

“Ave del Paraíso”, ginebra de autor made in Lanzarote

Elaborada principalmente con botánicos naturales plantados y recogidos en la isla

Por: Fernando Núñez
Fotos: Cedidas

He quedado con Roberto Acuña Elvira en Playa Honda, para conocernos y desayunar. Me he levantado pronto para preparar el cuestionario sobre el que se iba a desarrollar la entrevista, la ginebra, más concretamente el Gin. Esto no tendría nada de especial o particular si fuésemos a hablar genéricamente de este producto, con tantos años de historia y tan “trendy” en todo el mundo, por ser la base del tan manoseado “Gin Tonic”. Pero lo que tiene de peculiar y enigmático para mí este encuentro es que voy a conocer y catar el primer Gin de Lanzarote, elaborado principalmente con botánicos naturales plantados y recogidos en la isla.

Finalmente llego a la pastelería Lolita, donde habíamos acordado vernos. Él sonriente, quizás un poco nervioso ante el momento que se avecinaba, dar a conocer públicamente su trabajo. Le ha llevado más de dos años de investigación, multitud de horas de dedicación, incluso compaginándolo durante mas de una año con su trabajo fjo de oficina, dedicándole todos los fines de semana y muchas horas nocturnas, conciliando la educación de su hija con la pasión por su nuevo proyecto, en definitiva un EMPRENDEDOR con mayúsculas.

Un brioche, un café con leche (por cierto muy buen café) y al coche camino de Uga, en dirección al lugar donde se encuentra el centro de trabajo y elaboración de “Ave del Paraíso” (como se conoce popularmente a la strelitzia , ave del



La ginebra 'Ave del paraíso', es la primera hecha en Lanzarote.

paraíso o flor de pájaro), Gin de autor de Lanzarote

Para usted que no tenía ninguna preparación previa, ¿cómo o cuál fue la forma, el camino que tomó para iniciarse en este ámbito?

Lo importante es el resultado

En opinión de Acuña, en principio se pueden destilar todo tipo de plantas o frutas, pero lo importante es el resultado. Reconoce que ha hecho muchas pruebas con el propósito de que ese destilado sirva luego para algo concreto y sumarlo a alguna nueva preparación.

El principio, la casualidad

Roberto Acuña estudió Relaciones Laborales en la Universidad Complutense de Madrid, un Master de Derecho Laboral y Prevención de Riesgo Laboral Superior. Todo comenzó en un viaje a Escocia en el que tenía concertada una visita turística a una destilería de Whisky, pero acabó en el bar, probando la ginebra Hendrick's. Preguntó por curiosidad porque se servía con pepino. El camarero respondió que en cierta medida es uno de los botánicos que contiene esa marca. Así comenzó a interesarse cada vez más por los destilados.

Es un mundo muy complicado, nadie te enseña como se hace, porquees una profesión que en la mayor parte de los casos los conocimientos propios de cada maestro se transmiten de generación en generación y nadie te dice nada, lo mantienen oculto en su entorno. Es muy complicado aprender, al principio sobre todo, así que busqué información con videos de YouTube, leyendo encontréun proyecto de fn de Grado de un Ingeniero Químico que trataba de cómo organizar una destilería, del que saqué bastante información sobre todo en la elaboración de ginebra básica y fundamental mi libro de cabecera en todos los viajes, GINEBRA: EL MANUAL. Leí este libro en todos los vuelos de los viajes. Fui haciendo esquemas de todas las Gin organizándolas por continentes.

También una buena parte de información la ha recopilado realizando viajes cortos, fnes de semana para conocer de primera mano lo que hacían,visitando destilerías en diferentes lugares. Sí, esto fueron los primeros pasos. A la vez que estudiaba, visitaba destilerías porque yo tampoco tenía todavía la maquinaria necesaria para hacer las pruebas a medida que se me iban ocurriendo a medida que iba estudiando. Recuerdo que el primer video que vi recuerdo que era de destilación de romero. Ahí aprendí que era muy importante poner Teflónal alambique y así de cada video iba aprendiendo algo. Entonces en las vistas inicialmente aprovechaba y me llevaba los

botánicos desde Lanzarote para hacer las pruebas allá en sus laboratorios. Algunos les llamaba la atención que viajase con mis plantas. De esa forma fue como más aprendí. En algunas, muy amablemente, me permitían pasar la mañana con el químico encargado del laboratorio. Mientras hacíamos diferentes destilados me iba dando consejos. De hecho los modelos de alambiques con los que trabajo los decidí gracias a estas visitas.

¿Cual fue el proceso de cara a seleccionar los diferentes botánicos para su Gin?

Lo primero fue destilar los botánicos principales que contienen la mayoría de las ginebras, a la par que los de aquí, para intentar encontrar la combinación perfecta. Realicé un gran numero de destilados: enebro, cardamomo, raíz de angélica, regaliz, coriandro, almendra amarga y dulce, incluso frutas nuestras, higo tuno, fresas, mango, piel de cítricos, naranja, limón y pomelo, entre otros. Por último hierbas como hierbabuerto, caña de limón, romero, tomillo, menta y albahaca. Todos los botánicosestán destilados por mí.

“También me gustaría probar a elaborar un ron, es una de mis asignaturas pendientes”

Una vez realizadas las pruebas y combinaciones, a través de diferentes catas selecciono los

botánicos más apropiados y se van enviando a la destilería que previamente había seleccionado en mis visitas. Una vez allí,se lleva a cabo el proceso de elaboración acordado.

Hágame una proyección de futuro, sale al mercado a finalesde 2017 ¿como imagina su Ave del Paraíso en 2020?

Me encantaría que para esa fecha tuviésemos visibilidad, que nos



Se trata de una elaboración cuidada en cada detalle.

-Tres en una. ¿Por qué el nombre de Ave del Paraíso? ¿Cuál sería la nota de cata? ¿Cómo sería su Gin Tonic Perfecto?

El nombre viene de la Strelitzia viene porque fue el primer botánico que destilé. – Se aprecia bastante el toque cítrico dado por su principal botánico la caña de limón y a enebro. Seca, de corte clásico pero con influencia atlántica. No pretendo que sea un producto de moda sino puro y que se mantenga en el mercado. – Gin Ave del Paraíso en copa alta y ancha, cubos de hielo grandes y naturales y una hoja de caña de limón.

hubiésemos hecho un hueco en las estanterías un buen número de locales en Canarias y si nos posicionamos a nivel nacional pues sería todo un logro. Mi meta es conseguir vivir de esto, que es lo que más me gusta. Me parece bastante difícil pero seguro que por lo menos lo voy a intentar con todas mis fuerzas. También me gustaría probar a elaborar un ron, es una de mis asignaturas pendientes. Lo que no se es si lo haré por hobby como comencé con esto o si lo haré como negocio, pero es un reto de futuro.



AFRICAMAR
AVA-AFRICAMAR
Lo mejor de cada lugar

facebook congelados.africamar



Gracias, mil gracias a nuestros clientes de siempre, los nuevos y a los profesionales por su apoyo y reconocimiento.

Les deseamos una Felices Fiestas



Ava-Africamar se renueva para el 2018 con nuevas secciones de frescos, pescadería y frutería, ofreciendo los mejores productos de la isla y otros lugares

Carretera de Güime, nave 10 - San Bartolomé - Lanzarote - Tel.: 928 82 30 26