



Un viaje al corazón del whisky

Rafa Antón

71.-DESTILERÍAS LIBER.

Y de la meseta castellana nos vamos de viaje a la bella y misteriosa Granada. A visitar una destilería también con destilación tradicional y con un whisky de culto, Embrujo.

Fue por el 2001 cuando siete emprendedores con un sueño fundaron la destilería en el pueblo de Padul. Y la elección de este sitio no fue al azar, buscaban el agua. Un agua pura proveniente del deshielo de Sierra Nevada. Haciendo de esto una de sus señas de identidad junto a la forma tradicional de destilación.

Dos alambiques de cobre elaborados artesanalmente en el Albaicín hacen la magia de su whisky. Una destilación lenta, sin prisas, de más de 8 horas. La forma de estos me hace pensar en un reflujo importante purificando aún más su espíritu y dándole cuerpo y melosidad.

Y después dormirán en los barriles. Barriles jerezanos impregnados largo tiempo por Pedro Ximénez. Añejamiento de casi 10 años que le dan dulzura y carácter a Embrujo.

Todo esto hace de Embrujo un apego a la tierra, a la tradición y a la historia granadina que se nota desde el primer sorbo.

EMBRUJO DE GRANADA.

A parte de los demás destilados que realizan, vodka, ginebras, orujos etc...este es su buque insignia y el motivo de la fundación de la destilería.

Dulzor es lo primero que llega a la nariz. Madera. Chocolate suave. Pasas. Ciruelas secas. Frutos secos. Un fondo de café muy azucarado. Tiene algo que hace que no puedas dejar de olerlo.

En la boca es un trago con cuerpo, oleoso. Se nota el PX. Uvas pasas, chocolate. Frutas secas. Me lleva a una mezcla entre madera y cuero, a bota de vino. Un final medio y untuoso. Deja un regusto dulce y seco. Vino fuerte y aromático.

Conclusión. Me costó entender a Embrujo. Sabía que me gustaría desde el primer sorbo, pero no lo comprendía. Llegó en un momento complicado porque estaba

centrado en Islay. Tuve que dejarlo reposar.
Darle tiempo.

Ahora que lo entiendo me parece especial. Diferente y único. Si de todos los whiskies españoles tuviera que elegir uno que representara más fielmente el sabor de la tierra, del país, sería sin duda alguna Embrujo.

Lo he dicho antes, me parece un whisky de culto. Una botella que nunca debe faltar en nuestra bodega. Distintiva. No demasiado fácil de beber al primer intento, pero adictiva al final. Para disfrutar despacio. Sin prisas y con un ambiente tranquilo. E incluso acompañando a una buena comida.

Y lo que me parece más interesante es lo que la hace diferente. Es un whisky que sabe a nosotros. A buen vino de toda la vida. Si tuviera que compararlo con algún escocés quizás me iría a algún Dalmore.

Si de DYC hemos dicho que es un Highland sosegado, Embrujo es Speyside en estado puro. Equilibrado, puro y redondo, completo. Con un aroma adictivo. Con diez años que parecen más. Con la sensación de que estas bebiendo algo especial, diferente.

Y una clara muestra de lo que pienso que debería ser el futuro del whisky en este país. Tenemos las mejores materias primas y debemos aprovecharlas. No tenemos que buscar una copia del whisky escocés sino crear algo propio, nuestro y con esta calidad. Los sabores autóctonos que podemos aportar al destilado deben ser nuestra seña de identidad.

En definitiva, la botella de Embrujo, con su forma de perfume, no debe faltar. Un viaje a Granada es indispensable. Una noche de grillos y silencio con un buen vaso de Embrujo una experiencia increíble.