

# Dos sanrafaelinos crearon Gin Andes y ganaron el oro en un concurso de bebidas en Londres

08/07/2021

Dos jóvenes emprendedores de San Rafael, Tomas Pawly y Bruno Castillo, participaron en Londres de uno de los eventos de bebidas más importantes a nivel internacional y lograron el primer premio con un Gin creado en nuestro departamento.

Al respecto, Tomas dijo a FM Vos (94.5) y Diario San Rafael que “sabíamos que el producto era muy bueno, pero no esperábamos la repercusión que tuvo. No somos una marca comercial, hasta después del concurso no la pensábamos hacer y hoy nos dimos cuenta que con tantas preguntas y consultas teníamos que ponernos a tono. Me parece que es el primer Gin del mundo que viaja a un concurso, gana un premio y no tiene etiqueta todavía”, comentó.

Agregó que “es un logro significativo sabiendo el esfuerzo que debe hacer cualquier emprendedor, estudiante, de comprar las cositas de laboratorio una por una, cosas baratas que adquirimos en cuotas. Beefeater, que es un Gin que toma todo el mundo, sacó medallas de bronce en toda la línea y nosotros sacamos el oro. Nos cuesta dormir”.

Sobre el proceso, relató que “esto se inicia con Bruno Castillo, que es estudiante de Enología, yo soy comerciante y estudié Marketing. Siempre tuvimos la mirada de vender vino en el exterior y cuando empezamos a armar el esquema comercial, representando a alguna bodega en ferias de vinos, nos dimos cuenta de que los canales de venta del vino eran los mismos que los del Gin, y como era moda, decidimos hacer nuestra propia marca”.

Sostuvo que “el Gin es totalmente artesanal, con un proceso

que maceramos botánicos individualmente y destilamos, lo habíamos hecho con cosas que encontramos en la montaña, por eso nos llamamos Andes Gin. Hay tomillo y yuyos que no sabíamos ni el nombre. Vamos a cumplir casi un año en este proceso y pusimos como fecha de inicio el Día de la Pachamama. El desarrollo del producto nos llevó unos 4 o 5 meses”.

En este aspecto, Tomas comentó que “llegamos a participar porque estábamos convencidos de que el producto era muy bueno y decidimos medirnos con los mejores.

Todavía no tenemos nosotros mismos ni para probar, ya que hicimos tres botellas, mandamos dos y ahora estamos como locos buscando a los botánicos para poder replicar la receta. Lo bueno es que es un producto de laboratorio y esto permite que el mismo producto que entreguemos a los consumidores el día de mañana será igual que el que ganó el premio”.

En cuanto a la fabricación, dijo que “hay que entender que se llama Gin porque es una bebida macerada y destilada a partir del enebro, que es una baya chiquitita que se consigue en el sur de la Patagonia y algunos otros lugares. Cuando ponemos esa baya y la destilamos tenemos un Gin, pero hoy la moda hace que el Gin contemporáneo tenga mucho más que enebro, por eso entran en juego otros condimentos. Nosotros decidimos ir a buscar lo que tenemos enterrado en la montaña”, cerró.