UN SUEÑO CUMPLIDO A LOS PIES DE SIERRA NEVADA



La empresa familiar Cervezas y Destilados Nevada se ha convertido en referencia en pocos años por la calidad de sus productos elaborados en Fondón. Fruto del buen trabajo son los premios recibidos por sus cervezas, ginebras y el whisky, el único de la provincia de Almería, que ha logrado la máxima calificación en un concurso internacional.

MIGUEL BLANCO
FOTOS: VVAA

Cuando comenzaron a plantearse regresar a su tierra y dar un giro a sus vidas dando el salto a la producción de cervezas, ginebras y whiskies, Concha Villegas y José Manuel Sánchez esperaban que sus productos se fueran conociendo y que lograran el favor de una clientela que aun estaba por hacerse. Con lo que no contaban era con el éxito rotundo que iba a tener su propuesta ya desde sus primeros pasos. Y menos, cuando a las pocas semanas de arrancar, llegó la pandemia de covid y un confinamiento de meses que impregnó de incertidumbre la salud y la economía de todo el planeta.

Han pasado seis años desde que Cervezas y Destilados del Sur comenzó su andadura en Fondón y, desde entonces, acumulan premios en prestigiosos certámenes del sector y una clientela fiel que reconoce el sabor especial de sus bebidas y la calidad y el detalle con que se elaboran.

El último reconocimiento, hasta ahora, lo han recogido este 2026 en Alemania. Allí se celebra el Frankfurt International Trophy, uno de los concursos gastronómicos más prestigiosos de Europa. Concha y José Manuel decidieron presentar su whisky Nevada 848 y el resultado no pudo ser mejor: Medalla de Gran Oro, máxima puntuación para un destilado, con 93 sobre 100, y premio a la mejor bebida espirituosa de España.

El galardón ha supuesto un nuevo impulso para esta joven empresa familiar ubicada en Fondón, en plena Sierra Nevada, puesta en marcha por una trabajadora de la enseñanza y un trabajador del márketing y la publicidad que un buen día dejaron sus empleos en Madrid para trasladarse al pueblo natal de ella. Querían estar más cerca de la familia y convertir en negocio lo que, hasta entonces, era una pasión para el tiempo libre.

CAMBIO DE VIDA

"Nosotros empezamos como cerveceros caseros hace ya un montón de años, mientras vivíamos en Madrid", cuenta Concha Villegas. Llegó un momento, hacia 2012, "en que teníamos ganas de volver a Almería y también nuestros padres se hacían mayores y queríamos estar más cerca de ellos, porque en Madrid se nos hacía un poco duro seguir viviendo, con la familia lejos". Así que "decidimos cambiar de vida".

El proceso no fue sencillo, porque una cosa es tener una idea y el conocimiento para hacerla realidad y otra, contar con todo lo necesario para poner en marcha el negocio: maquinaria, local y, sobre todo, permisos. Así, una vez tomada la decisión de establecerse en Fondón, se mudaron en 2013 y se pusieron "a elaborar el plan de negocio y buscar la ubicación para la instalación". Tubieron que pasar cuatro años hasta conseguir la nave de titularidad municipal en la que aun hoy continúan. Fue entonces, en 2017, cuando crearon la empresa.

"Desde 2017 a 2020 todo fue el proceso de obra civil, encargar la maquinaria, la instalación y hacer todos los proyectos para que pasaran las inspecciones pertinentes de industria, de calidad y todo", detalla Concha. Todo ese proceso se prolonga hasta febrero de 2020, cuando "nos dieron la licencia para operar y nos encontramos con que un mes después hubo que cerrar por el confinamiento", rememora.

Habían comenzado con dos cervezas, pero con el confinamiento se paró todo. "En principio pensaba que era una cosa de dos o tres meses, que es lo que se tarda en tener estas cervezas, así que al principio no le dimos más importancia", recuerda Concha. Al final, "se fueron dos años, pero las pequeñas aperturas que había en los confinamientos nos permitían vender un poco". Aun así, para una marca que empezaba fue complicado arrancar sin apenas publicidad para darse a conocer. "No hicimos nada para reducir gastos", cuenta Villegas, que reconoce que ese primer año "fue terrible".

Con la perspectiva que da el tiempo transcurrido desde aquellos primeros meses de vida, pendientes de la evolución de la pandemia, la empresaria ve ahora la parte positiva de aquellos comienzos. "Al final afinamos más el proyecto, tuvimos más tiempo para pensarlo todavía mejor". La jugada era arriesgada y no se podían permitir dar pasos en falso, ya que habían realizado "una inversión importante, en la que se fueron nuestros ahorros, el piso de Madrid", apunta.









