

Fecha: 11-01-2024
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Químicos farmacéuticos dejaron sus trabajos en un laboratorio para hacer gin

Pág.: 15
 Cm2: 522,5

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

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

Do-
 s años atrás, la pareja confor-
 mada por Constanza González
 (36) y Pablo Santander (34),
 químicos farmacéuticos de la Univer-
 sidad de Chile, tomaron una decisión
 difícil y que pocos se atreven a tomar.
 Ambos tenían muy buenos tra-
 bajos 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 enton-
 ces habían probado. Compraron un
 alambique para destilar alcoholes y
 se pusieron manos a la obra. Ahora
 venden el gin Erva (yerba en portu-
 gués), con el cual participan en Coc-
 telera Festival, cuya nove-
 na versión comenzó este
 miércoles en la explanada
 de la Ciudad Empresarial.
 En el lugar hay más de 60
 barras donde las principa-
 les marcas de destilados
 ofrecen cocteles, además
 diez cervecerías locales. A
 eso se suman stands gas-
 tronómicos, foodtrucks,
 concursos de bartenders
 y shows, entre los cuales
 destaca Gepe.

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

Gin Erva

Aunque parezca lejano,
 la condición de químicos
 farmacéuticos les daba a

González y Santander una gran ven-
 taja 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 noso-
 tros tenemos esa ventaja, que sabe-
 mos destilar muy bien para obtener
 alcoholes de muy buena calidad",
 explica González.

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



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 botá-
 nica, 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, suma-
 ron 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, entrega-
 das 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 so-
 cios 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 mar-
 cas de la nueva Asociación del Gin
 Chileno, que este miércoles tuvo su
 presentación oficial en Coctelera.

"El grupo busca promover la indus-
 tria 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 internacio-
 nalmente, 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 produc-
 tos, 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 Mock-
 telera, un espacio dedicado a los coc-
 teles 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.

RICHARD SALGADO