

Desarrollo
Local

AGUA DE VIDA

*Una empresa innovadora de la región que se destaca con su producción en el mundo de los destilados Premium de Pera Williams.
Lic. Juan Pablo Iozzia*

084

La oportunidad de generar valor agregado de la fruta fuera de estándares comerciales en fresco y la creciente demanda de destilado en Europa son el motor de este emprendimiento. Así es como en el año 1991, producto de relaciones comerciales entre Bimmerle KG, el más importante productor y comercializador de destilados de frutas de Alemania y Expofrut S.A uno de los más grandes productores y exportadores de peras frescas de la Argentina fundan la PEQUEÑA DESTILERÍA ARGENTINA SA para la producción y exportación de Aguardiente de peras Williams, conocido como "Williams Christ".

Desde sus orígenes toda la producción se

orienta al mercado exportador hasta que en el 2010 lanza en el mercado local Christallino®, un eau de vie o "agua de vida".

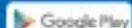
El producto resulta de la fermentación y destilación de la reconocida pera Williams que posee excelente sabor e intenso aroma y es la única variedad que utiliza PDA. Según catadores expertos no existe otro destilado de pera Williams de la calidad del producido aquí. Las características de la pera Williams, el know how y la aplicación de tecnología de vanguardia a nivel mundial aplicadas a la producción dan por resultado un destilado poseedor de niveles organolépticos y en especial aromáticos 10 veces superior a productos similares de otras partes en del mundo.



ELEGÍ ESTUDIAR,
ELEGÍ COMAHUE

Descargá e informate de todas las carreras
en la APP Comahue, nuestra Universidad

DISPONIBLE EN



UNIVERSIDAD
PÚBLICA Y GRATUITA



FUTTERER
COMAHUE
nuestra universidad

EL ENÓLOGO

Juan Manuel Parmeggiani es enólogo responsable del proceso productivo y las operaciones de la destilería; es oriundo de en Cinco Saltos, y desde hace más ocho que trabaja en PDA. Es una de las personas que más conoce en la región de la producción de alcoholes de fruta en

la empresa y el proceso para transformar pera en aguardiente. Juan Manuel destaca que "la característica más singular del producto es el volumen aromático característico de la pera Willam's del alto valle de Río Negro. Los alcoholes obtenidos se destacan por su textura amable y gran volumen en boca logrando una palatabilidad inusual en este tipo de destilados."

Su recomendación para disfrutar este aguardiente es "servirlo a temperaturas entre 18°C - 20°C, en copa tulipán o de degustación." En el marco de la sobremesa, acompañar postres o como aperitivo.



El Ing. Juan Martín Bruner quien se desempeña desde hace más de 15 años como Gerente General de la Pequeña Destilería Argentina SA, nos cuenta de qué se trata esta innovadora y poca conocida producción regional.

COMAHUE NR: JUAN MARTÍN, EXAGERAMOS SI DECIMOS QUE PDA ES LA DESTILERÍA DE AGUARDIENTE DE PERA MÁS GRANDE DEL MUNDO?

PDA: No, no exageramos, es correcta esa expresión. Además es una destilería única en su tipo debido al trabajo conjunto de especialistas tanto en la producción de materia prima como en la elaboración del producto. Por el momento PDA sólo produce aguardiente de pera, toda la capacidad instalada se utiliza para la producción de alcohol de pera. Somos precursores del destilado de pera en Argentina y con el respaldo de las plantaciones de esta fruta elaboramos de manera artesanal esta ardiente bebida natural.

COMAHUE NR: ¿CUÁL ES LA PARTICULARIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE PDA?

PDA: La pera Williams, materia prima de Christallino®, es comúnmente llamada pera de agua por la cantidad de jugo que posee y la fina textura de su pulpa. Esta variedad, muy apreciada en Europa para consumo en fresco y como aguardiente, supera ampliamente en

aroma y sabor a otras. La ventaja comparativa que tenemos es básicamente el clima, el frío de invierno y los veranos calurosos más sus características de buena insolación y amplitud térmica permite una muy buena producción de pera y manzanas gracias, también, al manejo del agua para riego desarrollado por los primeros pobladores de la región.

COMAHUE NR: ¿DÓNDE ESTÁ UBICADA LA DESTILERÍA?

PDA: la Planta y sede administrativa está en la localidad de Allen, en el Alto Valle de Río Negro. Esta ciudad es la Capital Nacional de la Pera, fue indiscutible que la destilería se radicara en el mismo espacio teniendo acceso directo a materia prima de primera calidad, adecuado tamaño y buen sabor. La pera Williams producida en esta región se encuentra entre las mejores del mundo es por eso que Christallino® es un producto 100% de Patagonia y bien valorado por sus consumidores.

COMAHUE NR: ¿CÓMO LLEGA LA PERA A CONVERTIRSE EN EL DELICADO SABOR DE ESTE BRANDY CRISTALLINO?

PDA: El proceso para la fabricación tiene un ciclo que va desde la tierra a la mesa del consumidor. Utilizamos la mejor variedad de pera para lograr un producto que alcance las exigencias del paladar que disfruta de este tipo de bebidas espirituosas. Partimos

desde la cosecha manual de la pera, la clasificación, luego de la maduración óptima, en la destilería se procesa y se le agrega enzimas y levaduras para acelerar sus dos fermentaciones. Cuando el azúcar de la fruta se convierte en alcohol. Luego se inicia la etapa de la destilación para lo que se utilizan los destiladores que se realiza en el líquido pasa a catorce alambiques de cobre dónde realizamos el destilado para luego del estacionamiento adecuado se prepara la producción ya sea para ser comercializada a granel para el mercado exterior o para el mercado local para lo cual se embotella en unidades de 700cm³ de una bebida con mucho aroma a pera y 40° grados de alcohol.

COMAHUE NR: ¿CUÁL ES EL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN ANUAL? ¿QUÉ PORCENTAJE SE EXPORTA?

PDA: Se procesan más de 10 millones de kilos de pera y se producen aproximadamente 500.000 litros de destilado por año. Si lo pensamos en botellas, podemos hablar de 1.500.000 botellas. Desde el comienzo, la totalidad del producto final de la planta se destinó para exportación; recién en 2010 presentamos Christallino® en el mercado local y anualmente se comercializan 10.000 botellas, por lo que podríamos afirmar que más del 99% de la producción de PDA se destina al mercado internacional, siendo Alemania nuestro principal destino de exportación.

¿Qué es un eau de vie?

El término francés se utiliza para designar a los destilados de cualquier fruta menos uva; literalmente se traduce como “agua de vida”; se trata básicamente de un tipo de brandy incoloro que se produce por fermentación y destilación doble de frutas como pera, manzanas, ciruelas amarillas, duraznos, frambuesas o cerezas. Se embotella rápidamente y su sabor frutal es muy suave. ●

TRAGOS CHRISTALLINOS

OSCARCITO

Ingredientes: 40 ml de Christallino; 20 ml de Campari; 20 ml de ron blanco; 1 golpe de Angostura bitters. Refrescar todos los ingredientes en un vaso de composición con abundante hielo entero. Colar en una copa cóctel previamente refrescada.

EL OSTENDE

Ingredientes: Lleva Christallino, vodka, St. Germain, limón, rodajas de manzana y tónica. La pera del Christallino, el limón, la manzana y la tónica se vuelve también un cóctel perfumado y refrescante.



EAU DE VIE

Bebida espirituosa y cristalina elaborada con peras Williams seleccionadas de la Patagonia Argentina.

