

La República, el primer gin andino creado en Bolivia

La empresa paceña Master Blends creó el primer destilado de altura utilizando ingredientes de la región sudamericana inspirada en los Andes imponentes.

Página Siete, domingo, 01 de junio de 2014



Fotos: Andrea Martínez / Página Siete. Joan Carbó y Daniel Lonsdale muestran La República, el primer gin boliviano. Alejandra Pau / La Paz

Tiene un sabor sutil y cuando llega al paladar de quien lo prueba cuenta la historia de su origen en los Andes. La ulupica, el huacatay, el locoto y dos frutas son algunos ingredientes del primer gin, o ginebra, hecho en Bolivia... Su nombre es La República.

Según sus creadores, el primer gin que se produce en Bolivia pretende trascender las fronteras y, a través de su aromas y sabor, dar un recorrido por las cordilleras del continente sudamericano.

Fue la empresa Master Blends que creó el Supay Picante, un aguardiente de locoto, la que decidió materializar la idea de hacer el primer ginebra boliviano, pero con una característica que represente a la región andina.

"Más allá de un concepto nacional, es uno territorial. Es decir, está hecho con botánicos andinos del territorio sudamericano; nosotros tenemos muy claro que tenía que ser de los Andes, y que las personas bebiendo este gin se sientan como si tuviesen un pasaporte andino", manifiesta su creador, el enólogo español Joan Carbó.

Para Daniel Lonsdale, socio de Master Blends, se trataba de establecer una especie de república que se "independice" de un mercado boliviano que, excluyendo a los vinos y singanis, produce bebidas alcohólicas de muy baja calidad, "era necesario establecer un estándar".

La idea nació en 2011 en España. Cuando la madre de Carbó le preguntó ¿Qué vas a ir a hacer a Bolivia? Él le respondió "voy a hacer un gin boliviano".

Quirquiña, molle, tumbo...

El enebro es una baya oscura, de sabor intenso, muy aromática que se constituye tradicionalmente en la base de las ginebras del mundo.

A este ingrediente, que llega desde Macedonia a Bolivia, se le unieron el cardamomo, el anís, la naranja, el limón, la canela, el cilantro y el jengibre. Estos insumos representan el otro 70% de la composición de la bebida en el estándar internacional.

Pero para plasmar a los Andes se debió sumar otros ingredientes. Además del huacatay, el locoto y la ulupica se incluyeron chirimoya, tumbo, quirquiña, qoa y molle. Así, ocho ingredientes del mundo se encontraron con ocho que se producen de la región

sudamericana.

Desde hace poco más de un mes La República se puede encontrar en el mercado paceño. Totalmente diferente

Al degustarlo, acentos frutados y de especias pueden ser más percibidos por unos que por otros. Carbó afirma que "eso es lo divertido".

Antes de que se inicie la producción, los aromas de la chirimoya, el tumbo, el huacatay y los demás invaden la destilería. Poco a poco, se van incorporando a lo que será el espíritu de la bebida.

Ése es su sello particular, lo que marca una diferencia definitiva con las otras ginebras del mundo, según explican. Ninguna "casa" que hace esta bebida utiliza productos frescos por las limitaciones que conlleva.

"Por ello, el espíritu que se recoge en el destilado es fresco y provoca sensaciones frutales (...). Por la altura es un gin que -a diferencia de estar al nivel del mar- se cocina a menor temperatura; por eso los aromas se mantienen", dice Carbó.

El gin se destila en un alambique tipo charentais, que fue transportado desde España.

El resultado final es una botella que contiene 750 mililitros con 40% de volumen alcohólico producido a 3.628 metros sobre el nivel del mar.

"Para mí, ese resultado final es el sabor del hogar. Lo mismo que sus aromas que te pueden llevarte al pasado", dice Lonsdale.

El escudo y las mezclas

Ya recibieron su primer pedido, mil botellas se enviarán a Perú.

La botella de La República se presenta autónoma e independiente. Tanto que tiene su propio escudo como etiqueta.

El escudo lleva a Inti y a Killa, el Sol y la Luna, como sus regentes. Cuatro estrellas simbolizan a los cuatro socios y, a ellas, se suman sus 16 ingredientes a los lados del escudo. Al centro, dos llamas se encuentran en pleno baile. Los colores predominantes son el rojo, amarillo y verde y, también figura el Illimani.

Para el gerente de bar del restaurante Gustu, Gustavo Segat, La República es una bebida que va muy bien con los frutos rojos, con el agua tónica y la yerba mate.

"Hay un cóctel que hacemos que se llama Aviation con lavanda, guindas y toronja. Es un poco seco, pero es perfecto como aperitivo antes de cenar".

Su color transparente tiene la capacidad de convencer incluso a quienes no son aficionados al gin. Pero la apuesta por los Andes es sólo un inicio, tienen previsto a futuro crear la versión amazónica de La República.

Los matices herbáceos, una faceta refrescante y sutil resultan en un sabor que revive esa geografía sudamericana rica y cambiante. Al probarlo, surge ese recuerdo de valles templados y el frío del altiplano en donde se producen sus ingredientes, sólo hace falta un sorbo.