposando a unos 2.300 metros de altitud en La Casa de las Nubes, uno de los centros más altos de todo el mundo). Jordi nos anima a apreciar la banda colocada alrededor de la mitad de la botella, y no explica que rinde homenaje a las primeras botellas de Zacapa, que estaban cubiertas de una estera tejida a mano de hojas de palma (en referencia al periodo maya). Con esta última bebida aprendemos a distinguir las diferencias de rones fabricados a partir de miel virgen (o jugo de caña puro y concentrado) y melaza (miel residual que se obtiene tras extraer el azúcar).

Despedimos el curso, pasando por otras bebidas de la marca: vodkas, tequilas, ginebras... hasta llegar a la tradicional entrega



En el taller participaron 20 personas, entre miembros de la Asociación

Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo y profesionales de la Restauración, completando el aforo disponible para esta actividad.

Nuestro agradecimiento a DIAGEO por la realización de este curso tan singular, a la ESHT por la cesión del espacio en el que poder llevarlo a cabo y a todos los asistentes por hacer de este taller de destilados uno de los más participativos.

AAAHOSTUR
