

POR LAS RUTAS DEL MALTA

DEL WHISKY DE MALTA SE DICE QUE ES LA ARISTOCRACIA DE LOS DESTILADOS. GENTLEMAN HA RECORRIDO LOS CAMINOS DE LA EXCELENCIA DEL WHISKY VISITANDO TRES DESTILERÍAS EMBLEMÁTICAS. DALMORE, MACALLAN Y GLENMORANGIE SON HITOS EN LA HISTORIA Y EL PRESENTE DE LA GEOGRAFÍA ESCOCESA.

TEXTO ALICIA ARRANZ FOTOGRAFÍA JUAN SERRANO CORBELLA

A penas está señalizado y no aparece reseñado en ninguna guía turística, pero el número 87 de la Giles Street de Edimburgo es un lugar que impresionaría muy gratamente a cualquier aficionado al whisky de malta. Tal como reza la diminuta placa de la puerta, esta es la sede original de la Scotch Malt Whisky Society, fundada hace ahora veinte años, a la que únicamente tienen acceso sus cerca de 20.000 socios repartidos por todo el mundo o, en todo caso, los invitados de éstos. Casi como si una asociación secreta se tratase, por fuera nada hace sospechar que en el interior de este centenario edificio de piedra gastada, llamado The Vaults, en la vieja zona portuaria, se guarden semejantes tesoros. Una vez dentro, la atmósfera silenciosa que se respira en el bar nos hace comprender que nos encontramos en una especie de templo en el que se veneran unos doscientos malts extremadamente especiales que, en su mayoría, resultan imposibles de encontrar en el circuito comercial, ya que las destilerías los reservan en buena parte para los escasos lugares parecidos a este que existen.

En el templo del whisky

Frente a la barra, en la que se exponen en perfecto orden decenas de preciadas botellas, las maderas oscuras y los sofás de piel marrón dispuestos alrededor de la chimenea ponen la nota del más clásico estilo inglés. En torno a ellos se van reuniendo, a lo largo del día, reducidos grupos de hombres y mujeres de apariencias dispares, que tal vez sólo tengan en común el profundo amor que le profesan al whisky de malta, el cual se sirve aquí en botellas marcadas con una etiqueta exclusiva en la que no aparece más que el logo de la Scotch Malt Whisky Society y un número de referencia, pero nunca el nombre o el sello de la destilería de la que procede. Se trata de una curiosidad que se explica con que nos hallamos en un lugar que es meta de

El manantial de Tarlogie Springs proporciona la destilería Glenmorangie, en las Highlands, un millón y medio de litros de agua a las botellas que se necesitan para la producción del whisky.



GLENMORANGIE

Fundada en 1843 por William Mathieson, la destilería de Glenmorangie está ubicada a la orilla de Dornoch Firth, en la región de las Highlands. Su producción anual roza los tres millones de litros. Su plantilla es de tan sólo tan sólo dieciséis hombres, herederos de los legendarios Sixteen Men of Tain, que contribuyeron a dar fama a los whiskies de Glenmorangie. Su mayor secreto reside en la larga conversación que mantienen el licor y el metal durante la fase de destilación, así como en los barriles en los que se deja envejecer, previamente empleados para bourbon durante tres o cuatro años. Es el whisky de malta más vendido en Escocia.

AROMA: florales, mandarina, albaricoque y plátano; vainilla con notas de turba, bergamota y canela.

BOCA: Ahumado, aromas frutales y florales que van en transición hacia sabores de miel, madera, hinojo y especias. Fresco, aromático y refinado.

peregrinación para aquellos que rehuyen los prejuicios, donde la costumbre es no pedir whiskies por su nombre sino por su procedencia y edad. Sólo después de catarlos, dedicándoles al menos un minuto por cada año de envejecimiento en un barril de roble –lo que según los expertos es el tiempo mínimo necesario que precisa un whisky para desplegar su abanico de complejas sensaciones organolépticas– los camareros ya no tienen inconveniente en revelar los detalles de cada uno de ellos.

