

LICORES, AGUARDIENTES, WHISK(E)YS COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, JEREZ

y más...



Licores

Como un dulce secreto de las "Mil y una noches" los licores embelesan nuestro paladar y nuestros sentidos con sus olores y sabores. Déjese seducir por esta tentación sencillamente porqué sí, sin necesidad de un motivo especial, en el ratito del café, a la hora del té o a los postres. Nuestros licores proceden sea de famosos productores de todo el mundo o de nuestra propia licorería, donde los elaboramos siguiendo recetas tanto antiguas como modernas. Créanos: en este mundo de licores, uno puede sucumbir!

"LIMONCINO"

Licor de cáscara de limón

32% Vol. Sofisticado y aromático, obtenido según una antigua receta del sur de Italia a partir de los aceites presentes en la piel del limón. Sírvasse muy frío, solo o combinado.

ORANGINO

Licor de naranja con colorante

22% Vol. Este licor refrescante de verano VOM FASS es el resultado de la combinación de naranjas amargas, sanguinas y de pomelos. Ligera y acidulada en su justa medida, se toma solo o con un vino espumoso.

FRESA-LIMA

16% Vol. (Premio DLG Plata 2008)

Sólo las fresas más maduras y más sabrosas se utilizan en la elaboración de este dulce y cremoso licor de fresa-lima. Este producto de temporada supone un irresistible placer en postres, macedonias y ponches, así como mezclado con cava u otros espumantes (p.ej. prosecco) en el aperitivo o "solo y bien fresquito".

MANGO-LIMA

Licor de mango con pulpa de fruta, 16% Vol.

(Premio DLG Plata 2008) Este licor afrutado y veraniego lo hemos creado en nuestra licorería y lo elaboramos con mangos maduros de las Filipinas, concretamente de la variedad *carabao*. Saboréelo solo o en yogur, helados, semihelados y macedonias.

NARANJA SANGUINA CON VODKA

17,5% Vol. Para verter por encima del helado o para combinar con cava. El hit de tu fiesta o party!

LICOR DE HIGO Y VODKA

Licor a base de vodka e higo, aromatizado

17,5 % vol. Ésta especialidad alía el sabor del higo y la fuerza de un vodka cuidadosamente elaborado. Servir muy frío, solo o sobre cualquier helado.

CEREZA CON VODKA

15% Vol. NOBLE - no existe adjetivo más preciso para describir este licor de cereza. Llévase una muestra y seduzca a su amado o amada.

VAINILLA DE ENSUEÑO

15% Vol. Para todos los postres que contengan salsa de vainilla. Sencillamente de ensueño!

LICOR DE CREMA DE WHISKY

Licor de crema y whisky escoces

17 % vol. Saboréelo con hielo o con un café. Puede también degustarlo con postres.

LATTE MACCHIATO

15% Vol. Una suave, cremosa y aromática composición de licor al Café Mocca. Sorprenda a sus invitados con un chorrito de Latte Macchiato sobre postres, cremas, natillas y helados o saboréelo fresquito como licor en la sobremesa.

TIRAMISU

Licor de crema, aromatizado y con colorante

15 % vol. Servido bien fresco, este licor de crema es una verdadera delicia. Se aprecia con postres, helados, ensaladas de frutas y con café.

LICOR DE CREMA DE “Cioccolata”

17% Vol. Esta suave delicia le va perfectamente a los helados, postres de mousse de vainilla, de frutas y todo tipo de pasteles. Contiene leche.

CREMA DE MAZAPÁN

Licor de crema de mazapán aromatizado

15% Vol. Degústelo sólo y fresco o utilízelo para dar un toque elegante a helados y postres refinados.

LICOR DE HUEVO A LA NARANJA

Licor de Huevo con aroma y colorante

20% Vol. Esta creación delicada y afrutada se saborea fresca y pura. Ideal para acompañar helados y platos dulces.

LICOR DE CREMA DE TRUFA

Con 5 % de Marc de Champagne

16 % vol. No podrá resistir a esta delicia suave e untuosa cuyo sabor recuerda a nuez. Se bebe solo, con café o chocolate caliente y se saborea encima de frutos rojos o mousse de chocolate.

LICOR DE CAFÉ

18% Vol. Los granos de café de la variedad *arabica*, cultivados en Nicaragua y comercializados siguiendo las normas de comercio justo, son tostados siguiendo los mismos procedimientos que para el café espresso. Este licor de café, producto de nuestra licorería, es noble, aromático, ligeramente amargo, muy apropiado para batidos de leche y postres.

LICOR DE ALBARICOQUE

25% Vol. Este licor procede originariamente del Alto Adigio o Tirol del Sur. Disfrútelo solo, con cava o champán, en un sorbete o a los postres. Quien lo prueba está destinado a más!

