vinetur

Galicia ya tiene su primer whisky destilado y envejecido en la comunidad

Deleria nace como una edición limitada de 50 botellas con visita, cata y piezas de artesanía gallega

miércoles 22 de julio de 2026



Pepe Albela ha puesto a la venta Deleria, un whisky de edición limitada de 50 botellas numeradas que se comercializa junto a una visita y una cata en su destilería de Vedra. El productor lo presenta como el primer whisky destilado y envejecido en Galicia. La

botella número 1 fue entregada este miércoles, 22 de julio, al músico y compositor Miguel Tena, que cerró el acto con un concierto informal para vecinos y amigos en la destilería de ginebra de la firma.

La presentación se celebró este miércoles por la tarde en las instalaciones de Albela en Vedra, con la presencia de varios colaboradores del proyecto. Durante el acto, el destilador gallego afirmó que la salida al mercado de este whisky cumple una aspiración personal que llevaba años persiguiendo: “Hoxe cúmprese un soño que rondaba na miña cabeza dende hai moito: crear un whisky galego”.

Albela entregó a Tena la primera unidad de esta serie limitada y justificó la elección por su relación personal con el artista y por su afición a los destilados. Después, ambos participaron en una visita guiada por la destilería y en una cata de dos añadas. La primera correspondía al lanzamiento actual, un whisky de 2017 envejecido en barricas de roble gallego y de sousón. La segunda era una elaboración de 2018 envejecida en barricas de roble gallego y de caíño. La cata estuvo dirigida por el propio Albela.

Al término del recorrido, Miguel Tena escribió una dedicatoria en el ejemplar de Memorias dun neno labrego que forma parte del lote. Ese libro recogerá a partir de ahora los mensajes de quienes adquieran alguna de las 50 unidades disponibles. Albela explicó que busca que el comprador recoja la botella en persona y participe en una experiencia que incluye la visita a la destilería, la cata y varias piezas de artesanía gallega integradas en el estuche.

De las 50 botellas previstas para esta primera edición, unas 25 ya estaban reservadas este miércoles, según trasladó el propio productor. Albela señaló además que su intención es vender las unidades necesarias para dar continuidad al proyecto y seguir elaborando un whisky que aspire a tener proyección internacional.

Deleria se embotella directo de barrica, sin añadir agua, y supera los 60 grados de alcohol. El lote incluye una visita guiada y cata para dos personas, además de un estuche elaborado con aportaciones de varios profesionales gallegos. Xabi Seoane, de Familia Seoane Novelle, facilitó las barricas de variedades autóctonas usadas en el envejecimiento; Carmen Valcárcel, de Zapireza Estudio, diseñó el etiquetado con papel de hierbas; Arturo Álvarez aporta una lámpara Campo de cereal; el conjunto suma

también dos vasos de whisky, un ejemplar del libro de Xosé Neira Vila y una maleta de madera realizada por Pepe Ferradáns, de Nudima.

El proyecto nació en 2017. Albela pertenece a la tercera generación de una familia de destiladores de Vedra y ya trabaja en nuevas cosechas envejecidas en barricas de caíño y brancellao. El productor explicó que viajó a Irlanda para visitar microdestilerías en las que pudiera inspirarse y sostuvo que Galicia reunía condiciones propicias para sacar adelante esta idea por su tradición destiladora y por el cultivo local de cereal.

Antes de este lanzamiento, Pepe Albela impulsó junto a Juan Luis Méndez y Xoan T. Cannas la ginebra Nordés, lanzada en 2012 y adquirida por Osborne en 2015. En Deleria participan también Zapireza Estudio, taller fundado por Carmen Valcárcel Constenla en A Estrada; Nudima, empresa familiar gallega dedicada a piezas de madera personalizadas; el diseñador Arturo Álvarez; y Familia Seoane Novelle, proyecto vitivinícola vinculado a Xabi Seoane.