vinetur

Central Hisúmer incorpora tres nuevos whiskies The Antiquary y una edición especial de Hatozaki a su catálogo en España

La distribuidora refuerza su oferta premium con referencias envejecidas hasta 30 años y barricas poco habituales en el mercado

miércoles 15 de octubre de 2025



Central Hisúmer, distribuidora española de bebidas, ha sumado nuevas referencias a su catálogo. La empresa ha incorporado una nueva gama de whiskies The Antiquary y una edición especial de la familia Hatozaki. Estas novedades buscan responder a la demanda de productos diferenciados y de calidad en el mercado nacional.

The Antiquary, marca escocesa con más de 150 años de historia, presenta tres nuevos whiskies. El primero es Antiquary 15 años, madurado en barricas de vino tinto clarete de Burdeos. El segundo, Antiquary 21 años, ha sido envejecido en barricas de Oporto Tawny procedentes de Portugal. El tercero, Antiquary 30 años, finaliza su maduración durante más de tres años en barricas de jerez españolas. Cada uno de estos whiskies se presenta con un nuevo diseño de botella y embalaje, que combina elementos clásicos y modernos. El objetivo es atraer tanto a consumidores tradicionales como a quienes buscan novedades en el sector.

El desarrollo de esta gama ha estado a cargo de Scott Adamson, embajador internacional y mezclador de la marca. Adamson ha estudiado la historia y las técnicas originales de The Antiquary para reinterpretarlas en estos nuevos productos. La colaboración con Tomatin Distillery ha permitido acceder a una amplia selección de whiskies escoceses, lo que ha facilitado la creación de estas tres versiones.

Por otro lado, la familia Hatozaki, de origen japonés, lanza una nueva edición de whisky de malta mezclado. Este producto ha sido madurado en tres tipos de barricas: ex-Bourbon, ex-Sherry y ex-Umeshu. La barrica ex-Umeshu, que ha contenido licor de ciruela, aporta un perfil aromático y gustativo poco habitual en el whisky. El proceso de elaboración no incluye filtración en frío ni colorantes añadidos, lo que mantiene el carácter original del destilado.

Kimio Yonezawa, maestro destilador y mezclador de Hatozaki, ha explicado que el uso de barricas Umeshu introduce aromas intensos a ciruela y un dulzor sutil. Según Yonezawa, finalizar un whisky en este tipo de barricas es poco frecuente y permite obtener una mezcla diferente a las habituales en el mercado.

Central Hisúmer distribuye estas nuevas referencias en España desde este miércoles, 15 de octubre. La empresa busca así reforzar su posición en el sector de bebidas premium y ampliar su oferta para profesionales y consumidores interesados en productos exclusivos.