MARACUYA HABANERO

Licor de Marcuya con ron de Paraguay

20% Vol. Este licor con un toque de pimienta se elabora a base de frutas de la pasión, guindilla habanera y ron de Paraguay del comercio justo (refinado con azúcar de caña biológica también del comercio justo). Disfrútelo bebiéndolo fresco, con hielo, o mezclado con zumo de naranja.

CAIPIRINHA LIMETTE

Licor de lima a la cachaça con colorante

18% vol. Fresca y muy acidulada, se toma preferentemente con hielo.

BLUE CURAÇAO

Licor 20% vol. Licor clásico obtenido de piel perfumada de naranjas amargas. Finas notas de limón, un ligero amargor y una agradable dulzura definen su especificidad. Su bello color azul lo convierte en el ingrediente indispensable para muchos cócteles

PIÑA COLADA

Licor cocktail de leche. 18% vol. Un “long drink” a base de leche, con aromas de ron blanco, de coco y de piña.

LICOR DE ROSAS

18% Vol. El licor de rosa es tan ligero como su aroma. Ideal con cava or champagne. Se puede utilizar también para aromatizar macedonias de frutas y sorbetes.

LICOR DE MELOCOTÓN DE VIÑA

18% Vol. (Premio DLG Oro 2009)

Servido frío, este licor de melocotón de viña es un *drink* delicioso para todas las ocasiones. Igual de refrescante y elegantemente oloroso queda al combinarlo con cava, prosecco u otros vinos espumantes.

AMARETTO

Licor. 24 % vol. Una creación italiana a base de almendras y de diversos aromas naturales. Un gran clásico para los amantes de cócteles. También se puede tomar solo para los incondicionales.

CRÈME DE FRAMBOISE

Licor cremoso de frambuesa de Francia

18% Vol. Este apetitoso licor de frambuesa se degusta sólo, en cócteles o para refinar postres como macedonias de frutas, helados y pasteles.

CRÈME DE CASSIS

Licor de Casís de Francia

20 % vol. La crème de cassis es uno de los ingredientes indispensables para los famosos aperitivos el kir y el kir royal. Ideal para acompañar helado de vainilla, cremas, creps i sorbetes.

LICOR DEL ADVIENTO


licor de ciruela con especias

20% Vol. Un licor de fruta perfecto para el período del Adviento de navidad. Elaborado con zumo de ciruela y especias de navidad (jengibre, canela, clavo...), esta especialidad afrutada puede, dado su alto nivel en fruta, aparecer enturbiada o con poso. Antes de consumirla, agite ligeramente la botella.

... más variedades le esperan en su tienda VOM FASS

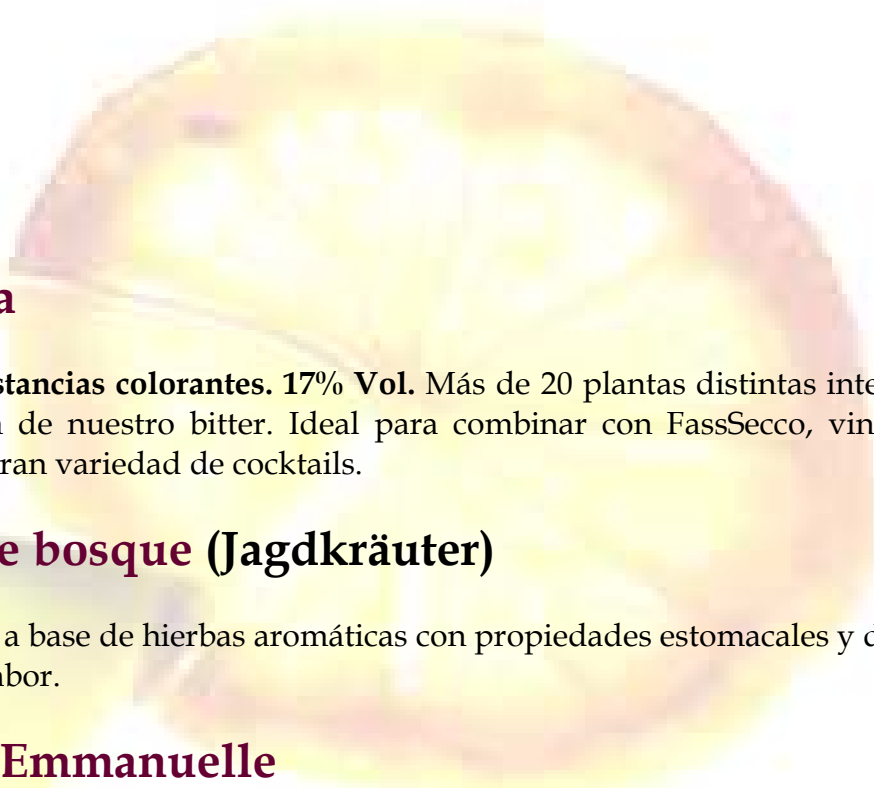
Sabía..... que VOM FASS ofrece diferentes especialidades en licores según las estaciones del año? Así p.ej. en la época de invierno presentamos licor de pan de especias, licor a la canela...

