

Emanuel Cara, de Tupungato: productor y ganador en los Argentina Spirits Awards 2024 con Gin y Whiskey

15 noviembre, 2024



Por Antonella Escobar

Emanuel trabajó durante siete años en la industria del vino en bodegas reconocidas del Valle de Uco. En diálogo con El Cuco Digital contó cómo fue su trayectoria a lo largo de los años.

Desde El Cuco Digital tuvimos la oportunidad de entrevistar a [Emanuel Cara, enólogo y productor de bebidas espirituosas del departamento de Tupungato](#). El pasado sábado 2 de noviembre se llevó a cabo la premiación de Argentina Spirits Awards 2024, el primer certamen nacional de productores de bebidas

espirituosas, aperitivos, licores y vermouth. La premiación se realizó en la Enoteca de Ciudad de Mendoza y contó con la participación de productores de distintos puntos del país.

Además, Emanuel Cara obtuvo el premio mayor Gran Oro en la categoría Whiskey Single Malt. El whiskey presentado y premiado comenzó su proceso de producción hace tres años, luego de una charla durante una pesca con su socio Matías Morosini, quien participa en el proyecto en la obtención de materia prima e insumos, mientras que Emanuel se desempeña como maestro destilador. La muestra presentada es del primer lote elaborado, lo que ubica a este whiskey como el mejor de Argentina antes de su salida al mercado.



Emanuel trabajó durante siete años en la industria del vino en bodegas reconocidas del Valle de Uco. A fines de 2018, decidió capacitarse como maestro cervecero debido al crecimiento de la cerveza artesanal en el mercado. Comenzó con una producción modesta y, en 2019, dejó la enología para dedicarse por completo a su emprendimiento de cerveza artesanal, Codiciada Craft Beer. A lo largo del tiempo, ha incursionado en

distintos estilos y aumentado significativamente su producción

En 2021, durante una salida de pesca con amigos, surgió la idea de producir whisky junto a Matías Morosini, un apasionado de esta bebida. Emanuel se capacitó en Buenos Aires y, junto a Matías, adquirieron el equipo e insumos necesarios para llevar a cabo el proyecto, logrando finalmente su primer lote.



El Gin Palos Amigos, que le valió una medalla de bronce en la categoría Gin London Dry, surgió a pedido de Gustavo León, un cliente que le compra cerveza para su bar. Gustavo le pidió a Emanuel que elaborara un gin para su gintonería, y así comenzó este nuevo desafío. Aunque los procesos de destilación tienen puntos en común, Emanuel tuvo que adquirir conocimientos específicos sobre botánicos y alcoholes, realizando diversos ensayos para lograr el mejor producto.

Esta fue la primera vez que Emanuel participaba en un concurso nacional. Aunque confiaba en la calidad de sus muestras, también vio la competencia como una oportunidad para medir sus productos según los estándares del mercado y los prestigiosos

jurados. “Me pone contento que una bebida elaborada en Tupungato esté entre las mejores del país. Es un gran impulso para el proyecto”, comentó Emanuel. Destacó que su emprendimiento no cuenta con grandes inversiones como muchas bodegas, lo que demuestra que la pasión y el esfuerzo pueden llevar a buenos resultados. “Las oportunidades están para todos, no solo para los grandes de la industria”, afirmó.



Emanuel y su equipo están trabajando en la producción de cebada cervecera y su proceso de malteado, lo que permitirá utilizar materia prima 100% local en la elaboración de sus bebidas. Este enfoque busca imprimir la identidad de la región en todos los procesos, lo que consideran un valor añadido frente a otras bebidas del mercado.

Emanuel recordó sus inicios, desde que comenzó elaborando cerveza con un bloque de 20 litros hasta alcanzar los 350 litros por cocción actuales. También destacó el reconocimiento obtenido con su whisky de tres años, uno de sus primeros ensayos. “Para lo que viene, me preparo con muchas ganas,

pasión y fe. Siempre trato de mejorar, informándome sobre lo que pasa en el país y el mundo, y aprendiendo de lo que hacen otros en el rubro”, concluyó Emanuel.



¿Cuáles son tus planes de expansión y objetivos a corto y largo plazo para tu marca de bebidas?

Y uno siempre piensa o sueña en poder tener los productos distribuidos por gran parte del país y en el caso del whisky el sueño es poder algún día exportar a otros países.

¿Cuál es tu bebida favorita entre las que produces y por qué tiene un significado especial para ti?

Es una pregunta compleja porque pienso que cada bebida tiene un plus en cada ocasión. Me gusta mucho un buen vino tinto bien equilibrado, también los blancos frescos aromáticos. Son bebidas elegantes.

La cerveza es para cualquier momento, su baja graduación alcohólica hace que sea refrescante y más consumible. El whisky es una bebida muy compleja para elaborarlo, requiere de mucho trabajo y espera para tener el resultado final, lo cual lo hace enigmático.



