

Kentucky Bourbon

TEXTO & FOTOS · JOSÉ CARLOS ROMÁN

Vacas, bosques y barbacoas, van íntimamente ligados a la producción del destilado más famoso de USA, el Bourbon whiskey, como allí lo llaman. Una constante no solo en su estado de procedencia, Kentucky, sino también en todo el Medio-Oeste americano.





*kentucky bourbon

TEXTO & FOTOS: JOSÉ CARLOS ROMÁN

*Vacas, bosque y barbacoas,
van íntimamente ligados
a la producción
del destilado más
famoso de USA,
el Bourbon whiskey,
como allí lo llaman.
Una constante no sólo en
su estado de procedencia,
Kentucky, sino también
en todo el Medio-Oeste
americano.*

Kentucky, verde y plano

Ni grandes rascacielos, ni acelerados ejecutivos con elegantes trajes, ni avenidas interminables llenas de tiendas lujosas. Al visitante que recorre el estado de Kentucky le costará encontrar el estereotipo americano tan difundido por las películas, y del que solamente en las "islas" de las grandes ciudades como New York, Chicago, Los Angeles, o Miami entre otras, es posible ver con facilidad. Esto es el Medio-Oeste americano, o para entendernos y como decían en las películas de vaqueros, todo lo que está "a este lado del Mississippi, forastero".

El amante de la naturaleza que visite Kentucky, se quedará fascinado ante el magnífico despliegue de bosques interminables, y naturaleza bien conservada, que coexiste en una aparente buena armonía con el "hombre blanco"

del siglo XXI. No es de extrañar que este estado fuera elegido por los colonos europeos como una de las primeras zonas de asentamiento, dada su gran cantidad de recursos y la gran facilidad que su orografía ofrece para la reconversión de suelo salvaje en cultivos.

Kentucky es casi plano, tiene una altitud media de 225 metros sobre el nivel del mar, de suaves y onduladas colinas e interminables bosques, debió ser lo más parecido a la tierra prometida que los colonos encontraron. Con infinitos recursos animales, aún hoy es fácil imaginar la cantidad de osos, pumas, pavos salvajes o ciervos que poblaron sus bosques. De hecho, uno de los mayores peligros circulando por las autovías del estado es chocar contra algunos de los enormes ciervos que viven en libertad, eso si no se despista uno con el elegantísimo vuelo de los halcones, permanentemente silueteados en

el cielo, o con la divertida visión de un "rebaño" de gordos pavos salvajes, picoteando el suelo a la puesta de sol junto a las carreteras. Algunos de los iconos americanos de la época colonial vivieron por la zona, como el legendario Daniel Boone.

Kentucky, Missouri, Tennessee, o Indiana, tienen en común el río Mississippi. Llamado por los indios *mici se-pe*, que significa "gran río", y que junto con el río Missouri, forma el cauce fluvial más largo de Norteamérica, seis mil doscientos kilómetros. Este río es algo más que un enorme curso de agua; primero fue la vía de acceso más fácil y rápida de entrada para los colonos, misioneros españoles al principio, después granjeros franceses, irlandeses y escoceses. Más tarde facilitó la exploración interior del continente, pero sobre todo, el hecho de ser navegable, hizo posible que estos estados del interior

tuvieran un gran desarrollo comercial, al poder transportar las mercancías con facilidad hasta el océano, hasta la ciudad de New Orleans, en el Golfo de México. Divertida y fascinante es la historia que justifica el gran desarrollo ganadero de la zona de las destilerías en Kentucky. Durante el siglo XIX los productores de bourbon, una vez que la fase de envejecimiento del whiskey había terminado, transportaban las barricas a través del Mississippi y sus afluentes hasta la ciudad de New Orleans, en el estado de Louisiana, para su venta y comercialización, ya que esta ciudad era puerto de embarque. De regreso a Kentucky, los productores de bourbon no podían volver a casa con los bolsillos llenos de dinero, ya que eran presa de los delincuentes y asaltantes. La mejor solución para ellos era comprar caballos y vacas en New Orleans, para luego revenderlos

en su ciudad, de esta forma evitaban regresar a casa con dinero efectivo.

