

Martin Grassl propietario de Destilería PORFIDIO

Pasión por el Tequila

Tomar Tequila con sal y limón es un truco típicamente latino para vender un producto que es insalable.

Entre un Tequila muy especial cuya botella cuesta U.S.2000, la Reina Isabel y Silver Fox Sullana tienen preferencia por este Tequila de la destilería PORFIDIO.

La producción de Tequila PORFIDIO es selecta y limitada: unos 100 mil litros al año, a diferencia de otros Tequilas comerciales cuya producción llega hasta 1 millones de litros anuales.

En nuestra sección BARRIL Y SACACÓN presentamos al señor Martín Grassl representante de la prestigiosa destilería PORFIDIO que elabora el mundialmente famoso tequila que lleva este mismo nombre. El señor Grassl no oculta su pasión por este licitante e interesante tema que presentamos en exclusiva para revista Espigación.

Los productos de otras marcas que también son 100% agave. ¿Cuál es la diferencia de la destilería PORFIDIO?

Los jugos de agave que se utilizan para la producción de tequila PORFIDIO no son diluidos en agua. Esta opción es una de las principales diferencias frente a productos similares que se dicen 100% agave cuando en realidad no lo son. La otra gran diferencia es la fermentación. En nuestro caso este proceso es 100% natural sin aditivos, sin preservantes de alcohol y con el control de temperatura. Pero quizás la mayor diferencia se establece en el proceso de destilación. En la destilación hay tres elementos, lo que es la cabeza y la cola contienen sustancias químicas como alcohol etílico superiores y más alcohol que el que se encuentra en el cuerpo de la "pura" entonces, la diferencia está en el control de temperatura y en el control de la destilación.

Muchos tequilas producen superior agave cuando en realidad mezclan la planta agave azul con otros tipos de agave para obtener jugos con un mayor contenido de azúcar que el que se encuentra en el mercado. Sin embargo, el Tequila PORFIDIO es el resultado de la destilación de una planta agave azul.

Tequila PORFIDIO se elabora 100% en barricas nuevas de roble americano que se reemplazan cada seis años. En la actualidad existen unos trececientos cincuenta diferentes tipos de agave utilizados para la fabricación de tequila, en nuestro caso, el tequila PORFIDIO se elabora exclusivamente de una planta que se llama agave azul.

¿Cuál es la actual producción de Tequila PORFIDIO? La cantidad de producción que hacemos aquí ha aumentado a unos 100 mil litros solamente, mientras que un tequila comercial como Don Julio produce aproximadamente 1 millones de litros y otros productos hasta 100 millones de litros. El Tequila PORFIDIO es un producto que se produce en pequeñas cantidades dirigido a los paladares que sí se sabe diferenciar entre un buen y mal producto.

¿Solamente 100 mil litros anuales? Solamente, pero se trata de un producto que su elaboración no es masiva.

¿Como los Balles? Como los Balles exactamente, una exquisitez y exclusiva producción muy limitada.

¿Cuáles son los principales mercados internacionales donde ustedes operan en la actualidad? Los principales mercados, son los Estados Unidos, Reino Unido, Hong Kong, el mercado de Estados Unidos, y obviamente y los países europeos, lo que es Italia, Inglaterra y Francia Países que poseen altos ingresos y pueden pagar adquisitivos para comprar este producto.

¿Que aceptación podría tener Tequila PORFIDIO en el mercado regional Centroamericano? Este año me puse como objetivo entrar en el mercado

Centroamericano y yo creo que debemos darle la oportunidad de poder adquirir y disfrutar este exquisitez producto aquí en el mercado doméstico de Nicaragua y no tener que comprarlo necesariamente en Estados Unidos o en México.

¿Las expectativas que tienen ustedes de estos pequeños mercados? Centroamérica es un conjunto, y Nicaragua de manera particular representa un importante mercado, pero para nosotros todos los mercados son importantes, independientemente de su tamaño. Recordar que Tequila PORFIDIO al final es un producto muy selecto y de producción limitada. No pretendemos modificar el mercado.

¿Tequila PORFIDIO ha obtenido premios y menciones mundiales? Tequila PORFIDIO obtuvo la ganadora durante cuatro años en el premio internacional Branderley sobre tequila el cual se otorga en Estados Unidos como el mejor tequila blanco del mundo. Fue por una votación de 98 puntos de los jueces y es en el único producto latino que ha obtenido esta distinción.

