



5 whiskys para dar un paseo por España

Bienvenidos una vez más. Tras haberme presentado y planteado brevemente qué es eso del whisky español en números anteriores, hoy he decidido traer una pequeña selección de whiskys con los que ir abriendo boca. Esta selección no se basa en un ranking de mejor a peor ni nada parecido. Son más bien whiskys divertidos, diferentes entre ellos, interesantes, con los que recorrer buena parte de la geografía española. Whiskys con los que sorprendernos y quedarnos con ganas de probar más. También he de decir que dentro de lo que cabe son whiskys relativamente económicos y fáciles de conseguir, al menos en España. Os animo a



probarlos con la cuadrilla, una noche loca en la que catar y compartir. Sin más dilación pasaremos al asunto.

Drago Whiskey Grain de 5 años.

El primer whisky que vengo a presentaros es el Drago

Whiskey Grain de 5 años. Elaborado en La Palma por Destilerías Aldea es un whiskey 100% de trigo. Concretamente utilizan variedades autóctonas, un 85% de trigo crudo tostado “pelón” y “barbilla” y un 15% de trigo malteado “moro”. En este whiskey el proceso de tostado se lleva a cabo mediante la combustión lenta de maderas como el brezo, el roble, el haya, el cedro o el pino canario. La maduración de 5 años se lleva a cabo en barricas nuevas de roble ibérico. Es un whiskey que me gusta por su facilidad para beber, aterciopelado y meloso, resulta suave y elegante, donde encajan vainillas y cítricos, también puede dar algún ligero toque mineral. Si tenéis la ocasión de probarlo acompañarlo de unas natillas, una crema catalana o algún postre similar, os garantizo que os costará parar.

El Molín Del Nora.

La segunda parada de éste viaje nos llevara a tierras asturianas, donde podemos descubrir El Molín Del Nora, un blended con 10 años de maduración único. Éste es un proyecto que nace del tesón de Olegario Díaz, el cual, estando inmerso en el mundo de la destilación de licores, amplió su negocio con la incorporación de una microcervecera, y tras



ésto, al tener la malta, su experiencia a la hora de destilar y contar con las instalaciones necesarias se pusieron manos a la obra envejeciendo su propio whisky en muy distintos tipos de barricas. De roble francés, americano nuevo y usado, de Jerez, de roble asturiano, de Verdejo... Tras ese empeño pusieron paciencia y por fin llegaron los resultados.

Un blended, si, pero yo lo considero diferente. Ya que el “mezcla” whiskys provenientes de su propia destilería que sólo difieren en el tipo de madera utilizada, consigue un ensamblaje en el que la malta tiene una dirección clara, armoniosa, pero en la que se ajustan los diferentes aportes de las maderas. Si consigues una de las escasas botellas que pululan al alcance de la mano observa con atención la pequeña etiqueta en la parte posterior de la caja en la que tiene que venir (el packing de este whisky es muy elegante), ahí indican las barricas utilizadas para ese blended en concreto.

Se trata de un whisky complejo, de los que gusta para beber en silencio dejándote llevar por las sensaciones, pero también es un whisky de los que te puede soltar la lengua. De los que dan para un rato largo de charla con los amigos, analizando cada matiz y cada recoveco. Amaderado y seco, tómalo con una tabla de quesos, a ser posible, asturianos



AGOT .

Si el camino os está haciendo salivar y tener hambre, la tercera parada nos llevará al whisky con el que maridar una buena carne a la brasa. Se trata del AGOT Single Malt Pioneer 4.6, una de las joyas de los Basque Moonshiners, que desde la Rioja Alavesa, nos traen un whisky que

bebe de la rica tradición vinícola de la zona. Con un carácter que denota su paso por barricas ex Rioja, es un whisky muy gastronómico. Equilibrado en la potencia, sabe como sumar sin eclipsar ni quedarse atrás. Para conseguirlo os recomiendo estar atentos a su página web, y reservar, si podéis alguna botella, y es que cada vez están más en el centro del huracán, y por suerte para ellos, desgracia para los que anhelamos sus expresiones, vuelan con mayor rapidez.





