

Las bodegas del demonio

II
VI | LORENA VÁSQUEZ,
LA NARIZ DETRÁS
DE RON ZACAPA
• ANDREA MORALES
POLANCO

VIII
IX | UN DEMONIO
LLAMADO
PUTONIO

X
XI | EL LICOR
DE LOS
CORRUPTOS
• JAVIER
FONTDEGLÒRIA

XII
XV | ¡WHISKY
PARA TODOS,
GARZÓN!

XVI | COMPOSICIÓN
DE SABORES
• CHRISTIAN GÓMEZ
ROMÁN



Lorena Vásquez,

*la nariz detrás
de ron Zacapá*

ANDREA MORALES POLANCO

La maestra ronera habla de su comienzo en la industria del licor y del machismo al que se tuvo que enfrentar. Ella es una de las dos mujeres que ostentan el título de 'master blender'



Un catarro puede ser mortal para Lorena Vásquez (San Marcos Carazo, Nicaragua, 1955). El olfato y el gusto más que sentidos son sus herramientas de trabajo. Ella no recuerda la última vez que probó algo ácido, mucho menos cuándo comió picante o se bebió algo demasiado caliente. Pero lo que sí recuerda es el sabor que debe tener el ron Zacapa, sin importar en dónde se beba.

Porque no existe en el mundo una barrica del exclusivo ron guatemalteco —cinco veces premiado como el mejor ron del mundo por *Caribbean Week's Rum Fest* y el primero en entrar en el salón de la fama mundial— que antes no haya pasado por su meticulosa y exigente evaluación. En otras palabras, Vásquez es la nariz y las papilas gustativas de ron Zacapa.

“Se abre cada una de las barricas que producimos y se evalúan una por una”, cuenta una de las dos maestras roneras que hay en el mundo —la otra trabaja para Appleton—. Y llegar a tener este título no fue nada fácil. En un territorio dominado por ellos —en la industria licorera la mayoría de *master blenders* son hombres— Vásquez, que es química, tuvo que demostrar con uñas y dientes que no solo era capaz de realizar el trabajo, sino que además tenía la capacidad de mejorar los procesos de realización del ron. “Al comienzo fue difícil, todos eran hombres, mayores y empíricos. Yo tenía el conocimiento que me daba mi carrera y además mi olfato privilegiado”, recuerda. Aunque comenzó en el área de control de calidad, le bastó un año para ganarse la confianza de sus jefes, y convertirse en lo que ella llama la guardiana de ron Zacapa, de eso hace 31 años. “Ya siendo maestra ronera. Todo se complicó. Fue terrible. El celo profesional y el machismo lo complicó todo”, narra.



Pero la carrera de Vásquez comenzó antes de que ella siquiera decidiera hacer una vida en la industria del licor. No sabía, ni mucho menos era consciente de que su nariz era privilegiada, lo único que sabía era que de pequeña sus padres la acusaban de ser melindrosa. “Yo sentía todos los ingredientes del plato solo con olerlo. Sin probarlo sabía si me iba a gustar o no”, recuerda de su infancia en la que su padre, médico, le atiborraba de vitaminas “porque no comía mucho”. Por eso aprendió a cocinar a los 8 años.

Si en un comienzo el principal obstáculo que enfrentó fue el sexismo, hoy asegura que su lucha es romper con esa realidad. Como una de las dos mujeres que ocupan este puesto en la industria del ron, ella siente que parte de su deber es lograr que más mujeres ocupen puestos de toma de decisiones. “En este momento estoy entrenando a otras dos mujeres”, cuenta, y añade: “Este trabajo es muy minucioso, sino se hace con detenimiento el sabor de la bebida puede alterarse. A veces los hombres se desesperan”. Y si es delicada con el tipo de comida y bebidas que ingiere ni se diga con el uso de productos de limpieza y belleza. “Dentro de nuestro equipo de trabajo está prohibido usar perfumes, cremas y jabones con olor. Cualquier factor que pueda llegar a alterar nuestro sentido del olfato está prohibido”, explica. Y es que según detalla la maestra ronera los humanos percibimos más aromas que sabores. “Hay 32 aromas básicos y solo cinco sabores básicos”.

