The Scotch Whisky Experience

Room 1 - Origins

Le damos la bienvenida al emocionante mundo del whisky escocés.
Su guía comenzará la visita en breve. Disfrute del entorno mientras espera a que comience la visita.

~Lightning Strike~

SPOKEN BY GUIDE
Le doy la bienvenida al emocionante mundo del whisky escocés. Está usted a punto de descubrir cómo se elabora el whisky de malta. El whisky es el espíritu de Escocia.

Se elabora a partir de los elementos: aire, fuego, tierra y agua. Forma parte de un paisaje indómito, que posee muchos temperamentos… capaces de cambiar repentinamente.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
Nací de la tormenta. Mi vida comienza con las lluvias que caen sobre esta tierra y llenan sus venas. Surcando ríos y arroyos, desde un pequeño hilo de agua hasta un torrente: soy una fuerza primigenia tan antigua como el tiempo.

SPOKEN BY GUIDE
En su viaje, el agua se filtra a través de brezos, turba y antiguas rocas de granito.

Cada uno de estos elementos aporta una nota especial al agua pura de Escocia, ingrediente esencial en la elaboración del whisky escocés. La lluvia también da vida al otro ingrediente esencial del whisky: la cebada.

A medida que avanza el verano, estos prometedores cultivos crecen y maduran. En cada espiga de cebada los granos engordan, y pasan del verde al dorado al aproximarse la cosecha. Y cuando el agua y la cebada se unen, comienza la elaboración del whisky.

Sígame ahora a la siguiente etapa de nuestro viaje hacia el trago de whisky perfecto.

Room 2 - The Art of Whisky Making

SPOKEN BY GUIDE
Aquí podremos ver cómo nuestros destiladores mezclan estos ingredientes en las numerosas destilerías de Escocia.

Le presento al espíritu del whisky de malta.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
La elaboración del whisky de malta comienza con un ingenioso truco. Es algo así como "engañar" a la cebada para que crezca, remojándola en agua y extendiéndola después en el suelo de la zona de malteo hasta que germina.

Al germinar, la cebada genera calor. Hay que voltearla con frecuencia para garantizar que la germinación sea uniforme. Para detener su crecimiento, la cebada se seca con aire caliente en el horno de malteado, o sobre un fuego de turba si se desea un sabor ahumado. Para entonces, el proceso de germinación ya ha liberado el almidón, necesario en la siguiente etapa: LA MACERACIÓN

En la moledora, la cebada malteada se muele hasta obtener una harina gruesa. Es un proceso muy ruidoso. Cuando la harina se mezcla con agua caliente, el almidón se convierte en un líquido dulce que se llama MOSTO.

Este proceso tiene lugar en el TONEL DE EMPASTADO. Tras la maceración, el líquido dulce se deja enfriar. Sólo ahora puede añadirse otro ingrediente esencial: LA LEVADURA. Y comienza una violenta reacción.
La cuba de fermentación se convierte en un caldero que burbujea y palpita, en el que el líquido dulce y la levadura se mezclan en una fermentación frenética.

La levadura devora con avidez el azúcar, y produce alcohol. Finalmente, la levadura muere. Pero ya ha hecho su trabajo: el resultado es un poderoso líquido similar a la cerveza llamado MOSTO FERMENTADO. El mosto fermentado está ahora un paso más cerca de convertirse en whisky de malta.

Ya puede comenzar el proceso de destilación. El líquido se calienta en el alambique de cobre y, como el alcohol hierve a una temperatura más baja, se separa del agua. Este vapor alcohólico sube por el cuello y, al enfriarse, vuelve a condensarse hasta convertirse en líquido.

Pero es necesario destilarlo de nuevo para aumentar aún más su concentración de alcohol… y eso tiene lugar aquí, en el alambique de segunda. Cada destilería tiene su particular modelo de alambique de cobre, otro de los factores que garantizan que cada whisky tenga un sabor único.

Esta vez, el licor destilado se transforma. Ahora tiene alrededor de un 70% de alcohol y se conoce como LICOR NUEVO.

SPOKEN BY GUIDE
Aquí, en el RECIPIENTE RECOLECTOR, el alambiquero despliega toda su magia, juzgando con precisión cuándo enviar la primera y la última parte de la mezcla a destilar de nuevo.
Por su parte, el corte medio, también conocido como el CORAZÓN, se destina al envejecimiento. ¡Pero todavía no es whisky escocés! Aunque ya no le falta mucho.

Debe introducirse en barricas de roble para la etapa final del proceso: EL ENVEJECIMIENTO.

