vinetur

Islay convierte su primavera en el corazón botánico de The Botanist

La ginebra de Bruichladdich arranca en mayo una recolección manual de 22 plantas silvestres de la isla

miércoles 10 de junio de 2026



La destilería Bruichladdich, situada en la isla escocesa de Islay, inicia cada mes de mayo la recogida manual de las 22 plantas silvestres que forman parte de The Botanist, su ginebra elaborada con ingredientes locales. La campaña se desarrolla durante la primavera y depende del ritmo natural de floración de cada especie, así como de las

condiciones meteorológicas de una isla marcada por la lluvia y el viento del Atlántico.

La marca explica que esta fase del trabajo ocupa un lugar central en su calendario anual porque define buena parte del perfil aromático del destilado. A diferencia de otras ginebras que recurren a materias primas procedentes de distintos países o a cultivos específicos, The Botanist basa su receta en botánicos recogidos en el propio territorio insular. A esos 22 ingredientes locales se suman nueve elementos clásicos entre bayas, semillas, cortezas y cáscaras, que se incorporan después al proceso de destilación.

Bruichladdich fue fundada en 1881 en la costa oeste de Escocia y mantiene en Islay la producción de esta ginebra, lanzada en 2011. La empresa presenta The Botanist como la única Islay Dry Gin elaborada en la isla. El destilado sale al mercado con 46% de alcohol y se obtiene mediante doble destilación en un alambique Lomond adaptado para este uso.

La recogida de plantas silvestres se realiza sin cultivos industriales ni invernaderos destinados a esta producción. Según la información facilitada por la compañía, cada especie se corta a mano cuando alcanza su punto adecuado. Desde 2018, esta labor recae en James Donaldson, recolector oficial de la marca, que trabaja junto a Kate Hannett. Ambos recorren distintas zonas de Islay durante varias semanas para reunir flores, hojas y hierbas aromáticas.

Donaldson explica que el momento de preparación es básico para conservar aromas y sabores. Algunas plantas solo necesitan un secado uniforme, mientras que otras exigen una manipulación más lenta. Es el caso de la flor de saúco, que debe prepararse manualmente antes del secado. La climatología añade dificultad al proceso: Islay registra cerca de 200 días de lluvia al año y eso obliga a ajustar cada salida al campo a las condiciones del terreno.

Una vez recogidos, los botánicos pasan al ático de la destilería, donde se secan con ventilación natural. La empresa señala que no utiliza calefacción ni sistemas industriales para acelerar esta fase. Las plantas se colocan sobre estanterías de madera y se giran varias veces al día para conservar sus aceites esenciales. En algunos casos, como el espino blanco o el saúco, parte del material vegetal se transforma en

tinturas para fijar notas florales delicadas.

El resultado, según la descripción técnica difundida por la marca, es una ginebra con presencia de enebro, hierbas frescas, cítricos dulces, menta silvestre, tomillo, manzanilla y especias. La casa vincula ese perfil a las condiciones naturales de Islay y al trabajo manual aplicado desde la recolección hasta el secado.

Bruichladdich también relaciona este método con su política ambiental y con su vínculo con la comunidad local. La destilería obtuvo en 2020 la certificación B Corp y afirma que su modelo se apoya en el origen de los ingredientes, la transparencia y una producción ligada al territorio. En el mercado ibérico, The Botanist está distribuida por Amer Global Brands, empresa familiar dedicada a la representación y desarrollo de marcas de bebidas en España, Portugal, Canarias y Andorra.

La campaña botánica de mayo sirve así como punto de partida para una elaboración que la firma asocia directamente con el paisaje vegetal de Islay. En esa isla escocesa, donde no hay grandes superficies agrícolas dedicadas a esta ginebra, el proceso sigue dependiendo del conocimiento del terreno, del clima y del trabajo manual aplicado planta por planta.