Si se presenta la posibilidad, este sería sin duda un excelente punto de partida para comenzar la ruta del whisky de malta que podría llevarnos a recorrer las seis regiones de Escocia en las que se produce este destilado, que es, por cierto, el más consumido del mundo. Las referencias históricas aseguran que los habitantes de las Highlands, las Lowlands, Speyside, Campbeltown, Islands e Islay, llevan

más de cinco siglos destilando la cebada malteada disuelta en agua y fermentándola previamente, para después dejarla envejecer durante un periodo de al menos tres años en barriles de roble y en suelo escocés. Durante ese tiempo, que se puede alargar hasta cinco, diez, quince, veinte, cuarenta o más años, el whisky va adoptando los delicados matices que le conferirán una personalidad propia y su característico color ambarino. La bebida resultante, con al menos un 40% de alcohol, es básicamente lo que conocemos como whisky de malta escocés. El proceso, dejando a un lado determinados avances técnicos, continúa siendo en esencia el mismo que se empleaba en el siglo XV en los monasterios en los que se empezó a elaborar el “uisge beatha”, que en gaélico significaba “agua de vida” por las propiedades medicinales que se le atribuían y que algo más tarde, por evolución fonética, terminó llamándose “whisky”.



THE DALMORE

Desde hace más de un siglo el whisky The Dalmore (del grupo Whyte & Mackay) es sinónimo de la más alta calidad, lo que le ha llevado a esta pequeña destilería de las Highlands a ganar numerosos premios. La tres marcas de whisky del grupo (Whyte & Mackay, Jura y The Dalmore) son supervisadas por su 'Master Blender', Richard Paterson. Anualmente se venden más de 20.000 cajas de The Dalmore en Estados Unidos. Según sus adeptos, la singularidad de este whisky radica en la etapa de maduración en barriles sherry o de roble blanco americano. El Dalmore más antiguo es el de 62 años.

AROMA: Activado con frutas (dulce de naranja), malta y sherry.

BOCA: Rico, con liberación moderada y gradual de los aromas: malta dulce, naranja dulce-amarga, especias (anís), perfume, brezo, turba y matices de agua salada.



Un término que sólo puede aplicarse a los destilados que se producen en Escocia ya que los que se elaboran en otros países, como Irlanda, Estados Unidos, Canadá o Japón, se denominan *whiskeys*. Aunque el proceso es igual en todas partes, cada whisky (o whiskey) es diferente y tiene unas señas de identidad que varían, entre otras cosas, en función del lugar en el que se ha elaborado.

Speyside, el corazón cerde del whisky

Si no se consigue entrar a la sede de la Scotch Malt Whisky Society de Edimburgo, hay otro templo del whisky de malta, mucho más famoso, que además cuenta con la ventaja añadida de que está abierto al público sin condiciones. Es el Quaich Bar, en el Craigellachie Hotel, al que se llega dejando atrás la capital escocesa y poniendo rumbo al norte por la A-90 durante algo más de 250 kilómetros, que transcurren lentamente entre

paisajes en los que el terreno, que conjuga todas las gamas posibles de verdes, reproduce suaves ondulaciones que parecen rendirse a los caprichos de la bruma. Antes de eso, a unos 40 kilómetros de Edimburgo, en Perthshire, se encuentra el Castillo de Blair, un enclave del siglo XIII con interés de sobra para justificar un alto en el camino y dedicar un rato a visitarlo o, al menos, a recorrer una parte de sus hermosos jardines. El paseo resulta mucho más agradable si el sol acompaña, algo sin embargo no demasiado frecuente por estas tierras en las que se dice que llueve 300 días al año. Y bien que lo agradecen los escoceses, pues el agua es imprescindible, y en cantidades ingentes, para la elaboración del whisky. Por eso las destilerías suelen estar ubicadas junto a arroyos o manantiales.

En la región de Speyside, el corazón de la producción del malta, a un lado y a otro del río Spey se concentran nada menos

Detalle del 'spirit safe', la caja en la que se recoge el primer líquido resultante de la destilación de la malta en la destilería de Glenmorangie. Arriba, entrada a las oficinas de la destilería The Dalmore.

