



VISITAMOS SIDERIT

Es día 1 de abril y tenemos la visita a las 11 de mañana, pero como la destilería está tan solo a 15 kilómetros de mi casa no tenemos que madrugar tanto.

Cuando llegamos a la destilería, nos atiende amablemente Nuria, quién nos hará la visita. Somos un grupo nutrido de personas (alrededor de 20 o incluso más).

Comenzamos con un tour explicando como se hace la ginebra de Siderit y los ingredientes que se usan, viendo físicamente esa materia prima que se usa para hacer la ginebra y mientras nos va explicando todo el proceso y algo de historia, nos cuenta que tienen una ginebra premiada como la mejor del mundo y el mejor gintonic del mundo. Luego podemos ver la zona de destilado y pasamos a zona whisky, que es donde tienen las





barricas. En este lugar también podemos ver el barril donde se almacena el vermut (un barril de 30.000 litros). Bajamos a un lugar que no habíamos visto anteriormente y es el museo de la ginebra, donde tienen más de 1.000 botellas de ginebra diferentes de todas las partes del mundo.

Por último en esta parte de la visita toca la cata y podemos tomarnos, bien ginebra, vodka o vermut.

En este momento llega Rubén (uno de los dueños) y hablamos con él y nos hace un tour enfocado al whisky.

Empezamos a ver donde maltean el grano (lo hacen ellos), donde secan y muelen el grano y se produce el famoso “mosto”. Fuera de esa zona de producción, tenemos la zona de destilado



que esta totalmente aislada con una sala de cristal y podemos ver el alambique, zona de pruebas y unos alambiques de cristal para la ginebra.

En la misma zona de producción tienen en la parte final, la zona de embotellado y etiquetado de las botellas y justo seguido ya tienen algunas barricas.

En este punto por mi parte se pone muy interesante este fabuloso viaje, porque entramos en la parte que más me gusta a mí que es la madera. Hablamos con Rubén sobre muchas cosas, como mercado, madera, tipos de whiskys, materias primas, etc.

Rubén nos pasa a la parte superior donde tienen muchas más barricas y seguimos charlando sobre este maravilloso mundo.

En la parte final de la visita, nos comenta que podemos catar los 3 whiskys que pudieron embotellar anteriormente de los cuales ya no hay nada y son sus botellas personales y nos ponemos con ello.



Tenemos 3 tipos de whisky diferentes, los 3 son 100% Rye (centeno), y todos tienen terminado en Sherry. El primero fue un green malt, que aunque tiene ese sherry, tiene notas muy frescas del norte, como a pasto o andar por el monte. Tomamos también un sherry oloroso, francamente bueno y un px también estupendo. En este punto de la visita he de ser totalmente sincero y me esperaba una destilería pequeña con un whisky del montón, pero..... para nada, son 3 whiskys fabulosos, me sorprendieron en un 200% de lo que eran mis expectativas. La charla con Rubén continúa y el tiempo se nos hace poco, pero llevamos casi 4 horas en la destilería y procedemos a irnos a casa todos.

Debo dar las gracias a Nuria por su estupenda visita y a Rubén por dedicar su tiempo a hacernos una visita orientada al mundo del whisky. Tienen un whisky estupendo y hacen un gran trabajo y debo dar las gracias, por haber podido ver todo eso en primera persona.

En este año 2023 al Rye PX que tienen, les han dado medalla de oro en la World Whiskies Awards, como mejor Rye español del año, merece mucho la pena probar todo este material que 36

tenemos afortunadamente tan “a mano” y que hacen con tanto cariño y trabajo.

Creo que no puedo añadir más a todo lo que pudimos ver y seguro que me estoy dejando cosas, con todo esto me despido,

Atentamente,

Diego Mulas

