vinetur

The Macallan instala en Marbella una experiencia abierta al público para presentar su nuevo whisky

Coconut Dreams permanecerá en Puente Romano hasta el próximo 20 de agosto con coctelería creada junto a Jordi Roca

martes 11 de agosto de 2026



The Macallan ha abierto en Puente Romano Marbella un espacio efímero para presentar en España el último capítulo de The Harmony Collection. La activación, bautizada como Coconut Dreams, fue inaugurada el pasado 6 de agosto y permanecerá abierta al

público hasta el próximo 20 de agosto en El Chiringuito del complejo marbellí, donde los visitantes pueden probar el nuevo The Harmony Collection Inspired by Fresh Coconut y una propuesta de coctelería desarrollada junto a Jordi Roca.

La marca sitúa este lanzamiento como el cierre de una colección que ha estado activa durante seis años y que ha girado en torno a la relación entre naturaleza, creatividad y artesanía. En esta ocasión, la edición final se articula en torno al coco y se presenta en dos versiones: Inspired by Fresh Coconut, que ya se distribuye en España, e Inspired by Toasted Coconut, reservada a una selección de aeropuertos internacionales dentro del canal duty free.

Coconut Dreams ha sido concebido, según la firma, como una experiencia sensorial vinculada al universo de la colección. El espacio recurre a formas curvas, madera, materiales orgánicos y tonos cálidos para remitir al coco y al verano mediterráneo. La instalación se integra en el ambiente de Puente Romano Marbella y propone un recorrido en el que conviven diseño, gastronomía, coctelería y whisky.

La inauguración reunió a varios rostros conocidos del panorama social, entre ellos Carmen Lomana, Javier de Miguel, Nacho Yanes, Javier Sánchez Medina y Antonio Miranda, además de otras figuras habituales de Marbella. Jaume Ferras, director creativo de The Macallan, fue el encargado de recibir a los asistentes y defendió que esta edición representa el final de un proceso marcado por la curiosidad y la creatividad, con un trabajo conjunto entre elaboración de whisky, innovación en materiales y una puesta en escena inmersiva.

La relación con Jordi Roca tuvo también presencia directa en la apertura. Xecma Misut, miembro del equipo de El Celler de Can Roca, presentó las elaboraciones gastronómicas ideadas para esta edición y explicó ante los invitados el proceso creativo que ha acompañado la colaboración. The Macallan enmarca esta alianza dentro de una línea de trabajo en la que el producto se amplía hacia la cocina, el diseño y la experiencia de consumo.

Jordi Roca ha desarrollado para esta entrega varias creaciones dulces y maridajes inspirados en el perfil aromático de los dos whiskies. La propuesta se completa con seis cócteles de autor pensados para llevar el coco por caminos distintos, desde registros

más frescos y cítricos hasta otros más cremosos. La compañía sostiene que esa lectura permite acercar el single malt escocés a momentos de consumo más sociales y ligados a los meses de calor.

En el plano técnico, The Macallan explica que la colección nace de una selección de barricas de roble americano envinadas con jerez y barricas ex-bourbon. Con esa base, la casa buscó mostrar distintas caras del coco. Kirsteen Campbell, Master Whisky Maker de The Macallan, señala que el objetivo ha sido situar esas notas en primer plano mediante un trabajo preciso de maduración y una selección cuidadosa de madera.

Inspired by Fresh Coconut, la referencia que ya está disponible en España desde el pasado 4 de agosto, presenta un grado alcohólico de 46,3%. The Macallan describe en esta expresión aromas de coco fresco, lima, limón, naranja, mango y papaya, con presencia de vainilla, almendra, roble dulce, nuez moscada y canela. En boca, la marca habla de lima dulce, limón, bizcocho de vainilla, coco rallado, azúcar glas y leche de coco, con evolución hacia roble dulce y fruta tropical deshidratada. El final, añade la destilería, es persistente y remite al coco y a la miel floral.

La segunda versión, Inspired by Toasted Coconut, sale al mercado con 43,3% de graduación alcohólica y se comercializa únicamente en una selección de aeropuertos internacionales. Según la descripción facilitada por la firma, su perfil aromático gira en torno al coco tostado, la crème caramel, el chocolate blanco y la vainilla, con notas de pomelo rosado, ralladura de limón, manteca de karité y cardamomo dulce. En boca aparecen recuerdos de trufa de coco, piña caramelizada, mermelada de lima, pomelo, frangipane, merengue y roble tostado, con un final largo apoyado en fruta tropical dulce y madera tostada.

El lanzamiento incorpora además una línea de diseño basada en el reaprovechamiento de fibras de coco. The Macallan ha elaborado los estuches con ese material recuperado para darle una segunda vida, una decisión que la compañía vincula a su interés por introducir nuevos materiales orgánicos en sus presentaciones.

La colaboración con Jordi Roca no se limita a Marbella. TimeSpirit, el concepto gastronómico creado junto a El Celler de Can Roca en The Macallan Estate, mantendrá hasta finales de septiembre un menú especial inspirado en esta colección. La empresa

subraya que se trata del primer proyecto permanente de los hermanos Roca fuera de España.

La elección de Puente Romano Marbella responde, según ambas partes, a una afinidad en torno a la artesanía, la hospitalidad y la creación de experiencias. El resort, situado en la Milla de Oro de Marbella, cuenta con 163 suites distribuidas en 55.000 m² de jardines subtropicales y reúne más de 20 restaurantes y bares. En ese marco, Coconut Dreams funcionará durante unos días como la principal puesta en escena en España para el cierre de The Harmony Collection.