

Siete grandes gins mendocinos con estilos diferentes e ideales para este verano

31/12/2023



El consumo del **gin**, en Mendoza como en todo el país, no para de crecer, especialmente impulsado por el segmento premium y super premium. Sólo entre 2020 y 2021, según la consultora IWSR, el crecimiento de la demanda interna fue nada menos que del 81%, y los números continúan en ascenso.

Y aquí como en mercados de todo el mundo, la mayoría de los consumidores entra a esta tendencia por el **Gin Tonic**, un cóctel que en su versión clásica combina gin y agua tónica, pero que ofrece muchas variantes según el estilo y la variedad de gin y de los ingredientes para su preparación, donde los cítricos son compañeros inseparables.

“El Gin Tonic es un trago desde siempre y que se tomaba en vaso tubo en los boliches por ejemplo, con otros fáciles de

preparar como Cuba Libre o Whiscola, pero sin ningún toque sofisticado como el que se conoce hoy”, explica Jeremías Leiva, referente del Club de Cantineros en la Argentina y Mendoza y agrega que este cóctel “luego resurge en España y pega fuerte en la gente que viajaba a Europa y la onda expansiva entra a Buenos Aires y se extiende por las principales ciudades, después del 2015 y que en los últimos cuatro años es tendencia”.

También entiende que hay que ver quiénes y cómo lo están produciendo y luego preparando en las barras. Allí **Mendoza es protagonista como pionera con destilerías** como Hilbing Franke, que hoy es una de las opciones con más premios y prestigio en la provincia por el nivel de sus galardones. Aunque también hay otras propuestas que compartimos en este informe, tras haberlas conocido.

Algunos de los destacados en Mendoza con muy buena fama y que vale la pena probar, cada uno con estilo particular.

Uno de los pioneros y más premiados: Hilbing Franke

Creado por la destilería mendocina **Hilbing Franke Distillery** (Luján de Cuyo), este **London Dry Gin** recibió este año un nuevo galardón internacional, otorgado en la San Francisco World Spirit Competition 2023, al alzarse con la medalla Doble Oro en la categoría más importante de gin de uno de los certámenes más prestigiosos del mundo.

Su receta se inspira en los sabores y aromas del clásico estilo británico London Dry, pero siguiendo un método de elaboración y usos de materias primas locales que le imprimen el carácter y la frescura del Nuevo Mundo.



Entre sus ingredientes se destacan el enebro recolectado a

mano proveniente de la Patagonia, el coriandro tostado de la pampa húmeda y las cáscaras frescas de cítricos originarios del noreste argentino. Los botánicos naturales frescos se maceran en alcohol de maíz de triple destilado antes de volver a ser destilados en alambiques de cobre de última tecnología. La exquisita combinación de estos ingredientes provenientes de los diferentes puntos cardinales de Argentina le otorga un aroma y sabor amable y perfectamente equilibrado.

▪ **Precio sugerido:** \$13.000.

Premiado y con mucho estilo internacional: Casa Tapaus

Hace dos años, la destilería mendocina **Casa Tapaus**, perteneciente a **Familia Millán**, presentó al mercado su **Gin Terrier Old Tom**. En 2021, apenas lanzado, resultó reconocido como el mejor exponente de Argentina en el **World Gin Awards 2021** y obtuvo su primera **Medalla de Oro**. Este año, volvió a triunfar a nivel mundial al imponerse con **doble oro y 100 puntos** en el concurso internacional de vinos y licores **Vinus 2023**.



Obtenido de la destilación de una maceración alcohólica de bayas de enebro, cáscaras de limón, pimienta de Jamaica, cardamomo y lavanda, posee en su estructura flor de hibisco, pimienta rosa, pimienta de Jamaica y anís estrellado. Este ejemplar es un **viaje sensorial** a la historia de la elaboración del gin, donde este estilo se caracterizaba por tener más dulzor que un London Dry Gin.

Es incoloro y cristalino y en la preparación de un cóctel o al enfriarlo se lo puede observar de un color blanco, gracias a los aceites de enebro que posee. En nariz es fresco y auténtico, se percibe con cierta intensidad la frescura y con

marcado toque de enebro, seguida del especiado cardamomo que le da un leve fondo alimonado, y las notas a pino y lavanda también bien marcadas.

▪ **Precio sugerido:** \$20.800.

Kunuk Gin se posiciona entre los más destacados

El Gin mendocino **Kunuk** recibió una medalla de oro en otro concurso internacional, como suele pasar con los grandes vinos. Fue en el certamen Catad'Or el cual reúne a un jurado internacional.

Esta nueva distinción se suma a otra que ha acumulado **Kunuk** en otras competiciones. En ese sentido **Juan Cristóbal Roby**, uno de los creadores señala: *“El Catad'Or es un certamen muy importante, y recibimos la noticia de la medalla de oro con gran alegría. Esto nos impulsa a seguir destilando y a mostrar al mundo la gran variedad y calidad de las espirituosas argentinas”*.



