vinetur

The Macallan abre al público cómo fabrica las barricas de Jerez clave en el sabor de su whisky

La firma sostiene que esas barricas aportan el 100% del color natural y cerca del 80% del sabor

jueves 26 de noviembre de 2026



The Macallan presentó este jueves, 26 de noviembre, Mastery Beyond Reason, un documental de 30 minutos con el que abre al público el proceso de elaboración de sus barricas de jerez, una pieza central en el perfil de sus whiskies. La compañía afirma que esas barricas aportan el 100% del color natural y cerca del 80% del sabor final de cada botella.

La película está narrada por el fotógrafo Steve McCurry y dirigida por Denis Delestrac. El recorrido arranca en los bosques y aserraderos de roble de Ohio y del norte de España, continúa por las tonelerías, los viñedos y las bodegas de Jerez de la Frontera y termina en Speyside, en el norte de Escocia, donde la casa produce sus single malt.

Con este proyecto, The Macallan pone el foco en una cadena de trabajo que, según la propia firma, pocas destilerías supervisan de principio a fin. La empresa sostiene que en su caso controla cada etapa de la elaboración de sus barricas de jerez, un modelo con el que busca asegurar la trazabilidad del proceso y mantener un control directo sobre el resultado.

El documental incorpora testimonios de los equipos de Coopers Oak, en Ohio, y de Tevasa Forestal Group, en el norte de España, además de profesionales vinculados a Valdespino en sus bodegas y viñedos de Jerez. También interviene Kirsteen Campbell, Master Whisky Maker de The Macallan, una de las responsables del perfil organoléptico de la marca.

McCurry, colaborador habitual de la casa, acompaña al espectador durante todo ese trayecto. En palabras del fotógrafo, el proceso gira en torno a “la visión, el oficio, la pasión y la maestría”, y responde a una búsqueda de calidad y legado. Su papel en el filme no se limita a la narración: también ha documentado visualmente las distintas etapas de esa ruta entre Estados Unidos, España y Escocia.

Una de las voces con más peso en la producción es la de Jane Graham, directora gerente de operaciones de barricas de The Macallan. Graham sostiene que las barricas de roble han estado “en el corazón” de la marca desde 1824 y que la propiedad de ese proceso permite a la empresa participar en cada fase de su creación, aprender de los artesanos que intervienen y conservar conocimientos técnicos para las siguientes generaciones. La directiva vincula esa estrategia con la protección del sabor característico de la casa a largo plazo.

La relevancia de la barrica en el whisky de malta no es menor. En este segmento, la madera no solo influye en el color, también condiciona aromas, textura y parte del sabor durante la maduración. En el caso de The Macallan, la firma sitúa las barricas envinadas con vino de Jerez en el centro de su identidad y de su discurso de marca.

La producción añade otra capa a ese relato con la participación de Josep Roca, sumiller y copropietario de El Celler de Can Roca. Roca firma seis propuestas de cócteles que, según informa la compañía, traducen en aroma y sabor las seis fases principales del proceso de elaboración del whisky mostrado en la película. Esas creaciones se integran

en el propio mensaje del documental como una prolongación sensorial de lo que aparece en pantalla.

La marca llevó esa idea también a un encuentro navideño celebrado en Madrid, donde presentó la proyección y articuló una experiencia alrededor de sus whiskies. The Macallan planteó varios espacios dedicados a sus materias primas, a los aromas de sus referencias y a las distintas fases que intervienen en su elaboración. La sesión sirvió además para mostrar su relación con Valdespino y para trasladar al público la importancia que la empresa concede al trabajo previo a la destilación y a la crianza.

El proyecto llega en un momento en el que muchas marcas del sector refuerzan su relato de origen, trazabilidad y oficio, aunque en este caso The Macallan lo hace poniendo el acento en una parte menos visible para el consumidor: la fabricación de la barrica. El documental sitúa ese proceso como el eje que conecta bosque, serrería, tonel, vino de Jerez y maduración final del whisky.

La compañía remite el origen de esa estrategia a 1824, el año en que Alexander Reid destiló el primer lote de whisky de la casa en Speyside. The Macallan mantiene desde hace décadas una relación estrecha con tonelerías y bodegas de Jerez para elaborar y envinar barricas de roble europeo y americano, una colaboración que considera básica para dar forma a su sabor característico.

La firma opera hoy desde su destilería de Speyside, ubicada en una finca de 485 acres diseñada por un estudio de arquitectura de proyección internacional. Desde allí articula una producción en la que, según defiende la empresa, la calidad de la madera y el tratamiento previo de las barricas siguen siendo una de las decisiones más importantes de todo el proceso.