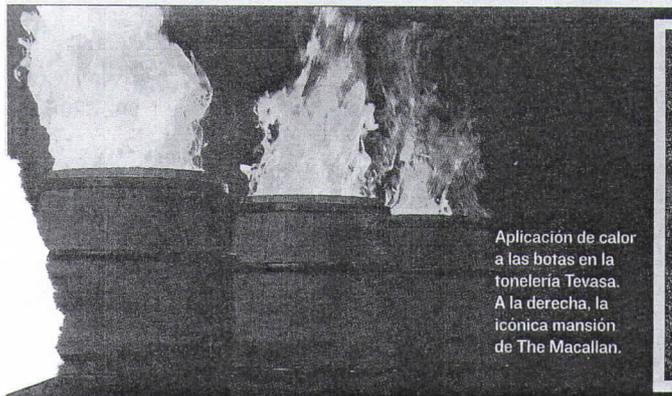


## Cinco Sentidos



Aplicación de calor a las botas en la tonelería Tevasa. A la derecha, la icónica mansión de The Macallan.



# Jerez pone sello español al mejor whisky del mundo

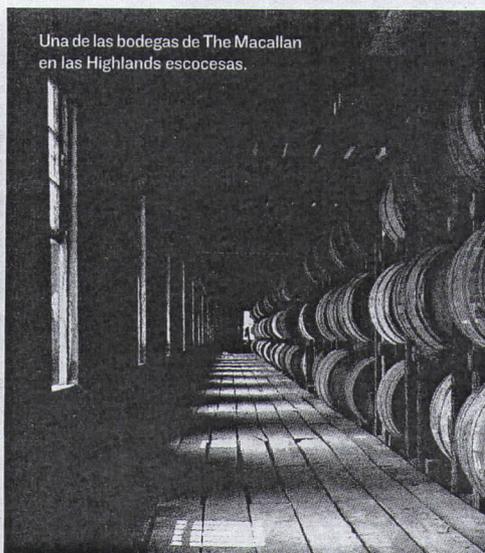
## Los 'scotch' de calidad apuestan por botas envinadas con oloroso

MANUEL G. PASCUAL *Jerez de la Frontera*

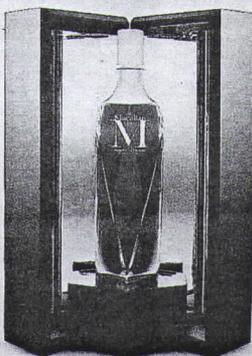
Se cree que todo fue una casualidad. En el siglo XVIII los productores de whisky decidieron almacenar su destilado en botas de oloroso de Jerez vacías para burlar un nuevo impuesto del Parlamento escocés destinado a financiar el Ejército. Por aquel entonces, los vinos de Jerez (*sherry*, en inglés) eran muy populares en Gran Bretaña. Tanto, que convirtieron Jerez de la Frontera (Cádiz) en una enorme ciudad-bodega orientada a la exportación. En el siglo XIX las destilerías de *scotch* empezaron a usar conscientemente las botas que habían contenido vino dulce, ya que descubrieron que aportaban unos matices organolépticos interesantísimos al destilado de malta que ahí se dejaba criar.

Desde entonces no hay ningún whisky escocés de alta calidad (*blended* y *single malts*) que no apueste por botas de roble español previamente envinadas en oloroso de Jerez (normalmente unos dos años). Aunque es un capricho caro: en los años sesenta se prohibió en España la exportación de vino a granel, por lo que quienes quieren botas tienen que venir a buscarlas. Asimismo, el roble americano, el más común en el mundo del whisky y del *bourbon*, es un árbol que crece mucho y muy rápido. El español, en cambio, empieza a ser útil a partir de los 75 o los 100 años, y debido a sus menores dimensiones, su aprovechamiento es más limitado (sobre un 30% del tronco, la mitad que el americano). La diferencia salta a la vista, o mejor dicho, al paladar. La aportación tánica (sabor áspero, a madera, y color rojizo) de una bota fabricada con este material es demasiado alto para el vino, pero ideal para una bebida de alta graduación.

