



Agroindustria Destilados

Lehmann muestra sus 150 años elaborando licores

La histórica empresa de Tortosa abre dos nuevas instalaciones en Ferreries: una tienda y la sala de catas Maria Lehmann

NEREA SERRA
TORTOSA

En 1870 se fundó en Tortosa la destilería Lehmann. Hoy, 150 años después, la empresa sigue siendo familiar y elaborando licores manteniendo una esencia tradicional. Para conmemorar su historia, Lehmann ha ampliado servicios con una tienda escaparate de sus productos y una sala en el subterráneo donde celebrar distintos actos.

La licorería ha abierto una tienda a pie de calle donde ya venden directamente al cliente. «A día de hoy no disponíamos de una tienda donde exponer todos nuestros productos», afirma Emili Lehmann, quinta generación a cargo del negocio. Lehmann explica que la intención es añadir también un servicio de visitas a la destilería para conocer su proceso de producción, «porque quien más quien menos ha visitado una bodega de vino, pero destilerías no mucha gente», y destaca la importancia de conocerlas porque con los años estos negocios han ido disminuyendo.

«Mi abuela decía que antes aquí en Tortosa había ocho destilerías. Ahora solo quedamos nosotros, y esto es algo que pasa en todas partes, marcas tradicionales catalanas se han ido vendiendo y transformando en otras empresas multinacionales que las han comprado».

En la empresa siguen elaborando el producto tradicionalmente y esta es la esencia que quieren mantener. De hecho, en la empre-

sa, sin dejar de lado la innovación, todavía conservan y usan botas y otros elementos de siempre, como un alambique de principios del S XX. Además, también continúan con las mismas recetas tradicionales, aunque otros aspectos han cambiado con el tiempo, como el envasado.

En este sentido, Lehmann hace referencia al proceso de producción que vio mientras crecía: «Recuerdo que cuando era pequeño las botellas se llenaban con un embudo y las etiquetas se pegaban a mano, esto hoy en día sería insostenible. Ahora tenemos un proceso productivo de envase mecanizado que nos hace ir más rápido, pero en definitiva eso es lo de menos. Nos podemos modernizar, pero la forma de hacer, envejecer, destilar o macerar siguen siendo las de toda la vida».

Además de transmitir el saber hacer de estos 150 años, la idea es también abrirse a nuevas formas y más al público, ya que estaban muy enfocados al público profesional. «Así surge la primera sala Maria Lehmann, ideada como un espacio de catas, reuniones y presentaciones de producto, pero sin dejar de ser un espacio en el cual estamos trabajando», apunta Lehmann, destacando el nombre de la sala, que hace honor a María Lehmann Curto, quien en los años sesenta se puso al frente de la empresa en situación ruinoso para salvarla.

Siguiendo con lo tradicional, la sala quiere conservar el estilo de



Emili Lehmann, quinta generación a cargo del negocio en sala Maria Lehmann. FOTO: JOAN REVILLAS

Claves

Lehmann ofrece alrededor de 200 tipos de productos



La nueva tienda, situada junto a la fábrica. JOAN REVILLAS

● **Licor de arroz:** La destilería prepara unas 200 variedades de bebidas, entre ellas el licor de arroz. Este producto ayudó a mejorar en el mercado nacional. Actualmente se comercializan este y otros productos basados en productos locales como el licor de hierbas dels Ports, de Cereza de Pauls y las cremas de postres típicos.

● **Absenta:** En 1915 se prohibió su producción y consumo. A finales de S XX se levantó la prohibición y la empresa volvió a fabricarla. Actualmente se exporta sobre todo a países como Alemania o Bélgica. «La absenta tiene un mercado muy exterior, aquí se vende poca», cuenta Emili Lehmann.

● **Brandy:** Las primeras barricas para su creación se introdujeron a finales de 1800. Para celebrar distintas efemérides de la historia de la empresa se han lanzado ediciones especiales de esta bebida. Según explica el gerente, este producto se exporta mucho a países como Dinamarca, donde «compran mucho unos determinados productos, esos que tienen una graduación más alta como el brandy, el ron o el Whiskey».

una bodega de principios del S XX. Las mesas de madera, las botas todavía en uso, las pinturas en las paredes y las barandillas antiguas crean esta atmósfera que convive con los restos de una fortificación que protegía el puente de barcas de la ciudad en el siglo XVII y que fue encontrada en 2012. Este hallazgo arqueológico se puede ver en esta misma bodega a través de unos cristales.

Vinos y licores

Tanto en la destilería como en las bodegas de vino se siguen usando botas, aunque los procesos y sus resultados son bastante diferentes. «Creo que hace más gracia tener una botella de licor de hace 50 años que una de vino. En el licor puedes ver los cambios en los etiquetajes y en el licor en sí. Evidentemente en el vino también ha pasado, pero no han cambiado tanto. Se ve mejor la evolución y el paso del tiempo, de las generaciones y la historia a través de una botella de licor que no en una de vino», explica Emili Lehmann, afirmando que esta tradición e historia es lo que quieren transmitir.