Kentucky es un estado tranquilo, aquí se vive básicamente de la agricultura y de la ganadería, cereales y vacas repartidos entre los claros de los bosques. El habitante de la zona es tranquilo y amable, sin prisas, un tipo dispuesto a ayudar y a mostrarte orgulloso su pueblecito, que seguramente estará perfectamente conservado y limpio, lleno de casitas con todo el encanto y carácter colonial del norte de Europa.

Incluso la capital del estado, Frankfort, es una pequeña ciudad sin grandes edificios modernos, y sí con todo el espíritu pionero del XVIII. Es en Louisville, al norte y haciendo frontera con Indiana, donde encontramos la gran ciudad, el centro económico y financiero del estado, y donde el skyline de sus edificios de cristal nos recuerda que estamos en el país de los rascacielos.



Es fácilmente entendible pensar que los primeros colonos de la zona se aburrían como ostras en sus ratos de ocio. Tanto bosque y tanta cacería debían dar una sed de espanto, y teniendo en cuenta que la mayoría de ellos eran irlandeses y escoceses, no es raro caer en la cuenta de que debieron tardar muy poco tiempo en pensar cómo hacer eso que les gustaba tanto, y que producían con maestría en su tierra, el whiskey. Evidentemente, las condiciones no eran las mismas, rápidamente aprendieron que, de todos los cereales, el que mejor se adaptaba a la bebida destilada era el maíz, fácil de producir y con una calidad una vez destilado mucho mayor para ellos que la cebada típicamente utilizada en las *Highlands*, las Tierras Altas de Escocia. Para los colonos, el cultivo del maíz es además un incentivo; **Tomas Jefferson**, gobernador de Virginia, ofrece 15 hectáreas de tierra en Kentucky, (en ese momento Kentucky pertenecía al estado de Virginia), a todo el que se instalase y cultivara maíz. Esto hace que los excedentes de maíz se utilicen para destilación, destilado al que, desde 1791, el gobierno aplica una tasa fiscal. Es decir, que todos salen beneficiados, los colonos tienen tierra y pan, obtienen su whiskey, y el gobierno ingresa dinero

en forma de impuestos. En un país independizado solamente ocho años atrás, y que necesita fondos, los ingresos por destilación son una buena opción.

Uno de los primeros colonizadores fue **Evan Williams**, que se estableció en Louisville, en lo que entonces aún era un poblado en las cataratas del río Ohio, y fundó la primera destilería en la calle Main. Terminó siendo un político y rico hombre de negocios, y aún hoy se sigue elaborando el whiskey que lleva su nombre.

Sin embargo el que ocupa el privilegio de ser el creador del bourbon, tal como lo conocemos hoy, es el reverendo **Elijah Craig**, un predicador bautista que llegó a Kentucky en 1786. Craig se estableció en el condado de **Bourbon**, llamado así en honor de los *Borbones* de Francia, que habían ayudado a los americanos durante la guerra contra Gran Bretaña por la independencia. Compró 400 hectáreas que rodeaban a un manantial natural, y planificó la construcción de una villa llamada **Georgetown**, en honor de George Washington. Allí construyó un aserradero, un molino y una fábrica de tejidos; parece que el reverendo Craig, rápidamente se montó en el dólar. Aunque el whiskey que se elaboraba hasta ese momento debía ser realmente malo, las técnicas de destilación eran realizadas en alambiques caseros. La mezcla que normalmente se realizaba de maíz