Arriba a la izquierda, José Manuel Sánchez y Concha Villegas, propietarios de Cervezas y Destilados del Sur; a la derecha, distintos tipos de malta utilizados para elaborar cerveza. A la izquierda, whisky 848, ginebra dry gin y ginebra de mandarina; y algunos de los tipos de cerveza que producen. Abajo, José Manuel, en una de las fases de producción. En la página anterior, maquinaria en la destilería de esta empresa de Fondón.

"No estuvo mal y aquí seguimos, seis años después del confinamiento", añade.

EL SALTO A LA DESTILACIÓN

En Madrid, elaboraban cerveza casera. José Manuel había aprendido el oficio de maestro cervecero y destilador en el Siebel Institute de Chicago, asociado a la Universidad de Munich y perteneciente a la World Brewing Academy. La pareja había pasado además un tiempo, en 2012, en Torquey, al sur de Inglaterra, una localidad cercana a Plymouth, la 'capital' de la ginebra. Allí aprendieron cómo se trabajaba en las destilerias y cervecerías centenarias.

Con estos conocimientos, la idea de Concha y José Manuel era producir cerveza, algo en lo que tenían la experiencia de la elaboración casera pero que debían llevar a una nueva escala, y destilados, aprovechando que buena parte de los ingredientes y la maquinaria son comunes. "Dar el salto a la destilación era como el nivel avanzado de la elaboración de cerveza", comenta ella.

"Destilar es un proceso muy delicado", asegura. "Hay gente que lo hace como hobby, pero es una actividad muy delicada, y hasta que no se tienen los permisos, no puedes destilar", avisa.

A dar ese salto ayudaba la ubicación de Fondón, que "reúne una serie de características, sobre todo de clima, de poca humedad, contraste de temperaturas, que también hacían que fuese un lugar ideal para montar la destilería", destaca Concha.

La producción de destilados comenzó en 2021, primero con una ginebra y, a mediados de año, con el whisky, el único que se produce en la provincia de Almería. Pero antes, ya estaban comenzando a recoger los frutos del éxito con sus cervezas.

Las cervezas Nevada se habían empezado a dar a conocer en las aperturas del confinamiento, en mercados especiales como el de Navidad en Almería. La marca se unió además a Sabores Almería, de donde recibieron un importante apoyo. El de boca en boca estaba comenzando a hacer efecto. "Seguimos poco a poco, con pequeñas campañitas de publicidad que hacíamos nosotros en redes", apunta Concha.

PRIMEROS PREMIOS

Así, cuando apenas llevaban un año de vida, recibieron el primer reconocimiento para una de sus cervezas. "Nada más empezar, en 2021, ya nos premiaron dos cervezas en el Barcelona Beer Challenge, un concurso que se hace durante un festival de cerveza en Barcelona, que es el más importante del sur de Europa", cuenta Villegas, que reconoce que "fue un empujón fundamental" en los inicios de la empresa. Al concurso habían presentado las dos cervezas. Una de ellas recibió una medalla de oro y la otra, una de bronce.



En 2022 no se presentaron a ningún concurso pero al año siguiente participaron en el Concours International du Lyon, en Francia. "Nos dieron una medalla de oro al dry gin, la medalla de plata a nuestra ginebra de mandarina y otra medalla de plata a una cerveza que anteriormente no había sido presentada a concurso", señala Concha.

Un año más tarde, en 2024, volvieron a participar en concursos y de nuevo regresaron a Fondón con una medalla. En esta ocasión, fue en el ISWC de Londres, con la ginebra de mandarina. Y el año pasado regresaron al Bercelona Beer Challenge, con una única cerveza, y volvieron a resultar premiados.

WHISKY DE EDICIÓN LIMITADA

Con estos precedentes, se animaron a llevar su whisky a Frankfurt, para "darle vidilla". El whisky, elaborado con maltas seleccionadas y agua de la sierra, añejado en barricas de roble, sin filtrar, se embotella en ediciones limitadas y numeradas de un único barril, sin mezclarlos.

El mejor whisky del mundo

Este año, Cervezas y Destilados del Sur ha añadido otro prestigioso reconocimiento internacional a sus vitrinas. El whisky Nevada 848 conseguía el primer puesto de la clasificación del Frankfurt International Trophy 2026, después de obtener una puntuación de 93 puntos sobre 100. Con esta calificación, lograba el máximo galardón del concurso, la Medalla Gran Oro, y el trofeo al mejor espirituoso español de la competición.