Una de las compañías que más fuerte apuestan por este tipo de botas (así se denominan en la jerga los toneles de 500 litros de capacidad) es The Macallan, la conocida enseña del grupo escocés Edrington que tiene en España un stock de unos 24 millones de euros. Esta marca pulverizó en enero todos los récords al vender una botella de la serie superlimitada (se hicieron seis) M Decanter por 628.000 dólares (unos 457.000 euros al cambio) en una su-



Una de las bodegas de The Macallan en las Highlands escocesas.



M Decanter, botella de The Macallan vendida por 628.000 dólares.



Amber, Sienna y Ruby, las tres nuevas variedades de la Serie 1824. Entre 42,95 y 155 euros por botella.

basta de Sotheby's en Hong Kong, lo que lo convierte en el whisky más caro del mundo. Macallan lleva más de 25 años proveyéndose de botas de roble español, buena parte de ellas (unas 20.000 al año) cuidadas y elaboradas bajo la batuta de Narciso Fernández Iturraspe, responsable de Tevasa. Fabricadas a mano siguiendo un proceso completamente artesanal, estas botas tardan seis años en estar disponibles para la destilería tras la orden de pedido. Y cuestan entre 700 y 800 euros cada una, empleando la madera más cara de España para uso industrial (1.500 euros el metro cúbico).

El itinerario empieza en los bosques de la cornisa cantábrica, con la selección de los robles. Ahí tiene mucho que decir Stuart McPherson, *master of wood* (maestro maderero) de The Macallan. Tras pasar por el aserradero y sufrir dos procesos de secado completamente naturales (si no el sabor final se resiente), las duelas (tablonas) se envían a la fábrica de Jerez de la Frontera, en la que se vuelven a secar y posteriormente se levanta (o fabrica) la bota. Dos años envinado con oloroso de Jerez (de González-Byass) y listo para enviarse a las Highlands escocesas, donde se rellenarán de whisky y se conservará entre 12 y 18 años, según la gama. Por eso el *scotch*, si es bueno, tiene el duende de Jerez.

## CON SENTIDOS

### TUDANCA, VENDIMIA SELECCIONADA

De la Ribera del Duero llegan al mercado las 80.000 botellas de Tudanca Vendimia Seleccionada 2009. Un vino que posee una nariz exuberante, con muchos matices, con apuntes de vainilla, recuerdos de pimienta negra, sobre todo cerezas maduras y notas de cacao. En el paladar se desenvuelve con amplitud, desplegando una amplia gama de registros gustativos y aromáticos. Precio: 16,9 euros.



### GALICIA, EN LOS RESTAURANTES DE EL CORTE INGLÉS

Los restaurantes de El Corte Inglés organizan unas jornadas gastronómicas centradas en la cocina de la región. Desde el 28 de marzo al 6 de abril, la carta presentará un menú con productos y platos típicos gallegos con la intención de acercar la gastronomía de esta comunidad autónoma a los clientes de toda España. En los entrantes destacan los mariscos de concha, zamburriñas a la plancha, almejas a la marinera y vieiras hojaldradas con foie y verduras. No faltará el pulpo a feira ni la empanada rellena de mejillones y algas, ni los platos de cuchara, ni la merluza de Cebleiro, ni el lacón gallego lalinense o la ternera gallega.

### RAY-BAN APUESTA POR EL TERCIPELO

En el mundo de las gafas de sol se han usado infinidad de materiales. Tantos, que parecía que estaba todo inventado. ¿Todo? No. La última tendencia es forrar el marco de las gafas de terciopelo, apuesta en la que se ha metido de lleno el gigante Ray-Ban. No ha desarrollado nuevas monturas; simplemente ha revestido algunos de sus modelos más conocidos, como el Erika o el Chris, con este material, disponible en varios colores. Precio: desde 88,95 euros.



### LAS 'SECUENCIAS' GASTRONÓMICAS DE RAMÓN FREIXA

Locura y sentido común en armonía. En la cocina de Ramón Freixa hay atrevimiento, innovación y sensatez, una técnica impecable y numerosos juegos visuales y gustativos que comienzan con los divertidos aperitivos y continúan durante todos los platos que presenta. Todo este mundo creativo lo ha recogido el cocinero en el libro *Secuencias*, editado por Everest (59,90 euros), indispensable en la biblioteca de todo aficionado a la gastronomía.

**SE CUENCIAS**