

CANTABRIA ECONOMICA

NUMERO 239

FEBRERO 2013

PRECIO: 2,75 EUROS

**GUTIERREZ
LIEBANA
LEVANTA EL
CONCURSO DE
ACREEDORES**

**LAS VENTAS
AL EXTERIOR
NO CRECEN
LO SUFICIENTE**

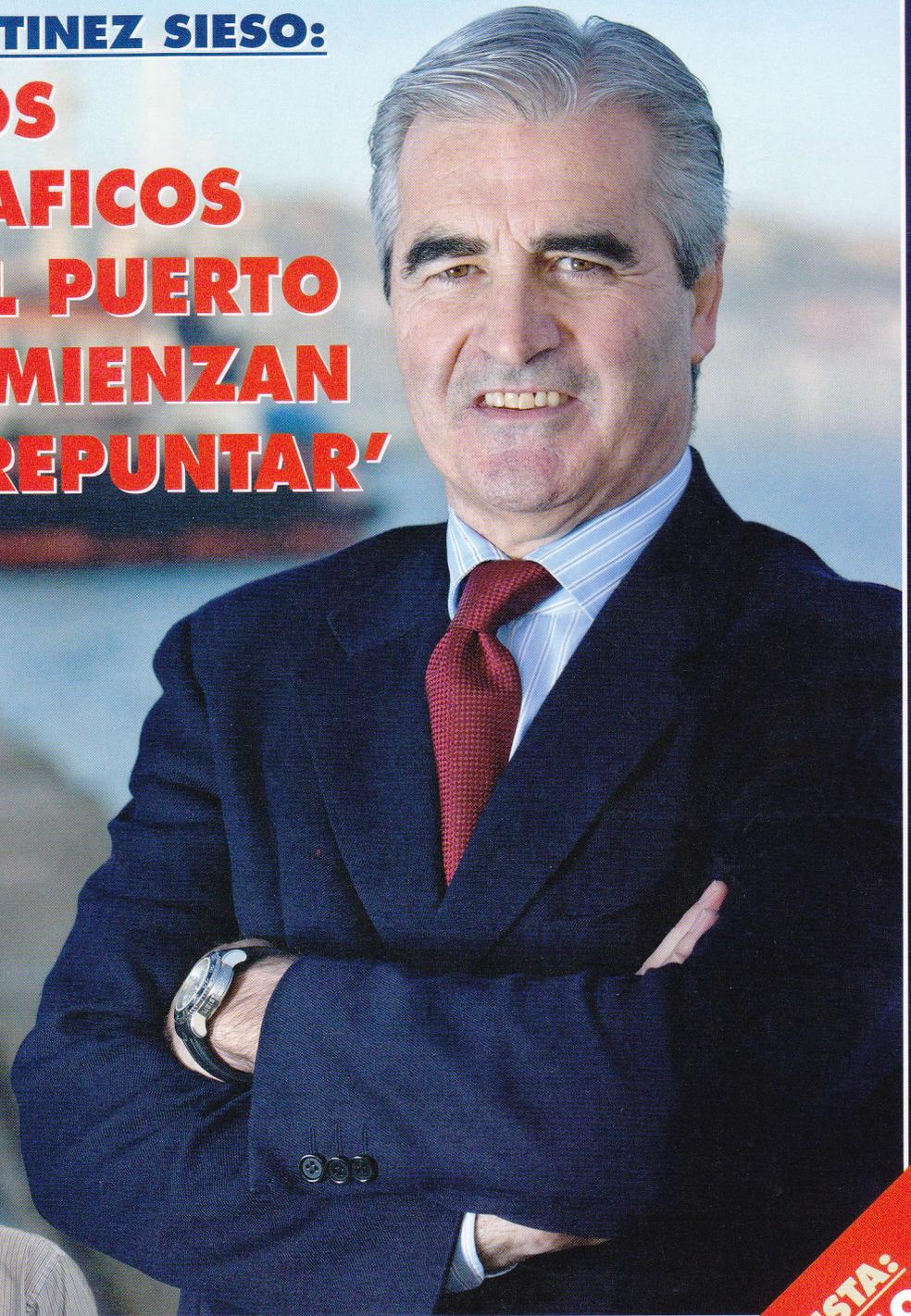
**LLEGAN LOS
INSPECTORES
DE VIVIENDAS**

**LA GRAN
EMPRESA
TAMBIÉN SE
TAMBALEA**



MARTINEZ SIESO:

**'LOS
TRAFICOS
DEL PUERTO
COMIENZAN
A REPUNTAR'**



LA PRIMERA GINEBRA DE CANTABRIA

**ENCUESTA:
¿TOCAMOS
FONDO?**

En una tierra tradicionalmente conocida por sus orujos, la irrupción de un destilado diferente es un hecho digno de resaltar. Dos ingenieros cántabros han creado en Tanos (Torrelavega) una microdestilería donde van a elaborar una ginebra, de nombre *Siderit*, que aspira a situarse entre las mejores ginebras del mundo. Entre sus ingredientes, se encuentra uno tan netamente cántabro como el té del puerto.



