

Fecha 03.09.2021	Sección Buena Mesa	Página 12
---------------------	-----------------------	--------------

EFERVESCENCIA *artesanal*

**SON DE MANUFACTURA NACIONAL Y,
POCO A POCO, SE ABREN PASO EN UNA
INDUSTRIA DOMINADA POR GIGANTES**

NAYELI ESTRADA

En la memoria, la brisa acapulqueña lleva impregnado el inconfundible aroma a limón de una Yoli fría, acompañando veranos interminables frente a la bahía.

Antes de que la Guía Michelin atrapara a los viajeros mexicanos, el conductor con habili-

dad para descifrar los mapas del Guía Roji descubría en sus trayectos la geografía refresquera: destapaba un Elite, en Meoqui, Chihuahua, disfrutaba el sabor a vainilla de un ToniCol, en Sinaloa, iba al encuentro de un Caballito, en Guadalupe, o enmarcaba una botella de Ameyal y una orden de quesadillas en el paisaje brumo-

so de La Marquesa.

A casi tres décadas del Tratado de Libre Comercio y la oligopolización de los gigantes refresqueros multinacionales, comienza lentamente a burbujear un movimiento de sodas artesanales. El mapa refresquero se delinea, ahora, a partir de ingredientes locales y de temporada.

PIONEROS *chiapanecos*

Inspirados en un recetario familiar e impulsados por la nula oferta de calidad en los anaqueles, Rafael Müller y Giovanni Díaz elaboraron, en 2012, la soda artesanal que abrió brecha a este movimiento.

“Nos basamos en la vieja usanza de hacer sodas combinando jugos y respetando los ciclos de la naturaleza.

“A finales del siglo pasado, con el boom de las sodas, empezaron a exportarse máquinas de carbonatación a todo el mun-

do; en aquel momento se hacían jarabes o tónicos con jugos e infusiones. Mi tatarabuelo tuvo la primera máquina en México, así empezó el recetario familiar que ha crecido con cada generación”, cuenta Müller.

La hacienda chiapaneca Balam vio surgir de sus entrañas la firma de refrescos artesanales “Velvet Soda”. Sabor, calidad y acercamiento con productores locales fueron, desde el inicio, premisas de la recién nacida marca.

“Hemos viajado por toda la República buscando productores, incluso el agua de nuestras plantas es vital para determinar los jugos, concentrados e infusiones”, explica.

Aguas frescas y refrescos marcan la pauta en las mesas mexicanas: nuestro país encabeza el consumo de bebidas carbonatadas, factor determinante en la creación e impulso de sodas y seltzers que hoy dan un giro al mercado.



Fecha 03.09.2021	Sección Buena Mesa	Página 12
----------------------------	------------------------------	---------------------

APROVECHAR *el mercado*

“Siempre me ha sorprendido la cantidad de refresco que la gente toma en México, a pesar de que no hay mucha variedad, como en Europa y Estados Unidos.

“Búho Soda empezó en 2015, después de preguntarme por qué si el País ocupa el primer lugar de

consumo y tiene una diversidad tan rica de frutas, hierbas y especias, no se aprovechaban todos esos recursos en una soda mucho más natural”, reconoce Roman Gaa, fundador de la marca queretana.

El nuevo etiquetado empujó a Roman a reformular recetas para evitar sellos.

“Nuestra idea siempre fue tener una bebida con menos calorías, menos azúcares –cada botella tiene menos de 28 calorías, lo que equivale a menos de 100 gramos de brócoli– y somos el único refresco en México que no usa conservadores”, sostiene Gaa.

CIENCIAS *compartidas*

Con equipo cervecero, tienes todo para elaborar sodas, afirma Matthew Hickory, cofundador de La Brú, firma michoacana.

“En México es muy fuerte la cultura de las aguas frescas y esas recetas se prestan mucho para hacer una gaseosa.

“Empezamos en 2010, aprovechando los recursos naturales de la zona y nuestro equipo para gasificar, después llevamos la soda a ferias cerveceras, pensando en los menores y en quienes prefieren una bebida sin alcohol, ahora notamos que es una tendencia en ascenso”, reconoce.

Matías Veracruz, cofundador de Sodas Chinampa, también encontró en la ciencia cervecera un primer impulso, que luego combinaría con las propiedades probióticas de los fermentados y la promoción de la agrobiología.

“Tuvimos un primer interés por hacer cerveza, rápidamente nos dimos cuenta de lo interesante que era desarrollar bebidas sin alcohol con todas las cualidades de las bebidas fermentadas.

“Si queríamos crear un refresco realmente saludable, debíamos evitar el azúcar, y si queríamos un producto vivo y sin alcohol, teníamos que fermentar. Así llegamos al concepto de nuestras sodas probióticas”, cuenta Matías.

Chinampa también explora el terruño, la herbolaria mexicana y las prácticas agroecológicas.

“Nuestras técnicas son muy cerveceras. El producto concuerda con algunos principios de la kombucha, pero con trazabilidad.

“Además, trabajamos con productores que practican la agricultura ecológica y que promueven la diversidad biológica”.

BANDERA *sustentable*

Naturales y sustentables son las características que definen los productos de esta naciente industria. Por ejemplo, la mexiquense Sebbe Soda además de utilizar ingredientes naturales, orgánicos y veganos, impulsa proyectos de reforestación local.

“Estamos muy preocupados por el impacto de embotellar este producto, por lo que un porcentaje se destina al cuidado de árboles y reforestación en la zona de Topilejo para cuidar la flora, la fauna y agua de la región”, afirma Andrés Torres, su fundador.

Fecha 03.09.2021	Sección Buena Mesa	Página 12
---------------------	-----------------------	--------------

REFRESCOS HECHOS EN MÉXICO Dale un descanso a los de siempre y prueba estas cinco marcas artesanales:

Velvet Soda

- La pionera ofrece 10 sabores elaborados en Puebla, Aguascalientes e Hidalgo
- @velvetsoda



Mula de 5

- Se trata de un ginger beer (refresco de jengibre sin alcohol) elaborado en Hidalgo.
- @mulade5s



Continúa en siguiente hoja

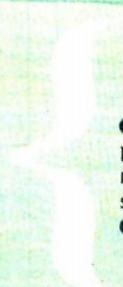
Página 3 de 5

Fecha 03.09.2021	Sección Buena Mesa	Página 12
----------------------------	------------------------------	---------------------



Búho Soda

- Ocho sabores hechos con ingredientes nacionales y sin conservadores, en Querétaro.
- @tomabuho



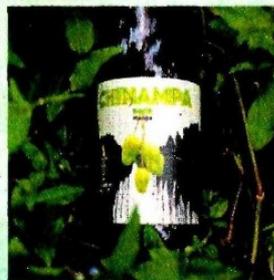
Sebbe Soda

- Sus siete etiquetas se producen con agua del manto volcánico transversal, en Topilejo.
- @sebbesoda



Chinampa Soda Probiótica

- Tres estilos base y etiquetas de temporada con los beneficios de los fermentados, hechos en CMDX. ● @chinampa.mx



Fecha 03.09.2021	Sección Buena Mesa	Página 12
----------------------------	------------------------------	---------------------

