

Versátiles

Los que llevan la delantera entre los consumidores locales

Con esta tradicional bebida espirituosa se puede preparar la clásica piscola, un cóctel más elaborado o incluso incorporarla a la cocina. Lo más importante es que sea de calidad.

Por: **Germán Kreisel**

Se trata del destilado nacional que más es consumido por los chilenos. Es así que las regiones de Atacama y Coquimbo por tradición y excelencia son reconocidas por ser la cuna del destilado más popular e importante del país: el pisco. Este brebaje de uva es parte importante de la tradición y cultura de Chile, siempre está presente en celebraciones y es tiene una amplia versatilidad en sus preparaciones.

En esa línea, Rodrigo Jara, enólogo y académico de Agronomía UDLA, explica que los piscos se producen a partir de la destilación discontinua en alambique de olla o tipo Charentais de vinos producidos. "Producto de esta destilación la fracción que se destina para consumo es la llamada cuerpo o corazón, que es mejor en la medida que la calidad del vino sea mejor y que la parte extraída para esto sea la más central dejando de lado la cabeza o fracción inicial. El corazón, al ser una fracción de mejor calidad, percibe de mejor forma su perfil aromático y concentración, por lo cual su dilución es menor, llegando al mercado con graduaciones de 40 o más porcentaje de alcohol. Cabe recordar que esta dilución también se realiza en otras bebidas alcohólicas, como el whisky, vodka, ron, etc., pues no es posible para el consumidor disfrutar de bebidas de 60 u 80° alcohólicas", dice el experto.

A su vez, Rodrigo Jara destaca que los piscos que se destilan más de una vez tienen más opciones de descartar impurezas de la cabeza (fracción inicial), pero van perdiendo aromas varietales de la uva, se van colocando más neutros, tal como ocurre con los vodkas. Un pisco de mejor calidad siempre tendrá intensos aromas florales y frutales provenientes de la uva

“El color es algo manejable y no es gravitante, sin embargo, es normal que aquellos piscos con tonalidades más doradas tengan asociada una etapa de envejecimiento en roble, razón por la cual pueden ganar en complejidad, pero atenuar sus notas frescas varietales de la uva empleada”. Rodrigo Jara, enólogo y académico de Agronomía UDLA.



Moscatel, que es la variedad que más se emplea en casi todos los ensamblajes de vino para pisco”.

Con una bebida cola o blanca, sour de distintos sabores y frutas, o simplemente con dos hielos o en las rocas, el pisco es el acompañamiento ideal para comenzar una fiesta o mantener una buena conversación. En ese sentido los chilenos sienten un amor por el pisco, y como no, sobre todo hoy que en el mercado existe una amplia variedad para todos los gustos y bolsillos. Lo cierto es que el pisco chileno es reconocido en todo el mundo por sus características y diferentes tipos: especiales, reservados, tradicionales y nuevas innovaciones artesanales que encantan a consumidores cada vez más exigentes que buscan una experiencia única.



Whisky

Durante los últimos años hemos visto la irrupción de nuevos productos que han ido ocupando un lugar en las destilerías y bares de los chilenos. Una coctelería más sofisticada, tragos de moda y que son tendencia en algún minuto, sin embargo, uno que traspasa generaciones es el whisky, y que en la reciente entrega de los World Whiskies Awards 2023 se destacó como el mejor whisky americano del mundo al Storm King Distilling Co. con Side Gig Whiskey, de Estados Unidos; Breckenridge Distillery, premiado como el mejor whisky blended con su High Proof Bourbon Whiskey, y The Representative Small Batch Bourbon, como el mejor bourbon del mundo.

El mundo del whisky no tiene límites. Es así que la versatilidad y calidad de Johnnie Walker encarna perfectamente la preferencia por este preciado brebaje. Un Etiqueta Roja es reconocido en todo el planeta, muy asequible y bien definido. Por eso es el whisky escocés más vendido en el mundo.

O también un blend como el Black Label, con notas a frutos del bosque, vainilla y tierra ahumada; un Green Label, que trae aromas herbales y frutales intensos, madera ahumada, pimienta, y delicadas notas de vainilla; un Gold Label, conocido por su su-

avidad cremosa; o el Platinum Label o el Johnnie Walker Swing.

Pero hay uno que por excelencia es denominado como el mejor: el Blue Label, alagado en todo el mundo, creado con barricas seleccionadas a mano de los whiskies más raros y excepcionales. Con su perfecto balance se experimenta un sabor a avellanas, miel, jerez y naranjas, para después liberar secretos como el jengibre, quinoto, sándalo y chocolate negro; luego, la dulzura de la miel acompañada por toques de pimienta y frutos secos que dan paso a un final largo, duradero y suave.



CONSUMO RESPONSABLE

El doctor en Ciencias y coordinador del Instituto de Ciencias Naturales de Universidad de Las Américas, Sede Concepción, Elkin Suárez, explica que el consumo de alcohol tiene una relación causal con más de 200 enfermedades como la cirrosis hepática, pancreatitis, enfermedades cardíacas, demencia y algunos cánceres. El daño producido por el alcohol puede ser silencioso y el desarrollo de las enfermedades se puede ir expresando paulatinamente, por ejemplo, puede partir con hígado graso, luego hepatitis, cirrosis y finalmente cáncer al hígado”.

Por lo mismo, es fundamental generar conciencia y un consumo moderado de bebidas alcohólicas, sobre todo con responsabilidad.