Comer en Kentucky

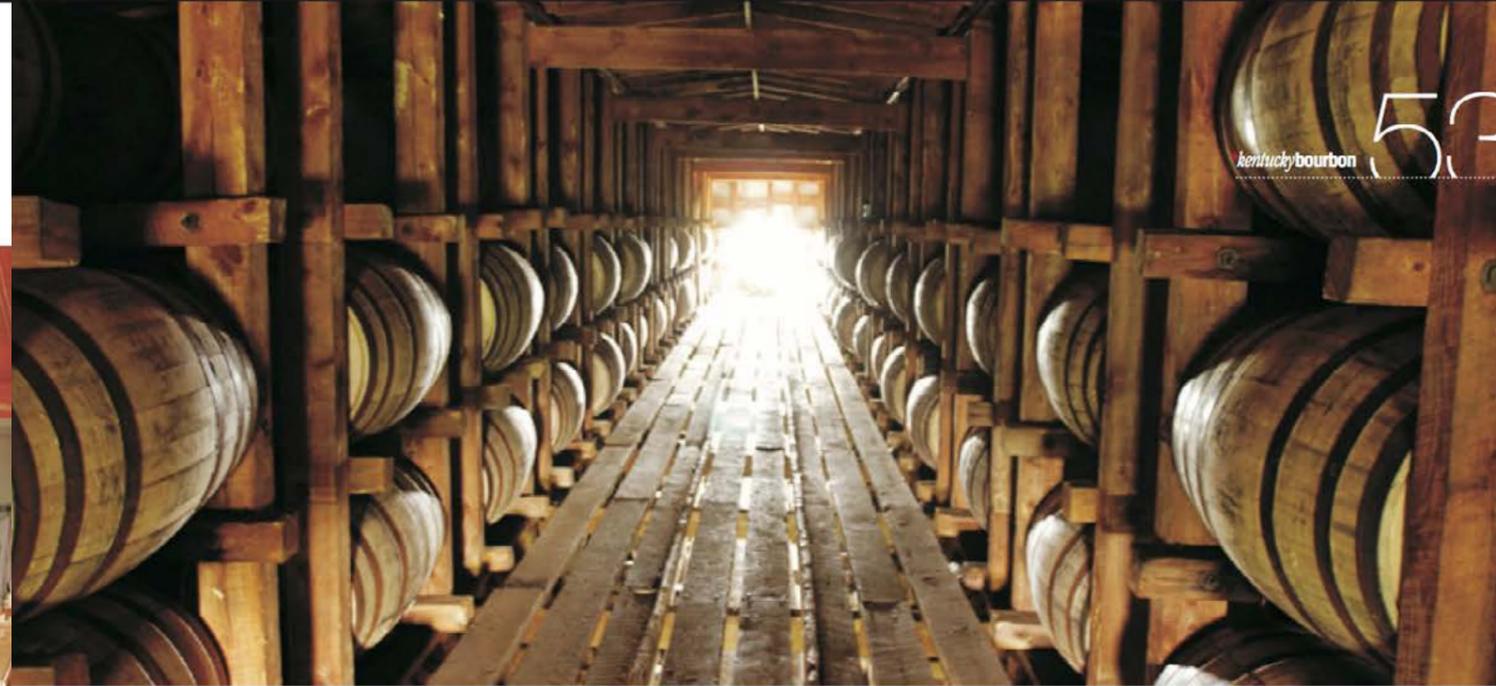
Existen multitud de magníficos restaurantes en Kentucky, donde comer muy lejos del prototipo *fast-food*.

Cecconi's, en la calle principal, Main Street, de **Springfield**. Con todo el encanto de los 50's y 60's. Huevos con bacon, salchichas y tortillas cocinadas al momento para desayunar. Varias veces a la semana guisos de cuchara y repostería casera.

Kurtz, en **Bardstown**. Una encantadora casa de piedra da marco a uno de los mejores restaurantes para comer el mítico pollo frito estilo Kentucky.

Serafini, en el centro de **Frankfort**, elegante y tranquilo. Tiene una gran selección de bourbon para consumir en el bar, magníficas raciones XXL de pasta, carnes y ensaladas. No olviden pedir su cerveza envejecida en barricas de bourbon.

