



VECINA, ¿UN ORUJITO?

Isabel García, hija de Carmen y nieta de Justina, defiende el regreso del aguardiente artesanal con **Justina de Liébana**, una historia casi de cuento.

TEXTO DAVID MORALEJO _ FOTOGRAFÍA MELA REVUELTA



*Severina y Fidela,
hermanas y
residentes en el
Valle de Liébana.*



Su orujo se sirve en Arzak, Quique Dacosta, Nerua, Mugaritz y hasta en Japón, pero Isabel García sigue a su ritmo: “Si quisiese destilar más rápido no podría; ni quiero”

Ella no se da cuenta, pero, cuando habla como si nada de todo este lío de alquitaras, valles cántabros y abuelitas enérgicas, acaba haciéndote partícipe del cuento hasta casi olvidar que no, que esto no es un cuento. Que es una historia real. Isabel García representa la tercera generación de una saga de mujeres emprendedoras que, desde el valle de Liébana, han logrado que su Orujo de los Picos se sirva, aparte de en los cántabros Annua, Cenador de Amós y Solana, en Mugaritz, en Quique Dacosta, en Nerua, en Arzak y hasta en Japón. Pero ella erre que erre: “No veo nada extraordinario. Sé destilar, sé lo que es y se cuenta por ahí cada cuento chino con tal de vender... Aquí seguimos el mismo proceso de hace doscientos años, con las mismas alquitaras de cobre que se utilizaban entonces, solo que se han fijado para que no haya manipulación y que el control de aduanas sea correcto. Si quisiese destilar más rápido no podría; ni quiero. Producimos alrededor de 20.000 litros de orujo y estamos vendiendo alrededor de 30.000 botellas”. La abuela de Isabel, Justina, que falleció cuando ella iba a cumplir veinte años, “vivió siempre aquí, en Liébana. Era la típica señora de pueblo, una mujeruca muy chiquitilla y nerviosa”. Y, como muchas otras vecinas del valle, elaboraba orujo para consumo casero. Las condiciones orográficas de este valle cántabro permiten un microclima que antes de la filoxera permitía el cultivo de viñedos. Tras la plaga nunca se repobló, y ahora mismo solo hay alrededor de trescientas hectáreas, que durante décadas sirvieron para hacer vino de frasca y, con el hollejo sobrante, elaborar esos 20 o 30 litros de orujo que tocaban por casa.

Hasta que España entró en la Unión Europea. Fue entonces cuando llegó la regulación de las bebidas alcohólicas y, en zonas habitadas a la producción de aguardientes caseros, como Liébana, la zona alta de León, Zamora y Galicia, no había ningún tipo de control. Así que apareció en escena Carmen Gómez, la madre de Isabel: “Los comisarios de la UE dijeron que les parecía bien que se mantuviera la tradición, pero para hacerlo había

que controlar y pagar los impuestos pertinentes, además de seguir a rajatabla la regulación. Todo el mundo creyó que esto conllevaría el fin de la destilación en alquitara, pero mi madre, que es una mujer de armas tomar, se remangó y se puso manos a la obra. Ella tenía mucha amistad con Nines Arenillas, la mujer del diplomático Víctor de la Serna, así que se marcharon las dos a recorrer Europa para ver destilerías. Estuvieron en Suiza, en Reino Unido, en Francia... ¡Toda una aventura! Cuando regresaron, mi madre decidió abrir una destilería con alquitaras. Aquello fue un jaleo, ella lo propuso como cooperativa pero mucha gente en el valle no lo entendió. Sin embargo, logró su objetivo: abrió Orulisa y el Orujo de los Picos se convirtió en el primer orujo artesanal destilado de España”. En la actualidad, la elaboración de orujo se ha convertido en una de las vías económicas más fuertes del Valle de Liébana.



Mireia Roda ha diseñado el libro con la historia y recetas del universo Justina.

La parte social tiene un hueco importante en el proceso, ya que el taller Manipuladores Solidarios elabora las bolsas de tela en las que van las botellas y demás merchandising

LA HORA DEL RELEVO

Siete años después de aquel lanzamiento sin paracaídas, Carmen tuvo que pasar a segunda fila por motivos de salud y dejar que su marido, Jesús, tomase las riendas de la empresa familiar. “Mi padre era ingeniero, pero en casa éramos cuatro mujeres, mi madre, mis dos hermanas y yo, así que aquella nueva responsabilidad le sirvió para escaparse los jueves a Liébana desde Santander [risas]”, cuenta Isabel. Fue hace cuatro años cuando, al fallecer su padre, ella decidió tomar el relevo: “Le debo mucho al orujo, porque para mí fue fácil compaginarlo con el

cuidado de mi hija Marina, que nació con dificultades de desarrollo. Poco a poco, fui implicándome más, porque lo que realmente me hacía ilusión era montar un proyecto mío”. En medio de sus ganas, el boom de la filosofía eco le puso el arranque en bandeja: “Yo compro el hollejo a viticultores que trabajan con viñedos sostenibles y no manipulamos la materia prima, de la misma manera que hacían nuestros antepasados antes de que existieran los certificados del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica”. Así, el siguiente paso a dar sería desarrollar una nueva marca, un nuevo concepto.

