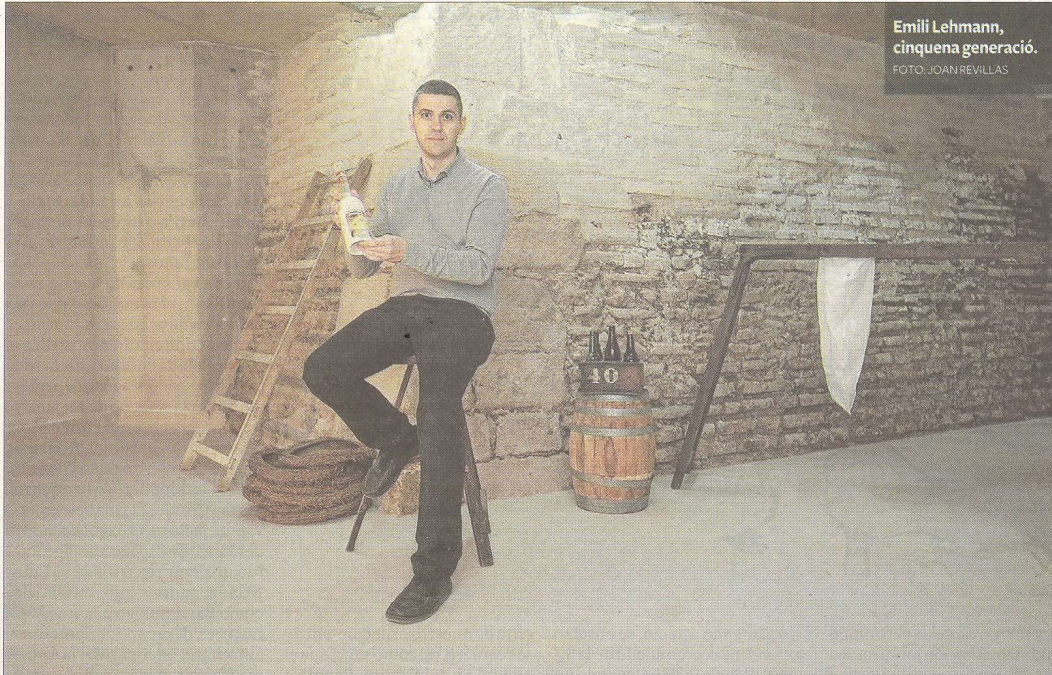


Anem per faena

‘La localitat i l'especialització del producte agrada fora del país. Perquè no és un producte estandaritzat’, explica Emili Lehmann

Destil·leria Lehmann Emili Lehmann



Emili Lehmann,
cinquena generació.
FOTO: JOAN REVILLAS

La destil·leria de l'Ebre

La destil·leria Lehmann de Tortosa, única a l'Ebre i fundada el 1870, aposta per la internacionalització dels productes i es consolida a l'Amèrica Llatina

MARINA PALLÁS CATURLA

Bodegas y Destilerías Lehmann va ser fundada per Joan Curto Gasol a Tortosa el 1870, aprofitant el dinamisme imperant arran de la Revolució Industrial.

Durant els primers anys de vida, s'elaboraven els aiguardents tradicionals de la zona, destil·lats d'anís, de vi i d'herbes aromàtiques.

«Es treballava molt amb vins de la Terra Alta, amb negociants a doll perquè en aquell moment no hi havia tanta comunicació i no es comercialitzaven tant», explica el gerent Emili Lehmann, cinquena generació a càrrec de la destil·leria. També comercialitzaven altres productes que no fossin licors. El 1895, en incorporar-se al negoci el fill de Joan

Curto Gasol, Ismael Curto Curto, es va introduir la cria en bótes de roure. Ismael no va tenir fills i el negoci va passar a mans dels nebots, Maria i Pere Lehmann Curto (l'àvia i el tiet avi d'Emili), ja que el pare d'ells, espanyol de pares alemanys, no es va dedicar a l'empresa.

Finalitzada la Guerra Civil, Maria Lehmann va reprendre de

cidament l'activitat industrial i comercial aportant productes innovadors com una àmplia gamma de licors dolços que, gràcies al seu gran prestigi, ràpidament es fan un lloc preferent al mercat. «Van veure que els vins ja es comercialitzaven pel seu propi compte i que hi havia un mercat del licor per explotar», explica el gerent.

Amb Maria Lehmann, l'empresa comença a especialitzar-se i creen anissos o licors d'herbes. Al principi era una comercialització territorial, però a la dècada dels 60 obren un magatzem a Barcelona que suposa el primer pas cap a enfora.

El 1970, amb la incorporació de la quarta generació, Emilio Lehmann, comença l'elaboració de brandy de molt alta qualitat i un Ponche Reserva. Durant aquests anys es porta a terme la mecanització del procés productiu i la modernització del departament comercial i de distribució que permet l'expansió al mercat espanyol amb els nous licors de fruites, les cremes, els orujos, el patxaran i l'antiga absenta.

Ara, des dels anys 70 són l'única destil·leria a les Terres de l'Ebre

Fitxa personal

Pàgina web:

www.lehmann.es

Què ofereixen: aiguardents, licors i cremes d'arròs amb l'experiència de 147 anys

i l'empresa aposta per la innovació i la internacionalització. «Els licors pateixen molts de canvis segons les modes», apunta Emili Lehmann, que va començar a treballar-hi el 1998.

Els mercats fidels són Itàlia, Alemanya, Dinamarca i França, puntualment vénen a la Xina i ara estan consolidant la presència a l'Amèrica Llatina, apostant pel Paraguai. «Estem trobant-hi allí els nínxols de mercat. La localitat i l'especialització del producte agrada fora del país. Perquè no és un producte estandaritzat. Estem parlant de mandarina, círes, arròs... d'aquí». Sense dubte un dels productes amb més èxit és el famós licor d'arròs.

Actualment l'empresa està fent obres als seus espais, al barri de Ferreries, per ampliar i renovar la part expositiva. Durant les obres va aparèixer el cap de pont de l'antic pont de barques.

El 2020 serà el 150è aniversari i de ben segur que se celebrarà de forma especial.