Especialidades



De entre la amplia gama de especialidades VOM FASS cabe destacar muy especialmente los licores a base de extractos de hierbas. Los licores de hierbas tienen una larga tradición en todas las sociedades y culturas a lo largo y ancho de la Tierra - y en todas ellas se destacan sus propiedades beneficiosas para la salud y el bienestar.

Veneziana



Bitter con sustancias colorantes. 17% Vol. Más de 20 plantas distintas intervienen en la composición de nuestro bitter. Ideal para combinar con FassSecco, vino blanco o como base en gran variedad de cocktails.

Aromas de bosque (Jagdkräuter)

35% Vol. Licor a base de hierbas aromáticas con propiedades estomacales y digestivas y de agradable sabor.

Absinthe Emmanuelle

55% Vol. Este licor a base de extractos de hierbas y regaliz se acostumbra a tomar con agua o en mezcla, p.ej. con champán. La absenta gozó de enorme éxito durante la segunda mitad del S.XIX en los círculos artísticos e intelectuales, donde fue consumida con pasión.

... más variedades le esperan en su tienda VOM FASS

Destilados y Aguardientes de Frutas



En VOM FASS somos expertos en el arte de la destilación. Por esto a nuestros clientes sólo les ofrecemos destilados que adquirimos a productores altamente especializados y cuidadosamente seleccionados o destilados exclusivamente elaborados para usted siguiendo los más elevados requerimientos de calidad y sabor marcados por VOM FASS. Después de todo, nuestro mayor deseo es ofrecerle a usted los

mejores productos.

Golden Delicious

40% Vol. Este aguardiente de manzana procede del Alto Adigio o Tirol del Sur y ha envejecido durante un año en barrica de madera. Una especialidad deliciosa.

La Bonne Prune

40% Vol. Sabor divino! Como base para este destilado se utiliza un aguardiente de ciruelas en cuya elaboración sólo se aceptan ciruelas francesas en su perfecto punto de maduración. Esta especialidad debe su inconfundible sabor al período de reposo primero en damajuanas y luego en barrica de madera de roble.

Pera Williams

40% Vol. Destilado de carácter único gracias a la calidad y madurez de las peras seleccionadas de la variedad Williams Christ.

Cerezas rojas - Cherry Brandy

40% Vol. Este brandy rojo profundo seduce por su intenso sabor a cerezas. Los auténticos sibaritas lo saborean como digestivo tras una buena comida o como culminación de un día redondo.

Sabía usted...

... que en VOM FASS disponemos de un amplio surtido en decorativas botellas y botellitas de atractivo diseño que llenamos de forma personalizada y que empaquetamos bellamente para regalo?

Grappa

Una de las especialidades gastronómicas nacionales de Italia son las grappas o, en italiano, *grappe*. Grappas las hay desde sencillas hasta de impecable excelencia, pero todas ellas son obtenidas con esmero, esfuerzo y profesionalidad a partir del bagazo de la uva — los restos de uva que quedan después de extraer el mosto — destiladas y sucesivamente rellenas en diferentes barricas. En Italia, al final de una copiosa comida, se toma una grappa acompañando el café. Déjese llevar por esta costumbre. Nosotros estamos bien equipados para iniciarle y guiarle en el aprendizaje ofreciéndole algunos destacados destilados de grappa.

Grappa Chianti Classico

40% Vol. Para esta grappa solamente se usan los orujos de las regiones vinícolas entre Florencia y Siena con DOCG del Chianti Classico.

Grappa Ponte Vecchio

40% Vol. Una grappa noble, envejecida en la generosamente soleada región del Friuli. Su intenso color lo adquiere gracias a los 5 años de envejecimiento en barricas antiguas de roble. Una gran reserva!

Grappa Riserva

40% Vol. Esta grappa de color ligeramente ámbar adquiere un aroma totalmente nuevo e intenso durante su período de envejecimiento de al menos un año gracias a los taninos de la barrica de madera. Saboréela a temperatura ambiente, que es cuando esta grappa desarrolla su pleno sabor.

Grappa Gewürztraminer

40% Vol. Gewürztraminer (del alemán Gewürz 'especiado' y Traminer 'procedente de Tramin en Trentino-Alto Adigio, Italia') es el nombre de una variedad de uva de color rosado, especialmente aromática y de sabor cítrico. Este extraordinario destilado lo encargamos preparar en exclusiva para VOM FASS en pequeñas cantidades. Decídase antes de que sea demasiado tarde.

