

Spirits, los 150 mejores destilados.

El periodista especializado Jesús Bernad es autor de la primera guía de destilados en España.



SPIRITS

LOS

150

MEJORES DESTILADOS

Los destilados como el whisky, el coñac, las ginebras, los tequilas y el resto de licores pasan actualmente por un momento extraordinario dentro del mercado español. Queda constatado que **los españoles conocemos a la perfección la riqueza y variedad de referencias que tenemos en nuestro país** y el consumo de las mismas se está haciendo cada vez más en menor cantidad pero primando la calidad. El gin tonic tuvo y sigue teniendo una época de esplendor, y ahora entramos en la **moda de los rones añejos y los maltas**.

La guía de "Los 150 mejores destilados" incluye las anteriores, sin dejar de lado otras bebidas espirituosas menos conocidas que empiezan a coger fuerza como el mezcal mexicano.

Esta guía se convierte así en una referencia dentro del sector de los destilados en España recogiendo los mejores whiskys, coñacs, ginebras, tequilas, licores, armagnacs, mezcales, brandys, etc.

Las marcas incluidas en esta guía son de **alta calidad, singularidad y** destacadas en su categoría y se pueden adquirir en los **bares más representativos de España y Europa**, producto de la globalización cultural. Se trata pues de una síntesis que manifiesta a la perfección este atractivo universo sensorial y el momento de auge que vive en España.



Cada destilado de esta guía muestra el precio recomendado por el distribuidor, la destilería que lo elabora, su importador, la descripción del mismo, su historia y evolución, cómo se ha elaborado, notas de cata con un lenguaje fácil y accesible, el momento óptimo para cada destilado y la forma correcta de servirlo.

Su autor, Jesús Bernad declara:

Vivimos un momento de esplendor en el mundo de las bebidas espirituosas: nunca tuvimos a nuestro alcance tanta diversidad de estilos, calidad y personalidad de licores y destilados. Disfrutar de una buena copa con la pareja o con un grupo de amigos destila una buena conversación y alegría de vivir. Bebemos menos, pero bebemos mejor, una tendencia que se asienta entre los buenos aficionados, deseosos de descubrir el origen, las técnicas de destilación y las características sensoriales de la bebida espirituosa que disfrutan.

El origen de los destilados

La destilación consiste en 'extraer el alma' de una bebida fermentada: de un vino se obtiene, por destilación, un brandy; de la caña de azúcar, un ron; de una cerveza, un

whisky; y de la sidra, el calvados. **La bebida fermentada es la base de este apasionante periplo** por el arte de la destilación emprendido por la humanidad.

Los orígenes de la destilación son más bien mundanos. Fue el filósofo griego Aristóteles el primero en destilar agua de mar, al descubrir que en la tapa de la cazuela de barro donde hervía se concentraban unas gotas de agua desmineralizada, separando la sal y convirtiéndola en potable. Desde la lejana Mesopotamia, donde comenzaron los cultivos del cereal y de la vid, llegaron las primeras técnicas de destilación a Alejandría, la mayor ciudad del mundo en su tiempo, y desde allí, los árabes llevaron el alambique al sur de España.

La técnica de la destilación.

Destilar consiste en separar dos líquidos que hierven a distinta temperatura: el alcohol a 78,3° y el agua a 100°, de forma que, al poner el vino o cerveza en la caldera del alambique a 80° de temperatura, se evapora una mayor cantidad de alcohol, por lo que al volver a condensarlo, **el líquido resultante tiene una mayor concentración** de este que de agua.

Las primeras alquitaras árabes, similares a los actuales alambiques que se utilizan para destilar los aguardientes de orujo gallegos, constaban de una simple caldera de cobre (metal dúctil y que transmite muy bien el calor), y un condensador, para volver a transformar el vapor de la destilación en líquido, que consistía en una simple espiral de cobre inmersa en agua fría. **El diseño del alambique tradicional, en forma de pera y construido en cobre,** se ha mantenido hasta nuestros días desde sus remotos orígenes.

Una vez destiladas las bebidas espirituosas, se rebaja la elevada graduación con la que sale del alambique hasta los 40° habituales, aunque hay numerosas excepciones, y se pueden consumir directamente, como ocurre con las ginebras, vodkas y rones blancos.

Algunas bebidas espirituosas, principalmente las que se destilan en alambiques tradicionales, requieren **madurar en barricas de roble, como es el caso del brandy de Jerez, el cognac,** el armagnac, así como el bourbon, los whiskies irlandés, escocés y japonés, o los tequilas reposados.

En un principio **las barricas de roble se utilizaban para transportar los destilados** en sus largos viajes por mar, pero pronto se descubrió que la interacción de la madera con el espirituoso mejoraba su sabor, redondeaba sus ardientes notas e incrementaba sus aromas. Las **transformaciones que ocurren en la barrica** son conocidas: remueven componentes indeseados del alcohol recién destilado por evaporación, y la capa interior de la barrica carbonizada realiza una función natural de filtración.

La degustación de las bebidas espirituosas

Catar un destilado conlleva incrementar las sensaciones que uno percibe con sus sentidos, y obligarle a verbalizar estas sensaciones; además, mejora el vocabulario y la memoria sensorial mediante una sencilla técnica. Pero hay que ser conscientes de que, aunque esta técnica tiene **mucho en común con la cata de vinos,** en la copa hay una bebida de alta graduación, y la **pituitaria y papilas gustativas pueden sufrir la agresión del alcohol.** Por ello, en la cata técnica se suelen añadir unas gotas de agua para abrir

sus aromas, y a veces diluir al 50% para percibir mejor sus características. Todo el mundo puede entrenar sus sentidos en catas no muy largas, de unas seis muestras para no fatigarse, y beber un poco de agua fría entre copa y copa, para refrescar las papilas.

- **Vista:** se percibe primero su aspecto, que en su mayoría es limpio y brillante, por su filtración final en frío, aunque algunos licores como el limoncello se caracterizan por su turbidez. También se valora el color e intensidad del mismo.

- **Olfato:** los aromas de los espirituosos son muy volátiles, por lo que no conviene remover la copa para apreciar los. La copa ideal de cata es similar a un catavino jerezano, algo mayor de tamaño, con la boca cerrada para percibir mejor los aromas. La gama aromática de los destilados y licores es muy amplia, y dependerá del tipo de espirituoso.

- **Gusto:** en boca se valora primero la untuosidad o la sensación punzante del alcohol, siendo siempre mejores las sensaciones suaves y sedosas, que no desecan las papilas gustativas; luego, se aprecia su cuerpo y gama de sabores, con sus notas dulces, ácidas, salinas o amargas.

El autor **Jesús Bernad**



Jesús Bernad (Madrid, 1963) estudió enología en la escuela de la Vid de Madrid, y trabajó como sumiller en diversos restaurantes como **Lúculo, en Nueva York, California y Australia.**

Dirigió la revista **Restauradores** y fue miembro de la mesa de cata de **Sobremesa**; ha publicado numerosos reportajes de vinos europeos y del Nuevo Mundo, así como reportajes de bebidas espirituosas, conociendo de primera mano más de 100 destilerías en todo el planeta. Titulado en el curso **“Professional in Spirits” de Londres (WSET)**, es desde hace años miembro del jurado de **cata del Concurso Mundial de Bruselas Spirits Selection**, y en la actualidad dirige la revista online Planeta Hedonista.