

## NUEVO DESTILADO DE MAÍZ EN SAN LUIS POTOSÍ

Escrito por: Wendy Pérez  
28/04/2021

Crear el concepto mexicano de “güisqui” de maíz es una de las metas de Gran Tunal Destilería, asentada en San Luis Potosí.



Para Tomás Nava destilar se convirtió de una curiosidad a una vocación, a la que dedica horas de experimentación en su recién instalada Gran Tunal Destilería.

En esta micro destiladora, ubicada en San Luis Potosí, uno de los productos que se ha apoderado de los procesos es el maíz criollo, con el cual elabora su versión de whiskey, o como dice el nombre de su proyecto: “Güisqui” Animus.

“Uso maíces del Estado de México facilitados por la Federación de Maíz del Estado de México a través de Lucero Lovera González con quien hice un click inmediato por acercarme un producto apegado a la comunidad y totalmente mexicano, porque esa es mi idea: hacer nuestros espirituosos 100 por ciento con ingredientes nacionales”, cuenta este emprendedor de 39 años.

Nava resalta que quiere brincar a los maíces potosinos, por lo que actualmente se encuentra en la localización y enlace con productores para, en un futuro cercano, sólo usar insumos de su estado natal.



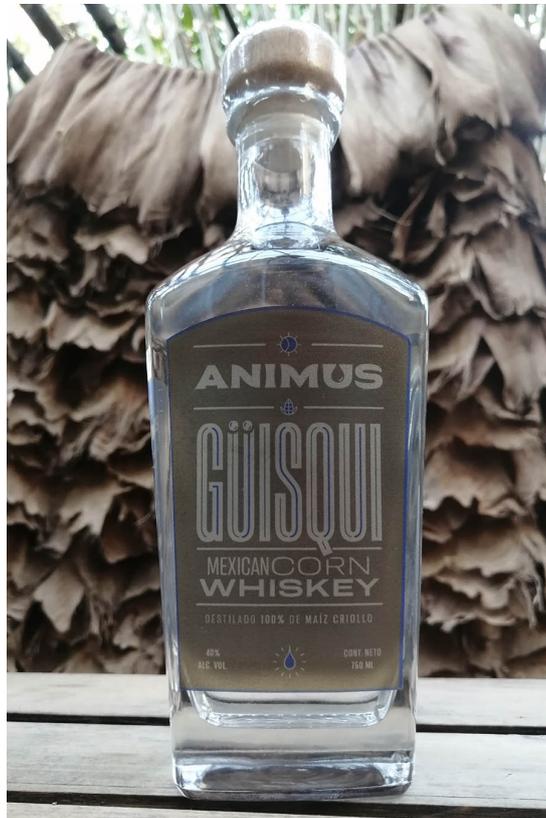
Fotografía: Gran Tunal Destilería

“Después de hacer pruebas con maíz blanco, amarillo, rojo, morado, **negro** y cacahuacintle, en este momento me quedé con una mezcla de blanco, rojo y negro, los cuales empleo para el ‘güisqui’ que ya tenemos listo.

“De hecho estas semanas estoy trabajando con un lote de granos morados, y lo seguiré haciendo con otras variedades mes por mes. Lo que busco es definir los perfiles de cada maíz y poder tener uno de cada uno”.

Sobre el proceso, narra que arranca con remojar los granos un par de días, germinar en unas camas colgantes nueve días más y secar (malta), para después moler no muy finamente y cocer estos granos malteados, para fermentarlos hasta 20 días. Finalmente se pasa a la doble destilación por un promedio de 15 horas.

El resultado es un **destilado** de 40 grados de alcohol, que da notas a pinole; él lo define: a maíz cocido, “como de tortillería”, y aporta un “dejo” final muy herbal, perfecto para beberlo solo o en mixología.



Fotografía: Gran Tunal Destilería

## EL CAMINO ANDADO

Tomás Nava reconoce que llegar hasta el maíz le tomó tiempo y muchas horas de entender dos factores: tradición y modernidad.

Su camino arrancó hace más de una década cuando el comunicólogo de profesión abrió La Piquería Mezcalería en aquella capital, espacio que sigue activo.

“Decidimos vender mezcal y pulque cuando nadie lo hacía y estas bebidas me llevaron a grandes conocedores y productores, como el maestro pulquero Don Tomás Solares o Enrique Navarro, maestro mezcalero que me acercó a la ‘magia’ de la destilación en ollas de barro y, obviamente, con alambiques de cobre.

“Es aquí cuando por muchas razones comienzo a destilar en casa, y tras la experiencia *in situ* lo complemento con el saber que me comparten grupos muy profesionales que encontré en la red, sobre todo en Facebook”, añade el potosino.

Recuerda que lo primero que destiló oficialmente fue un excedente de tunas que tenía un conocido, con el que hizo brandy, y desde entonces no ha parado.

Para él, la pandemia claramente potencializó su deseo de dominar la técnica ancestral de destilar, y ver cómo la tecnología puede favorecer en tiempos y rendimientos.



Fotografía: El Gran Tunal Destilería

“Compré un alambique en Michoacán y conseguí un maestro albañil para instalar un horno, y así crear Gran Tunal Destilería”, menciona sobre sus procesos, que aunque en su mayoría hace manualmente, sí ha incluido recientemente nuevas tecnologías como la destilación eléctrica.

Inquieto por definición, a los pocos meses produjo un ron con caña orgánica que pudo localizar en la huasteca potosina, para finalmente aterrizar en su último agregado, el “güisqui” de maíces criollos.

“La micro destiladora ahora tiene estos tres productos: brandy de tuna, ron potosino y nuestro ‘güisqui’, el cual es joven. Aún no he usado barricas, eso será el paso tras perfilar los sabores de los maíces que estamos conociendo”, concluye Tomás.

Si te quieres contactar con el proyecto búscalo en IG [@grantunaldestilería](https://www.instagram.com/grantunaldestileria) y FB [Gran Tunal Destilería](https://www.facebook.com/grantunaldestileria).