Uno de los secretos para que el ron del país centroamericano haya alcanzado fama mundial —está presente en 122 países— está en su procedimiento. “Lento y sin prisas”, presume. “El ron se elabora en varias ciudades de Guatemala. La destilería y las fincas de donde obtenemos la caña de azúcar están en la costa sur, a unos 300 metros sobre el nivel del mar. Una vez destilada la bebida se traslada a Quetzaltenango a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Es aquí donde se añeja. Lo hacemos así porque nuestro propósito es que el proceso de añejamiento sea lento, de esta forma el ron es capaz de absorber todos los sabores y aromas que tienen las barrica”, explica.



Uno de los secretos para que el ron del país centroamericano haya alcanzado fama mundial —está presente en 122 países— está en su procedimiento. “Lento y sin prisas”, presume. “El ron se elabora en varias ciudades de Guatemala. La destilería y las fincas de donde obtenemos la caña de azúcar están en la costa sur, a unos 300 metros sobre el nivel del mar. Una vez destilada la bebida se traslada a Quetzaltenango a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Es aquí donde se añeja. Lo hacemos así porque nuestro propósito es que el proceso de añejamiento sea lento, de esta forma el ron es capaz de absorber todos los sabores y aromas que tienen las barricas”, explica. —En una primera etapa se añeja en barricas de roble blanco estadounidense que antes tuvieron whiskey, luego se estas se queman por dentro y se vuelven a llenar de ron y por último el licor se pasa a toneles que tuvieron Pedro Ximénez—.

El arte de ir despacio

Zacapa es conocido por su famoso sistema solera. Este proceso consiste en ir mezclando rones viejos con más jóvenes, de esta manera lo más tiernos cogen características de los maduros. Por ejemplo, los rones que han estado añejándose durante seis años en barricas de roble blanco se mezclan con rones que llevan entre 10 y 13 años de añejamiento. “Los rones más viejos de Zacapa tienen 23 años como edades medias ponderadas. Y el XO tiene 25 años como edad media ponderada”, añade Vásquez.

Eso sí las mezclas que se realizan entre Zacapa 23 y XO son diferentes. Básicamente porque la edición especial además de añejarse en barricas de whiskey y vino se dejan reposar en barricas de coñac francés.





¿Cómo catar un ron Zacapa?

— Se empieza por observar el color del ron. Debe ser ámbar oscuro.

— Luego evalúa el cuerpo del ron.

— La primera nariz se hace con el vaso recto para percibir todos los aromas. Se comienza oler por la parte de la boca del vaso que está más cercana a los labios y se va subiendo hasta llegar al otro extremo. Después se hace lo mismo, pero esta vez de arriba abajo. Esto permitirá que se puedan apreciar las capas de aromas. “Primero están las frutas, luego se sienten los aromas a flores y por último se sienten los aromas a roble con especias, dulces de caramelo, vainilla y cacao”, detalla.

— Para la segunda nariz Vásquez recomienda oxigenar un poco el ron, esto se logra moviendo lentamente el licor en el vaso.

La maestra ronera recomienda hacer la cata sin hielo y en un vaso de boca pequeña.

AZUR

CENTRO COMERCIAL SOLESTA

Ya abrimos

Un demonio llamado putonio

Atención! Un putonio no es lo que estás pensando. Putonio es un término propio de la enología. Es una palabra de origen húngaro que tiene un uso muy especializado. El putonio nos da la medida del azúcar que contiene el famoso *tokái*, que es el vino que se produce en la región húngara de Tokaj y en una pequeña zona limítrofe de Eslovaquia. No es una palabra que empleemos a diario en español, pero no faltan ejemplos de uso. Vamos a ver uno antes de meternos en harina (o, más bien, en uva):

El delicioso *tokay*, un vino húngaro que va estupendamente con los foies y los postres, tiene una curiosa unidad de medida de calidad, en función de la madurez y dulzura de sus uvas: los putonios. Un *tokay* de tres putonios es quizá el más equilibrado, y el de seis, el más caro, resulta para muchos, empalagoso [Vicente Molina Foix: “Cinco ministros”, en *El País* (España), 10-7-2008].

