vinetur

Claves para identificar un whisky de calidad según expertos y evitar riesgos en la compra

Aroma, sabor, color y etiqueta ayudan a distinguir un buen whisky más allá del precio o el diseño del envase

viernes 8 de agosto de 2025



El whisky es una de las bebidas más apreciadas en el mundo y su consumo se asocia a momentos de celebración, reuniones sociales y ocasiones especiales. Sin embargo, elegir una botella de buena calidad puede resultar complicado para quienes no tienen experiencia en la materia. Xavier Monclús, instructor de cata para Europa de Louis Vuitton Moët Hennessy España (LVMH), ha compartido una serie de recomendaciones que ayudan a identificar un whisky de calidad y evitar posibles engaños o riesgos para la salud.

Uno de los primeros aspectos que señala Monclús es el aroma. Al acercar la copa a la nariz, el whisky debe ofrecer una variedad de aromas. Si solo se percibe el olor del alcohol, es probable que la bebida no tenga la calidad esperada. Un buen whisky permite distinguir notas de frutas, madera y otros ingredientes utilizados en su elaboración. Esta complejidad aromática es uno de los principales indicadores de un producto bien elaborado.

El sabor en boca también resulta fundamental. El whisky debe dejar un ligero sabor a alcohol, pero nunca debe provocar una sensación de quemazón ni adormecer la lengua. Si esto ocurre, puede tratarse de un producto con defectos o baja calidad. Un buen whisky permite disfrutar de sus matices sin que el alcohol resulte agresivo.

El precio suele ser otro factor importante. En general, los whiskys con precios más altos suelen corresponder a productos mejor elaborados y con mayor tiempo de añejamiento. Sin embargo, Monclús advierte que el precio no siempre garantiza la calidad, ya que existen botellas costosas por motivos ajenos al líquido, como el diseño del envase o la rareza del producto. Por ello, recomienda prestar atención a otros detalles antes de tomar una decisión.

La forma en que se consume el whisky también influye en la percepción de su calidad. Los expertos aconsejan evitar mezclarlo con refrescos azucarados, ya que estos pueden ocultar los sabores propios del destilado. Si se opta por combinarlo con algún acompañante, este no debe anular las características originales del whisky.

La información que aparece en la etiqueta ofrece datos relevantes sobre el origen y la edad del producto. La edad indica el tiempo que el whisky ha pasado en barrica y suele situarse entre los 10 y 12 años para alcanzar su mejor momento. A partir de ese punto,

algunos whiskys pueden perder cualidades, por lo que una botella muy antigua no siempre es sinónimo de mejor sabor.

Monclús también menciona la importancia del color. Un whisky bien elaborado presenta tonos dorados o ámbar, resultado del contacto con la madera durante el envejecimiento. Si el color parece artificial o excesivamente oscuro, puede deberse al uso de colorantes añadidos.

La textura es otro elemento a tener en cuenta. Al mover el whisky en la copa, debe observarse cierta densidad y formación de lágrimas en las paredes del vaso. Esto indica una buena concentración y estructura.

El equilibrio entre los diferentes sabores es fundamental. Un buen whisky combina notas dulces, amargas y especiadas sin que ninguna predomine sobre las demás. Esta armonía se percibe tanto en nariz como en boca.

La persistencia del sabor tras cada sorbo también ayuda a valorar la calidad del producto. Un whisky bien elaborado deja un recuerdo agradable durante varios segundos después de haberlo bebido.

Por último, Monclús recomienda adquirir botellas en establecimientos especializados o tiendas reconocidas para evitar falsificaciones o productos adulterados que puedan poner en riesgo la salud del consumidor.

Estas pautas permiten al aficionado identificar un buen whisky y disfrutar plenamente de sus cualidades sin dejarse llevar únicamente por el precio o la apariencia externa del envase.