EN LA SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY NO SE PIDE UN WHISKY POR SU NOMBRE, SINO POR SU EDAD Y SU PROCEDENCIA

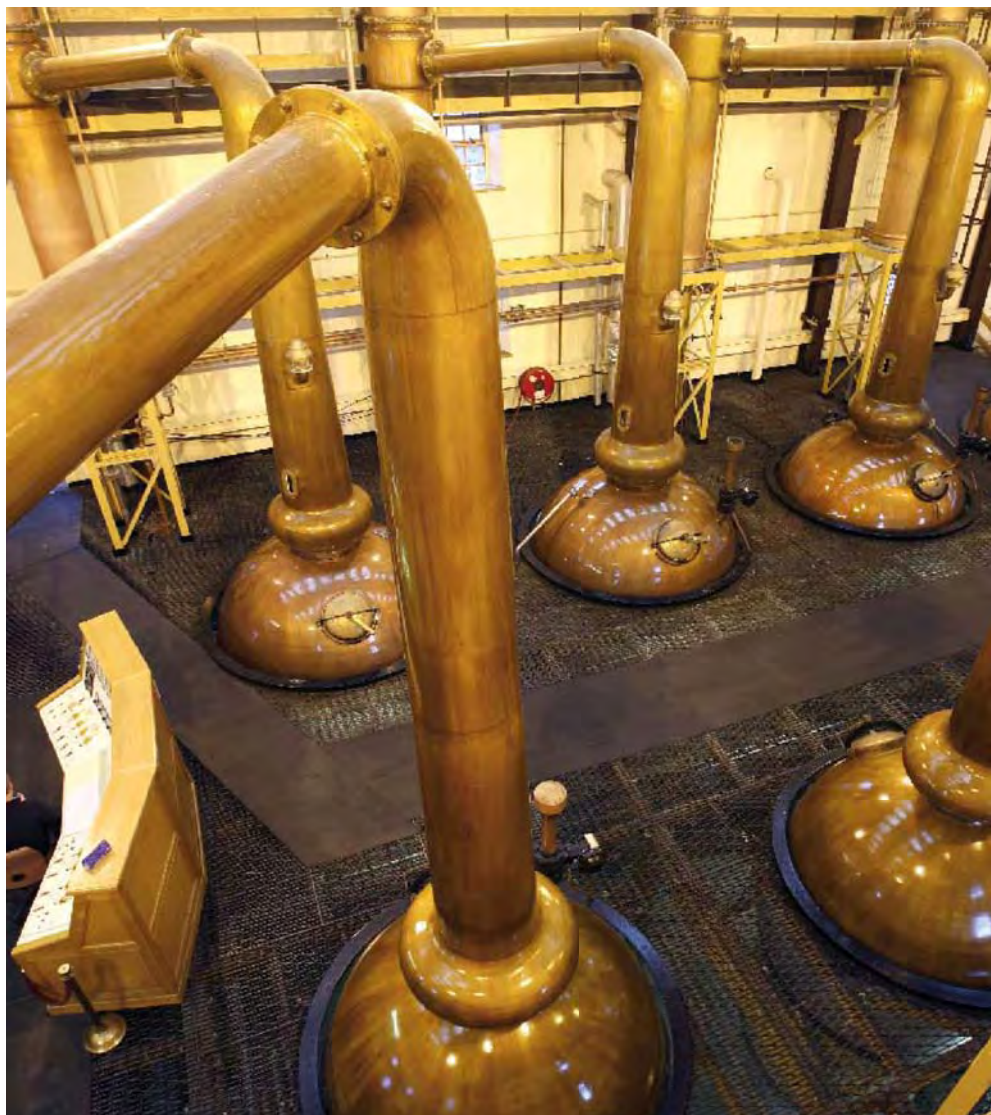
EN EL PEQUEÑO QUAICH BAR SE PUEDEN ENCONTRAR 700 WHISKIES, LO QUE CONSTITUYE UN RÉCORD MUNDIAL

que 57 destilerías, o sea, dos tercios del total de todas las que en la actualidad permanecen activas en Escocia. Sólo en el Quaich Bar se encuentran hasta 700 referencias de whiskies, una cifra no igualada todavía por ningún otro establecimiento del mundo y un dato difícil de creer teniendo en cuenta su reducido espacio. Las botellas, de todas las destilerías imaginables (por supuesto también de fuera de Escocia) ocupan numerosas baldas y estanterías que llegan hasta el techo. Muchas tienen una etiqueta especial con el nombre de su dueño y se guardan bajo llave. El tiempo que se pasa observándolas es directamente proporcional al que se tarda en decidirse por uno u otro whisky. Las habitaciones, con una decoración tradicional renovada recientemente, resultan muy acogedoras, por lo que este es uno de los alojamientos más recomendables de la zona.