Capital Cellars. Esta original tienda de vinos en **Frankfort** tiene una barra donde poder picar algo mientras se bebe un buen vino de la zona, y algunos días ofrecen actuaciones de jazz en vivo. Pidan asesoramiento a su amable propietaria, Rachel.



y un alto porcentaje de centeno, muchas veces era completada o sustituida por patata o madera, lo que, sumado a que se consumía sin envejecimiento en barrica, daba como resultado un alcohol explosivo. El whiskey que empezó a elaborar el reverendo se basa en la leyenda de que fue él quien comenzó a envejecer el destilado en barriles, lo que lo suavizaba y daba al whiskey un sabor más delicado y complejo. Parece ser que un operario fabricante de barriles estaba trabajando sobre el fuego cuando, por un descuido, una parte de las duelas de madera se quemaron, y se usaron posteriormente para la fabricación de un barril. Al final del envejecimiento en esta barrica, el whiskey no sólo tenía un sabor mejor y más suave, sino que también había adquirido un atractivo color ámbar.

Otros muchos pioneros en la elaboración de *whiskey de Kentucky* y *de Tennessee*, se recuerdan todavía, y mantienen sus nombres en las marcas. El doctor **James Crow**, médico escocés, inventó el método *sour mash*, o *malta agria*, utilizado en la actualidad e indicado en la etiqueta por todos los elaboradores, que consiste en utilizar una parte del residuo de la fermentación anterior en las posteriores fermentaciones, y así obtener una calidad uniforme en el destilado.

Jacob Beam, el bisabuelo de **Jim Beam**, siguió el camino de Daniel Boone hacia el oeste, y trajo a su familia desde Virginia hasta Kentucky, y fundó la destilería en 1795. Jim se hizo cargo del negocio

en 1880, dándole su nombre a uno de los whiskeys más populares.

Jack Daniel, según la leyenda, empezó a destilar whiskey a los siete años en el condado de Lincoln, en Tennessee. Su particular botella cuadrada es una de las más conocidas en la actualidad en todo el mundo.

Finalmente, el estilo marcado por **Elijah Craig** se impuso y el carácter de envejecimiento en barricas de roble quemadas es el que se sigue utilizando en la actualidad. El bourbon tuvo su máximo apogeo a finales del XIX, cuando miles de pequeñas destilerías poblaban los estados de Kentucky y Tennessee, hasta que en 1920 la tragedia para este sector llega en forma de *Ley Seca*, la temida *Prohibición*. La ola de puritanismo que surge tras la I Guerra Mundial culmina con la famosa ley que prohíbe la elaboración y consumo de bebidas alcohólicas en todo el país, haciendo que el sector se hunda y casi desaparezca. La mayoría de las destilerías tienen que cerrar el negocio. Solamente, con la artimaña del alcohol "medicinal", una pequeña producción circula por el mercado como producto legal, y las elaboraciones clandestinas de whiskey, al no estar sometidas al control de la ley, son auténticos brebajes que lo único que aseguran es un buen dolor de cabeza, "mejunjes" modificados con acetato de potasio y sulfato de cobre, auténtico matarratas.

Las mafias surgen al amparo de la *Prohibición*, enriqueciéndose con la producción clandestina o con el contrabando

de whiskey procedente de Escocia y Canadá, que tienen las bodegas de sus destilerías llenas de barriles esperando a ser vendidos en Estados Unidos a precio de mercado negro. Todo el mundo quiere hacer negocios: taxistas de New York que compran el whiskey en Canadá y pasan la frontera con los coches llenos de botellas listas para ser vendidas diez veces más caras, barcos camuflados de todo tipo, falsas lámparas en los bares rellenos de whiskey, incluso submarinos que compran whiskey en el Caribe, y lo trasladan dentro de falsos torpedos. Es en este momento cuando surge la figura del mafioso **Al Capone**, que se enriquece con el contrabando de whiskey, su mejor filón durante los años de *Ley Seca*.

Finalmente, **Franklin Roosevelt** deroga la ley en 1933, pero el daño al sector es ya irreparable y, de las miles de destilerías que existían, apenas reabren sus puertas una centena de ellas.

El perjuicio ya está hecho, y paradójicamente en un país donde todo lo nacional está por encima de lo foráneo, el público da la espalda al whiskey más americano que hay, y consume como prueba de elegancia y refinamiento *whisky escocés*. Esta tendencia permanece hasta hoy y, aunque parezca increíble, muchas veces es realmente difícil encontrar una botella de bourbon fuera de Kentucky, ya que además no todos los bares y restaurantes están dispuestos a pagar los altos impuestos que existen en algunos estados por despachar alcohol.



