vinetur

La segunda vida de las barricas de Jerez

Quizás alguien estará pensando en hacer una mesa de terraza con una barrica usada, o un conjunto de asientos y mesa de comedor, un armario para botellas y así muchos muebles elaborados a partir de barricas usadas. Pero no.

lunes 25 de septiembre de 2023

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Como todos sabemos, en Jerez se hacen los vinos más mágicos en lo que a generosos se refiere. La cantidad y calidad de las joyas liquidas que encontramos en esta Denominación de Origen andaluza es incuestionable. Pero no ha todo el mundo le gustan los vinos de Jerez. De hecho, hay gente que cuando prueba un vino de Jerez dice que le recuerda a un whisky. Y es ahí donde quería llegar yo.

Lo cierto, es que el vino de Jerez no recuerda a un whisky. Es al revés. Es el whisky el que nos recuerda a un vino de Jerez. Y esto es porque las barricas del vino andaluz se utilizan para añejar el destilado. esto es un hecho histórico que viene marcado por la exportación de vinos a Escocia e Irlanda allá por el año 1860.

Viendo que las barricas hechas con roble aportaban notas más que interesantes y debido a que los arboles de esta variedad no crecían con tanta celeridad como se precisaba, se empezaron a utilizar barricas de Jerez en el proceso de envejecimiento del whisky.

Como sabemos, con una sola variedad, la palomino, se elaboran fino, manzanilla, amontillado, oloroso y palo cortado. Pues bien, cada uno de esos vinos, mejor dicho, las barricas que han contenido cada uno de esos vinos, aporta matices diferentes a los diversos whiskys y que van desde la salinidad, los frutos secos, los cítricos, el yodo o el dulzor proporcionado por la variedad Pedro Ximénez, la otra variedad excelsa para los vinos generosos.

Los maestros de barricas de las destilerías afirman que buena parte del éxito y la calidad de sus destilados, además del agua y del blender, proviene de las maderas que han contenido vinos generosos, como lo es en este caso, los de Jerez. De hecho, incluso hay destilerías como The Macallan que "crean" las barricas, las envían a Jerez para "envinarlas" y después, regresan a Escocia para elaborar sus whiskys.

Recientemente he descubierto un whisky blend de Glasgow que se llama Compass Box. Me ha llamado la atención su logo, un compás que, teniendo en cuenta que están en Escocia, no se si tiene connotaciones masónicas. Pero, sobre todo me ha llamado la atención sus matices propios de los vinos jerezanos ya que utilizan sus barricas y sus deliciosos y marcados toques ahumados más propios de Islay u otras islas escocesas que del centro, aunque usen destilados de Highland y Speyside. Muy recomendable.