Como ya nos va indicando el ejemplo, el *tokái* es un vino dulce. Tiene la peculiaridad de que se elabora con uvas que han sido atacadas por un hongo, *Botrytis cinerea*. Este produce lo que se conoce como podredumbre noble, una infección que provoca que las uvas queden como pasas.

Lo que hace especial al vino de *tokái* es precisamente la mezcla de uvas normales con uvas atacadas por este hongo o botritizadas. Estas últimas son escasas y, por ello, carísimas. Cuanta más proporción de uva botritizada contenga el producto final, mayor calidad tendrá este, más dulce será y más valioso resultará en el mercado.

Pues bien, un putonio es la medida de uvas pochadas que se le añade al mosto antes de fermentar. Puttony significa en húngaro ‘cesto’. Son cestas de madera que se utilizan en la vendimia y que contienen 25 kilos de uva. Normalmente son de madera y se acarrean a la espalda.





Un *tokái* de tres putonios es el más modesto. Contiene tres cestos de uva botritizada por cada barril, o sea, 75 kilos. En el otro extremo, el *tokái* de seis putonios (el de máxima calidad), se elabora con seis medidas de uva botritizada o, lo que es lo mismo, 150 kilos.

Puttony significa 'cesto' en húngaro, pero el término en sí no es tampoco un invento húngaro. Los magiares se lo tomaron prestado a sus vecinos austriacos. Procede del alemán austriaco Butte, variante de Bütte, que es 'cuba' o 'tina'. Esta palabra, a su vez, es un préstamo del latín butina, que significaba 'botella, recipiente'. Y en última instancia deriva del griego *bytíne*. En español tenemos algunas palabras que son de la familia de este butina romano: botella, bota (de empinar el codo) y botijo. O sea, que al final el putonio húngaro ha resultado ser un pariente lejano ¡y más refinado! de la bota de vino de toda la vida y hasta de los botijos de los pueblos (*El País*).



El licor de los corruptos

JAVIER FONTDEGLÒRIA

China prohíbe en los actos oficiales el baijiu, una de sus bebidas más tradicionales y caras, para evitar la imagen de ostentación y despilfarro.

El baijiu es desde hace siglos un elemento imprescindible de los banquetes en China. No hay celebración o comida de negocios que no se acompañe con uno o varios pequeños vasitos de este alcohol blanco de alta graduación. También acostumbra a ser protagonista de los encuentros oficiales, recepciones, cenas o incluso puede convertirse en un regalo valioso en caso de tratarse de alguna de sus modalidades más codiciadas.

Algunas provincias chinas, sin embargo, han decidido quitar el alcohol de las mesas durante sus actos oficiales, muy probablemente para guardar la compostura ante la celebración del congreso del Partido Comunista chino, un importante encuentro político que reafirmó la autoridad del actual presidente, Xi Jinping. El jefe de Estado chino se ha mostrado poco amigo —al menos públicamente—



Vino e
cucina

de la ostentación de riqueza y despilfarro que van tan unidos a la corrupción política, botellas caras de alcohol incluidas.

La última administración local que ha decidido vetar el *baijiu* es Guizhou, situada en el suroeste, irónicamente la tierra que produce gran parte de este destilado hecho a partir de sorgo fermentado. En esta provincia está la sede de la marca por excelencia de este licor: Maotai (o Moutai), producida en el pueblo homónimo, donde los empleados trabajan en campos de cultivo en los valles adyacentes.

Desde 2013, coincidiendo con el inicio de la campaña anticorrupción del presidente

Xi, el *baijiu* ya está parcialmente prohibido. Moutai notó entonces un fuerte bajón de su negocio, pero en el último año ha experimentado un nuevo empuje gracias al aumento de las ventas para el consumo privado. Lo han logrado también a expensas de reducir el precio de sus botellas, que ahora cuestan de media unos 140 euros. Una *baijiu* de una marca de baja calidad puede ser tan barato como una lata de cerveza, pero si uno quiere una variante de Moutai de mayor prestigio o busca una cierta antigüedad, entonces tiene que rascarse el bolsillo. Una botella del año 2003, por ejemplo, ronda los 500 euros.





