



Un maestro destilador y un científico cuentan cómo llegaron a la fórmula nacional

La historia del primer whisky chileno: "Quedó similar al escocés"

Se usaron levaduras extraídas de árboles nativos de la Patagonia, como la lenga. Está a punto de entrar a la etapa más industrial.

MAURICIO RUIZ

Tomás Schaerer volvió a Chile en 2018 luego de entrenarse como maestro destilador en Escocia y llegó con la idea fija de instalar una destilería para fabricar el primer whisky chileno, usando sólo materias primas que se producen en nuestro país.

"Nosotros tenemos las mismas condiciones climáticas y los insumos, como el agua y los cereales, para hacer un whisky similar al escocés, que es el más demandado del mundo", dice Schaerer, dueño de la destilería Esenlid.

Una de las trabas era darle el tono ahumado a la malta de cereal que los escoceses lo consiguen con la turba, una fuente calórica que tiene una combustión que genera mucho humo. En Chile se da la turba en humedales, pero está prohibida su extracción de esos santuarios de la naturaleza.

Pasó, entonces, algo inesperado. Schaerer, a través de un amigo, conoció al doctor Francisco Cubillos, académico de la Facultad de Química y Biología de la Universidad de Santiago, que se ha dedicado en sus investigaciones al desarrollo de levaduras



DAVID VELASQUEZ

En el laboratorio de Francisco Cubillos lograron embotellar el whisky con materias primas chilenas.

La etiqueta para su futura comercialización ya está lista. La marca será "Whisky Endémico".



WHISKY ENDÉMICO

CENIDA

nativas, con aportes para la industria de la cerveza, y ahora desarrolló este insumo para fabricar el primer whisky chileno. "Nosotros durante los últimos años hemos estado activamente trabajando para aislar levaduras de árboles en la Patagonia. Levaduras con capacidad fermentativa. Lo que

hemos encontrado es que muchas de estas levaduras le otorgan perfiles como amaderado, un poco fenólico, y que son clásicamente encontrados en el whisky", cuenta Cubillos.

Esa levadura se extrae de árboles nativos, como el coigüe o la lenga, pero también el proyecto del primer

whisky chileno tiene un sentido circular: en la combustión reemplazan a la turba con desechos de la industria vitivinícola y podrían sumar también los residuos de la industria cervecera más adelante. "Además en laboratorio hacemos crecer un musgo que reemplaza a la turba y que también apoya a este proceso de ahumado", dice Schaerer.

En este camino sustentable se suma que en la destilación del whisky se usa un alambique de cobre eléctrico, no utilizan fuego ni combustión a gas. "Funciona perfecto, entrega los mismos resultados", asegura Schaerer.

En la guarda, que para el whisky escocés se usa roble, están utilizando lenga para darle las notas de maderas al destilado en un proceso que incluso le permite tener resultado antes de los tres años de reposo en barricas que se exige como mínimo a nivel internacional. "Es un desarrollo que podemos hacer para cumplir con los plazos de este proyecto. Pero ya se puede decir que Chile ya tiene un whisky 100% chileno", asegura Cubillos.

"Hemos hecho catas a ciegas con expertos y llevamos el whisky a Escocia y los resultados y comentarios han sido muy positivos. Todos decían que quedó similar al escocés", acota Schaerer.

El próximo paso es apuntar al debut comercial. Ya tiene una etiqueta donde muestra los productos nativos que usan para fabricar el whisky (con una gran lenga como principal imagen) que destaca la marca "Whisky endémico". "Hay que ir de a poco y vamos a hacer una edición limitada y después llegar a una escala mayor", finaliza Schaerer.