

ÍNDICE

#	Medio	Titular	Fecha	Pág
NOTICIAS DE THE MACALLAN				
1	Diario de Almería	'bota jerezana'	10/05/2015	82
2	Diario de Cádiz	'bota jerezana' viajera	10/05/2015	57
3	Diario de Jerez	'bota jerezana' viajera	10/05/2015	102
4	Diario de Sevilla	La bota jerezana más viajera	10/05/2015	46
5	El Día de Córdoba	'bota jerezana'	10/05/2015	78
6	Europa Sur	'bota jerezana'	10/05/2015	73
7	Granada Hoy	La bota jerezana más viajera	10/05/2015	77
8	Huelva Información	La bota jerezana más viajera	10/05/2015	75
9	Málaga Hoy	La bota jerezana más viajera	10/05/2015	70

Patrocinado por  Santander

La 'bota jerezana' más viajera

Los mejores whiskies de malta envejecen en barricas envinadas con jerez, los 'sherry casks' que Tevasa exporta al mundo desde 1983

El oficio de tonelero siempre ha estado muy vinculado a los vinos de Jerez, cuna de las *botas jerezanas* o barricas que Terrenos y Vasijas S. A. (Tevasa) fabrica y envina desde hace más de tres décadas en la localidad jerezana con destino, fundamentalmente, a la exportación para el envejecimiento de los mejores whiskies de malta del mundo.

La crisis de los años setenta y ochenta, especialmente cruenta con los vinos de Jerez, se llevó por delante a muchas de las más de treinta tonelerías que se contaban por aquella época en la zona y de las que hoy día apenas quedan cuatro con capacidad industrial, entre ellas Tevasa, líder del sector con una producción anual de 25.000 botas nuevas y un inmovilizado para el envinado de entre 30.000 y 35.000 de estas barricas. Narciso Fernández Iturraspe es el consejero delegado de una empresa fundada en 1983 por su padre (Narciso Fernández Prieto), maderero de origen gallego que decidió completar el ciclo de la madera con la apertura junto a otros socios de una tonelería en Jerez y enfocar el negocio de las botas hacia la exportación, que representa hoy día el 95% de su negocio.

Tevasa busca ahora reforzar su negocio exterior gracias a Santander Advance, programa del Banco Santander que, además de ofrecerles apoyo para nuevas tecnolo-



dos al tratarse de una labor que requiere cualificación y para la que no hay oferta de formación.

El primer trayecto atraviesa España de norte a sur, en dirección a Jerez, donde la duela de madera llega ya cortada con las medidas de los tres tipos de bota que se fabrican en la tonelería ubicada en la barriada rural de Las Pachecas: la bota jerezana de siempre o bota larga de 500 litros; la bota corta, de la misma capacidad; la media bota jerezana, de 250 litros; y la bordalesa, de 225 litros.

Una vez en Jerez, donde la madera llega 21 meses después de su compra en el bosque, se almacena por un año y se deja secar no menos de 18 meses antes de empezar a darle forma a la bota, proceso artesanal que comprende varias fases en las que se usa la terminología tradicional –entallado y labrado, levantado y doblado al fuego, pulimentado, bandeado y chequeado–. A partir de ahí, y salvo en las unidades nuevas que se destinan a la crianza de vinos de la D.O.

◀ El consejero delegado de Tevasa, Narciso Fernández Iturraspe.

gías, les permite hacer estudios y abrir nuevos mercados, al tiempo que ofrece financiación ágil para nuevos contratos en el extranjero, explica Fernández.