¡Whisky

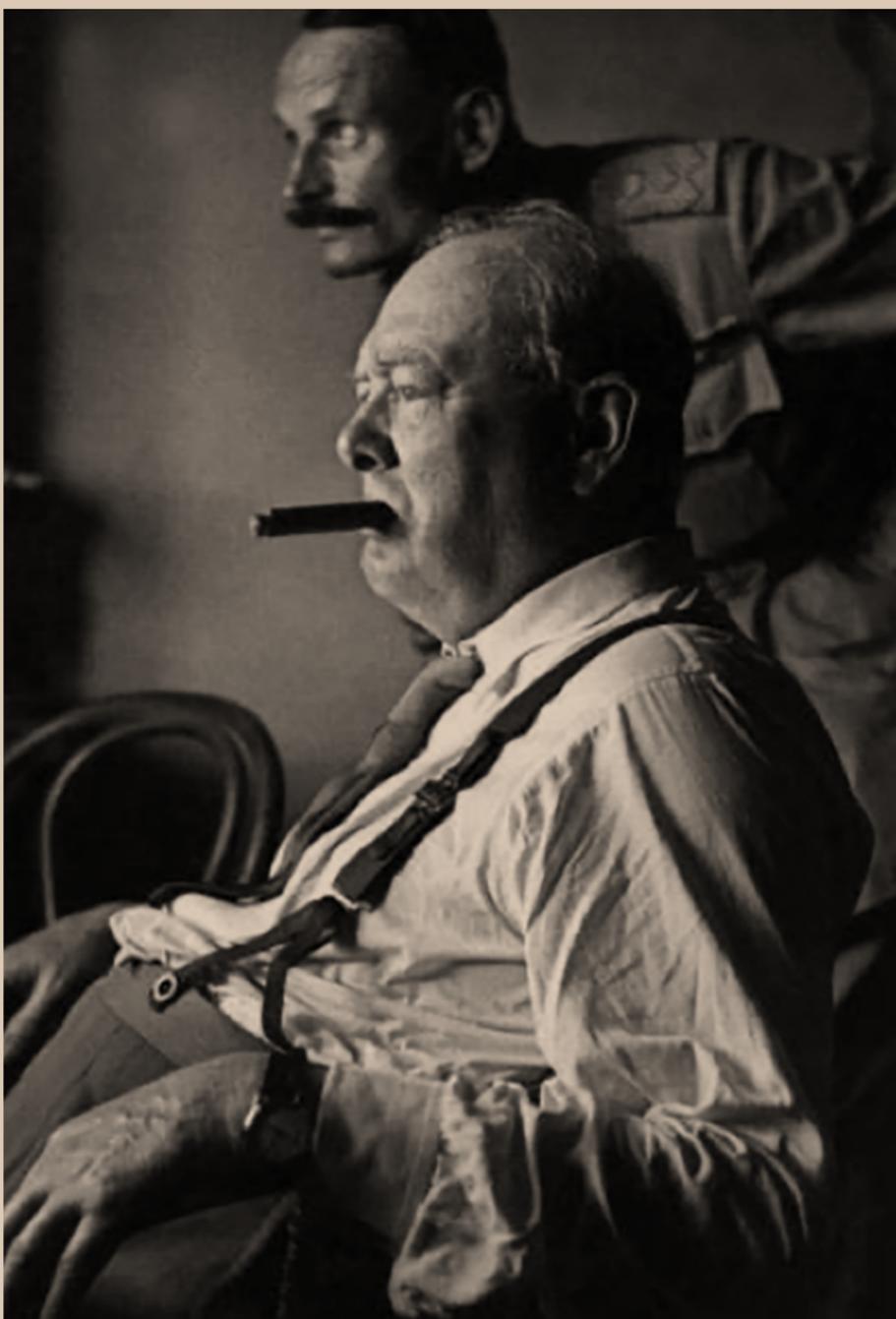
*para todos,
garzón!*

W

inston Churchill, Frank Sinatra, Humphrey Bogart, Ernest Hemingway, Keith Richards, Sean Connery, Lady Gaga, Johnnie Depp, Oliver Stone, Michael Jordan, etc. ¿Cómo se debe beber el whisky?