Quien piense que el bourbon es un whiskey tosco y poco elegante, seguramente también pensará que en USA solamente se pueden comer hamburguesas y fast-food, nada más lejos de la realidad.

Lo mejor para introducirse en el mundo del *bourbon* es acercarse al bonito pueblo de Springfield, en el centro de Kentucky, y mantener una buena *cata-cena-charla*, con uno de los que más saben de esto, Mr. Edward O'Daniel, el presidente de la Asociación de Destiladores de Kentucky, y toda una enciclopedia andante sobre el bourbon. Es Mr. Edward todo un *gentleman*, un tipo enjuto y de mirada seria, tras la que se esconde la mueca burlona de un bromista impertérrito. Abogado, senador del estado y rancharo desde hace varias generaciones, siempre está dispuesto a abrir las puertas de su magnífica casa colonial del XVIII, y ofrecer un vaso, que no una copa, de buen whiskey.

Aunque se consume mucho, el bourbon es un gran desconocido en Europa, incluso en mercados tan importantes para los elaboradores como el español, para algunas marcas el primero de Europa. Preguntando a bebedores habituales, muchos de ellos no saben con-

testar de qué está hecho. Condenado al trago largo, al pobre siempre se le hace bailar con los refrescos, o en el peor de los casos es la excusa para una competición de chupitos un sábado por la noche. La última tendencia que están acometiendo los elaboradores, es la de aumentar la elegancia, la complejidad y la finura de una bebida que sólo es popular en sus gamas más bajas, y totalmente desconocida en sus marcas de alto nivel. Como casi todo lo relacionado con la comida y la bebida que procede de USA, mucha gente cree que es un destilado de mala calidad, con un proceso de elaboración muy industrial, conseguido a base de aromatizantes y síntesis química. La realidad es bien diferente, la mayoría de productores se afanan por conseguir materias primas de primerísima calidad, y buscan en la elaboración mimada y casi artesanal su factor diferenciador sobre la competencia, incluso sobre otros destilados como el *cognac*, el *brandy* o los *malta escoceses*, todos ellos con una imagen "gourmet" bien asentada entre los consumidores.

La materia prima es la base de un buen bourbon, que es un destilado de cereal en el que la mayor parte de la composición es maíz, por ley el 51% mínimo, aunque el *Corn Bourbon*, un estilo cada vez menos utilizado, debe

tener un 80% mínimo de maíz. El resto de la mezcla de cereales utilizados normalmente son centeno, trigo y cebada. El maíz utilizado procede del mismo Kentucky y de los estados productores cercanos como Indiana; el centeno y la cebada se importan de Alemania, Canadá y Suecia. El maíz produce unos destilados base realmente elegantes y finos, con unos aromas procedentes del cereal perfectamente identificables.

Rye Bourbon está elaborado con centeno como materia prima, mínimo 51%. El *Rye* mantiene un estilo de whiskey potente y radical. Mucho menos fino de aromas que los elaborados con maíz por aportar el centeno una nariz muy neutra; tiene sin embargo un carácter tosco y muy seco en boca que lo hace delicioso y atractivo, mucho menos empalagoso que cualquier otro whisky.

El cereal es molido como harina gruesa, y cocido para extraer todo el almidón. Es el momento de añadir las levaduras que se encargarán de fermentar los azúcares obtenidos del almidón, momento importante, ya que dependiendo del tipo de levadura que se utilice, éstas definirán parte de la personalidad y sutileza del whiskey. Después de los tres días que tarda en realizarse la fermentación, el producto obtenido, o "cerveza", alcanza los 8 grados de alcohol, y por lo tanto ya está listo para ser destilado. La destilación se realiza dos veces, la primera en columna, alcohol de 25 grados, y la segunda en alambique o *still*, del que se obtiene el destilado definitivo, por ley no mayor de 80 grados. Los mejores bourbon de maíz, se destilan entre 60 y 70 grados, obteniendo así un alcohol fino y con muchos recuerdos aromáticos del cereal. Una vez destilado, el otro factor determinante de la calidad del bourbon es el envejecimiento en barrica. El roble utilizado para los barriles procede del vecino estado de Missouri, y siempre debe ser roble nuevo carbonizado interiormente, lo que aporta los característicos aromas balsámicos de menta y eucalipto

