vinetur

Osborne lancia il primo whisky Carlos I in botti centenarie per sherry

L’azienda spagnola amplia un marchio legato al Brandy de Jerez con un single malt invecchiato sei anni.

venerdì 9 ottobre 2026



Osborne amplia la linea Carlos I oltre il Brandy de Jerez con il lancio di Carlos I Single Malt, il primo whisky commercializzato con uno dei marchi storici più noti dell’azienda. La novità segna l’ingresso dell’azienda in una categoria finora estranea al portafoglio Carlos I e riflette la volontà di portare nel mercato del whisky la sua lunga esperienza nell’invecchiamento dei vini di Jerez e dei brandy.

Il nuovo whisky è prodotto con malto spagnolo al 100% ed è strettamente legato alle cantine di invecchiamento di Osborne a El Puerto de Santa María, nella provincia di Cadice. L'azienda ha dichiarato che il prodotto è stato concepito per unire l'identità di un single malt alla tradizione delle botti che da oltre due secoli caratterizza la sua attività nella regione di Jerez.

L'elemento centrale del nuovo prodotto è il processo di invecchiamento di sei anni, basato, secondo Osborne, su una maturazione in due fasi in botti legate alle sue storiche soleras. Nella prima fase, il distillato riposa per quattro anni in botti di circa 70 anni. Secondo l'azienda, queste botti hanno contenuto per cinque decenni i suoi sherry Oloroso e Amontillado e sono state poi utilizzate per altri 20 anni per invecchiare Carlos I Solera Gran Reserva Brandy de Jerez.

La seconda fase dura altri due anni e si svolge in botti precedentemente utilizzate per gli sherry VORS Amontillado 51-1ª e Oloroso Sibarita. Osborne ha dichiarato che queste botti, realizzate a mano più di un secolo fa, fanno parte del suo patrimonio storico. Nell'ultima fase dell'invecchiamento, il whisky passa inoltre attraverso il tradizionale sistema delle criaderas y solera, con travasi ripetuti pensati per aumentare il contatto tra il liquido e il legno e definire il profilo finale del whisky.

Osborne commercializza Carlos I Single Malt come whisky senza indicazione d'età, o NAS (non-age statement), categoria in cui l'età non compare in etichetta. In questo segmento, i produttori tendono spesso a puntare più sulla selezione delle botti e sulle scelte di assemblaggio che sull'indicazione dell'età. L'azienda ha comunque reso noto che il whisky matura per sei anni, un dettaglio che presenta come parte integrante della sua identità.

Secondo l'azienda, la principale differenza è data dalle botti. Osborne custodisce una collezione di soleras che comprende vini invecchiati e brandy di alta gamma, tra cui VORS e altre referenze in edizione limitata invecchiate per oltre 30 e 40 anni. Alcune di queste soleras producono meno di 800 bottiglie all'anno, mentre altre non sono commercializzate, ha dichiarato l'azienda. Una parte di questo patrimonio è stata ora inserita nel percorso di invecchiamento del nuovo whisky.

La produzione comincia fuori dalla provincia di Cadice. Il malto d’orzo viene macinato a Granada e, secondo l’azienda, il mosto è preparato con acqua di fusione delle nevi della Sierra Nevada. Il mosto viene quindi fermentato e distillato due volte in alambicchi di rame. Dopo la distillazione, il distillato viene trasferito nelle bodegas di Osborne a El Puerto de Santa María, dove avviene il lungo invecchiamento in botti già utilizzate per i vini di Jerez e il Brandy de Jerez.

La scelta è significativa per un’azienda il cui nome Carlos I è da tempo associato al Brandy de Jerez, più che al whisky. Legando il marchio a un single malt, Osborne amplia una linea tradizionalmente legata alla cultura andalusa dei vini liquorosi e del brandy. Il lancio colloca inoltre l’azienda in un segmento in cui i produttori cercano sempre più di distinguersi attraverso materie prime locali, la storia delle botti e metodi di produzione legati a una regione specifica.

Marcos Alguacil, master blender ed enologo di Osborne, ha dichiarato che la scelta delle botti ha influenzato il whisky fin dall’inizio. In una nota diffusa dall’azienda, ha spiegato che ogni botte ha una storia propria e che l’invecchiamento del distillato prima in botti di Carlos I Brandy de Jerez e poi in botti utilizzate per i vecchi vini VORS di Osborne ha dato al whisky un profilo volto a riflettere la maestria artigianale e il patrimonio della zona di Jerez.

Alguacil ha aggiunto che l’obiettivo non era riproporre formule consolidate nel mondo del whisky. Ha detto di aver voluto creare un prodotto con un’identità duratura e che questo lo ha portato a selezionare quelle che ha descritto come alcune delle botti più storiche di Jerez. Secondo Osborne, il whisky si presenta di colore ambrato dorato e al naso offre note di prugne secche, frutta candita, cioccolato e legno; al palato emergono spezie, frutta secca e frutta matura, con un finale lungo segnato dall’influenza dell’invecchiamento in botti da sherry.