El whisky es un destilado muy rico en matices. Atendiendo a cómo haya sido su lento proceso de elaboración, su lugar

de origen y su modo de destilación, tenemos una amplia variedad de whiskies: Single Malt, Malt, Blended, Rye Whiskey, Corn Whiskey, Bourbon, Tennessee Whiskey, irlandés, canadiense, japonés, segoviano... Es una bebida con mucho carácter y personalidad que consigue una relación muy personal con sus aficionados. Son muchos los famosos que han hecho del whisky su destilado favorito y son fieles a una marca que les apasiona. He aquí algunas grandes personalidades que han hecho del whisky su leche cotidiana.



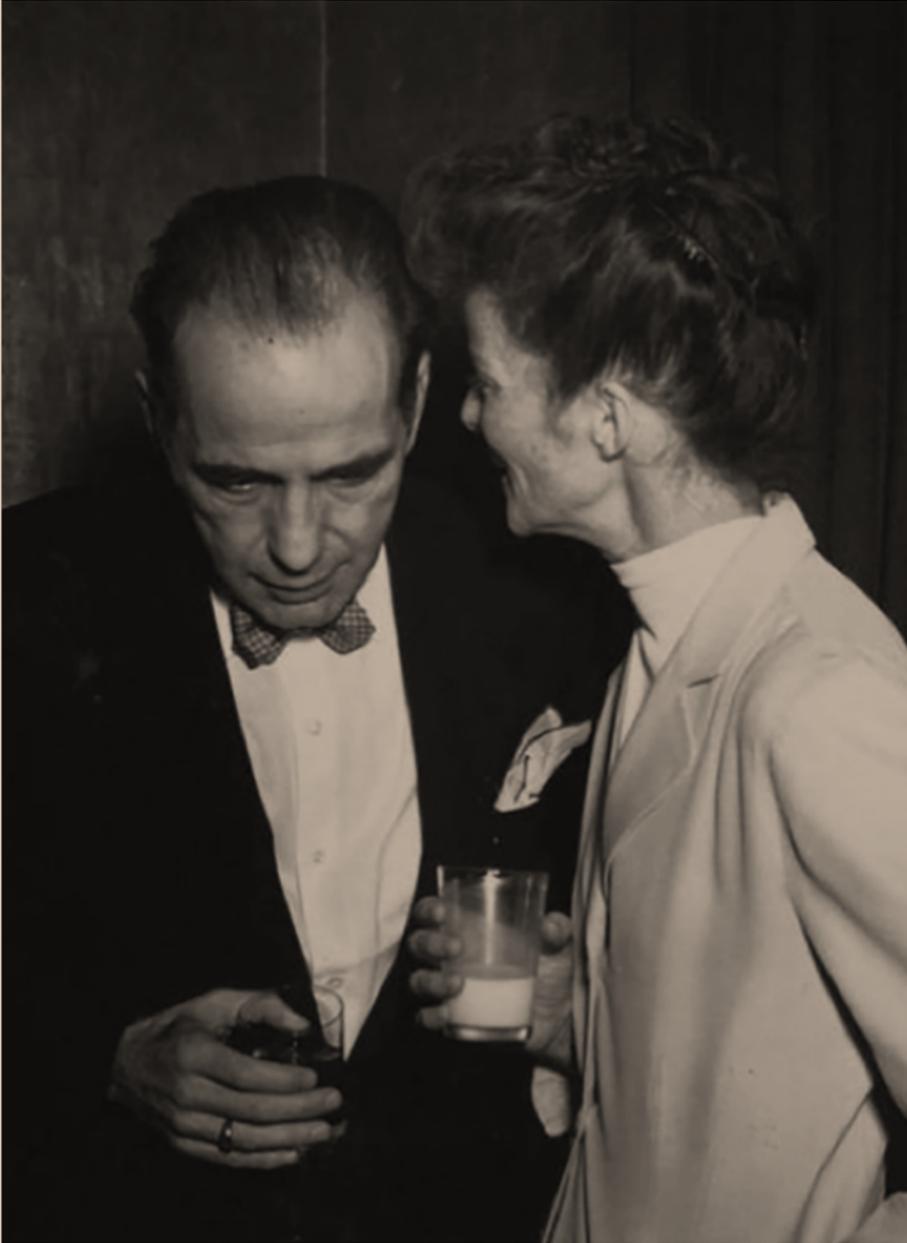
Winston Churchill: el viejo león

El primer ministro británico era un gran amante del whisky, y del alcohol en general. También le gustaba prepararse los Martinis bien cargados. Básicamente éstos eran ginebra con una gotita de vermú. De él se afirmaba que en su sangre siempre había algo de alcohol, y que desayunaba y cenaba con whisky. Por supuesto tampoco dejaba descansar la botella por la tarde. Era muy aficionado al Johnnie Walker Etiqueta Negra.



Ernest Hemingway: el tigre en La Habana

Este gran escritor estadounidense no sólo disfrutaba del daiquirí y el mojito, también tenía grandes elogios hacia el whisky. Decía que era su descanso después de un duro día de trabajo intelectual, que lo preparaba para afrontar el día siguiente, y que pocas cosas le habían hecho disfrutar más en su vida. ¡Casi nada! Queda claro que le gustaba el whisky. Lo tomaba con un chorrito de zumo de limón.



Humphrey Bogart: el rey de África

Gran actor y apasionado del whisky escocés. Es famosa la anécdota sobre el rodaje de “la Reina de África”. Su compañera en esta película, Katherine Hepburn, contaba que todo el equipo enfermó de cólera por consumir agua en malas condiciones, excepto Humphrey y su amigo y director John Houston. Ninguno de los dos consumía agua, así que se salvaron. Bogart usaba whisky hasta para hacer gárgaras y su marca favorita era North Port.



