vinetur

The Botanist recoge a mano sus botánicos silvestres en Islay

La ginebra de Bruichladdich inicia en mayo una campaña marcada por la recolección manual y la secuencia artesanal

martes 19 de mayo de 2026



Mayo marca uno de los momentos más importantes del calendario de The Botanist. Con la llegada de la primavera a la isla escocesa de Islay, comienza la temporada de recolección manual de los botánicos silvestres que dan vida a esta ginebra artesanal. La marca, elaborada en la histórica destilería Bruichladdich Distillery, fundada en 1881

frente a la costa oeste de Escocia, presenta este trabajo como una parte esencial de su identidad y de su vínculo con la isla.

The Botanist se elabora con 22 botánicos locales, recolectados a mano de forma sostenible, que se combinan con nueve bayas, semillas, cortezas y cáscaras clásicas. Todo ello pasa por una destilación lenta y meticulosa en un alambique Lomond modificado de forma única. La marca define el resultado como una expresión del terruño de Islay, una interpretación líquida de sus paisajes, su clima atlántico y la relación entre naturaleza y artesanía.

A diferencia de otras ginebras, The Botanist trabaja exclusivamente con botánicos silvestres recolectados en la propia isla. En Islay no existen cultivos industriales ni invernaderos destinados a esta producción. Cada planta se recoge manualmente siguiendo los ritmos naturales de crecimiento y floración, según explica la propia compañía en su comunicación.

Desde 2018, el recolector oficial James Donaldson lidera esta labor, acompañado actualmente por Kate Hannett. Ambos recorren la isla durante semanas para recoger flores, hojas y hierbas aromáticas en su momento óptimo. Donaldson señala que una preparación cuidadosa y a tiempo es primordial para preservar los sabores y aromas. Añade que algunas plantas requieren simplemente secarse de manera uniforme, mientras que otras, como la flor de saúco, deben prepararse manualmente flor por flor antes de iniciar el secado.

La climatología de Islay añade dificultad al proceso. La isla registra cerca de 200 días de lluvia al año, por lo que cada recolección depende de las condiciones ambientales y del conocimiento del entorno natural. La campaña de mayo se convierte así en una tarea que exige planificación, paciencia y atención al detalle.

Tras la cosecha, los botánicos se secan lentamente en el ático de la destilería, con ventilación natural. No se emplea calefacción ni procesos industriales acelerados. Las plantas se extienden sobre estanterías de madera y se giran manualmente varias veces al día para conservar sus aceites esenciales y su complejidad aromática.

Algunos ingredientes especialmente delicados, como las flores de espino blanco y saúco, se transforman en tinturas para capturar sus notas florales más efímeras. Este trabajo permite que The Botanist mantenga un perfil aromático complejo y equilibrado, con notas herbales frescas, cítricos dulces, enebro, menta silvestre, tomillo, manzanilla y especias cálidas.

Nacida en 2011, The Botanist se ha consolidado como la primera y única ginebra Islay Dry Gin. Se destila a 46% ABV y se elabora mediante un proceso de doble destilación. La marca subraya su textura sedosa, su versatilidad y una complejidad estratificada que refleja el carácter de Islay.

La filosofía de The Botanist se apoya en cuatro pilares: sabor y transparencia, respeto por los ingredientes de origen, compromiso con la comunidad local y sostenibilidad. Bruichladdich se convirtió en 2020 en la primera destilería europea de whisky y ginebra certificada B Corp.

Amer Global Brands, empresa familiar con más de treinta años de trayectoria, representa y desarrolla marcas de bebidas en Iberia, con actividad en España, Portugal, Canarias y Andorra. Su catálogo incluye categorías como ginebras, RTD, rones, whiskies, licores, aperitivos, zumos y mixers. Entre sus marcas propias figuran Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio y Le Tribute, además de la representación en exclusiva de firmas como Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula.

La compañía trabaja con un equipo comercial y de marketing propio para distribuir su portafolio en los canales on-trade, como hoteles, restaurantes y bares, y off-trade, como tiendas, cash & carries y cadenas de distribución, en toda España y Portugal.