El largo viaje de las botas dura 72 meses, los que transcurren desde la tala de los robles con los que se elaboran en la cornisa cantábrica hasta la entrega en el país de destino, principalmente Escocia y Japón, donde están instaladas algunas de las grandes destilerías que se precian de envejecer sus whiskies en *sherry casks* y entre las que figuran el grupo Edrington (sus marcas *The Macallan*, *The Famous Grouse*, *Cutty Sark* y *Highland Park*, hablan por sí solas), Beam Suntory (que además del bourbon *Jim Beam* y el whisky japonés *Yamazaki*, cuenta con otras muchas marcas

mundialmente conocidas como los whiskies *Teacher's*, *Laphroaig*, *Bowmore*, *Canadian Club* y *DYC*) y *White and Mackay* (firma escocesa ahora en manos de la filipina Emperador Inc. y que además del malta del mismo nombre cuenta en su portafolio con otras marcas de gran prestigio como *Dalmore* y *Jura*).

“Desde la tala se piensa en el producto final, en la calidad y en el respeto al medio ambiente”, que el grupo empresarial respeta al máximo como acredita el certificado PEFC, en posesión tanto de la maderera Forestal Peninsular como de la tonelería, esta última con 73 trabajadores en plantilla, todos directos, explica el consejero delegado, quien subraya que la empresa se encarga de formar a los emplea-

Rioja, las botas se envinan con oloroso seco por un periodo de entre 18 y 24 meses, en función de las preferencias del cliente.

Y en el mes 72, la bota está lista para emprender el último tramo de su viaje, el de camino hacia la destilería, ya con todas las propiedades del vino de Jerez impregnadas en la madera, el alma de la que en los siguientes meses, a libre elección del destilador, se alimentarán los whiskies de alta calidad que envejecerán en su interior hasta su embotellado y salida al mercado.

Según Narciso Fernández, aunque marcas como *The Macallan* siempre han dado mucha importancia a la bota de Jerez, ahora hay una fiebre por los 'sherry cask' que ha disparado su demanda por encima de las 60.000 botas anuales.

EL WHISKY MÁS FINO

Opinión

IGNACIO RUFINO

Profesor de Organización de Empresas de la Universidad de Sevilla



ESCOCIA e Irlanda son la cuna del primer destilado de malta de la historia de la Humanidad. Un gran hallazgo, y un gran éxito de crítica y público a lo largo de siglos. Por otra parte, aunque el vino de Jerez es mucho más antiguo que ningún pirata inglés

que saqueara buques españoles repletos de *sherry*, y también que cualquier empresario del vino de origen inglés o francés que –*thanks a lot!*– desarrollara una gran industria en ese mágico triángulo de la viticultura que conforman Jerez, Sanlúcar y El Puerto, sin duda el mundo británico ha sido un gran cliente histórico de esos vinos divinos, y una causa clave de su éxito, en otro tiempo arrollador, hoy más encogido por mor de unos gustos de masas que no están a la altura.

Ahora, una compañía como Tevasa desarrolla y fabrica barricas envejecidas con vino de jerez para volver al lugar

desde del que aquellos ingleses refinados e industriales eran originarios: para hacer sus whiskys más finos con el marchamo comercial de *sherry casks*, barricas de jerez. Uno, que no es renegado pero tiene gustos propios, es más del *agua de vida* de origen celta –y por supuesto, del vino de Jerez– que del flamenco, pero hay en la historia del flamenco unos cantes, llamados “de ida y vuelta”, que traían desde América nuevas formas de flamenco endulzadas o adobadas con cantes del Nuevo Mundo. De forma paralela y contemporánea, constituye un reconocimiento del mer-

cado a la calidad del sherry en todas sus variedades, y los excelentes brandys también, el hecho de que los whiskys tengan como timbre de gloria el hecho de tener esencia de Jerez. El *whiscola* y el *gintonic* han ganado de calle las últimas batallas, pero el bebedor genuino de escocés, irlandés o japonés (no olvidemos a éstos dos últimos, sería insensato) no pone burbujas al licor seco, y gozará mucho más con una buena copa de terciopelo celta refinado: con regusto a fino (y sus muchos hermanos: estas familias de Jerez, Sanlúcar y el Puerto son infinitas).

Si tu pyme quiere exportar, apostamos por ella.



Santander

Advance