Sígame ahora y descubra lo que ocurre en el interior de estas barricas de roble. Está usted a punto de experimentar la magia del envejecimiento…

ROOM 3 - MATURATION

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
Ahora se encuentra en un lugar secreto: en el corazón del espacio más íntimo donde se crea el whisky. Está usted en el interior de la barrica.

Y cuando la barrica de roble y el licor se unen, producen algo extraordinario.

SPOKEN BY GUIDE
La barrica de roble es una pieza fundamental en la elaboración del whisky escocés.

Fabricar y reparar barricas es un antiguo oficio llamado TONELERÍA. Podrá oír a los toneleros en plena faena; el suyo es un oficio muy duro. La barrica es esencial para la creación del whisky escocés. Todas las barricas deben fabricarse exclusivamente con madera de roble. La razón es que el roble es resistente y poroso, lo que permite la evaporación del licor.

Las barricas proceden principalmente de los EE.UU. y son de roble blanco americano. Antes se utilizaban para madurar bourbon. El roble blanco americano impregna el whisky de aromas más suaves y dulces, como la vainilla, el caramelo y el coco.

Sin embargo, algunas barricas proceden de España y son de roble europeo. Anteriormente han contenido un vino dulce, el jerez. El roble europeo aporta al whisky sabores más intensos y especiados.

Los toneleros tuestan el interior de las barricas. Esta técnica hace que la madera libere más sabores, y además puede rejuvenecer una barrica vieja. Lo que se introduce en la barrica es el licor nuevo, el corazón, obtenido en la cámara de destilación.

Con el tiempo, este licor transparente adquiere color y sabor adicionales gracias al contacto con la madera.

Y comienza la espera. Pasarán tres años y un día antes de que el líquido envejecido pueda llamarse whisky escocés. Sin embargo, a menudo es sólo el principio de un viaje más largo.

Lo que necesitamos ahora es tiempo y paciencia…

Poco a poco, el whisky cambia de color. También cambian el sabor y el aroma, y al envejecer, el whisky adquiere diferentes matices. Cada barrica posee cualidades únicas. La madera y la química desempeñan su papel en una lenta danza a través del tiempo. Y mientras, las barricas reposan en silencio, ocultas al mundo.

Los toneleros tuestan el interior de las barricas. Esta técnica hace que la madera libere más sabores, y además puede rejuvenecer una barrica vieja.

Lo que se introduce en la barrica es el licor nuevo, el corazón, obtenido en la cámara de destilación.

Con el tiempo, este licor transparente adquiere color y sabor adicionales gracias al contacto con la madera.

Y comienza la espera. Pasarán tres años y un día antes de que el líquido envejecido pueda llamarse whisky escocés. Sin embargo, a menudo es sólo el principio de un viaje más largo.

Lo que necesitamos ahora es tiempo y paciencia…

Poco a poco, el whisky cambia de color. También cambian el sabor y el aroma, y al envejecer, el whisky adquiere diferentes matices. Cada barrica posee cualidades únicas. La madera y la química desempeñan su papel en una lenta danza a través del tiempo. Y mientras, las barricas reposan en silencio, ocultas al mundo.

En Escocia, se evapora anualmente hasta un 2% del licor de cada barrica. Este vapor que se escapa se eleva hacia el cielo y se conoce como la "PARTE DE LOS ÁNGELES".

Por fin, el whisky está listo. Sin embargo, una vez embotellado y precintado, el tiempo se detiene.

El whisky ya no puede respirar a través de la madera, de modo que el proceso de envejecimiento finaliza. Es decir, un whisky que se embotella a los 12 años siempre tendrá esa edad, sin importar cuánto tiempo se conserve.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
Ya ha descubierto cómo se han utilizado el tiempo y los ingredientes de la naturaleza en mi elaboración.

Soy el resultado del encuentro entre tradición, ciencia, magia y mito.

Mi viaje comenzó hace muchos años en los paisajes más salvajes de Escocia, y pronto llegará a su destino final: su vaso.

Bueno, ¡ahora yo también me voy con los ángeles!

Ahora ya sabe cómo se elabora el whisky escocés puro de malta. Siga ahora, por favor, a su guía por las escaleras. Una vez en la siguiente zona, su dispositivo digital se activará automáticamente en sincronía con la presentación. Y así continuará hasta que llegue a la zona del bar, donde podrá acceder a más información numerada sobre los objetos expuestos.

CEUD MÌLE FÀILTE
A HUNDRED THOUSAND WELCOMES