David Martínez y Rubén Leivas, socios en la Ingeniería Zylsa y creadores de la ginebra 'Siderit'. FOTOS: M. CASUSO

Una ginebra con raíces cántabras

La microdestilería 'Siderit' aspira a situar su marca entre las mejores del mundo

Diez años de trabajo desarrollando productos agroalimentarios para los clientes de su ingeniería, le han proporcionado a David Martínez y Rubén Leivas muchas satisfacciones pero también una creciente frustración. Nunca habían podido ser ellos mismos quienes llevasen hasta el final proyectos con los que habían llegado a encariñarse y que debían abandonar una vez creados.

Con el descenso de la cartera de trabajos para terceros, ambos socios pensaron que había llegado el momento de llevar a la práctica un proyecto empresarial propio y que tu-

viera un sello muy personal. En un principio valoraron la posibilidad de elaborar cerveza artesanal, pero lo descartaron porque el pequeño margen que deja este negocio obliga a elevados volúmenes de venta para que resulte rentable. Había otra bebida, con mucho más valor añadido, y que también goza de una gran popularidad, la ginebra. El reto consistía en lograr un producto con la suficiente personalidad como para abrirse un hueco en el selecto pero nutrido grupo de las *premium*, las ginebras de gama superior y con unos precios a la altura de la calidad que prometen.

Una microdestilería

Para elaborar su ginebra, David y Rubén han consuetrido una microdestilería en Tanos, en la que prevén producir unas 25.000 botellas al año que se distribuirán por licorerías y tiendas *gourmets* de toda España. Esa producción limitada les permite mantener un modo de elaboración artesanal, en el que la selección y la mezcla de los ingredientes que intervienen en la destilación se hace de manera manual, conforme a una receta que les ha llevado cer-

ca de un año de trabajo. En ese tiempo han llegado a elaborar 130 ginebras diferentes hasta dar con la fórmula que más les ha convencido. Un proceso en el que se han ayudado de catas informales en las que han confrontado su producto, con más que notables resultados, con las mejores marcas del mercado.

El proyecto de estos dos jóvenes cántabros nace con un toque particular que lo diferencia de cualquier otra ginebra, al contar entre sus ingredientes con dos productos que solo se dan en Cantabria: el té del puerto (*sideritis hisspifolia*) —de cuyo nombre científico han extraído el nombre, Siderit, con el que se va a comercializar esta ginebra— y los limones de Novales que, al tener una corteza de mayor grosor que los habituales, permiten seleccionar las partes menos amargas de la piel.

A estos dos ingredientes locales se unen otros diez *botánicos*, desde el enebro y el cilantro, que están en la base de todas las ginebras, hasta especias como la flor de Ja-

maica, la raíz de lirio o el cardamomo. Ninguno de los ingredientes utilizados son secreto y todos ellos aparecen reflejados en el etiquetado de la botella. Lo que no se da a conocer es la proporción en que se mezclan, una fórmula que, para mayor seguridad, ni siquiera han confiado al ordenador y la conservan escrita en un papel, a salvo de miradas indiscretas.

Un proceso paciente

La clave de lograr una buena ginebra, al margen de la calidad de los ingredientes, reside en respetar los tiempos que requiere el proceso y en la fracción de destilado que se aprovecha, dentro de los márgenes que fija la legislación sanitaria. En el caso de esta ginebra cántabra, se parte de dos procesos de maceración diferentes, de dos y siete días de duración, para los doce *botánicos* o especias elegidas. El resultado de ambas maceraciones se pasa posteriormente por un alambique y se destila hasta cuatro veces, quedándose solo con el 50% del alcohol así obtenido. Eso supone desechar un porcentaje mucho más alto de la *cabeza* (el peligroso metanol) y las *colas* (aceites esenciales) de lo que la legislación exige por seguridad. Esta es una de las ventajas de ser una microdestilería y buscar un producto de la mayor calidad, porque ninguna destilería industrial, con alambiques que pueden albergar hasta 43.000 litros, puede permitirse el lujo de desperdiciar un porcentaje de alcohol tan elevado.

