

CENTRO	IES HUARTE		42-2C-11
TÍTULO	EL SECRETO ESTÁ EN LA E, LA E DE WHISKEY	CURSO	2.º PCPI
PROFESORADO	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SÁEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

## El secreto está en la e, la e de whiskey

Puede pasar desapercibido el detalle pero comprobarán que en cualquier botella de bourbon se lee la palabra *whiskey*, y no *whisky*.

Ello debe tener su explicación en los colonos irlandeses -que llaman así a su destilado favorito, con e- y que de esta manera trasladaron la expresión a estas tierras americanas.

Mucho ha llovido desde aquel día de 1789 en que el reverendo **Elijah Craig**, sin querer, creó el primer *bourbon* en su alambique de **Georgetown**. El descubrimiento fue involuntario y en él se mezcló la suerte y algo de tacañería. El reverendo destilaba el whiskey siguiendo el proceso habitual en la frontera en esos tiempos, pero cometió el error de quemar involuntariamente las duelas de los barriles. Quizá pensara durante unos



Barriles de Four Roses.

minutos en tirarlas y hacer unas nuevas, pero decidió usarlas, a pesar del sabor a quemado que podría adquirir el licor.

Sabiendo que los paladares no eran muy exigentes, siguió adelante como si tal cosa y se olvidó del tema. La sorpresa vino después, cuando abrió los barriles y encontró un líquido ámbar con un sabor mucho más agradable que el whiskey común, que era claro y embriagador.



Un Jim Bean reserva especial para su nieto Booker Noe.

*Guerra de Independencia.*

El proceso de elaboración del *bourbon* es muy complejo, pero no ha variado sustancialmente

desde el día en que **Craig** manipulaba las tablas para fabricar los barriles. El método, actualmente, está muy controlado por ley para asegurar el etiquetado del producto. Aunque la proporción exacta de los ingredientes es guardada con celo por cada fabricante, es obligatorio que deba contener al menos un 51% de granos de maíz, conteniendo asimismo una cantidad variable de cebada malteada y centeno o trigo. Debe envejecerse como mínimo dos años en barriles nuevos de roble blanco con el interior carbonizado. La mayoría de los whiskies envejecen entre cuatro y ocho años; si lo hace menos de cuatro años, este hecho debe constar en la etiqueta.



Old Fitzgerald 12 años, un gran bourbon.

Los ingredientes y el proceso de envejecimiento afectan al cuerpo, al aroma y al sabor del *bourbon*, pero no son los únicos detalles fundamentales. Las variedades de levadura usadas en la fermentación de la malta son también muy importantes en la diferenciación de las distintas marcas, y las elegidas por cada fabricante son uno de los secretos mejor guardados de esta industria.

Después del proceso de destilación el licor alto conseguido se guarda en los barriles para su envejecimiento. Pero a medida que el líquido se añeja se ve afectado por las variaciones de temperatura provocadas por el cambio de estaciones. En este proceso el contenido del barril se expande y se contrae, penetrando en la capa de madera carbonizada, lo que suaviza y da el

sabor y color característicos al *bourbon*. Todo ello hace que el contenido de cada barril sea distinto a cualquier otro. La mayoría de los fabricantes mezcla el contenido de diversos barriles para asegurar un producto uniforme. Algunas casas embotellan un *bourbon* especial que es el que proviene de un sólo barril, sin mezclar y tienen una alta consideración. Estos tipos de *bourbon* se llaman *Single Barrel*.

Los barriles sólo se pueden utilizar una vez, por lo que la mayoría se aprovechan después para envejecer whisky escocés.

Los expertos afirman que, para descubrir los sabores y aromas naturales del *bourbon*, éste debe beberse sólo o con un poco de agua. Sin embargo, también se consume como ingrediente de diversos cócteles y de diferentes recetas de comida. Entre los combinados clásicos está el *manhattan* (2 y 1/2 partes de *bourbon*, 1 de *vermouth* dulce y adornado con una cereza en marrasquino), que se sirve sólo o con hielo.

Un trago popular en **Kentucky**, especialmente durante el **Derby**, es el julepe de menta. En la cocina tradicional de Kentucky hay recetas como carne de vacuno adobada con *bourbon*, budín de pan con salsa de *bourbon*, o helado de chocolate con *bourbon*.

Y un detalle. Para que sea *bourbon* auténtico, debe ser destilado en **Kentucky**. Por ejemplo, **Jack Daniel's** no es *bourbon*, no puede utilizar este apelativo. Es whiskey de **Tennessee**. Otra cosa.



Más de 4 Rosas, para los visitantes.