Frank Sinatra: el dios del bourbon

Sinatra contaba que afinaba con whisky antes de un concierto. Su favorito era el bourbon Jack Daniel's que le suavizaba la voz. Sinatra no escatimaba elogios hacia esta bebida. Incluso pidió ser enterrado con una botella de Jack Daniel's, y así se hizo. La famosa marca de whisky de Tennessee sacó una edición de lujo llamada Sinatra Select. Es un whisky envejecido en barriles especiales con profundos surcos en la cara interior de la madera para que tenga más contacto con el destilado y potenciar así ese sabor tostado que tanto le gustaba a Frank. Los barriles llevan el nombre del cantante.

Whisky y rock

La lista de enamorados del whisky es interminable, pero van algunos más: Keith Richards, el genial guitarrista de los Rolling Stones, es otro apasionado del Jack Daniel's. La cantante Lady Gaga es muy aficionada al whisky irlandés Jameson, lo que ha contribuido a que hayan mejorado sus ventas. Sean Connery, nació en Escocia como el whisky. El director de cine Oliver Stone aprecia y colecciona whiskies de malta. Michael Jordan es fan del Glenlivet. El actor Johnnie Depp tiene un coctel favorito: Bourbon Sour (con licor de cerezas y zumo de limón). Depp alguna vez ha dicho que cuando muera quiere ser sepultado dentro de un barril de whisky. Otro que quiere llevarse su trago favorito a la otra vida, como Sinatra.



¿Cómo se debe beber un buen whisky?

Desde luego no existe una manera correcta de beber whisky y cada cual lo saborea como le apetece. Con un buen whisky vamos a poder disfrutar de muchos cocteles de los que es la base alcohólica: *Old Fashioned*, Whisky Sour, Manhattan, Rob Roy... Pero el que es aficionado al whisky y tiene su marca favorita prefiere beberlo solo, con un poco de agua o un par de piedras de buen hielo.

