



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

En el alto valle de nuestra provincia y como microemprendimiento familiar, encabezado por dos jóvenes emprendedores, Nadia Salazar y Cristian Catanzaro, se elabora un whisky single malt, que es único en la zona, con un proceso artesanal, sin agregados y de edición limitada.

Han realizado una prueba piloto y esta primera etapa de producción es de 80 botellas de 750ml, con una graduación alcohólica del 40% v/v. La idea es ampliar la producción, partiendo de tres ingredientes: malta de cebada, agua y levadura.

El proceso de elaboración consiste en varias etapas, cabe destacar que dicha bebida posee dos tipos, la Blend y la Single Malt, siendo esta última la producida en la ciudad de Villa Regina, bajo la marca comercial RARAKUN.

Con respecto a su preparación, en una primera etapa, los granos seleccionados de la mejor malta 100% argentina, pasan por un molino que los tritura de manera uniforme e inmediatamente se mezclan con agua pura y cristalina, a temperatura ideal para dar comienzo a un proceso denominado maceración, en el cual se convierten los almidones de la malta en azúcares. Luego, la levadura se utiliza para producir el alcohol deseado y ésteres que comienzan a darle su perfil al futuro whisky.

En la segunda etapa, denominada fermentación, se realiza el agregado de levadura en un ambiente y temperatura bajo control estricto, con el pasar de los días, se analiza la evolución del proceso hasta lograr obtener los mejores alcoholes acompañados de aromas y sabores que son esenciales para la obtención del producto final.

En la tercera etapa, se realiza un proceso de doble destilación, en un alambique de cobre importado y mundialmente reconocido. En la destilación primaria, se efectúa una primera selección y concentración de alcoholes y eliminación de compuestos no deseados, mientras que, en la segunda destilación, mediante una minuciosa separación y selección de los mejores alcoholes, aromas y sabores, se da forma a lo que se denomina moonshine. Es en este momento, una vez lograda la concentración óptima de alcoholes y obtenido el perfil deseado, cuando ingresa a la barrica para comenzar un lento y tranquilo viaje al proceso de maduración.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

El madurado se realiza en barricas de roble americano, ex bourbon, con un tostado intenso. La barrica le da carácter al whisky, es la responsable de otorgarle el aroma, color y acentuar su sabor, sus duelas permiten un intercambio constante interior - exterior generando reacciones químicas que en un ambiente de temperatura controlada y con la ayuda del tiempo, su principal aliado, transforma un moonshine de primera calidad en un excelente whisky, de calidad Premium.

Solamente dos destilerías de whisky se desarrollan en la región patagónica, RARAKUN en la ciudad de Villa Regina y la ALAZANA en la provincia de Chubut; por lo cual, la concreción de este proyecto es de suma importancia, siendo la primera destilería de whisky single malt rionegrina, afincada en la ciudad de Villa Regina y producto de dos jóvenes emprendedores de la región valletana.

Por ello;

Autora: Silvia Beatriz Morales.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

DECLARA

Artículo 1°.- De interés económico y productivo la elaboración del Wisky Single Malt denominado RARAKUN, producido por jóvenes emprendedores de la ciudad de Villa Regina.

Artículo 2°.- De forma.