

La copa de 1.200 litros para armar el combinado está guardada “bajo siete llaves”

Enólogo quiere preparar el gin tonic más grande del mundo

WILHEM KRAUSE

Cuando Francisco Martín, ingeniero agrónomo egresado de la Universidad de Talca, partió su carrera como enólogo, siguió la trayectoria tradicional en el mundo de los vinos: trabajó en viñas como Concha y Toro y San Pedro antes de entrar a la pisquera Capel. “Postulé por si acaso, pensé que era la oportunidad para aprender algo distinto. Ahí también me tocó ver espumantes”, recuerda.

Pero las 7 horas de distancia entre Ovalle y Curicó, de donde es oriundo, le terminaron pesando: “Era físicamente demasiado cansador; llevaba cinco años con la misma dinámica y no veía nunca a mi familia”.

Para despejar la cabeza -y con la convicción de armar un proyecto propio- se fue de viaje por Europa. Durante el vuelo, leyó en una revista sobre un chileno que trabajaba para la destilería Gin Mare en Barcelona; la visitó, conoció el proceso de destilación y se encantó. Siguió entonces visitando otras fábricas, aprendiendo sobre botánicos con una mirada más técnica que la del turista.

De regreso en Curicó, compró un pequeño alambique de 30 litros para ensayar con diferentes fórmulas de gin. Y se enamoró de la experimentación. Aprovechando el auge del mercado de gin chileno, Martín fundó en plena pandemia junto a su socio Gustavo Valdívía la marca Gin Doctor Masker, inspirada en la historia de la ginebra y su uso medicinal durante la peste negra en el siglo XIV (puede comprarlo en upwinedrinks.com, <https://acortar.link/1QxKCH>).

Como enólogo, ¿es diferente trabajar en un vino que en un destilado?

“Es muy diferente. Aunque ambos contienen alcohol, en el caso del vino el perfil aromático depende casi 100% de la uva; en cambio, con un licor o destilado trabajas primero con una materia prima para fermentar y luego destilar. Especialmente en destilados aromatizados como el gin, el papel del enólogo o quien elabora el producto es fundamental, ya que decide la receta y los aromas: en este sentido es como crear un perfume, donde defines el perfil aromático que quieres lograr”.

¿Es raro que un enólogo fabrique licores?

“Hace siete u ocho años era rarísimo encontrar un enólogo que hiciera algo que no fuera vino, salvo el pisco. No conocíamos mucho de la elaboración ni había mercado. Hoy hay más

enólogos que se atreven a apostar por el gin con sus propios proyectos”.

¿Hay opciones para desarrollarse?

“La opción para un enólogo de desarrollarse en destilados es limitada por la cantidad de pisqueras que existen en el país, concentradas en la tercera y cuarta región, lo que te limita geográficamente. La otra opción es emprender tú mismo. Esa es la forma de desarrollarse en esta área, porque las ofertas laborales en otras empresas no son muchas”.

La ambición de Martín hoy es que su marca rompa el récord del gin tonic más grande del mundo: serán 1.200 litros que preparará en Curicó este sábado 19 de octubre. La idea es superar las marcas registradas en España el 2020 y 2022 -800 y 1.000 litros respectivamente- y presentar la bebida en una copa gigante y transparente. “Tiene un sistema que, usando la parte técnica de la enología, asegura que durante las seis horas del evento el gin tonic mantendrá la misma calidad, temperatura y gasificación. Todo está totalmente controlado”, anticipa.

¿Se puede conocer antes la megacopa? “No, está bajo 7 llaves”, responde Martín. Si le tincó el evento, puede comprar las entradas en [ticketmaster.cl \(https://acortar.link/dHd54P\)](https://acortar.link/dHd54P).

Un mercado nuevo

Elba Hormazábal, vicepresidenta de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos, confirma que no es común que un enólogo se dedique a otra cosa que no sea

específicamente a fabricar vino.

“Pero en los últimos años hay varios que, aparte de su marca de vino, también se dedican a destilados, como el gin y el vermouth, que está muy de moda. Tampoco es común que los enólogos hagan cervezas, pero

hoy sucede, porque al final son procesos similares”, aclara.

¿Los conocimientos de un enólogo aportan a la creación de licores más potentes?

“Yo hago vino, pero el gin es finalmente un destilado y los enólogos conocen bien el proceso de fermentación y destilación. Creo que nuestro mayor aporte está en la parte sensorial, porque no todos usan los mismos aromáticos. Nosotros estamos acostumbrados a percibir y buscar aromas en los vinos y también en los destilados”.



“Es como crear un perfume”, describe Francisco Martín respecto a la elaboración del gin.

Vino en la universidad

La enología es una de las especialidades de agrónomos e ingenieros agrónomos, quienes luego profundizan con cursos y posgrados (especialmente en Europa). ¿Qué se aprende de vinificación en la universidad? “Los cursos de enología incluyen principios de microbiología, química y tecnología necesarios para la producción de bebidas fermentadas como el vino; también consideran fundamentos de los procesos de destilación para la obtención de alcoholes como el pisco. Toda esta información podría ser muy útil para quienes quieren dedicarse a la producción de bebidas fermentadas o de destilados como el gin”, responde Felipe Laurie, profesor de enología de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca. “Otras asignaturas -como análisis sensorial y gestión de agronegocios- también podrían ser valiosas para quienes quieren desarrollar emprendimientos vinculados a productos agroindustriales o a bebidas fermentadas”.