vinetur

Must Have Malts compra el mayor lote de barricas de Hooghoudt

La operación preserva más de la mitad del whisky restante tras el cierre de la histórica destilería neerlandesa

miércoles 29 de abril de 2026



Tras el cierre permanente de la destilería holandesa Hooghoudt, la tienda y distribuidora Must Have Malts ha comprado 314 de las 587 barricas de whisky que quedaban en las instalaciones. La operación se ha cerrado después de la decisión del grupo La Martiniquaise-Bardinet de poner fin a la producción de esta marca, que llevaba 137 años ligada a Groningen y que ahora se elabora en Gante, en Bélgica.

La venta de las barricas se abrió en enero, con la idea de facilitar el traslado de la actividad y, al mismo tiempo, permitir que coleccionistas y profesionales pudieran adquirir parte del legado de la destilería. Must Have Malts, con sede en Utrecht, se ha convertido en el mayor comprador individual del lote y ha asumido la gestión de más de la mitad del volumen disponible.

Según explicó Alwin Kuiken, cofundador de la empresa, la compra responde a una estrategia de conservación a largo plazo. La compañía quiere controlar la salida al mercado de estos whiskies de grano y hacerlo con tiempos más largos. Kuiken señaló que temían que este patrimonio neerlandés quedara disperso entre varios compradores y perdiera su identidad.

Las barricas adquiridas contienen whisky de grano envejecido entre tres y 29 años. Parte del líquido ha madurado en barricas de oloroso y Pedro Ximénez. El ejemplar más antiguo, si se embotellara ahora, sería el whisky neerlandés más viejo lanzado hasta la fecha.

El almacenamiento también ha condicionado el producto. Las barricas han permanecido en un almacén muy seco, donde casi la mitad del contenido original se ha evaporado durante tres décadas. En algunos casos, el grado alcohólico ha subido más de 15 puntos porcentuales. Este comportamiento es poco habitual en el norte de Europa y se parece más al que se observa en zonas como Kentucky o India.

Billy Walker, una figura conocida en el sector del single malt, seleccionó en los años noventa las barricas más antiguas usadas para este programa de maduración. Tras probar muestras casi treinta años después, describió el destilado como potente y con personalidad propia, aunque consideró que aún necesitaba tiempo para ganar equilibrio. Su propuesta fue mantenerlo entre seis y 12 meses más en roble americano nuevo para redondear el perfil.

Must Have Malts prevé iniciar una prueba controlada de afinado siguiendo esa recomendación. Después, Walker volverá a evaluar los resultados. Por exigencias regulatorias, el nombre Hooghoudt no podrá usarse comercialmente en futuras salidas al mercado, aunque sí se informará del origen del producto dentro del marco legal aplicable.