

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

SCOTCH

TODO LO QUE NECESITAS SABER



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



CONTENIDOS

1

INTRODUCCIÓN AL SCOTCH WHISKY

2

PERFILES DE SABOR Y MARIDAJES



JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL
BLENDED SCOTCH WHISKY
John Walker & Sons
AGED 12 YEARS
750 ml • 40% ALC/VOL

White sneakers with red, green, and white striped socks.

Plate of charcuterie including salami, prosciutto, and olives.

Plate of hummus with fresh vegetables and bread.

INTRODUCCIÓN AL SCOTCH WHISKY

**ENCONTRAR TODO LO QUE NECESITAS SABER
SOBRE EL SCOTCH NUNCA HA SIDO TAN
FÁCIL.**

Este eBook es tu nueva forma rápida y sencilla de acceder a toda la información que necesitas sobre el whisky escocés, cuando la necesites. Ya sea en un turno o repasando tus conocimientos durante un tiempo libre, lo cubrimos en todo lo relacionado con el scotch whisky, desde notas de degustación hasta maridaje de alimentos.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

TIPOS DE SCOTCH WHISKY

Single Malt Scotch Whisky

Producido utilizando únicamente cebada malteada en una sola destilería mediante destilación por lotes en alambiques. Debe embotellarse en Escocia.

Single Grain Scotch Whisky

Destilado en una única destilería pero con la adición de otros cereales malteados o sin maltear.

Blended Scotch Whisky

Una mezcla de uno o más single malt Scotch whiskies con uno o más single grain Scotch whiskies.

Blended Malt Scotch Whisky

Una mezcla de single malt Scotch whiskies, que han sido destilados en más de una destilería.

Blended Grain Scotch Whisky

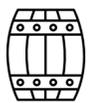
Una mezcla de single grain Scotch whiskies, que han sido destilados en más de una destilería.



6 PUNTOS CLAVE SOBRE EL SCOTCH



El Scotch sólo se puede hacer **en Escocia**.



El Scotch debe madurar en barricas de roble durante un **mínimo de tres años** y tener un **ABV** mínimo del **40%**



Para elaborar whisky escocés sólo se utilizan tres materias primas básicas: **agua, cereales y levadura**.



A **blended scotch** whisky puede contener más de 100 scotch whiskies diferentes (aunque normalmente entre 20 y 40).



La edad que figura en una botella de cualquier single malt or blended scotch whisky se **refiere al whisky más joven** utilizado para elaborar el producto.



Hay más de **100 destilerías en Escocia**; cada gota de scotch en el mundo proviene de una o más de ellas.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





PERFILES DE SABOR Y MARIDAJES

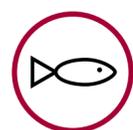
6 CONSEJOS PARA MARIDAR COMIDA Y SCOTCH



Al decidir qué whisky va con qué plato, piensa en los sabores que el whisky puede resaltar en la comida y viceversa. **Nunca tengas miedo de experimentar.**



Los sabores del whisky y la comida deben complementarse entre sí, **pero no siempre tienen que coincidir exactamente.** Por ejemplo, las comidas picantes suelen combinar mejor con un whisky más dulce.



Los whiskies ligeros como HAIG CLUB™ suelen combinar mejor con platos ligeros como el marisco, pero **combinaciones sorprendentes** como TALISKER™ y ostras también pueden resultar magníficas.



Los whiskies de cuerpo medio y **más ricos** tienden a combinar mejor con carnes de caza.



Los whiskies con mucho cuerpo combinan mejor con platos fuertes y llenos de sabor. Por ejemplo, el JOHNNIE WALKER® BLACK LABEL, lleno de sabor ahumado, combina muy bien con una tabla de quesos.



Una cosa importante a recordar al combinar comida y whisky no es sólo el sabor sino también los **aromas y la textura** del maridaje.

PERFILES DE SABOR Y MARIDAJES PARA PROBAR

LIGERO Y FLORAL

Notas de sabor: Crujiente y fragante. Genial como aperitivo con un retrogusto limpio y fresco.

Alimentos para maridar: Mariscos más ligeros, incluidas preparaciones crudas como tartar, sashimi y sushi, así como salmón ahumado en frío y diversas frutas de mar.

Marcas de ejemplo: Johnnie Walker 18 Year Old, Glenkinchie



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

AFRUTADO Y PICANTE

Notas de sabor: De cuerpo medio. Frutos rojos y miel. Buen equilibrio entre dulzor y especias.

Alimentos para maridar: Jamones delicados secados al aire como el jamón serrano o el jamón de parma.

Marcas de ejemplo: Cardhu



RICO Y REDONDEADO

Notas de sabor: Whiskies ricos con sabores profundos y dulces. Frutos secos y frutos secos, incluso notas de jerez.

Alimentos para maridar: Quesos tiernos como el brie o el queso de cabra.

Marcas de ejemplo: Johnnie Walker Double Black



CON CUERPO Y AHUMADO

Notas de sabor: Generalmente intenso y potente con un fuerte sabor ahumado.

Alimentos para maridar: Salmón ahumado aunque también es el complemento perfecto del chocolate amargo.

Marcas de ejemplo: Talisker

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbete a la newsletter de Diageo Bar Academy,
directamente a tu bandeja de entrada, que te mantendrá
informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en
la industria de las bebidas cada mes.