... más variedades le esperan en su tienda VOM FASS

Ron

El ron ha sido, durante algún tiempo, una bebida espirituosa un tanto caída en el olvido. Y ello a pesar de su activa influencia en el curso de la historia. No sólo vivían de él traficantes de esclavos, piratas y contrabandistas, sino también artistas, maestros destileros y propietarios de bar. Antaño el ron era más bien considerado una bebida popular, del pueblo llano, pero en estos últimos años su grado de aceptación ha aumentado notablemente. Desde el cultivo de la caña de azúcar hasta la obtención del

producto final, la producción del ron es muy laboriosa pero los amantes del ron están unánimemente de acuerdo en que el esfuerzo vale la pena!

Auténtico ron de Jamaica

40% Vol.

Tras su destilación, el ron envejece como mínimo un año en barrica de madera, donde madura y adquiere tanto su coloración como su amplio aroma..

Ron de las Barbados

43% Vol., 8 años

Este ron (envejecido en barrica de madera) y las míticas islas Barbados son dos conceptos inseparables. Profundamente dorado y centelleante en la copa, le enamorará con su aroma cálido y afrutado con reminiscencias a pasas, fruta madura, madera y una ligerísima nota de vainilla. Al paladar, fruta madura con notas florales; retrogusto prolongado y notas de pimienta y frutos exóticos como el lichi.

Jerez

Sea fino, manzanilla, amontillado, oloroso, 'pale cream', 'cream-sherry'... tras todas estas variantes se esconde el tradicional método de soleras y criaderas, el secreto de la producción del jerez. En bodegas aireadas, parecidas a naves de iglesia, las barricas de jerez reposan apiladas en varias hileras. Las hileras superiores contienen vino joven, mientras que el producto final se encuentra en la más inferior de las hileras. Cada año, para el embotellado, se extrae la mitad del volumen de vino de las barricas de la hilera inferior. Este volumen se reemplaza con vino procedente de la hilera inmediatamente superior y así, sucesivamente, hilera por hilera hasta llegar a la superior, donde se crea un espacio vacío que se rellena con el vino joven. Es así como el jerez joven necesita un mínimo de tres o cuatro años hasta alcanzar las barricas de la hilera inferior, año tras año mezclándose con la mitad del volumen del vino anterior. El paso del tiempo es un factor crucial en el proceso de maduración del jerez. A través de la madera se evapora el vino, se reduce, y a cambio entra oxígeno. Y cuál es el resultado final? Venga a VOM FASS y pruebe una de las bebidas más refinadas del mundo entero: jerez del sur de España.

Jerez Fino Seco

17% Vol. Seco, pálido, ligeramente dorado: El gran clásico para el aperitivo.

Jerez Amontillado Semiseco

17% Vol. Ámbar, de intenso bouquet y ligero sabor a almendras y avellanas.

Aguardiente de Vino



Cognac

A la que el vino deja de fermentar, en la región francesa de Cognac ponen los matraces de los alambiques a calentar. Tras la segunda destilación, el joven destilado se llena en barricas de roble para que repose y madure como mínimo 2 años. Los grandes cognacs envejecen durante considerablemente más tiempo. Buena parte del noble destilado, aproximadamente la mitad, se evapora en las bodegas aireadas, se reduce y adquiere así en el transcurrir de los años cuerpo, solidez y color. Armagnac y brandy son los destilados más estrechamente emparentados con el cognac. Se diferencian unos de otros por el número de procesos de destilado, la técnica utilizada, el envejecimiento y sobre todo las diferentes cepas de uva.

Cognac X.O.

40% Vol.

"Extra Old" es el sello sobre barrica de roble que certifica la más avanzada edad: de 13 a 18 años. Es garantía de calidad suprema.

Cognac V.S.O.P.

40% Vol.

Tras 6 años de envejecimiento en barrica de roble alcanza la plenitud de matices de aroma que se despliegan al inhalar su olor saboreándolo lentamente en la boca.

Armagnac

El vino de base, el método de destilación y la variedad de roble de las barricas representan, todos ellos, múltiples diferencias respecto del cognac. Si usted quiere evitarse disgustos, mejor deje las apasionadas discusiones para los círculos enológicos, pruebe nuestro armagnac VOM FASS y decida por sí mismo.

Armagnac X.O.

40 % vol.

Nuestro armagnac superior ha envejecido durante 10 años en barrica y destaca por su sabor lleno de carácter.

Brandy de Jerez

Muy probablemente España sea el país con la más larga tradición en brandis de toda Europa y, a la vez, el mayor productor del mundo. El 90% de los brandies españoles proceden de la zona de Jerez de la Frontera cerca de Cádiz junto a la costa atlántica de Andalucía.

Brandy de Jerez

Solera Gran Reserva, 40% Vol.

Al igual que el jerez, también el brandy de Jerez se produce siguiendo el método de soleras y criaderas, rellenándose las barricas de la hilera inferior con el destilado procedente de la hilera inmediatamente superior hasta así llegar a la última solera. No es hasta entonces que usted lo podrá catar. A menudo un brandy del nivel de calidad Solera Gran Reserva ha envejecido de diez a quince años o incluso más. Así nace un producto dotado de una enorme concentración en aromas, suavidad y complejidad de sabor con matices a madera de caoba, café y chocolate.

