

BOURBON

Y

WHISKEY



dulce y lleno de sabor

se originó en Kentucky

Historia del bourbon

El bourbon es una bebida alcohólica estadounidense que se elabora principalmente a partir de maíz y es conocida por su sabor característico, que suele describirse como dulce y pleno. La historia del bourbon está estrechamente ligada al patrimonio cultural de los Estados Unidos y, en particular, al estado de Kentucky, donde esta bebida se originó.

Origen del bourbon:

Aunque el origen exacto del bourbon no está completamente claro, la mayoría de los historiadores coinciden en que el bourbon surgió en la década de 1730 en las colonias americanas. El nombre “bourbon” proviene del condado de Bourbon en Kentucky, que recibe su nombre de la familia real francesa de los Borbones. Fue en esta zona donde los destiladores comenzaron a centrarse en la producción de whisky, que llegó a ser conocido en todo el mundo.

Importancia de Kentucky:

Aunque el bourbon no se produce exclusivamente en Kentucky, este estado se ha convertido en su sinónimo gracias a las condiciones ideales para su elaboración. Kentucky cuenta con excelentes fuentes de agua y un clima muy favorable para la producción de bourbon. Un papel importante lo desempeña también el suelo, rico en minerales, lo que influye positivamente en el sabor de la bebida final.

Definición oficial de bourbon:

En 1964, tras varias décadas de crecimiento en la popularidad del bourbon, esta bebida fue reconocida oficialmente por el Congreso de los Estados Unidos como el “destilado nacional de los Estados Unidos”. Para que una bebida pueda etiquetarse como bourbon, debe cumplir varias normas estrictas.

Las más importantes son:

- El bourbon debe contener al menos un 51 % de maíz.
- Debe contener al menos un 40 % de alcohol.
- Debe envejecer en barricas nuevas de roble carbonizado, lo que aporta al bourbon su sabor y color característicos.
- Debe ser producido en el territorio de los EE.UU.
- Para la UE solo se exige que cualquier bebida etiquetada como Bourbon sea producida en EE.UU.

Clasificación básica del Bourbon / producción estadounidense de Whiskey, Whisky

Strait Bourbon

Debe envejecer en barricas nuevas de roble carbonizado durante un mínimo de dos años. El resto de la definición coincide con la del bourbon.

Tennessee Whiskey

Se diferencia por su proceso de producción, en el que antes de su envejecimiento en barrica se filtra, tras la destilación, a través de carbón vegetal en cubas, eliminando los elementos toscos del destilado fresco.

Corn Whiskey

Para su producción es necesario utilizar al menos un 80 % de maíz y no requiere envejecimiento en barricas nuevas carbonizadas. Por lo tanto, tampoco se aplica la norma de un tiempo mínimo de envejecimiento. A menudo se vende "fresca" y transparente, y si se envejece, suele ser durante meses más que años.

RYE Whiskey

Por ley, el grano utilizado para el whisky de centeno debe contener al menos un 51 % de centeno; además se emplean maíz y cebada malteada. Al igual que el bourbon, debe envejecer al menos dos años en barricas nuevas de roble carbonizado.

Blended Whiskey

Se obtiene mezclando varios tipos de whiskey de distintas destilerías. Se dice que la mayoría de los blended whiskey resultan de mezclar entre 10 y 50 whiskey diferentes.

Elaboración del bourbon

La elaboración del bourbon es un proceso complejo que incluye varios pasos, desde la molienda de las materias primas hasta la destilación final y el envejecimiento. Este proceso está estrictamente regulado y cada fase influye en la calidad final de la bebida.

Materias primas:

El bourbon se elabora principalmente a partir de maíz, que es su ingrediente principal (mínimo 51 %). Además del maíz, se añaden otros cereales como trigo, cebada o centeno. Cada productor puede utilizar una proporción distinta de estos cereales, lo que influye en el perfil de sabor del producto final.

Molienda y preparación de la mezcla:

El primer paso en la producción es la molienda de los cereales. El grano molido se mezcla con agua para crear el llamado "mosto", que contiene los azúcares necesarios para la fermentación. Para esta se utiliza a menudo una levadura especial que ayuda a convertir los azúcares en alcohol.

Fermentación:

La fermentación es una fase clave en la elaboración del bourbon. Durante este proceso, las levaduras consumen los azúcares de los cereales y producen alcohol. Este paso suele durar varios días. Una vez finalizado, se obtiene el llamado "wash", un líquido con contenido alcohólico que tiene un sabor similar al de la cerveza.

Destilación:

La destilación es el proceso mediante el cual se separa el alcohol del agua y de otras sustancias. Se utilizan alambiques de cobre, fundamentales para obtener un destilado puro y de calidad. El bourbon se destila dos veces.



Envejecimiento en barricas:

Tras la destilación, el bourbon se traslada a barricas nuevas de roble carbonizado, donde envejece. La madera de roble contribuye al color y sabor característicos. El envejecimiento puede durar varios años (normalmente de 2 a 4), y cada año que el bourbon pasa en barrica influye en su sabor. Durante este proceso, el bourbon adquiere aromas y sabores complejos como vainilla, caramelo, especias y madera.

Embotellado:

Una vez finalizado el envejecimiento, el bourbon se filtra y se prepara para su embotellado. Algunos productores añaden agua al bourbon para reducir su contenido alcohólico, pero la mayoría de los bourbons tienen aproximadamente entre un 40 y un 50 % de alcohol.

Uso del bourbon en la gastronomía

El bourbon no solo es una bebida popular para consumir sola, sino que se utiliza cada vez más en gastronomía. Muchos restaurantes y bares experimentan con el bourbon en cócteles, marinadas, postres y otros platos. Su rico sabor y aroma aportan una nueva dimensión a comidas y bebidas.

El bourbon es la base de muchos cócteles populares.

Algunos de los más conocidos son:

Old Fashioned

Combinación de bourbon, azúcar, angostura y piel de naranja. Este cóctel se considera un clásico entre las bebidas con whisky.

Mint Julep

Bourbon, menta, sirope de azúcar y hielo. Esta bebida está tradicionalmente asociada con los estados del sur de EE.UU., especialmente con las carreras de caballos del Kentucky Derby.

Whiskey Sour

Bourbon, zumo de limón, sirope de azúcar y clara de huevo. Este cóctel es refrescante y equilibrado.



El bourbon también se utiliza en la cocina para preparar distintos platos. Sus notas dulces y especiadas combinan bien con la carne, especialmente la de cerdo o ternera, y también con postres.

Marinadas:

- El bourbon se usa con frecuencia en marinadas para carne, ya que aporta un sabor rico.

Salsas:

- Las salsas de bourbon a base de mantequilla y caldo son populares con filetes y carnes asadas.

Postres:

- El bourbon se utiliza también en postres, como tartas de chocolate o de frutos secos. Una variante interesante es el caramelo de bourbon o la tarta de manzana con bourbon.

Carne a la parrilla

- El bourbon y los filetes a la parrilla o las costillas de cerdo forman una pareja excelente gracias a sus sabores intensos.

Platos dulces

- el bourbon combina muy bien con postres de chocolate, frutos secos o tartas clásicas como el pecan pie (tarta de nuez pacana).