Una vez finalizado el proceso de destilación, el alcohol obtenido, de muy alta graduación, se rebaja con agua hasta los 43 grados. Aquí también hay notables diferencias con los procesos industriales, puesto que donde una destilería convencional emplea



En la elaboración de la ginebra 'Siderit' se hacen hasta cuatro destilaciones.

apenas 48 horas para que la mezcla con agua cumpla su función, los creadores de Si-

derit esperan 22 días, que es el plazo más idóneo, según su experiencia, para que esa

combinación de alcohol y agua sea óptima. Esta preocupación por aplicar los tiempos más adecuados para conseguir la mejor ginebra hace que el proceso completo de destilación dure un mes.

Hasta el agua empleada en la maceración y en rebajar la graduación alcohólica adecuada ha sido cuidadosamente elegida, y se utiliza Agua de Bezoya, la de menor mineralización de toda la Península Ibérica. En cuanto al alcohol que sirve de punto de partida, para la elaboración de *Siderit*, se emplea el procedente del cereal de centeno, que es el que originalmente se utilizó en Holanda cuando se inventó la ginebra, hace ya cuatro siglos.

Otro elemento que contribuye a obtener un producto homogéneo es la utilización del vidrio en todas las fases de elaboración, tras comprobar que el empleo de alambiques de cobre produce resultados muy variables.

La ginebra obtenida al final de este largo proceso es una bebida con aromas cítricos, seca, intensa y de un retrogusto largo, que perdura en el paladar. Una ginebra



Para el proceso de destilación se ha optado por el vidrio en vez de la alquitara de cobre.



Algunos de los ingredientes ('botánicos') que intervienen en la maceración.

con la suficiente personalidad como para poder emplearse no solo en combinados, sino para ser degustada sola, algo que no es muy habitual en España pero sí en la Europa del Norte, aunque en esos países se suelen beber ginebras añejas.

El aspecto del envase también ha sido muy cuidado por los creadores de *Siderit* que han optado por una etiqueta y un formato de botella de imagen clásica, lejos de las llamativas presentaciones de algunas *premium*, más parecidos a un perfume que a una bebida.

El 'boom' de la ginebra

La elección de este destilado para un proyecto empresarial en el que han invertido unos 250.000 euros tiene que ver con el auge que ha experimentado el consumo de ginebra en España, impulsado por la irrupción de una oferta tan sofisticada y atractiva como la de la gama *premium*. Una categoría de ginebras de alta calidad y elevados precios –*Siderit* se venderá a unos 29 euros–, que deja a la hostelería márgenes de beneficio mucho más amplios que en

otras copas o espirituosos.

La crisis económica también ha tenido su reflejo en el consumo de bebidas alcohólicas que en los últimos cinco años ha descendido en España un 3%. Pero esta caída no solo ha sido menor en la ginebra (un 1,5%) sino que la demanda de ginebras de alto precio ha subido un 20%.

Quizá esto explique el sorprendente dato de que en España existan actualmente cerca de 60 marcas y que nuestro país se haya convertido en el mayor consumidor de ginebra *premium* del mundo, una bebida que tradicionalmente se ha identificado con Gran Bretaña y los Países Bajos. De hecho, mucha de la ginebra que se vende como fabricada en España se importa a granel desde Inglaterra. De ahí que haya muy pocas iniciativas como la de estos dos ingenieros cántabros, basadas en un producto propio, y aún menos microdesti-

lerías artesanales como la que van a poner en marcha en Tanos. Una destilería "muy visual" –explica David Martínez– "porque queremos que la gente pueda visitarla y ver qué fabricamos".

La llegada al mercado de esta ginebra, el primer destilado de este tipo que se elabora en la región, podría producirse en breve, una vez que se complete la tramitación administrativa. Mientras esto ocurre, la confian-

za de los creadores en su producto es tanta que ambos socios planean presentar su ginebra en marzo en Oporto, donde se celebra el concurso más importante de Europa. Y si el resultado es el que esperan, el siguiente paso será medir esta ginebra cántabra con las mejores del mundo en el concurso que tendrá lugar en San Francisco el próximo mes de noviembre. Una prueba de la ambición con que ha nacido una ginebra que reclama su lugar en el exclusivo club mundial de las *premium*.

JESUS POLVORINOS

Vodka a partir de leche

Los proyectos de los creadores de *Siderit* no terminan con la puesta a punto de esta ginebra. Entre sus planes de futuro se encuentra la fabricación de otra añejada, en la línea de las que se consumen en Europa. Más inmediata es la investigación que están llevando a cabo, y en la que ya están en la fase de patentes, sobre la elaboración de vodka a partir de leche, un proceso único en el mundo. La clave está en la obtención de lactosa a partir de la leche, para someter estos azúcares posteriormente a un proceso de fermentación con levaduras, que es el modo en que se producen todos los alcoholes. Varias destilaciones posteriores convertirían el alcohol obtenido en la base de un vodka totalmente original. Y tan cántabro como todo lo relacionado con la leche.



Parte del equipo de destilación