

Tevasa fabrica en Jerez las botas de roble donde envejece el güisqui escocés

La tonelera tiene dos aserraderos en el norte de España y exporta el 90% de su producción

E. FREIRE / SEVILLA

19/10/2015 - 8:00 H.



Narciso Fernández rodeado de botas, durante el tratamiento con fuego que se utiliza para darles forma /ABC

En una copa de **The Macallan** o de **Cutty Sark** hay sutiles matices que aporta la empresa **Terrenos y Vasijas (Tevasa)**. La destilería Edrighon, que elabora algunos de los mejores whiskies escoceses —una muestra son las dos marcas citadas—es el principal cliente de esta tonelaría jerezana dedicada a fabricar botas de roble para el mercado bodeguero mediante un proceso casi artesanal anclado en la tradición.

Narciso Fernández Iturrospe, gallego de Lugo, preside el negocio familiar, que se apoya en dos patas complementarias: una en Jerez de la Frontera y otra en el Norte de España. En Galicia y Cantabria, **Forestal Peninsular** explota dos aserraderos donde la madera de roble se transforma en duelas, las tablas que forman las paredes curvas de las barricas y toneles. Y en la cuna gaditana del vino generoso, Tevasa fabrica las botas de estilo jerezano, que vende principalmente a destilerías de Escocia y Japón, aunque entre sus clientes también se encuentran algunas bodegas españolas. La nipona **Santori**, Bodegas Franco-Españolas o **Viña Tondonia** están en su catálogo.

La tonelería tiene capacidad para producir entre 22.000 y 25.000 **botas de roble** al año. El 90% va a la exportación. La compañía facturó 14 millones de euros en 2014 y prevé crecer un 20% este año, según adelanta Narciso Fernández. Por su parte, la filial maderera, Forestal Peninsular, mueve un negocio de 6 millones de euros. La compañía emplea a 80 personas en Jerez y 60 en sus aserraderos norteños. «No hemos notado tanto la crisis, el güisqui bueno no ha tenido años malos», señala el empresario.

«La mejor bota para el güisqui, por tradición, es la de **roble español envejecido con oloroso de Jerez**», explica Fernández Iturrospe. «La historia de la bota está muy ligada a la de la rueda. Se hicieron así por su facilidad de movimiento. **Una bota es un producto ergonómicamente perfecto**», afirma el empresario. Cada una de estas barricas lleva entre 32 y 36 duelas, que se ensamblan sin juntas, solo con la ayuda de un fleje metálico que las comprime. «La forma se la da el agua y el fuego, la llama que calienta lenta e intensamente la madera húmeda», apunta.

Un tostado interior medio «para despertar aromas a **frutos secos y chocolate**, no a carbón»; y el envejecimiento en bodega durante dos años con vino generoso aportan esos matices al buen escocés.

0 COMENTARIOS

IMPRIMIR

COMPARTIDO:

0 0

G+1

ENVIAR E-MAIL