

Fecha: 19-05-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Con un alambique portátil, ingeniero agrónomo enseña a destilar a domicilio

Pág.: 23
 Cm2: 729,3
 VPE: \$ 4.010.565

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

"Hay gente que quiere hacer gin con cualquier cosa", cuenta Francisco Martín

Con un alambique portátil, ingeniero agrónomo enseña a destilar a domicilio

Emprendimientos ayudan a aficionados a profesionalizar la técnica de la preparación de licores.

WILHEM KRAUSE

Francisco Martín, ingeniero agrónomo, es socio del gin Dr. Masker. Un día notó que, en su círculo cercano, muchos querían aprender a hacer sus propios licores, pero nadie coincidía ni con la agenda ni con el formato.

"Costaba mucho coordinar el lugar para que todos estuvieran de acuerdo y poder hacerlo en conjunto", recuerda. "Algunos querían aprender a usar un alambique, otros a elaborar su propio licor o destilado. Entonces, claro, había que personalizarlo".

Así nació la idea de ofrecer cursos a medida, pero aún faltaba resolver el tema del lugar. "Nuestra destilería está en Curicó. Algunos podían ir, pero a otros, por la distancia, se les complicaba un poco más". La solución vino en forma de un alambique portátil de 30 litros. "Es más pequeño, fácil de mover, se puede instalar en cualquier lado: en un departamento, una casa. Funciona sin peligro, con todas las normas de seguridad", asegura.

En cualquiera de sus versiones -un curso básico de 3 horas o uno avanzado de 5-, los participantes no solo aprenden teoría: alcanzan a destilar una botella durante la sesión. "El curso se puede orientar sólo a pisco, a whisky, a gin: los contenidos se arman de acuerdo a las necesidades de cada cual. El básico está orientado a gente que no tiene ningún conocimiento sobre destilación ni alcoholes; el avanzado, para quienes ya tienen una base y quieren profundizar en temas técnicos, legales o comerciales", detalla.

En ese formato extendido se habla de la Ley de Alcoholes y los pasos necesarios para crear y lanzar un producto al mercado. "Las personas se contactan y yo les entrego un pequeño cuestionario para acotar ideas y objetivos. Según el interés de cada uno armo los contenidos y coordinamos la fecha y hora. Si es a domicilio, voy a la casa y hacemos el curso ahí". "A veces hay grupos que quieren aprender todos juntos. Se puede, por otro precio, obviamente", aclara.



Francisco Martín y su alambique portátil de 30 litros.

¿Valores? Parten en \$300.000.

Si se trata de abordar el tema legal de destilar alcoholes, ¿cobra por ir a conversar no más?

"Claro, puede ser solo por conversar y tomarse un gin tonic juntos, jajá. No. La idea es que la gente, sobre todo cuando quiere sacar su propio producto al mercado, no se equivoque con aspectos legales, con ocupar algún producto que no esté permitido en Chile. Ciertas raíces o hierbas pueden ser tóxicas al extraerlas con el alcohol. Hay gente que quiere hacer gin de cualquier cosa y, de repente, sacan los productos al mercado y se dan cuenta de que no cumplen con esos temas".

¿Qué error común se comete al crear marcas propias?

"No revisar bien el tema de costos. Hay muchos ítems que no se toman en cuenta al principio, como marketing y mano de obra, incluso de uno mismo. Si la empresa crece, vas a tener que contratar a alguien y hacer publicidad".

¿Cómo mejora eso con sus clases?

"La asesoría personalizada incluye enseñar cómo sacar bien los costos. Nosotros tenemos una tabla armada

con todos los costos que hay que considerar: marketing, insumos secos como botellas y tapas, materias primas, ya sea vino, alcohol, botánicos, lo que sea".

¿Le tincó? Puede contactar a Martín al mail comercial@upwine-drinks.com.

Instrumento maravilloso

En 2015 Celso Loyola, interesado por la destilación artesanal, comenzó a investigar equipos, instrumentos y materias primas. "Supe que era posible preparar en casa mis propios productos, usando un instrumento maravilloso llamado alambique", rememora. Con el tiempo, en 2017 decidió enseñar lo aprendido, con un enfoque centrado en la creatividad y el desarrollo de productos únicos. "Empecé a orientar a mis alumnos hacia el valor de la innovación", define.

En su página web se pueden comprar alambiques, instrumentos, materias primas y literatura especializada. También ofrece cursos online y presenciales. "Contamos con la modalidad online para los cursos de elaboración de whisky, gin y aceites esenciales. Cada uno tiene tres videos pregrabados a los que el alum-

no puede acceder de manera permanente. Y si tienen dudas, las pueden resolver conmigo directamente por WhatsApp".

Los talleres presenciales se realizan una vez al año en Santiago y duran 8 horas. El curso base se llama "El arte de la destilación" y cubre desde los fundamentos del proceso hasta la fermentación, tipos de alambiques y su uso práctico (más info en alambiqueschile.cl, <https://acortar.link/pxorZj>).

"La idea es que el alumno pueda aprender desde cero y experimentar todo el proceso en una jornada teórico-práctica", explica.

¿Es necesario tener implementos antes de tomar un curso de destilería?

"No necesariamente. Se puede comenzar tomando la formación teórica para conocer los fundamentos del proceso. Muchos alumnos comienzan tomando el curso online que les permite tener un contexto, resolver dudas y definir los productos que quieren elaborar. Por nuestra experiencia, hemos visto que tomar el curso convierte el proceso de destilación en una oportunidad de emprendimiento y es cuando nuestros alumnos dan el siguiente paso".