

El reportatge

Oscar Meseguer

Dani Casas, llicenciat en Química i cocteler

La badia del Fangar atorga la personalitat a la primera ginebra de les Terres de l'Ebre



"Buscant en una mar de ginebra, una platja on embarrancar". La lletra és del cantautor madrileny Ismael Serrano, però podria ser la metàfora d'una iniciativa empresarial ebrenc que beu de la immensitat del furor per la ginebra i el gintònic. Quinze anys dedicats a la restauració i cinc a la cocteleria, sobre la base d'una llicenciatura en Química, van portar un dia Daniel Casas, de l'Ampolla, a impulsar la que ja es pot considerar la primera ginebra de les Terres de l'Ebre; una terra de vins, de cítrics, d'oliveres, de fruita dolça i d'arròs, però també de plantes que no es consumeixen directament i atorguen singularitat a la costa de l'Ebre: el fonoll marí de les platges de l'Ampolla, el rave de mar de l'Arenal, la salicornia de la punta del Fangar. Botànics aromàtics que Casas mateix va decidir recol·lectar manualment per injectar-ne l'aroma i la personalitat, juntament amb pell de taronja i llimona o herba d'olives, a una primera remesa de ginebra artesana amb nom anglès Harbour (port) i significat ampollenc: "Un dia em vaig veure aquí [al pub on serveix combinats cada nit davant del port de l'Ampolla], envoltat de ginebres, i vaig pensar: per què no en faig jo una i intento reflectir-hi allò que estimo i sento i m'ha agradat des de menut, la navegació, la mar, el Delta?", revela. Encara més concret: el trajecte amb barca amb els seus fills per anar a prendre el bany al bell mig de la badia del Fangar, un punt les coordenades del qual (40° 48'N 0° 44'E) figuren en cadascuna de les 4.200 ampolles que aquest emprenedor de 41 anys ha produït en primera instància a través d'una destil·leria que li permet treballar amb petits lots, en un alambí de coure de 100 litres de capacitat, per preservar millor l'aroma i frescor de les plantes. Ja es

Fonoll de l'Ampolla, rave de mar de l'Arenal, salicornia de la punta del Fangar, pell de taronja i de llimona o herba d'olives: aquestes són les essències d'una ginebra "moderna", concebuda per evocar el mar i el delta de l'Ebre, que en breu es podrà adquirir a les licoreries del territori.

pot consumir en restaurants i cocteleries de comarques ebrencs i del Camp de Tarragona i en breu es posarà a la venda a les licoreries a un preu que, probablement, se situarà al voltant dels 26 o 27 euros l'ampolla.

Casas va tindre la idea fa gairebé dos anys, una tarda qualsevol, i des d'aleshores diu que va anar buscant la inspiració per posar el mar i el Delta a la coctelera. "Vaig començar a assessorar-me i a documentar-me sobre com podia concentrar en un líquid la riquesa botànica d'aquesta zona i vaig acabar triant plantes molt aromàtiques", exposa, per la qual cosa matisa que la seua ginebra s'ha de prendre amb una tònica neutra que no altere el toc marí, ja més a més d'un 'twist' de llimona salvatge i dos grans de ginebró (l'essència de la ginebra) i, naturalment, gel de qualitat fins a omplir una copa de 650 centilitres. Els resultats, tècnicament, serien uns tocs marins

"Em vaig veure envoltat de ginebres i vaig pensar: per què no en faig una a partir del que estimo, sento i m'ha agradat des de menut?"

suau "en nas" i "frescor i profunditat en boca", i, efectivament, Casas valora que l'acollida ha sigut prou bona. "La gent la troba molt fina, amb l'alcohol ben integrat i de qualitat", destaca. Ja en té al cap una segona remesa, la distribució a tot Catalunya com a pas previ per oferir-la també a fora i, fins i tot, la possibilitat de tirar endavant una segona ginebra més afruitada, no tan seca com aquesta Harbour, que també triomfa per la seua pre-

sentació: amb el far de la punta del Fangar gravat en una ampolla de vidre de silueta subtil que evoca les ones de la mar en calma i les dunes del delta de l'Ebre, i que embolcalla un líquid de 40 graus entre verd blavós i blau verdós molt suaus. Cada ampolla també inclou un cordill amb un nus mariner al coll i un llibret minúscul de cartró on s'afirma que Harbour és "l'única ginebra amb aroma de botànics frescos i marins": "Harbour és mar, sal, sorra, port, barques, xarxes, sol, mestral, Delta... Elements fusionats per elaborar un sabor únic que transmet l'essència d'una vida vora l'aigua, d'una vida que navega constantment mar endins, però que sap que sempre ha de tornar al seu punt d'origen: 40° 48'N 0° 44'E, a la badia del Fangar, al port, a l'Ampolla". Un missatge tan promocional com existencial que radiografia una empresa ambiciosa en el com. "Et sents realitzat", conclou l'empresari. ■