to, y el toque a caramelo del tostado. Dos particularidades hacen diferente su crianza a la de cualquier otro destilado y sobre todo de los vinos. Los barriles, una vez llenados, se sellan y no se vuelven a abrir hasta el final del envejecimiento, entre cinco y ocho años, y las naves o bodegas de crianza, llamados *warehouse*, a diferencia de las bodegas de envejecimiento de vinos, no están bajo tierra, son auténticos edificios de varias plantas con estructura de madera, y cuentan con un gran número de ventanas que facilitan la aireación de su interior. Lo que se pretende con este tipo de almacén es que se generen distintas temperaturas en el interior, más cálidas cuanto más cerca del techo estén las barricas, y que los cambios térmicos entre el invierno y el verano aceleren el proceso de oxidación del bourbon, consiguiendo así un rápido envejecimiento. Terminada la crianza en barrica, entre cinco y siete años generalmente, se embotella y etiqueta. Está totalmente prohibido añadir colorantes y aditivos artificiales que modifiquen el color, olor o sabor.



Bourbon trail

"el rastro del Bourbon Americano"

Comparada con las colosales dimensiones de USA, la zona de elaboración de bourbon es relativamente pequeña. Es un triángulo de cien kilómetros de lado entre las ciudades de Louisville, Lexington, al este, y Bardstown al sur, una zona comparable en tamaño a la Rioja Alta. Aquí se concentran la mayor parte de las destilerías importantes, y más conocidas...

(a continuación)



Búfalo Trace

Está situada en la antigua zona industrial de la capital del estado, Frankfort. Sus enormes edificios de ladrillo oscuro, son el símbolo del gran desarrollo industrial de principios del XX. Aquí todo es enorme, los colosales depósitos de fermentación de varios millones de litros, las humeantes tuberías de hierro que escupen chorros de vapor cuales locomotoras inmóviles, la torre de destilación, un monstruo de seis plantas de altura con el aspecto del Apolo XI a punto de despegar, pero sobre todo el *warehouse*, un edificio de ocho plantas con más de 25.000 barricas en sus tripas. Lo curioso de este edificio es que el exterior de ladrillo sólo es una "costra" que envuelve al auténtico edificio, una laberíntica estructura de vigas de madera, a prueba de los tornados que ya han derribado dos veces el exterior del almacén. Los destilados de Búfalo Trace son potentes y corpulentos, muy aromáticos, un tipo de bourbon clásico pero bien entendido. Su etiqueta de mayor calidad, es también la más conocida en España, *Blanton's*, un *single barrel* con fecha de destilación y de embotellado, fácilmente reconocible por su botella tipo diamante, con un jinete de plata, (el mismísimo coronel Blanton), en lo alto del tapón.

Four Roses

Destaca por su precioso edificio de estilo colonial español en color albero, después de recorrer una estrecha carretera entre granjas y graneros de madera, viniendo desde la ciudad de Lawrenceburg, muy cerca de la capital Frankfort. Viendo los miles de botellas de su etiqueta amarilla que circulan por el mundo, no podría uno imaginarse nunca que de una destilería tan pequeña puede salir todo ese bourbon. Sin embargo, y aunque parezca increíble, es prácticamente imposible encontrar una botella de este whiskey en USA, ya que los anteriores propietarios lo elaboraban exclusivamente para exportación como un *blend*. La destilería fue comprada en 2002 por el grupo japonés Kirin Brewery Company, que ahora está elaborando este whiskey para el mercado americano como un *straight whiskey*, sin mezclas, em-

