

Constanza González y Pablo Santander mostraron su destilado Erva en el festival Coctelera

Químicos farmacéuticos dejaron sus trabajos en un laboratorio para hacer gin

JOAQUÍN RIVEROS

Dos años atrás, la pareja conformada por Constanza González (36) y Pablo Santander (34), químicos farmacéuticos de la Universidad de Chile, tomaron una decisión difícil y que pocos se atreven a tomar. Ambos tenían muy buenos trabajos en un laboratorio farmacéutico transnacional, pero también querían emprender con algo. Amantes del gin, pensaron que una buena opción era elaborar uno propio, pero que fuera distinto a todo lo que hasta entonces habían probado. Compraron un alambique para destilar alcoholes y se pusieron manos a la obra. Ahora venden el gin Erva (yerba en portugués), con el cual participan en Coctelera Festival, cuya novena versión comenzó este miércoles en la explanada de la Ciudad Empresarial.

En el lugar hay más de 60 barras donde las principales marcas de destilados ofrecen cocteles, además diez cervecerías locales. A eso se suman stands gastronómicos, foodtrucks, concursos de bartenders y shows, entre los cuales destaca Gepe.

Gin Erva

Aunque parezca lejano, la condición de químicos farmacéuticos les daba a González y Santander una gran ventaja en la elaboración del gin.

“En nuestra carrera la destilación es un tema importante, que incluso tiene un ramo específico, porque se usa para hacer aceites esenciales. En el gin la destilación es clave y nosotros tenemos esa ventaja, que sabemos destilar muy bien para obtener alcoholes de muy buena calidad”, explica González.

Además del enebro, la yerba común macerada que define que un alcohol sea gin, González y Santander querían agregar al suyo algún otro ve-



RICHARD SALGADO

La pareja tuvo una asignatura de destilación cuando cursaba la carrera de Química y Farmacia en la Universidad de Chile.

getal que le diera un carácter distinto. “Buceamos en el mundo de la botánica, hasta que dimos con un vegetal distinto, la lima kaffir, que tiene un aroma y sabor muy particulares y se usa en la comida thai”, agrega.

A la lima kaffir y el enebro, sumaron pomelo, naranja, lavanda, cedrón, laurel, cuatro tipos de pimientas, cardamomo, lemongrass, pepino y jengibre.

González describe su producto: “En nariz, predomina su intenso y perfil aromático, que juega con notas cítricas, frescas y herbales, entregadas por la lima kaffir, el pomelo, la naranja y el cedrón. En boca destaca la presencia del enebro acompañado de leves matices especiados, pudiendo identificarse notas de jengibre y pimienta, que conviven armoniosa-

mente con el frescor de los cítricos y el pepino. Es un gin aterciopelado y redondo para el paladar”.

Hace un mes y medio los dos socios abrieron al público su destilería en Providencia, donde venden su gin, de 45 grados de alcohol, a \$25.990 (@garden.destileria en Instagram).

El gin Erva es una de las 17 marcas de la nueva Asociación del Gin Chileno, que este miércoles tuvo su presentación oficial en Coctelera.

“El grupo busca promover la industria local, destacar el alto estándar del destilado nacional y robustecer la actividad. Chile Gin está conformado por destilerías locales ubicadas entre Atacama y Maule, muchas de ellas reconocidas y premiadas internacionalmente, con un sello artesanal en la generación del destilado”, explica

Cristián Silva, presidente de Chile Gin (@somoschilegin).

“La idea del gremio es crear una instancia de relacionamiento y trabajo que fortalezca esta actividad para dar visibilidad a sus asociados y productos, vincularse con otras industrias afines, fomentar la investigación, desarrollo e innovación y explorar y facilitar la exportación de gin a otros países”, agrega.

Otra novedad de la feria es Mocktelera, un espacio dedicado a los cocteles sin alcohol, que son gratuitos. Esto como una forma de integrar a quienes no beben alcohol y también de entretener a quienes manejan. A eso se agrega una promoción con descuentos en Cabify para quienes toman y quieren volver a sus casas sanos y salvos.

Entre otros vegetales macerados, tiene lima kaffir, un ingrediente que se usa en la comida thai.