



Continúa la moda “handmade”: cerveza, pan, cupcakes y ahora...ginebra!!!

¿EN QUÉ SE DISTINGUE UNA GINEBRA INDUSTRIAL DE UNA ARTESANAL?.

***Existen 7 diferencias fundamentales en su elaboración que definen el sabor y el olor.

***Gin Bear irrumpe en el mercado como la ginebra más artesanal que se fabrica en España. Ganadora del Salón Internacional Gin Motive entre más de 300 ginebras de todo el mundo.

***El maestro destilador Javier Pulido, junto con Alambique de Santa Marta, crean el primer Aula de Destilación en España para todos aquellos aficionados que quieran aprender a elaborar sus propios licores.

Madrid, 1 de Diciembre de 2.015

En España, actualmente, se comercializan más de 500 marcas de ginebras de todo el mundo. De hecho, somos el tercer país en consumo de gin (más de 30 millones de litro anuales) y el primero en el combinado de moda: gin con tónica. Esta proliferación de ginebras ha provocado la aparición de productos catalogados como Premium aunque nada tengan que ver con las bebidas elaboradas artesanalmente.

De entre la veintena de marcas españolas, **Gin Bear** ha irrumpido con fuerza en un mercado de grandes producciones pero poca calidad. En apenas un año se ha convertido en **la mejor ginebra artesanal con una producción a mano de apenas 30 litros diarios**. Estas son las principales diferencias entre las grandes marcas industriales y la “handmade” **Gin Bear**:

1) Alcohol: la base de una buena ginebra. Por coste, las grandes marcas utilizan alcohol de remolacha. Por calidad, el **alcohol puro de trigo** marca la diferencia.

2) Frutas y cítricos: frente a las cascaras secas ya cortadas y embasadas, la fruta de una ginebra artesanal tiene que ser pelada a mano inmediatamente antes de su maceración. **Pieles frescas de naranjas, limones y pomelos e incluso fresas enteras** serán fundamentales, junto con los botánicos, para definir su olor y sabor.

3) Maceración: la esencia. Las principales marcas no pueden permitirse el lujo del tiempo por lo que no maceran o lo hacen un máximo de 24 horas. Una maceración de **entre 10 y 15 días proporciona una concentración aromática incomparable** y la verdadera esencia de los ingredientes.

4) Alambique: como el whisky de Malta o el coñac, **el alambique de cobre tradicional destila a fuego lento, es un purificador que saca lo mejor de la destilación**. Las grandes y sofisticadas columnas de rectificación de las principales fabricas solo obtienen mayor rendimiento a costa de perder olor y sabor.

5) El concentrado: las ginebras industriales solo incorporan un 2% del alcohol destilado a sus botellas. El resto es alcohol neutro y un 60% de agua. La ginebra artesanal incorpora todo el concentrado, es decir, el 40%. Tras reposar un mes, **se filtra, se rebaja con agua y todo el producto que surge se embotella directamente.**

6) Reposo: Más tiempo que las grandes marcas no se pueden permitir. Las ginebras artesanas, como los grandes vinos, reposan al menos 15 días para mejorar sus aromas. Aquí, en Gin Bear, lo **mínimo es entre 30 y 45 días.**

7) Embotellado: no proporciona sabor, color ni olor pero si denota personalidad y prestigio hasta en el último momento. Mientras las grandes cadenas embotellan hasta 5.000 unidades al día, las pequeñas marcas como **Gin Bear apenas producen 90 botellas diarias.** Su llenado y etiquetado se realiza a mano.

En pleno auge de los productos “handmade” como la cerveza, el pan o los cupcakes, el maestro destilador **Javier Pulido** y **Alambique de Santa Marta**, han decidido crear el primer Aula de Destilación existente en nuestro país donde 28 alumnos (bajo cita previa) podrán aprender a elaborar un licor 100% artesanal.

Se pueden descargar diverso material audiovisual a través del enlace de Dropbox:

<https://goo.gl/Ahxhnz>

**Para más información:
Óscar Guillén
678-76-04-97**

www.visualmediapress.es