Con sus variantes *“Clásico”*, *“Cítrico”* y *“Pedemonte”*, se ha destacado por su calidad y equilibrio, para este destilado artesanal que utiliza cuidadosamente botánicos autóctonos como hojas y pimientas de aguaribay, aceitunas, manzanas y pasas de uva en su proceso de elaboración.

La variante cítrica, es infusionada con cáscaras de cítricos seleccionados y el *“Pedemonte”* ofrece un perfil más herbáceo al utilizar botánicos característicos del pedemonte mendocino como jarilla y tomillo.

En cuanto a su significado, la denominación *“Kunuk”* rinde homenaje a los Huarpes, habitantes originarios de Mendoza, que

llamaban así a una bebida alcohólica que elaboraban con maíz en rituales ancestrales.

▪ **Precio sugerido:** \$14.000.

Un dúo con mucha personalidad y encanto: **Belladonna** y **The Perfumist**

La destilería **Andina** está al pie de la cordillera, en el distrito Las Compuertas (Luján de Cuyo), donde se logran diferentes estilos de gins y otras bebidas, dado por la materia prima de productores no sólo de Mendoza sino del todo el cordón cordillerano andino.

Además, cuenta con una batería de alambiques únicos y en términos de volumen, posee una importante capacidad productiva y actualmente cuenta con una serie de familias de marcas, cada una de ellas dedicada a diferentes tipos de destilados.

Los productos insignia de Andina, sus gines ultra premium son el **Belladonna** que es motivo de esta descripción (con 37 botánicos) y **The Perfumist** (de 53 botánicos). Ambos son muy distintos y el segundo de ellos es un diferentes dentro de todo el mercado nacional.



En el **Belladonna** se perciben notas de enebro, rosas rojas, geranios, hierbas y un dejo cítrico y en boca resulta suave, con un cuerpo marcado y muy complejo, de perfil floral, pero también cítrico.

▪ **Precio sugerido:** \$9.600.

Mientras que uno completamente diferente a todos, por su gran concentración aroma digno de un perfume, es precisamente **The Perfumist**, con sus 53 botánicos.

“Su concepto se apoya en la época de la Belle Époque francesa y el nacimiento de los café cabarets, con sus bailarinas y artistas sumergidos en la bohemia”, cuentan sus creadores.

Es de color transparente, en nariz predominan las notas florales, especiadas, herbales y frutadas, logrando crear un predominio del perfume, que lo hace complejo, como también lo es en boca. Allí se percibe intenso, de gran cuerpo, voluptuoso y con largo final.

▪ **Precio sugerido: \$15.000.**

Osa Mayor y una propuesta desde el Valle de Uco

Osa Mayor London Dry es un gin elaborado a partir de 11 botánicos especialmente seleccionados, por la Destilería de Osa Mayor, que se encuentran en Tunuyan y produce el **London Dry** y una versión más aromática, denominada **Flowers edition**.

“Para los gin realizamos una destilación mixta en la cual se maceran algunos botánicos y otros tantos van por arrastre de vapor, en pequeños lotes, lo cual hace que el proceso sea minucioso y cuidado en todo momento. Utilizamos solo materia prima de alta calidad, lo cual garantiza que el producto final sea Premium”, detallan sus creadores.



En cuanto a los ingredientes para la destilación, lleva alcohol de cereal extra neutro, agua desmineralizada, Enebro, coriandro, Angélica, Regaliz, piel de Limón y Naranja, Alcaravea, pimienta rosa, canela, cardamomo verde y Manzanilla.

Entre sus características aparecen destacadas notas frutadas del enebro patagónico, como así también la frescura única que

brindan las pieles de los cítricos, con un retrogusto algo especiado que da como resultado un clásico **London Dry**, agradable, equilibrado y fácil de tomar.

▪ **Precio:** \$6.150.

Argentina Wild Gin y el lado más salvaje

Argentina Wild está a cargo de **Federico Colombo y Jorge Crotta**, dos mendocinos ligados a proyectos vitivinícolas, quienes dieron vida a ésta premiada bebida y aportan su expertise para lograr un producto auténtico.

Su elaboración es a partir de alcohol de cereal de triple destilación, se hace una maceración extensiva de todos los ingredientes juntos durante 7 días.



“Ponemos un especial énfasis en el agua pura de deshielo de los andes mendocinos; enebro patagónico; cítricos del norte argentino, y flores de manzanilla silvestre del desierto mendocino, se entremezclan junto a otros botánicos”, cuentan sobre su Wild Gin, término que significa salvaje y que representa, por un lado, los ingredientes y por otro, a través de la ilustración de la etiqueta, al animal salvaje que llevamos todas las personas y que ocultamos con distintas máscaras al salir a la calle todos los días.

Este Gin ya obtuvo reconocimientos como Iwsc medalla de plata y 92 puntos. Iwsc (international wine and spirit competition), uno de los concursos más prestigiosos del mundo.

▪ **Precio:** \$12.000.

(*) Por **Damián Weizman**, especial para *El Sol*.