

Noticias y actualidad sobre hostelería

Ginraw, la ginebra gastronómica, da el salto al exterior

por InfoHoreca 18 de mayo, 2016 [Gastronomía comentarios](#)



[< Volver](#)

Ginraw, la **ginebra gastronómica** creada mediante destilación de botánicos a baja temperatura con *Rotaval*, un método ideado por el chef Joan Roca, afronta su consolidación en España y también en el mundo. Ya se distribuye en Portugal, Bélgica, Suiza, Reino Unido, Holanda y Australia.



Ginraw es una ginebra pura elaborada en Barcelona mediante técnicas gastronómicas



Roger Burgués y Lluís Jáuregui, son los responsables de Ginraw

En los próximos meses, profesionales de todo el mundo podrán contar con esta especial ginebra en sus establecimientos. **Ginraw** ya cuenta con un importante mercado en Europa, donde tiene presencia en países con tradición de ginebra como Reino Unido; pero próximamente dará el paso América y Asia-Oceanía, llegando a México, Japón y EEUU.

"Este 2016 esperamos casi triplicar las ventas tanto en el mercado nacional como en la exportación -explica Luis Jáuregui, creador del destilado junto a Roger Burgués- contando que el nuestro es un producto exclusivo, profundamente gastronómico y con un alto valor añadido, muy apreciado por chefs, restauradores y *foodies* en general".

De la experiencia de estos emprendedores de Barcelona, junto al trabajo del perfumista Rosendo Mateu, el mixólogo Javier Caballero, el sumiller Sergi Figueras y el chef Xano Saguer (EspaiSucre) nació en 2014 Ginraw, una ginebra cuyo valor diferencial es su elaboración mediante **destilación de botánicos a baja temperatura** con *Rotaval*, un método ideado por el chef Joan Roca y "que de forma única se aplica a una bebida alcohólica".

Según explica Burgués, se trata de una ginebra "pura o en crudo, no alterada o tratada". Gracias a esta destilación "se preservan los aromas más delicados de sus botánicos", un método que se combina con la utilización del alambique tradicional de cobre para destilar el enebro. "El resultado es una **ginebra fresca, suave y tan fina que se puede tomar sola**".

Ginraw se elabora de forma artesanal en lotes de 5.000 botellas individualmente numeradas de 70 cl. Vol Alc. 42,3%.

En los mejores establecimientos

Ginraw está presente en establecimientos como **Àbac** de Jordi Cruz o **Tickets** de los hermanos Adrià en Barcelona, **El Celler de Can Roca** en Girona o **Coque** de Mario Sandoval en Madrid, así como en las coctelerías Tandem, Ideal y Boadas, hoteles como el Arts, Majestic y Condes de Barcelona.