

# A DE SKY

## viaje antidos

ismo que beber  
que a la tarea.  
de esta bebida  
ebada, centeno,  
una cata siguen-  
305.

### Tipos de whisky:

Existen muchos tipos dependiendo de dónde y con qué cereal sean elaborados.



**Blended:**  
Es una mezcla de varios whiskies de malta con whiskies de grano.

**Americano:**  
El bourbon de Kentucky y el whisky de Tennessee elaborados con maíz. El whisky americano contiene la producción en cualquier estado de EE. UU.

**Scotch:**  
Whisky hecho con cebada en Irlanda.

**Whisky de malta:**  
Elaborado solo con cebada en malteada y en una sola destilería.

### ¿Dónde se produce whisky en el mundo?

- 1 Irlanda
- 2 Estados Unidos
- 3 Canadá
- 4 Alemania
- 5 India
- 6 Japón

2. Preste atención al tiempo que permanecen los aromas en su boca y nariz. Entre más perdure mejor whisky usted está disfrutando.



1. Una vez haya pasado el whisky, bote un poco de la bebida en su boca y siga disfrutando de los aromas a cuero, tabaco, humo y vainilla, mucho más fuertes entre más edad de maduración.

### Factores que hacen que haya diferentes olores y sabores:

- El agua.
- Si la cebada está ahumada o no.
- La madera de roble del barril: si es nueva (whisky americano) o si es curada con jerez o con bourbon.
- Las regiones también influyen. En el caso de Irlanda, si es de la región frente al mar tienen aromas a sal y minerales. Si son de las zonas altas y verdes son más aromáticos, suaves y frutales.

**De madera:**  
Madera joven  
Madera vieja  
Vino  
Tostado

**Sulfúrico:**  
Gas de Carbón  
Caucho  
Atrina

**Resinas:**  
Melones  
Cuero  
Tabaco  
Plástico

**Floral:**  
Fragancia  
Invernadero  
Fondoso  
Heno seco

**Frutales:**  
Cítrico  
Fruta fresca  
Fruta cocida  
Fruta seca  
Solvente

**Cereales:**  
Malta fermentada  
Espesante  
Extrato de malta  
Levadura

### El experto

Este es el sommelier que compartió con ADN su conocimiento.  
**Carlos Andrés Rodríguez C.** es el responsable de la Unidad de Administración Hotelera en la Universidad Externado de Colombia, es sommelier de la Escuela de Chile, hizo un Master en Wine & Spirits en los Estados Unidos, es certificado por el Wine & Spirit Trust de Londres. Trabajó como asesor en el restaurante Andrés Bello en Bogotá, es el gerente de enología y vino en el Ceniceros Gato Dumas y en la Escuela Argelia de Sommeliers. Actualmente hace parte del equipo de asesoría de vinos como el Brand Ambassador.