Calvados



Si aceptamos que la manzana es el fruto prohibido de la Biblia, entonces por fuerza Normandía debe ser el paraíso. La pequeñas manzanas ácidas de Normandía no pueden competir con las manzanas de mesa que se ofrecen en el supermercado, pero el producto final que resulta de ellas se codea con orgullo con los destilados de mayor prestigio a nivel mundial. Se dice que en una ocasión Hemingway afirmó que sin calvados el mundo sería más pobre ("*A world without calvados would be a poor world indeed*")... y conste que él era buen conocedor del universo de los licores y destilados.

Calvados Reserva V.S.O.P.

40% Vol. Son cuatro los años de envejecimiento en barrica de roble con los que cuenta el Calvados Reserva. Acentuado olor a manzanas crujientes y una ligera nota de vainillina.

Calvados añejo "Napoleon"

40% Vol. Procedente del Pays d'Auge, en el corazón de Normandía, este valioso destilado de sidra ha permanecido 16 años en la barrica de madera antes de que usted lo pueda ahora saborear y disfrutar en plenitud.

Whisk(e)ys



No es por casualidad que el whisky o whiskey - tal y como distintamente le llaman ingleses, irlandeses, escoceses y americanos - recibe el apelativo de "agua de vida". Desde la calidad del agua pasando por las propiedades de la turba y hasta el envejecimiento en la barrica más idónea... una vida entera no ofrece suficiente tiempo como para desvelar y conocer todos los secretos de su producción. Y como que además la oferta en el

mercado resulta abrumadora de tan amplia, nosotros en VOM FASS hemos optado por encargarnos para usted una reducida pero sumamente selecta selección de whisk(e)ys. Se trata de pequeñas partidas que usted no puede encontrar en ninguna otra parte. Partidas que destacan por sus excepcionales y extraordinarios sabor, aroma, color, envejecimiento y origen geográfico.

Sabía usted...en qué se diferencian los diversos tipos de whisky?

Malt: Hecho sólo usando cebada malteada

Single Malt: Malt procedente de una sola destilería

Islay: Whisky destilado en la isla 'Islay'

Single Cask: El whisky procede de un único barril.

Whiskey: Grafía irlandesa/americana/canadiense

Whisky: Grafía escocesa

Vatted: Mezcla de varios Single Malts.

Scotch Highland Single Malt Whisky

Macduff Distillery

40% Vol. 27 años

Un single malt de categoría superior. Su agradable y típico sabor a malta con complejos aromas a barrica, su retrogusto prolongado entre dulce y delicadamente ahumado y su carácter noble por el envejecimiento en barrica de madera durante un cuarto de siglo hacen que éste sea un whisky exclusivo, para los momentos más especiales.

Scotch Highland Single Malt Whisky

Glencadam Distillery

40% Vol., 13 años

Este whisky destaca por su fino aroma con suaves notas de barrica y un matiz de vainilla. Retrogusto duradero, redondo y dulce, delicadamente salado y con una nota de pimienta.

Scotch Highland Single Malt Whisky

Ben Nevis distillery

40% Vol. 12 años

Destilería ubicada a los pies de la montaña más alta de Gran Bretaña « Ben Nevis » (= montaña nevada y nubosa). La destilería lleva el mismo nombre y utiliza sus aguas cristalinas provenientes de las alturas para crear un whisky de color oro vivo y fresco en nariz, con aroma de turba, elegante, afrutado (particularmente piña). En boca, un ligero sabor a pimienta agradablemente azucarado, y un final suave y persistente.

Scotch Speyside Single Malt Whisky

Braeval Distillery

40% Vol. 12 años

Ésta destilería abrió en 1973 y fué cerrada en 2002. Originalmente su nombre completo era « Braes of Glenlivet ». En 1995, su nombre cambió a Braeval. Este whisky tiene una coloración amarillo paja, en nariz, notas de frutos de verano, de malta y aromas de barril de madera. Su cuerpo es ligero, suave y ofrece un final de boca cálido y agradable.

Scotch Speyside Single Malt Whisky

Linkwood Distillery

40% Vol. 11 años

Este whisky tiene aromas suaves, pero posee un indiscutible carácter de jerez con un ligero sabor ahumado y seco. El retrogusto es seco, suave y de gran fineza.

Scotch Lowland Single Malt Whisky

Auchentoshan Distillery

40% Vol. 12 años

Este whisky es de aroma y sabor suaves, ligeramente afrutado y con delicadas notas de barrica, así como de retrogusto largo y dulce.

