

Emprendedores

A. CARALT
L'AMPOLLA

Harbour Gin

La ginebra artesanal del Delta

Daniel Casas, responsable de la coctelería BlauMar de L'Ampolla, elabora una bebida con elementos botánicos recolectados a mano en el Delta de l'Ebre

Harbour Gin es un proyecto personal de Daniel Casas, un emprendedor afinado en L'Ampolla de 44 años de edad. En el año 2010 asumió la gestión de BlauMar, una popular coctelería cercana al puerto deportivo del municipio costero. El acercamiento al mundo de la ginebra, tan en boga durante los últimos años, parecía inevitable. «Soy licenciado en ciencias químicas de formación académica, tengo pasión por la navegación, por el mar y el delta del Ebro. Con la gestión de la coctelería empecé a manejar el mundo de la ginebra. Ahí pensé en fusionar todo lo que me apasionaba y crear un producto propio».

Casas pensó en preparar la fórmula en 2014 y sacó al mercado la Harbour Gin en junio de 2015. Hoy comercializa unas 6.000 botellas al año, distribuidas especialmente en Catalunya y, en menor medida, Andorra. Su precio de venta al público recomendado oscila entre los 25 y 26 euros IVA incluido.

Más allá de las grandes marcas por todos conocidas y del mismo modo que en el caso de las cervezas artesanales, cada vez son más los elaboradores artesanales de ginebra: «Prácticamente encontramos uno en cada provincia de España. Pero en Catalunya somos pocos, y en nuestra zona estoy yo», relata.

«Harbour es una Distilled Gin elaborada artesanalmente, destilada en un alambique de cobre de más de 100 años de historia y con 100 litros de capacidad. Se producen minúsculas remesas para preservar mejor el aroma, frescor y naturaleza de los sutiles y extraordinarios botánicos recién cogidos y seleccionados cuidadosamente a mano por Casas.



LA FÓRMULA

«EN HARBOUR GIN ENCONTRAMOS NOTAS MARINAS, DE LAVANDA, LIMÓN, ACEITUNA...»

El ebreense Daniel Casas, creador de Harbour Gin, esta semana en el puerto deportivo de L'Ampolla, en la comarca del Baix Ebre.

FOTOS: JOAN REVILLAS



Lo hace en la Punta del Fangar, arrozales, acantilados, playas de L'Ampolla y junto al itinerario costero GR-92. «De este modo consigo el sabor fresco, radiante y suave que caracteriza nuestro gin», añade. Una destilería elabora por encargo de Casas la ginebra Harbour siguiendo sus indicaciones y los botánicos que entrega para su preparación.

La fórmula cuenta con numerosos ingredientes, desde piel de limón a piel de naranja, hinojo marino (*Crithmum maritimum*), rábano de mar (*Cakile maritima*), ajedrea (*Satureja obovata*), salicornia (*Salicornia europaea*), cuatro botánicos más y agua desmineralizada de las fuentes del Parque Natural de Els Ports. «La fórmula transmite unas propiedades organolépticas muy singulares. Encontramos notas marinas, de lavanda, a limón, aceituna... Eso nos diferencia del resto».

Casas recomienda que para disfrutar de su gin no se necesitan grandes complicaciones, ni excesos decorativos ni aromáticos. «La calidad de los productos no necesita ser enmascarada con elementos en exceso», argumenta. Así, para preparar un gintonic recomienda añadir Harbour Gin, una espiral de limón salvaje y una botella entera de tónica premium neutra, o aromatizada con hierbas o flores, para lograr un contraste perfecto entre mar y tierra. La presentación del combinado se completa añadiendo dos granos de enebro fresco y un simple giro en el removido final.

Actualmente, esta ginebra del Delta se puede adquirir en restaurantes, coctelerías y tiendas especializadas, con el propósito, admite Casas, de añadir en un futuro nuevos puntos de venta, especialmente en el resto del Estado.

Además tiene en mente ampliar la gama de ginebras con una nueva elaboración con características organolépticas distintas.