Como mejor se aprecian los matices de un buen whisky es sin enturbiarlos con otras bebidas. El agua es una excepción. El whisky es

una disolución que ya contiene agua y, por tanto, no altera su composición. Simplemente rebaja el nivel alcohólico y abre los aromas del destilado. Un poco de agua ayuda a nuestra nariz a percibir toda la riqueza del whisky. En cuanto a la cantidad, debe abrir los aromas, pero sin llegar a aguar el whisky y que pierda sabor. También hay que buscar un equilibrio en la temperatura. No debe estar muy fría. A temperatura ambiente se realiza mejor la apertura del whisky, pero sin llegar a estar caliente, lo que estropearía la copa.

(Cuberspremium).

CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁNVino
e
cucina

Composición de sabores

El gusto

Los órganos receptores gustativos son estimulables por las sustancias sápidas sobre todo las localizadas en las papilas gustativas de la lengua. Estas células sensibles agrupadas en granitos son irregularmente repartidas sobre su superficie. Se distinguen de 4 tipos de receptores gustativos y todos juegan un papel en la recepción gustativa. Estos son papilas, foliares, caliciformes, fungiformes y filiformes.

Las filiformes son sobre todo táctiles, solo las caliciformes en la parte posterior de la lengua y las fungiformes en la punta de la lengua poseen los granitos sensibles a los gustos específicos.

Unos son sensibles simultáneamente a los gustos azucarados, ácidos y amargos y otras perciben 2 de estos gustos o una combinación de ellos.

La explicación profunda de la sensación no es completamente conocida. Por ejemplo, a nivel de las células gustativas existe una proteína dotada del poder particular de reaccionar con las sustancias azucaradas y se llaman proteína-azúcar-sensible. El poder azucarado de una sustancia depende de la fuerza de ligazón con esta proteína.

El número de sabores es infinito, pero es el conjunto de los 4 sabores o gustos fundamentales los que son percibidos por las papilas de la lengua: dulce, ácido, salado y amargo.

Una misma sustancia puede tener un solo gusto o presentar a la vez diversas combinaciones. Estos gustos son percibidos al mismo tiempo, el tiempo de reacción es diferente según los gustos.

El gusto dulce es instantáneo, el ácido y salado son percibidos rápidamente y tienen más tiempo de persistencia.

En cuanto el gusto amargo es lento en desarrollarse. Los primeros sabores para ser dulces y placenteros, y dejan pasar gradualmente a una dureza del ácido a un amargo excesivo.

La diferencia en la rapidez de percepción se debe a que

los diferentes gustos no son percibidos en las mismas regiones de la lengua.

- Los sabores azucarados se encuentran únicamente en la punta de la lengua.
- El ácido en los lados y debajo de la lengua.
- El salado en los bordes y no en la superficie central.
- El amargo en la parte posterior.
- En la boca los gustos principalmente dichos son percibidos por la lengua.

Una sustancia no tiene gusto, no tiene gusto lo que no es soluble en la fase líquida de nuestra alimentación y en la saliva que lubrica las mucosas nasales. Los movimientos musculares de la lengua son necesarios en razón de la irregularidad de repartición de las papilas en la lengua.

La saliva es producida por todo un juego de glándulas salivales que riegan la cavidad bucal en un líquido incoloro y de reacción neutra.

La salivación es importante en la degustación ya que puede modificar químicamente a la materia guardándola largamente en la boca.

La naturaleza de la saliva y el volumen segregado también son factores que pueden intervenir en la degustación; encontramos la decodificación de las propiedades de la saliva en la definición de astringencia. La mucina de la saliva, elemento de su viscosidad y de su poder lubricante, es coagulada por otros constituyentes de algunos productos o sustancias (taninos) uno de los productos que posee los 4 sabores elementales es el vino, el gusto azucarado por el alcohol por sus ácidos orgánicos libres, el gusto salado por sus ácidos salificados y el gusto amargo por sus compuestos fenólicos "taninos".

En la degustación la impresión inicial es, por lo general, agradable; el dejo o gustillo cuando domina lo ácido y amargo pueden dejar finalmente una impresión menos agradable.