Adicionalmente ganó el premio de innovación en Hong Kong durante de todos los productos que es un gran logro por un producto latino de poder competir con los productores europeos, ya creo que eso es un gran logro.

¿Cual es el mayor reconocimiento mundial, artista famoso que tenga preferencia por Tequila PORFIDIO? Si tenemos un producto que todavía no está disponible es un tequila que se llama Puerria este producto cuesta dos mil dólares la botella y este producto se hace del corazón de la destilación o sea el corazón que se sigue la cabeza a destilar una vez y extraigo el corazón en lugar de dejarlo en madera americana se elabora en cobre del mismo de acero italiano y ese alcohol este producto está limitado a una producción de mil botellas anuales y es el producto para las celebridades en Estados Unidos y en México cuando la Reina de Inglaterra visitó México hace 4 años aproximadamente el gobierno americano les regaló este producto como obsequio del gobierno uno de los clientes es Silver Fox Sullana, él compra aproximadamente 500 botellas de la producción de 1000 botellas para sus fiestas particulares.

¿Cuál es la mejor hora, el mejor tiempo, el mejor lugar para tomar un tequila PORFIDIO? Yo siempre digo que la diferencia entre un tequila y un whisky es que el tequila levanta ánimo mientras que el whisky deprime. No recomendaré en un clima caliente como Nicaragua es de consumir el tequila blanco en forma de Martini. Se agrega un poquito de comino y ped de limón es una bebida sumamente refrescante y puede sustituir perfectamente bien una cerveza. El lugar a casa después del trabajo o en un restaurante como aperitivo para disfrutar el organismo un poquito el tequila blanco es ideal. También yo lo recomendaría como un digestivo después de

la comida. Bajo ninguna circunstancia se debe de consumir PORFIDIO con sal y limón. Si se toma tequila con sal le quite todo el motivo de saber a la lengua y después cuando la lengua con limón lo acide completamente. Al final se cuenta me dig que todo lo creo que es un truco típicamente latino para vender productos que es insalable.



Tomar Tequila con sal y limón es un truco técnicamente barato para vender un producto que es intomable.

Existe un Tequila muy especial cuya botella cuesta U.S.2000. La Reina Isabel y Silvester Stallone tienen preferencia por este Tequila de la destilería PORFIDIO.

La producción de Tequila PORFIDIO es selecta y limitada: unos 100 mil litros al año. A diferencia de otros Tequilas comerciales cuya producción llega hasta 5 millones de litros anuales.

En nuestra sección HOMBRE Y NEGOCIOS presentamos al señor Martín Grassl representante de la prestigiada Destilería PORFIDIO que elabora el mundialmente famoso tequila que lleva este mismo nombre. El señor Grassl no oculta su pasión por este fascinante e interesante tema que presentamos en exclusiva para revista Elegancias.

Hay productos de otras marcas que también son 100% agave.

¿Cuál es la diferencia de la destilería PORFIDIO?

Los jugos de agave que se utilizan para la producción de tequila PORFIDIO no son diluidos en agua. Esta quizás es una de las principales diferencias frente a productos similares que se dicen 100% agave cuando en realidad no lo son. La otra gran diferencia es la fermentación. En nuestro caso este proceso es 100% natural sin aditivos, sin preservantes de alcohol y con el control de temperatura. Pero quizás la mayor diferencia se establece en el proceso de destilación. En la destilación hay tres elementos: lo que es la cabeza de la destilación, el corazón de la destilación y la cola. La cabeza y la cola contienen sustancias químicas que tienen alcoholes superiores y esos alcoholes superiores son los causantes de la "goma" entonces, la diferencia entre buen tequila y el mal tequila es si se separan estas colas y cabezas del corazón o sea el centro de la destilación.

Muchos tequilas producen supuestamente productos 100% de agave cuando en realidad mezclan la cabeza y la cola de la planta para obtener bajos costos de producción y consecuentemente

bajo precio en el mercado. Son productos de baja calidad. PORFIDIO es el resultado de la destilación del corazón de la planta agave azul.

Tequila PORFIDIO se añeja 100% en barricas nuevas de roble americano que se renuevan cada seis años. En la actualidad existen unos trescientos cincuenta diferentes tipos de agave utilizados para la fabricación de tequila, en nuestro caso, el tequila PORFIDIO se elabora exclusivamente de una planta que se llama agave azul.

