vinetur

# Kentucky convierte el Misisipi en una barrica gigante para su bourbon

Dos barcazas envejecen 6.000 toneles en el único almacén flotante de whiskey de Estados Unidos

lunes 8 de junio de 2026



Una destilería de Kentucky ha convertido dos barcazas amarradas en el río Misisipi en sus almacenes de envejecimiento para bourbon y whiskey. La empresa, The Ingram Distillery, guarda allí unas 6.000 barricas en lo que, según la información difundida por la radio pública WKMS, son las únicas barrilerías flotantes de Estados Unidos.

La instalación está en el condado de Hickman, en el extremo occidental de Kentucky, cerca de la confluencia del Misisipi con el río Ohio. Las dos barcazas se encuentran a unos 400 metros del campus principal de la compañía, situado sobre una elevación próxima al cauce. Este sistema forma parte del proyecto con el que la destilería busca dar un perfil propio a sus destilados y, al mismo tiempo, recuperar una práctica ligada al transporte fluvial del bourbon en el siglo XIX.

La empresa abrió esta primavera visitas públicas a las barcazas para mostrar un proceso que empezó a desarrollar hace años. Su director ejecutivo, Hank Ingram, fundó la destilería en 2015 con la idea de devolver el bourbon al río como parte del envejecimiento. Según explicó a WKMS, la propuesta surgió por dos motivos: rendir homenaje a la relación histórica entre el bourbon y las vías navegables interiores de Estados Unidos, y comprobar si el paso del tiempo sobre el agua podía aportar matices distintos a los que se obtienen en los almacenes tradicionales en tierra.

La relación familiar de Ingram con el transporte fluvial también pesa en esa decisión. Su familia está vinculada desde hace generaciones al negocio de las barcazas en los ríos Ohio, Misisipi, Tennessee y Cumberland. El punto donde están amarradas las barrilerías flotantes pertenece a una zona operativa de Ingram Barge Company, empresa fundada por su bisabuelo en 1946 y dirigida en la actualidad por su padre.

La idea tiene una base histórica. En una cata celebrada en 2014, Ingram escuchó relatos sobre cómo los productores de Kentucky enviaban sus barricas río abajo hacia puertos como Nueva Orleans durante el siglo XIX. Aquellos trayectos podían durar meses y, según esa tradición oral, el whiskey cambiaba durante el viaje por su contacto prolongado con la madera y por el movimiento constante del líquido dentro del barril.

Stephen Yates, trabajador del Frazier Kentucky History Museum de Louisville, explicó a WKMS que Kentucky ganó fama temprana por la calidad de su whiskey gracias al agua filtrada por piedra caliza, que elimina hierro e impurezas. Pero añadió otro factor básico: la red fluvial. El Estado cuenta con más de 1.500 millas de vías navegables y eso permitió a los primeros destiladores llevar su producto a nuevos mercados antes de la llegada del ferrocarril. Parte del whiskey bajaba por los ríos Ohio y Misisipi hasta Nueva Orleans y desde allí una parte seguía viaje hacia Europa.

The Ingram Distillery obtuvo en 2017 un permiso experimental de la Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, la agencia federal que regula este sector. Con esa autorización comparó barricas envejecidas seis meses en tierra con otras colocadas sobre barcazas cubiertas con dos tipos distintos de protección. Según Ingram, las muestras criadas sobre el río ofrecían una textura más suave y más carácter que las almacenadas fuera del agua.

La destilería atribuye ese resultado a tres factores. El primero es la humedad alta del entorno fluvial. El segundo son las oscilaciones térmicas dentro de las estructuras metálicas. El tercero es el movimiento del líquido dentro de las barricas por efecto del vaivén del río.

Brad Berron, director de investigación del James B. Beam Institute for Kentucky Spirits de la Universidad de Kentucky, explicó a WKMS que durante el envejecimiento se evapora parte del agua y del alcohol contenidos en la barrica. Ese proceso concentra compuestos aromáticos y modifica el perfil final del whiskey. En ambientes húmedos, como los cercanos a grandes masas de agua, esa evolución puede cambiar la velocidad a la que se concentran los sabores y alterar también la proporción final entre agua y alcohol.

Berron señaló además que una humedad alta suele favorecer una reducción relativa del grado alcohólico dentro del barril, algo que puede abrir paso a perfiles aromáticos distintos. Sobre el efecto del movimiento, indicó que todavía hay poca investigación publicada específica para barricas de whiskey, pero recordó que los principios básicos de ingeniería apuntan a que un líquido en agitación extrae más compuestos de la madera que uno inmóvil.

Ese punto es central para The Ingram Distillery. La empresa sostiene que el balanceo natural del Misisipi hace que el bourbon y el whiskey golpeen más veces las duelas tostadas y carbonizadas del barril. Eso aumentaría la interacción con la madera y aceleraría parte de la extracción de aromas y sabores.

A ello se suma un comportamiento térmico muy marcado dentro de las barcazas. Según Ingram, durante el verano las barricas situadas en la parte superior pueden alcanzar unos 130 grados Fahrenheit, mientras que las colocadas en el nivel inferior

rondan los 90 grados. Por la noche, toda la estructura baja hasta unos 75 u 80 grados. Esa diferencia entre plantas y entre horas del día hace que no todas las barricas evolucionen igual, incluso cuando están muy cerca unas de otras.

La imagen exterior también revela lo que ocurre dentro. Sobre las cubiertas aparece un hongo negro conocido como Baudoinia compniacensis o “hongo del whiskey”, que prospera gracias al etanol evaporado durante el envejecimiento. Su presencia es habitual cerca de instalaciones donde maduran bebidas espirituosas en madera.

La apertura al público busca convertir ese método en parte visible del relato comercial de la casa. En su tienda ya vende referencias envejecidas sobre el Misisipi, entre ellas bourbons y whiskeys bajo la marca O.H. Ingram y Uncharted, un bourbon wheated lanzado el año pasado. Con las visitas guiadas, la empresa quiere enseñar tanto la parte técnica como la histórica del proceso.

El caso llama la atención más allá del bourbon porque une logística fluvial, identidad territorial e investigación aplicada sobre maduración. También muestra cómo algunas destilerías pequeñas buscan diferenciarse no solo por la receta o por el tiempo en barrica, sino por las condiciones físicas exactas en las que envejece cada lote.

Kentucky cuenta con más de 100 destilerías, pero ninguna otra utiliza este formato flotante para criar sus espirituosos. Esa singularidad ha dado visibilidad a The Ingram Distillery dentro de un mercado muy poblado y con fuerte peso histórico. La empresa defiende que el esfuerzo adicional compensa porque modifica el resultado final y ofrece al consumidor una experiencia distinta ligada al río.

La información difundida por WKMS sitúa así al Misisipi no solo como una vía histórica para mover mercancías, sino también como una herramienta activa dentro del proceso productivo. En este caso, el río deja de ser solo paisaje o infraestructura y pasa a formar parte directa del envejecimiento del bourbon y del whiskey que salen después al mercado desde esta pequeña localidad del oeste de Kentucky.