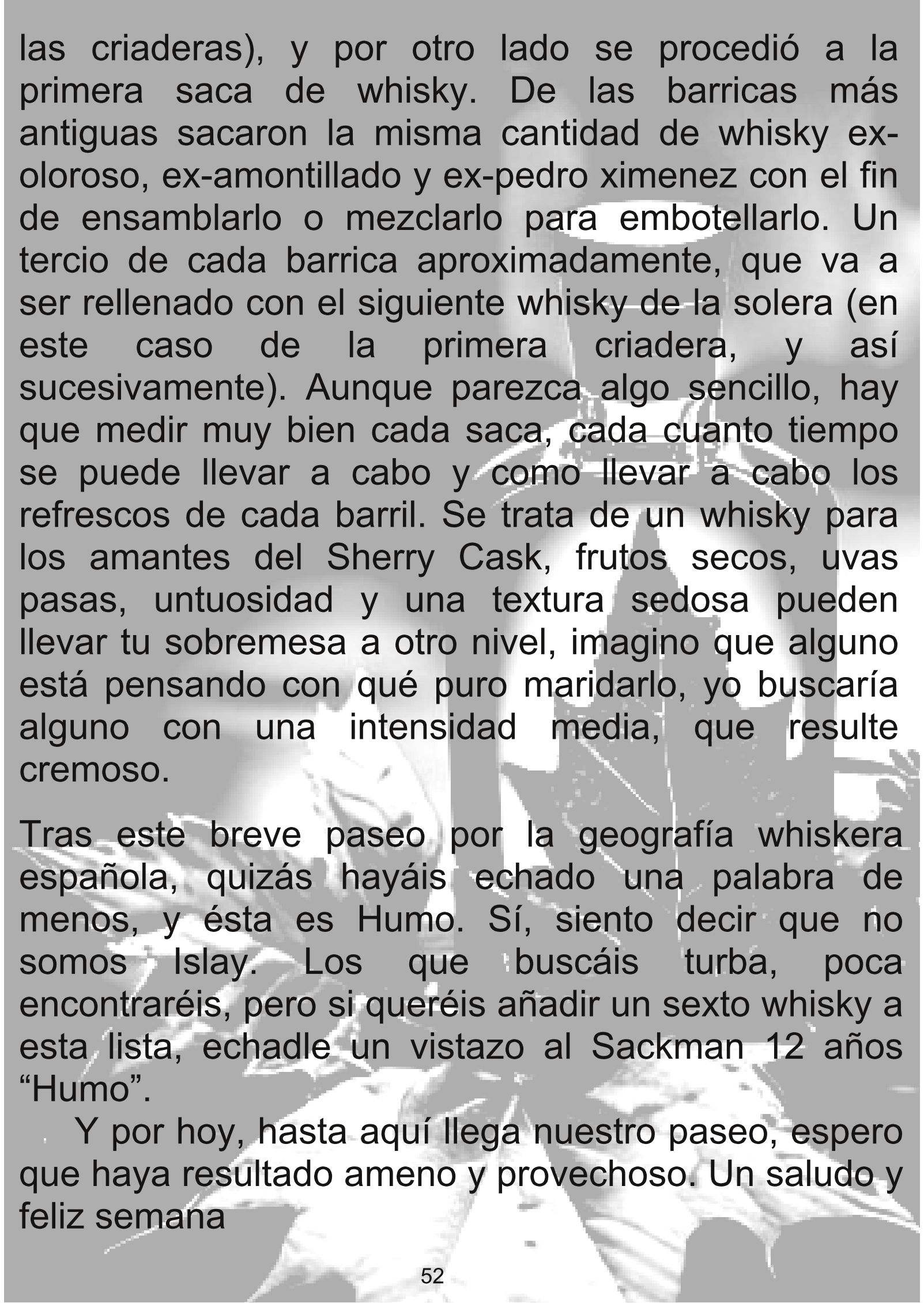
Saboga.

El cuarto whisky que tenemos para hoy es el Saboga, de las destilerías Lehman, en Castelló, lo definen como “Hiberium Whisky”. Un whisky que bebe de las aguas del río Ebro, su nombre hace referencia al ancestral pez que habita en él, madura durante cinco años en barricas que han formado parte de sus soleras de Brandy Gran Reserva. Es un whisky especiado, con un punto dulzón puede resultar lo suficientemente delicado como para maridar algunos pescados como salmón o trucha ahumado, pescados blancos con adobos potentes, o incluso salazones.



Abducted.

Y como última parada tenemos que ir hacia el sur, hasta Jerez de la Frontera, donde encontraremos el Abducted, un whisky que nos trae la bodega Sánchez Romate. En este caso, se trata de un whisky, de origen escocés, que madura en una solera formada por barriles de Oloroso, Amontillado, y Pedro Ximenez. Este whisky parte del conocimiento profundo de la bodega a la hora de trabajar en sistema de soleras y criaderas, y sobre todo en el concepto de “sacas”, “refresco de los barriles” y “ensamblaje”. Para no liaros mucho, imaginad tres barricas llenas de whisky, barricas usadas de oloroso, amontillado, y pedro ximenez. Pasado un tiempo, en este caso 7 años, se realiza, por un lado el llenado paulatino de barricas de oloroso, amontillado y pedro ximenez (que formaran



las criaderas), y por otro lado se procedió a la primera saca de whisky. De las barricas más antiguas sacaron la misma cantidad de whisky ex-oloroso, ex-amontillado y ex-pedro ximenez con el fin de ensamblarlo o mezclarlo para embotellarlo. Un tercio de cada barrica aproximadamente, que va a ser rellenado con el siguiente whisky de la solera (en este caso de la primera criadera, y así sucesivamente). Aunque parezca algo sencillo, hay que medir muy bien cada saca, cada cuanto tiempo se puede llevar a cabo y como llevar a cabo los refrescos de cada barril. Se trata de un whisky para los amantes del Sherry Cask, frutos secos, uvas pasas, untuosidad y una textura sedosa pueden llevar tu sobremesa a otro nivel, imagino que alguno está pensando con qué puro maridarlos, yo buscaría alguno con una intensidad media, que resulte cremoso.

Tras este breve paseo por la geografía whiskera española, quizás hayáis echado una palabra de menos, y ésta es Humo. Sí, siento decir que no somos Islay. Los que buscáis turba, poca encontraréis, pero si queréis añadir un sexto whisky a esta lista, echadle un vistazo al Sackman 12 años "Humo".

Y por hoy, hasta aquí llega nuestro paseo, espero que haya resultado ameno y provechoso. Un saludo y feliz semana