Scotch Islay Single Malt Whisky

Bunnahabhain Distillery

40% Vol. 11 años

El whisky escocés Islay Single Malt se caracteriza por sus fuertes aromas ahumados. La frescura mezclada con los perfumes de malta y de turba combinados con una suave brisa de mar hacen de este whisky un indispensable.

Scotch Islay Vatted Malt Whisky

Mc Douglas Distillery

43% vol. 3 anys

La cebada germinada, tostada en el horno de malta por encima de un fuego de turba, confiere a este whisky de sabor intenso y lleno de carácter su aroma ahumado, marino, a algas y turba. Sorprendentemente dulce al paladar y con retrogusto prolongado.

Isle of Arran Single Malt Whisky

40% Vol., 6 años

Este whisky es relativamente suave y tiene un sabor entre especiado y dulzón con una interesante nota de pimienta.

Irish Single Malt Whiskey

Cooley Distillery

40% Vol. 8 años

Este whiskey destaca por su sabor pleno y aroma cremoso a malta. Un whisky extraordinario para buenos conocedores y amantes del malt, pero también para quienes están iniciándose.

Irish Peated Single Malt Whiskey

Cooley Distillery

40% Vol. 8 años

Este whiskey de la destilería Cooley se caracteriza por aromas ligeros y afrutados acompañados de aromas claramente a humo y turba. Al paladar, se muestra al principio aterciopelado y dulce como la miel, para luego desplegar notas afrutadas y de malta y su pleno aroma a turba. El retrogusto es complejo, equilibrado con reminiscencias a roble y vainilla.

NUESTROS PRODUCTORES - DESTILERÍAS

Ben Nevis

Ben Nevis se sitúa justo al pie de la montaña de quien coge su nombre. Con sus 1343 metros Ben Nevis es la montaña más alta de Bretaña. La destilería fue fundada en 1825 por "Long John" McDonald y creció muy rápido: en 1877 había 51 personas trabajando. Los problemas de la industrias y las guerras mundiales provocaron cambios de dueño y en 1986 la producción cesó. Después de tres años la empresa nipona se interesó por Ben Nevis y la compró. Después de una renovación, abrió otra vez en 1991. Gran parte de la producción se manda a Japón donde se usa para mezclas con whiskys nacionales. Se usa el agua de los dos lagos cercanos a la montaña. Compran la cebada ya malteada, y ligeramente ahumada, de una empresa en Sutherland y producen su whisky en dos alambiques. Usan barriles de Jerez y de bourbon.

Glencadam

George Cooper fundó la destilería en 1825 cerca de la ciudad de Brechin. En 1827 fue vendida a David Scott y después siguieron algunos cambios más. En 1985 un mezclador de Edimburgo, Gilmour Thomson and Co, la compró para usar en su blend "Gilmour Thomson's Royal" que era el favorito de King Edward VII. Durante los años de guerras la destilería dejó la producción. Más tarde, en 1954, Ballantines, parte de Hiram Walker, la compró, la renovaron y modernizaron. Después de unas fusiones la propiedad era de Allied Domecq Limited quien cerró la destilería en el 2000. En 2003 Angus Dundee Distiller se convirtieron en los propietarios y reanudaron la destilación el mismo año. La producción se usa en whisky blended.

Braeval (cerrada en 2002)

Una destilería joven y desafortunadamente con una vida muy corta. Construida en 1973-1974 por Chivas para producir whisky a sus blends. Chivas Brothers fue comprado por Pernod Ricard 2001 y sólo un año más tarde cerraron. En su vida tuvo mucha actividad, en 1975 dos alambiques fueron añadidos a los tres originales, y en 1978 otro más. Entonces la producción llegó a 4 millones de litros anuales, ¡con la posibilidad de duplicarla! En 1995 cambiaron el nombre de Braes de Glenlivet a Braeval para evitar la confusión con The Glenlivet. Las pocas botellas de single malt de la destilería llevan el primer nombre "Braes de Glenlivet".

Linkwood

Linkwood fue fundada en 1821 por Peter Brown. No está claro si la destilación empezó en el mismo año o en 1824. El nombre viene de la granja de la familia. Después de su muerte, su hijo William Brown, cogió las riendas durante los siguientes 30 años y dio a la destilería una buena reputación. En 1872 fue totalmente renovada. La familia creó la empresa Linkwood-Glenlivet en 1898 y entró en la bolsa. Después del cambio de siglo Innes Cameron fue el director. Innes, que ya estaba involucrado en la industria de blended, aseguró las ventas con sus contactos. Murió en 1932 y en 1936 Distillers

Company Limited (DVL) compró la destilería, que tuvo que cerrar durante la segunda guerra mundial. Cuando abrió, Robert Mackenzi era el director. Dicen que Robert no hizo ningún cambio en la destilería, ni siquiera podían quitar las telarañas, por miedo a que pudiese cambiar el sabor del whisky. Fue renovada en 1962 y 1971 y en la última renovación triplicaron la productividad, de 2 a 6 alambiques. Cerró en 1985 pero abrió otra vez en 1990.