Entre montañas y mar

Speyside es también la región escocesa que tiene más horas de sol durante el verano, es decir, un clima más propicio para el cultivo de la cebada. Los whiskies de malta que proceden de esta zona son particularmente elegantes y complejos y suelen tener una nota achocolatada debido a su maduración en barriles "sherry", cualidades que comparten los whiskies de las destilerías con más renombre de Speyside, como Glenfiddich, Cardhu, The Balvenie, Glenrothes o The Macallan. Prácticamente, todas se pueden visitar aunque en algunas hay que reservar con antelación. Por lo general, tours guiados duran una hora o una hora y media y comprenden todas las fases del proceso de producción desde que se recibe la cebada y, a veces, incluso el embotellamiento para terminar con una breve cata de tres o cuatro whiskies de distintas edades.

Siguiendo la ruta hacia las Highlands o Tierras Altas, se observan desde la carretera



Arriba, la sala de alambiques de Glenmorangie. Abajo, el almacén de la destilería de Glenmorangie, donde se guardan los barriles en los que se deja envejecer el whisky. En la página siguiente, desde arriba, detalle del bar de la Scotch Malt Whisky Society, en Edimburgo; detalle de un alambique de The Dalmore; detalle de una botella de Glenmorangie; y paisaje brumoso de las High Lands.





una sucesión de desvíos a una destilería tras otra. Durante el camino a Inverness, la capital de la región, uno va haciéndose a la idea de que la lluvia va a ser una compañera más en este viaje. Cuentan que por estos lares se emplean alambiques más pequeños en la fase de destilación, lo que se traduce en una mayor complejidad de los whiskies. Al tratarse de un área mucho más grande que las otras cinco regiones productoras, la zona está subdividida en cuatro subáreas en las que los whiskies adquieren matices diferentes. Así, los de las North Highlands, por su proximidad al mar, tienen unas características marcadamente salinas, los de las Central Highlands son más ligeros y dulces, mientras que los de las West Highlands y los de las East Highlands son más suaves y, respectivamente, con notas de cítricos y especias. Lejos ya de las Highlands, los whiskies de las Lowlands tienen menor intensidad aromática y más notas florales en bo-

ca, mientras que los de Campbeltown se caracterizan por tener mucho cuerpo y aroma, con un peculiar final salino en el paladar. Por último, tanto en las Islands como en Islay, predominan los whiskies turbados, con el consiguiente toque ahumado.

El Kincaig House Hotel, en Ross-Shire, a las afueras de Invergordon, es un inmenso edificio georgiano con quince acogedoras habitaciones abuhardilladas desde las que se contemplan unas maravillosas vistas de la campiña escocesa. El salón, con amplios ventanales y presidido por una imponente chimenea alrededor de la cual se disponen varios sofás tipo chester, se va inundando poco a poco con la luz tenue de la última hora de la tarde invitando a relajarse y a saborear un whisky sin prisas. A la mañana siguiente, nos queda por visitar todavía el cercano e inquietante Cawdor Castle, en Nairn, del que se cuenta que sirvió de inspiración a



THE MACALLAN

Establecida en 1824 en Easter Elchies House, The Macallan es una de las destilerías más famosas de la región de Speyside. Se diferencia de las demás en la cebada que emplea (del tipo Golden Promise), lo que confiere a sus whiskies una textura exquisitamente suave y complejos matices. Los alambiques en los que se destila son además bastante más pequeños de lo habitual, hecho que repercute en la excelente calidad de los espirituosos que después pasan a envejecer en barricas de roble europeo y americano utilizadas con anterioridad con vinos de Jerez y bourbon. De toda su gama, el Macallan Single Malt de 12 años es el que más galardones ha cosechado. Actualmente, The Macallan exporta sus whiskies a más de cincuenta países y es la segunda marca más vendida en España.