botellado directamente del barril, y de una sola destilación. Hablando con su director, el sonriente Sr. Teruyuki Daino, se da uno cuenta perfectamente de las ganas que tienen en relanzar sus etiquetas como bourbon de alta calidad. Sus marcas de gama alta, algunas aún no disponibles en España, rompen el estereotipo del bourbon como whiskey de paladar duro y seco, y sorprende con la finura achocolatada del *Single Barrel*, o la elegancia de un whiskey tan sutil como el *top* de toda la gama, el *Platinum*, lamentablemente sólo vendido en el mercado japonés. El grupo se completa con otro *Single Barrel 100*, pero éste de 50 grados de alcohol, y el que seguramente es mi preferido, *Small Batch*, un bourbon de 45 grados, del que se produce poca cantidad (la traducción literal del nombre sería remesa pequeña), y que desprende una sorprendente complejidad en nariz, con una boca grasa y aterciopelada, posiblemente uno de los bourbon más equilibrados por precio y calidad. El proceso aquí, técnicamente muy bien controlado, no ha perdido nada del carácter artesanal, y la calidad del alcohol obtenido es resultado directo del trabajo de los *Maestros Destiladores*, o *Master Distillers*. Como cotilleo, según me dijeron los responsables de la destilería, pronto algunos de estos whiskeys de gama alta se comercializarán en España, con lo que pretenden terminar con esa imagen asociada únicamente al combinado de trago largo.

Jim Beam

Una de las etiquetas más conocidas en todo el mundo, tiene una destilería que destaca entre los árboles que la rodean, como un tranquilo dinosaurio en la espesura del bosque. De estética marcadamente industrial, esta enorme planta de producción, tiene la virtud de elaborar un destilado de calidad constante, muy apreciado por distintos tipos de consumidores en todo el mundo. Su bourbon *etiqueta amarilla* de centeno, el *Jim Beam Rye*, es un ejemplo de magnífico whiskey, seco y delicioso, lamentablemente desconocido en España.

Maker's Mark

Aparece casi como una mini ciudad de cuento en un claro del bosque. La carretera que conduce a Loretto, el pueblo donde se sitúa la destilería, es un sinuoso trazado entre robledales, en el que ca-

da curva se convierte en una sorpresa por la belleza del paisaje y el encanto de las pequeñas y perfectamente cuidadas granjas que se sitúan a ambos lados de la carretera. Esta poética visión del entorno se estropea de cuando en cuando por los efluvios de alguna mofeta aplastada en el camino. *Maker's Mark* es ante todo una destilería totalmente artesana, en la que además del control altamente tecnificado de las computadoras, es la mano del hombre la que ejecuta la mayor parte del proceso, desde el control de la destilación, hasta el etiquetado, pasando por las cuatro operarias que se ponen de cera literalmente hasta los codos, sumergiendo los cuellos de las botellas en cera roja, para conseguir esa típica imagen de la marca. David Pickerell, Responsable de operaciones y *Master Distiller*, lleva hasta el límite el control de los procesos para que su bourbon sea perfecto y mantenga la personalidad que lo distingue. Conciencioso y metódico, se aprende más charlando una hora con él que con días de lectura. El conjunto de la destilería está formado por un encantador grupo de pequeños edificios de madera rodeados de jardines, que invitan a pasear, y degustar este fino y complejo whiskey.

Old Rip Van Winkle

Es un caso bien raro. Aunque la podríamos definir como el "Rolls Royce" del bourbon, hace ya muchos años que la destilería no existe. Es un extraño caso de simbiosis, ya que los destilados de *Van Winkle* se elaboran en Búfalo Trace, con la misma fórmula con la que ya elaboraba el abuelo del actual propietario, Julian Van Winkle. Es decir, se elabora y envejece, en pequeñísimas cantidades, independientemente del resto de los elaborados en Búfalo Trace, bajo la supervisión de su propietario Julian. Catar *Van Winkle*, es realmente un placer para los sentidos del amante del whiskey, ya que es muy difícil encontrar una gama tan compleja y elegante, rica en matices, pero sobre todo amplia y exclusiva. Inusualmente envejecidos durante larguísima períodos, la gama más "joven" la componen los *Handmade* de diez años, y el *Special Reserve*, de doce. Por encima de éstos, los increíbles *Family Reserve*, de quince, veinte y veintitrés años, sin olvidar el raro *Family Reserve Rye*, elaborado con centeno, y trece años en barrica

