



Provincia es elaborado por la destilería "Alto Colchagua", en la Región de O'Higgins

Gin chileno ganó en puntaje a otras mil marcas en la London Spirit Competition

Sus creadores aparecieron en la revista "Ginned", un referente mundial del rubro.

JOAQUÍN RIVEROS

Tres hechos hacen que la destilería "Alto Colchagua", ubicada en Puente Negro, Región de O'Higgins, haya hecho noticia en el mundo de los espirituosos. Uno, que su Gin Provincia salió este 24 de agosto en la portada de la revista "Ginned", una publicación referente en el rubro.

Dos, que sacaron 97 puntos sobre 100 en la London Spirit Competition, una de las competencias más prestigiosas de Europa, en la que participaron más de mil marcas de gin. Tres, que el año pasado entraron a la cofradía Gin Guild, un grupo selecto de 500 destiladores del mundo, y en la que son los primeros latinoamericanos.

Los tres logros los obtuvieron a seis años de haber decidido dedicarse al mundo del gin, un alcohol de grano, en el cual se macera enebro, yerba distintiva, que puede ir acompañada de otras que le dan una identidad particular, con la que se diferencia cada productor. Ese macerado va luego a un alambique, donde se destila.

Es decir, pasa por un proceso de evaporación y condensación que separa el agua del alcohol, tras lo cual sale el gin con ese fondo de yerba característico y una graduación de entre 37,5 y 50 grados de alcohol.

La receta

Para llegar a su receta particular, Gustavo Carvallo (45), maestro destilador, hizo una investigación en 2018 de yerbas chilenas que tuvieran condiciones para ser maceradas y aportaran notas a su producto.

"Hicimos una investigación de botánicos chilenos muy poco conocidos, como la yerba clavo, que está en la cordillera de Colchagua y que la usan los arrieros, la paramela, que se da en San Gregorio, cerca del Estrecho de Magallanes, que es endémica y una joya de aceites esenciales, y la chaura, que es un pequeño berry de notas ácidas", explica Carvallo.

Luego de eso se sumaron al proyecto Cristián Silva (45), director de marca y Nicolás Muñoz (45), director de finanzas. Compraron alambiques fabricados con cobre chileno y comenzaron la producción de Gin Provincia.

Hoy, además de estar presentes en casi todo Chile en las tres cadenas de supermercados más grandes y en otros comercios, exportan a Francia, Italia, Inglaterra y Estados Unidos.



Gustavo Carvallo, a la izquierda, y Cristián Silva están orgullosos de sus logros.



"Ginned" tiene una circulación de 50.000 ejemplares en UK.

La destilería elabora cuatro variedades de Gin con el nombre transversal de Provincia y un apellido que le da la variedad: "Tenemos el Andes Dry, que es una reversión del clásico London Dry, pero con botánicos de la Cordillera Central de Chile como la yerba del clavo, la zarzaparrilla y el boldo", cuenta Silva.

"La otra variedad es Gin Provincia, que es el primer Pink Gin chileno, con notas rosadas, con rosa mosqueta, frambuesa orgánica, pimienta rosada, a lo que agregamos vino de uva país de Paredones lo que le da un toque rosado", agrega.

"Una tercera variedad es el Gin Provincia Mandarina, que tiene los botánicos clásicos, pero a los que sumamos kumquat, un cítrico pequeño que se da en el sur de América, junto a clementinas, mandarinas y naranjas de Ovalle, que aportan notas amargas", explica Carvallo.

La cuarta variedad es el Gin Provincia Patagonia, que tiene las yerbas del Estrecho de Magallanes. "Una diferencia muy importante es que se destila en frío, a diferencia de la destilación tradicional, que es con hervor. A eso agregamos albahaca y ají verde. Este fue el que ganó 97 puntos en Londres, además de Medalla de Oro en los World Gin Awards", reseña Carvallo.

La portada

Fue el puntaje obtenido en Londres lo que hizo que fueran objeto del reportaje

de "Ginned". "Nuestra propuesta de valor y la que tratamos que oriente a Chile, es mostrar la riqueza botánica de nuestro país, que está dada por la variedad de sus ecosistemas de norte a sur y de este a oeste", asevera Silva.

Esa diferencia específica de su producto hizo que, luego de que postularan, fueran aceptados en la cofradía Gin Guild. "En el evento están los principales destiladores del mundo, las marcas masivas y las de nicho, como nosotros", relata Silva.

Daniel Greve, dueño del Blackbar de Monticello y jurado del concurso Spirits Selection del Concurso Mundial de Bruselas, explica el significado de las distinciones recibidas por la destilería Alto Colchagua. "En los tres casos lo que se premia es la consistencia en el tiempo y la mezcla entre carácter y equilibrio de un producto. En cuanto al puntaje, sacar 97 sobre 100 es muchísimo, equivale a una gran medalla de oro", indica.

La destilería colchaguina es la punta de lanza en el mundo de una emergente industria del gin chileno que comenzó a desarrollarse en la pandemia.

"Con la emergencia de productos también se dio un cambio estilístico. La mayoría partió del clásico London Dry, en que predomina la baya de enebro, y evolucionaron hacia un estilo más de autor, moderno, en los que se experimenta, agregando especias, yerbas, raíces y frutos más endémicos, de modo de apelar al territorio", agrega Greve.