El propietario hoy es Diageo y el whisky producido está principalmente usado en blended como White Horse, Haig, Bells and Dimple. Pocas botellas de single malt se venden con 12 años en la serie "Flora & Fauna" y también hay single malt de embotelladores independientes.

El agua viene de manantiales cerca del lago Loch Milbuies. Compran la malta de alguna de las fábricas de Diageo y está ligeramente ahumada. Envejecimiento en barriles de Jerez y bourbon.

Mc Duff

Macduff, situada en la ciudad de Banff, tiene una particularidad: el single malt que producen se vende bajo el nombre Glen Deveron y no Macduff. Glen Deveron es el nombre del río al lado del cual está la destilería.

Fue construida en 1962 por la familia Duff y unos empresarios. Como es una destilería joven también es moderna. En los años 1966 y 1968 un alambique fue añadido a los dos originales.

En 1972 fue vendida a William Lawson, parte de Bacardi. En 1990 añadieron un quinto alambique.

Gran parte de la producción acaba en los blended de William Lawson, por ejemplo Grand Macnish, Islay Mist (Vatted), Lauders y Strathbeg. Embotelladores independientes venden el single malt bajo el nombre Macduff.

Auchentoshan

Una de las tres destilerías aún activas en Lowlands. Situada cerca de Glasgow, es una buena candidata para una visita para aprender más del sistema de triple destilación que se utiliza en los whiskys de Lowlands. La destilería se fundó en 1823. Después de algunos cambios de dueños ha acabado en las manos de Morrison Bowmore Distillers (Suntory). El nombre Auchentoshan significa "en la esquina del campo". El agua proviene del lago "Loch Cochna" en Kilpatrick Hills y compran la cebada de grandes almacenes. La cebada no está ahumada. Las otras dos destilerías de Lowlands son Bladnoch y Glenkinchie.

Bunnahabhain

Bunnahabhain fue fundada en 1881 por William Robertson en el norte de la isla Islay. Eran los años en que el whisky blended arrasaba y Bunnahabhain fue construida para aprovechar el boom y la destilación empezó en 1883. Junto con la destilería también se construyeron edificios para los trabajadores, una carretera, un muelle e incluso una pequeña escuela. Así que en poco tiempo se convirtió en un pueblo pequeño. En 1963

duplicaron la capacidad, de 2 a 4 alambiques. En 1982 a 1984 sufrieron la única parada en la destilación. En 2003 la destilería fue vendida a Burn Stewart Distillers (junto con la marca Black Bottle). Hoy en día sigue produciendo principalmente para hacer blended; sólo un 10% de la producción sale a venta como single malt. Tienen un manantial muy cerca de la destilería y es de donde cogen el agua. A diferencia de las otras destilerías de Islay esta agua no tiene mucha turba, algo que se nota en el whisky. La cebada proviene de tres sitios; muy poco de Port Ellen Maltings con un toque de humo, 1-2ppm, y la mayor parte dividido entre unas centrales en Berwick y Speyside.

Isle of Arran

Una destilería joven, dinámica e independiente. Abrió en 1995 y las primeras gotas salieron a las 14.29 un jueves el 29 de junio del mismo año. La isla de Arran se encuentra en la costa oeste entre Ayrshire y Kintyre a la misma altura y cerca de Islay. Uno de los fundadores, Harold Currie, había trabajado antes como director en Chivas y en Pernod Ricard. La isla de Arran es muy bonita y conocida como "Escocia en miniatura" porque allí se encuentran todas las facetas de la naturaleza escocesa. En los principios del siglo 19 había unas 50 destilerías en la isla, la mayoría ilegales. Poco a poco fueron cerrando y la nueva destilería es la primera (y única) en 150 años. Los primeros whiskies salieron al mercado en 1998, y en 2003 sacaron más variedades, y en 2005 el primero con 10 años. Hoy en día experimentan con distintos barriles, por ejemplo champan y coñac. El nombre Arran significa algo como "El sitio de los picos altos".

Cooley

Irlanda es sin duda el mejor productor de whiskey del mundo, y dentro del sector Cooley Distillery lleva 20 años complaciendo a los paladares más exigentes. Cooley Distillery es la única destilería independiente de propiedad irlandesa en el país. Perfectamente situada, a los pies de las Montañas Cooley, la Destilería tiene su propio manantial de agua mineral procedente del Río Sliabh na Gloch, lo que aporta a sus whiskeys una calidad y personalidad únicas.

Cooley pretende revivir muchas de las marcas históricas y de las técnicas tradicionales de destilado del whiskey irlandés, desde los de grano único a los de malta única, pasando por todos los demás. Cooley ha obtenido más de 250 Premios Internacionales por sus whiskeys, y recientemente ha sido reconocida por la élite de la industria como "Destilería Europea del Año", y "Destilería Mundial del Año" en los Premios Internacionales al Vino y Licores.

