

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 Elenid.

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



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

DAVID VELASQUEZ

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



WHISKY ENDÉMICO

CEDIDA

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.

SAN JORGE PACKAGING S.A.

CONVOCATORIA A JUNTA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS

Por acuerdo del Directorio adoptado en Sesión 487 del 4 de octubre 2024, cítase a Junta Extraordinaria de Accionistas de San Jorge Packaging S.A. (en adelante la Compañía) para el día 29 de octubre de 2024, a las 16:00 horas, en las oficinas de la Quinta Notaría de Santiago (actual Notaría Latorre, ex Raby), ubicadas en calle Gertrudis Echenique 30, oficina 32, Las Condes, Santiago, con el objeto de pronunciarse sobre las siguientes materias:

- Aprobar la modificación los estatutos de la Compañía, consistente en la división de la misma, mediante la distribución de su patrimonio entre la Compañía y una nueva sociedad que se creará al efecto, que nacerá como una Sociedad Anónima; a efectiva a partir del 1 de noviembre de 2024, a la cual se le asignarán activos y pasivos, en base al Balance de División e Informe Pericial de División;
- Aprobar el Balance e Informe Pericial de División elaborado por don Orlando Quezada, contador auditor que sirve de base a la División social;
- Aprobar la disminución de capital de la Compañía; y la asignación del monto de capital a la nueva sociedad que nazca producto de la división.
- Aprobar los estatutos de la nueva sociedad que nacerá producto de la división.
- Aprobar las demás proposiciones necesarias para llevar a efecto los acuerdos que adopte la Junta Extraordinaria.

Tendrán derecho a participar los titulares de las acciones que se encuentren inscritas en el Registro de Accionistas al momento de su inicio. La calificación de poderes, si procediere, se hará el mismo día de la Junta.

El Presidente