AROMA: Complejo, con rasgos de frutas, vainilla y hierba cortada.

BOCA: Equilibrado, con frutas, roble y especias.



Las cabinas del tren Royal Scotsman, particularmente amplias y confortables. A la derecha, una mesa del vagón restaurante. Abajo, el Royal Scotsman -propiedad de la compañía Orient Express, con salida desde la estación de Waverley, en Edimburgo-, a su paso por el viaducto de Glennfinnan.



EL WHISKY EXPRESS

Aparte de lo que supone viajar en un tren de las características del Royal Scotsman, hacerlo por Escocia es una experiencia absolutamente sublime. La compañía Orient-Express, propietaria del tren, ofrece diversos recorridos de distinta duración, que van desde dos noches hasta siete, incluyendo en todos los casos pensión completa desde abril hasta octubre. Partiendo de la estación de Waverley, en Edimburgo, un gaitero dirige la comitiva de pasajeros hasta el andén en el que espera el convoy. Alrededor del tren, la expectación es enorme tanto entre los afortunados que van subiendo a él, en su mayoría parejas de mediana edad, como entre los viajeros de paso por la estación. Dieciocho cabinas dobles lujosamente forradas con paneles de madera de roble, un coche salón con múltiples sillones y sofás y una barra de bar, otro restaurante y cocina, una pequeña biblioteca y una plataforma de observación componen la totalidad del convoy que surca parajes increíbles a los que, a menudo, sólo se puede llegar en tren. A bordo, el ambiente es particularmente distendido y todo está pensado para que los pasajeros, si así lo desean, tenga la oportunidad de compartir las impresiones del viaje con el resto de huéspedes. Con tal fin, en todos los recorridos se proponen actividades y pequeñas excursiones o visitas como por ejemplo a Mount Stuart, la más impresionante mansión victoriana de Gran Bretaña, en la Isla de Bute.

CÓMO LLEGAR: La compañía aérea Easyjet es la única que ofrece vuelos directos a Edimburgo desde Madrid, Alicante y Palma de Mallorca. Más información: www.easyjet.com

SE CUENTA QUE SHAKESPEARE SE INSPIRÓ EN EL CAWDOR CASTLE PARA ESCRIBIR SU CÉLEBRE 'MACBETH'

Shakespeare para escribir *Macbeth*. Por lo demás, es aconsejable pasar la última noche por las tierras altas de Escocia en la Glenmorangie House, la casa habitada como alojamiento para quienes acuden a visitar la destilería. El lugar cuenta con sólo seis habitaciones decoradas a la manera de las tradicionales *country houses* inglesas, y todos los detalles de la decoración, así como el trato del servicio, hacen que uno se sienta como si fuese el invitado de honor de los propietarios de la casa y no como un simple huésped del hotel.

Cena en Glenmorangie House

La cena se sirve en el comedor principal, donde un gaitero ataviado con el tradicional *kilt* conduce a los comensales hasta la mesa al son de una melodía tradicional que se debe escuchar en varios kilómetros a la redonda. Un impecable camarero irrumpe de pronto en la estancia portando una bandeja con los tradicionales *haggis* (una especie de morcilla de cordero) que sitúa en frente del gaitero, quien deja de tocar para cortarlos con un cuchillo de plata mientras recita un poema de Robert Burns, el poeta escocés por excelencia que ensalzó y dio a conocer las maravillas de una tierra que a finales del siglo XIX todavía era considerada salvaje. En aquella época, incluso se recomendaba a los pocos aventureros que se adentraban en Escocia que dejaran el testamento hecho antes de viajar por lo que pudiera pasar. En parte gracias a Burns, la reina Victoria se decidió por fin a conocer esta parte de sus dominios por primera vez: la fascinación que sintió por sus paisajes fue tan grande que enseguida estableció su residencia de verano en el castillo de Balmoral, en Aberdeenshire, donde todavía continúa pasando largas temporadas la familia real británica.

Tras la cena, un grupo de jóvenes amenizan la velada con danzas tradicionales ↘