Cooley es única, ya que cuenta con destilado de grano y de malta, lo que les permite crear una amplia gama de estilos de whiskeys. Su cartera de marcas de este licor brinda a los clientes la oportunidad de disfrutar de un amplio espectro de sabores dentro del whiskey irlandés.

INFORMACIÓN SOBRE EL MUNDO DEL WHISKY

Whisky de Escocia

Escocia produce whisky de malta y de grano, y obviamente blended. Los single malt son las estrellas pero en cuanto a producción, grain whisky es el número uno con diferencia. Se usa para hacer blended que es la estrella de ventas.

Los whiskys de malta se hace en pot stills, el alambique tradicional, con doble, o en unos casos, triple destilación. Para poder llamarse whisky tiene que ser envejecido un mínimo de tres años en barril de roble de una capacidad máxima de 700 litros. Según la legislación, no se puede añadir nada al whisky para mejorar su sabor. La única excepción es el caramelo que se puede añadir para rectificar el color.

En principio, los toneles son de roble americano o francés utilizados previamente por las bodegas de jerez españolas y por los productores de bourbon de kentucky. También se pueden encontrar toneles de brandy, oporto y ron. La mayor parte del Whisky está rectificado, o sea que se ha diluido con un poco de agua antes de introducirlo en el tonel de roble. Al embotellarse se vuelve a diluir, con una concentración del 40 por ciento para los países de la Unión Europea y del 43 por ciento para el whisky que se exporta.

Cada año se evapora entre el 2 y el 5 por ciento del whisky contenido en el tonel. El nombre poético de esta costosa evaporación es « la porción del ángel ». La mayor parte del whisky se deja añejar entre ocho y quince años. Los periodos normales de añejamiento son : 8 años, 10 años, 12 años, 14 años y 15 años. A no ser que el whisky proceda de un solo tonel, en cuyo caso estará identificado como tal, el whisky escocés de malta es el resultado de combinar un número de toneles que son generalmente, pero no siempre, de la misma edad y de la misma destilería. La edad indicada en las botellas de whisky corresponde a la edad del whisky más joven que contiene.

Highlands/Speyside : dulces, claros, bastante sutiles y con una pronunciada nota afrutada y melosa

Highlands septentrionales : más fuertes y con más cuerpo

Lowlands : secos, grado de volatilidad y de nivel alcohólico

Islay : intensos, salados, con rastros de turba y algas marinas.

Whiskey de Irlanda

Irlanda, que quizás una vez fue la cuna del whisky, ya no es un gran productor de whisky. Hoy produce single malt, single grain, pure pot still y blended. El proceso es algo diferente de los whiskys de Escocia. Los whiskys suelen ser destilados tres veces (válido para pot still y columna). No usan turba y por tanto no se encuentra el sabor ahumado tan característico en maltas de Escocia. Pure pot still se encuentra solamente en Irlanda. Envejecimiento según la ley es de un mínimo de tres años en barril de roble.

TIPOS DE WHISKY

Whisky de malta

Whisky hecho sólo usando cebada malteada – típico de las destilerías de Escocia donde casi todas destilerías son de malta. Se destila en “pot still”, el alambique tradicional; de cobre y con forma de cebolla. Un whisky potente, con sabor y carácter.

Single malt

Whisky de malta de una sola destilería. Contiene una mezcla de whiskys de varios barriles. La mezcla admite que el whisky tenga un sabor similar, o por lo menos en línea con las características de la destilería. Normalmente el nombre del whisky es el nombre de la destilería y viene con una indicación de cuantos años ha permanecido en barril.

Pure malt, vatted malt, blended malt

Mezcla de whiskys de malta de varias destilerías. Sólo whisky de malta, nada de whisky de grano está permitido.

Blended whisky

Blended, mezclado, se refiere a una mezcla de whisky de malta con whisky de grano para obtener un whisky suave, pero a la vez con complejidad y sabor. El contenido de malta suele ser entre 10% y 50%. Algunas marcas premium aumentan la cantidad de malta hasta 60% para obtener más sabor (como por ejemplo Chivas). Los whiskys usados pueden ser, y son, de distintas destilerías. El punto fuerte de los blends es que se puede hacer mezcla y mantener el mismo sabor año tras año, mientras un malt whisky cambia.

Single cask

Un whisky de sólo un barril. No está mezclado con ningún otro whisky. También pueden ser de “Cask strength” (ver abajo) en ese caso es la esencia pura del whisky y una expresión única de cada barril.

Cask strength

Whisky directamente del barril, sin ninguna reducción del alcohol con agua lo que significa que tiene de 50 a 63 grados. Se puede probar como es, pero para disfrutarlo se recomienda un poco de agua.

Por favor tenga en cuenta que, dependiendo del tipo de whisky, la disponibilidad puede ser limitada.