



SABOGA

Un whisky con solera.

Creo que, este año que llega a su fin ha sido un muy buen año para el whisky español. No sólo por la cantidad de nuevas etiquetas y expresiones que se han lanzado al mercado, si no también, por la buena aceptación que está teniendo, tanto dentro, como fuera de nuestro país. Para mí, la sorpresa, o el que me ha “enganchado” más, de los que he probado este año, aunque salió al mercado en septiembre del año 2020, ha sido el **Saboga**, de la destilería Lehmann (sí, se he soy bastante pesado con él, pero es por algo). Un whisky que se bebe con facilidad, sus 5 años en barricas usadas durante mucho tiempo en soleras de brandy (elaborado por la propia destilería) le confieren una nariz afrutada, casi dulzona, con toques a plátano maduro y a regaliz, haciéndola golosa, pero sin resultar cargante. Sin embargo, que esto no os lleve a engaño, su boca será una experiencia totalmente diferente, envolvente y especiada,

tiene una densidad que lo convierte en un whisky que se desliza suave y despacio por el paladar desplegando matices picantes que pueden recordar al jengibre o la pimienta de Jamaica, para terminar con un retrogusto marcado claramente por la madera regada en Brandy, una madera de calidad, limpia y elegante. Mi whisky de éste 2023, y uno de los seleccionados para ser disfrutado en el Central South Dakota Whiskey Festival 2024. Salud!