Una de las exclusivos rare bourbon.: Henry Clay

CENTRO	IES HUARTE		42-2C-11
TÍTULO	EL SECRETO ESTÁ EN LA E, LA E DE WHISKEY	CURSO	2.º PCPI
PROFESORADO	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SÁEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

FUENTE	
AUTOR	ÁNGEL MARTÍNEZ
TÍTULO	EL SECRETO ESTÁ EN LA E, LA E DE WHISKEY
EDITORIAL/Web	CLUB GOURMET
AÑO	2000
PÁGINA	38
ISBN	
TIPOLOGÍA	
SOPORTE	IMPRESO
FORMATO	CONTINUO
TIPO	EXPOSITIVO
USO	PÚBLICO

## PROCESOS LECTORES

<b>1. RECUPERAR – OBTENER INFORMACIÓN</b>
<b>1.1 Pregunta</b>
La famosa bebida “Jack Daniel’s” es: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Propiamente un bourbon.</li> <li>b. Un whiskey.</li> <li>c. No hay diferencias entre el bourbon y el whiskey.</li> <li>d. No es ni un whiskey ni un bourbon.</li> </ul>
<b>1.1 Respuesta</b>
Respuesta correcta: b.
<b>1.2 Pregunta</b>
¿Qué cantidad mínima de granos de maíz debe haber en la elaboración para considerarse bourbon?
<b>1.2 Respuesta</b>
Al menos debe contener un 51%.

CENTRO	IES HUARTE		42-2C-11
TÍTULO	EL SECRETO ESTÁ EN LA E, LA E DE WHISKEY	CURSO	2.º PCPI
PROFESORADO	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SÁEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

## 2. COMPRESIÓN GLOBAL

### 2.1 Pregunta

¿Qué característica principal, entre otras, tiene el bourbon respecto a los demás whiskies?

### 2.1 Respuesta

Que la madera de los barriles está carbonizada por dentro.

### 2.2 Pregunta

¿Cuáles de los siguientes contenidos son tratados en el texto?

- a. Los combinados clásicos
- b. Proceso de elaboración del bourbon
- c. La característica historia del bourbon
- d. Las diferencias entre los diversos whiskies
- e. La fama del creador del primer bourbon

### 2.2 Respuesta

- b. Proceso de elaboración del bourbon
- c. La característica historia del bourbon
- d. Las diferencias entre los diversos whiskies

## 3. INTERPRETACIÓN INFERENCIAS

### 3.1 Pregunta

¿Se puede tomar “bourbon del año”?

### 3.3 Respuesta

No, el proceso de elaboración requiere, al menos, de dos años de envejecimiento.

### 3.2 Pregunta

CENTRO	IES HUARTE		42-2C-11
TÍTULO	EL SECRETO ESTÁ EN LA E, LA E DE WHISKEY	CURSO	2.º PCPI
PROFESORADO	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SÁEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

¿Por qué los whiskies que han envejecido menos de cuatro años tienen que hacer constar este dato en la etiqueta?

### 3.3 Respuesta

Porque son de peor calidad que los que han envejecido más años.

## 4. VALORACIÓN – REFLEXIÓN CONTENIDO

### 4.1 Pregunta

Según lo que has leído en el texto, señala si es verdadera o falsa la siguiente afirmación. Razona tu respuesta. “Es necesario haber probado el bourbon para saber de qué está hablando el texto”.

### 4.1 Respuesta

Falsa, de hecho el autor deja bien claro desde el principio que el texto nos aportará datos de cómo diferenciar un whiskey, de un whisky sin tener que llegar a probarlos. Solo leyendo la etiqueta.

### 4.2 Pregunta

¿Es relevante el lugar en el que se destila el whiskey?

### 4.2 Respuesta

Sí, para que sea bourbon tiene que destilarse en Kentucky.

## 5. VALORACIÓN – REFLEXIÓN FORMA

### 5.1 Pregunta

¿Cómo ayuda a la comprensión del texto el uso de imágenes?

### 5.1 Respuesta

Todas las imágenes están relacionadas con el tema del texto, el whiskey. Podría parecer que la imagen de las rosas no tiene nada que ver, pero se aclara cuando vemos los barriles que tienen el nombre de “four roses”.

### 5.2 Pregunta

CENTRO	IES HUARTE		42-2C-11
TÍTULO	EL SECRETO ESTÁ EN LA E, LA E DE WHISKEY	CURSO	2.º PCPI
PROFESORADO	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SÁEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

¿Por qué utiliza el autor a lo largo del texto palabras en negrita?

### **5.2 Respuesta**

Utiliza la negrita para destacar alguna información. Por un lado la figura del que descubrió la bebida, Craig, y por otro lado, lugares íntimamente relacionados con la bebida: Nueva Orleans, Tennessee, Kentucky y, también, el nombre de un whiskey: Jack Daniel's.

### **5.3 Pregunta**

¿A qué categoría gramatical pertenecen todas las palabras remarcadas en negrita?

### **5.3 Respuesta**

Son nombres propios.