¿Cuál es la actual producción de Tequila PORFIDIO?

La cantidad de producción que hacemos aquí ha aumentado a unos 100 mil litros solamente, mientras que un tequila comercial como Don Julio produce aproximadamente 5 millones de litros y otros productos hasta 160 millones de litros. El Tequila PORFIDIO es un producto que se produce en pequeñas cantidades dirigido a los paladares que si se sabe diferenciar entre un buen y mal producto.

¿Solamente 100 mil litros anuales?

Solamente, pues se trata de un producto que su elaboración no es masiva.

¿Como los Rolex?

Como los Rolex exactamente, una exquisita y exclusiva producción muy limitada.

¿Cuáles son los principales mercados internacionales donde ustedes operan en la actualidad?

Los principales mercados, son los Asiáticos, Japón, Taiwan, Hong Kong el mercado de Estados Unidos, y obviamente y los países Europeos; lo que es Suiza, Inglaterra y Francia. Países que poseen altos ingresos y poseen poder adquisitivo para comprar este producto.

¿Que aceptación podría tener Tequila PORFIDIO en el mercado regional Centroamericano?

Este año me puse como objetivo entrar en el mercado

Centroamericano y yo creo que debemos darles la oportunidad de poder adquirir y degustar este exquisito producto aquí en el mercado doméstico de Nicaragua y no tener que comprarlo necesariamente en Estados Unidos o en México.

¿Y las expectativas que tienen ustedes de estos pequeños mercados?

Centroamérica en su conjunto, y Nicaragua de manera particular representa un importante mercado, pues para nosotros todos los mercados son importantes, independientemente de su tamaño. Recuerde que Tequila PORFIDIO al final es un producto muy selecto y de producción limitada. No pretendemos masificar nuestro tequila.

¿Tequila PORFIDIO ha obtenido premios y menciones internacionales?

Así es, tequila PORFIDIO añejo ha ganado durante cuatro años consecutivos el premio internacional Broncher añejo tequila el cual es otorgado en Estados Unidos como el mejor tequila añejo disponible del mundo. Eso por una puntuación de 98 puntos de 100 puntos posible o sea es el único producto latino que ha obtenido esta puntuación tan alta.

Adicionalmente ganó en 1995 el premio de innovación en Hong Kong delante de todos los whisky y coñac que es un gran logro por un producto latino de poder decir ganamos a los productores Europeos, yo creo que ese es un gran logro.

¿Usted conoce por casualidad personalidades mundiales, artistas famosos que tengan preferencia por Tequila PORFIDIO?

Si tenemos un producto que todavía no está disponible es un tequila que se llama Parrike este producto cuesta dos mil dólares la botella y este producto se hace del corazón de la destilación o sea el corazón que yo tengo lo vuelvo a destilar otra vez y extraigo el corazón en lugar de añejarlo en madera americana se añeja en roble del mismo de acacia italiana y eso alemán este producto está limitado a una producción de mil botellas anuales y es el

producto para las celebridades en Estados Unidos y en México cuando la Reina de Inglaterra visitó México hace 4 años aproximadamente el gobierno americano les regaló este producto como obsequio del gobierno uno de los clientes es Silvester Stallone, él compra aproximadamente 300 botellas de la producción de 1000 botellas para sus fiestas particulares.

¿Cuál es la mejor hora, el mejor tiempo, el mejor lugar para tomar un tequila PORFIDIO?

Yo siempre digo que la diferencia entre un tequila y un whisky es que el tequila levanta ánimos mientras que el whisky deprime. Mi recomendación en un clima caliente como Nicaragua es de consumir el tequila blanco en forma de Martini. Se agrega un poquito de cromanie y piel de limón es una bebida sumamente refrescante y puede sustituir perfectamente bien una cereza. Al llegar a casa después del trabajo o en un restaurante como aperitivo para enfriar el organismo un poquito el tequila añejo es ideal. También yo lo recomendaría como un digestivo después de

la comida. Bajo ninguna circunstancia se debe de consumir PORFIDIO con sal y limón. Si yo tomo tequila con sal le quito todo el instinto de sabor a la lengua y después cuando lo remato con limón lo acabo completamente. Al final ni cuenta me doy que tomé. Yo creo que es un truco técnicamente barato para vender producto que es intomable.