Así fue como nació Justina de Liébana, un aguardiente pensado para atraer a nuevos consumidores, más suave, redestilado para integrar mejor el alcohol, con una gama de licores de frutas elaborados con producto local, y rebajados en grado y azúcar para hacerlos más ligeros. Una vez conseguido el producto, quedaba la parte del branding, del que se ha encargado la agencia Carlitos y Patricia. Después llegó la edición del libro con la historia de Justina, realizado nada menos que por Mireia Roda, hija del mítico publicista Ramón Roda, que en la década de los 80 puso en el mapa revolucionarias campañas para firmas como Camper, Bitter Kas, Loewe, Coca-Cola o Burberry. ¿Por qué todo esto? Isabel lo tiene muy claro: “El aguardiente y el licor son tradicionales, pero no obsoletos. Llevamos años viendo cómo en infinidad de restaurantes ofrecen esas frascas en la sobremesa con orujos de malísima calidad que han destrozado la imagen del resto. No olvidemos que lo que se regala no se valora, y ese no es el camino”.



JUSTIPOLITAN

RECETA

Una variación del Cosmopolitan en la que se sustituye el vodka por orujo blanco. Esta versión lebaniega del célebre cóctel de 'Sexo en Nueva York' se sirve a modo de trago corto y, según las recomendaciones del bartender Óscar Solana, se disfruta más a partir de media tarde servido con una rodaja de limón en una copa grande de cóctel.

~ 3 cl orujo blanco	~ 2cl zumo de limón
~ 2 cl zumo de naranja	~ 5cl Justina de arándanos

*Vendimia del equipo
de Orulisa a la
manera tradicional del
Valle de Liébana.*



“Sé que parece bucólico y apasionante, pero vender aguardiente de orujo y licor artesanal en los tiempos que corren es complicado en estos tiempos... incluso frustrante a veces”

De la parte social tampoco se olvidan, ya que trabajan con Manipuladores Solidarios, un taller impulsado por las Hermanitas de la Caridad de Santander en el que jóvenes en riesgo de exclusión social confeccionan las bolsas de tela que sirven de packaging y todo el merchandising que va creciendo alrededor de Justina.

ORUJO AGITADO... Y MOVIDO

Entrar en el mundo de la coctelería fue (y es) el siguiente salto de Isabel y su equipo: “Severina y Fidela, las dos hermanas de Bores que nos han servido de modelos –¡una de ellas tiene 92 años!– seguirán tomando la ‘parba’, que es como se llama aquí a la tradicional merienda de pan con orujo, pero mi objetivo es darle valor a este destilado de la misma manera que se hace con el tequila, el pisco, el mezcal... Reivindicamos la coctelería con orujos, tal cual”. Para hacerlo realidad pidieron la ayuda de Óscar Solana, premiado bartender del célebre La Solía, en la localidad cántabra de Villaescusa. Suyas son recetas como el Justipolitan, el Caipirujo o el Justin Fizz, de la misma manera que la torrija de sobao pasiego con helado mantecado y crema de orujo creada por Fernando Sainz de la Maza –propietario y chef de El Serbal hasta 2014–, pone la nota dulce. Miguel Ángel Rodríguez Gancedo, que tras pasar por Zuberoa, El Celler de Can Roca, Noma y El Cenador de Amós dirige el restaurante familiar Umma, también se suma al terremoto Justina con una sopa fría de licor de limón y melón con tartar de gamba y jugo de su cabeza.

Todo esto suena muy bien, pero en la vida siempre hay eso, un ‘pero’: “Sé que parece bucólico y apasionante, sin embargo, vender aguardiente de orujo y licor artesanal es una labor complicada en los tiempos que corren, aparte de frustrante a veces. Entre el desconocimiento del producto y la maltratada imagen que arrastra por culpa de marcas ajenas a este tipo de destilación y con un precio insostenible... hay días en los que dudas de si este será el camino. Es en toda esta maraña donde tengo que hacerme fuerte y defender lo mío, por eso siempre digo que ojalá tuviera yo un segmento premium, como

otros destilados, en el que poder ubicarme. Sin duda, me facilitaría mucho las cosas”.

No se trata tanto de una queja como de un aviso: esta mujer, tercera generación de ‘orujeiras’, ha tomado las riendas de la tradición dispuesta a convertirla en trending topic. En el recuerdo permanece Justina, esa mujer que, el día que le sirvieron una copa de Vega Sicilia, no dudó en pedir “un poco de gaseosa, que este vino me sabe a demasiado bueno y a los vinos de categoría les va de perlas un golpe de Casera” (justinadeliebana.com). 🍷



Isabel García,
nieta y creadora
de Justina.