"Recibir la Medalla Gran Oro, con el galardón de mejor espirituoso español, es un reconocimiento a la calidad del whisky que hacemos, el único que de momento se hace en Almería", cuenta Concha Villegas, propietaria de la destilería con José Manuel Sánchez. "De cara a la clientela, supone un apoyo muy importante y da confianza de que estamos haciendo algo muy bien hecho en Fondón", añade. Asimismo, "es un espaldarazo importante para nuestra destilería".



Ellos elaboran "un whisky cien por cien malta, de barril único, con color totalmente natural", explica Concha, que apunta a estas materias primas, junto a factores como la ubicación de la destilería y, por supuesto, la propia receta, como las claves del éxito de este whisky. "Fondón es un sitio ideal por los contrastes de temperatura y un clima con poca humedad, que hace que el añejamiento en barricas de roble sea especial", cuenta, y añade que "es fundamental la receta, el saber hacer de José Manuel, el destilador". Esta combinación de factores es lo que hace a este whisky "especial, una bebida tan deliciosa, que se puede tomar con tranquilidad, saboreando los matices que tiene".

El whisky Nevada 848 se elabora en pequeños lotes de barril único en Fondón, con agua procedente del manantial de Fuente Mahón, en el Morrón de la Parra, a cuyos pies se encuentra la destilería, y con maltas seleccionadas de cebada de dos carreras. Su fermentación se realiza a temperatura controlada, con levaduras tipo ale, que le confieren un carácter más frutal y aromático.

Para la producción, se lleva a cabo una doble destilación en modo 'pot still' con alambique de cobre. Su color natural es fruto del añejamiento en barriles tipo 'quarter cask' de roble americano. No se filtra en frío ni con carbón.

El Frankfurt International Trophy es uno de los concursos gastronómicos más prestigiosos de Europa, reconocido por su alta exigencia. Este año el presidente del concurso ha sido el chef Patrick Jenal, del Restaurante Kunz, con una estrella Michelín, al frente de 451 jurados expertos, que incluyen destiladores, periodistas y sumilleres. Se catoron 3.500 muestras, de la que 720 eran de bebidas espirituosas, procedentes de 47 países.

"El aficionado al whisky sabe la calidad de lo que hacemos", asegura Concha Villegas, que avisa de que tienen lista de espera para los siguientes lotes. "En cada lote salen pocas botellas, dependiendo de las mermas que haya habido durante el añejamiento, pero de media son unas 200 botellas por lote". Unos años sacan dos barriles pero otros, solo uno. "Hasta que no se cumple un determinado tiempo y el whisky no está como debe estar, no sale", avisa.

Para poder etiquetarlo como whisky, tiene que estar tres años en barrica. "Es lo que se llama un whisky joven, pero la edad no define la calidad de un whisky", sostiene Concha. "El tiempo le da otros matices, pero la calidad del whisky es por un conjunto de cosas". De momento, elaboran whisky joven, porque comenzaron a hacerlo en 2021, pero ya están añejando whisky.

Asimismo, "hacemos whisky a medida del cliente, que compra el barril completo", apunta. De esta manera, la destilería elabora barriles de whisky con un perfil exclusivo, a la carta, y el cliente incluso puede participar de forma activa en algunas fases del proceso de elaboración.

La venta es en las propias instalaciones, en Fondón, o desde la página web de la marca. "El 95% del whisky se vende a través de nuestra tienda online o viniendo aquí directamente", apunta Concha Villegas. El resto, se vende por toda España. "En una coctelería del Hotel Intercontinental de Barcelona tienen nuestro whisky", revela la empresaria, que asegura que este premiado whisky se vende a todas partes.

GINEBRA DE ENDRINAS Y CERVEZA DE MIEL

Si este whisky tiene éxito, las cervezas y ginebras no se quedan atrás. De hecho, Concha cuenta que los productos más demandados son "la cerveza lager y la dry gin, aunque, en realidad, cada producto tiene su clientela". Así, detalla que hay gente que se acerca a la destilería solo por el anís, o por el aguardiente de hierbas, o por el whisky, o por la ginebra de endrinas semidulce, "que no es pacharán, es ginebra, el pacharán se hace con anís y endrinas, la base alcohólica es diferente", matiza.

El catálogo de cervezas también es importante, entre las dos variantes de producción continua, las lager dorada y tostada, y las seis discontinuas, como una American Pale Ale, una trapense, una Indian Pale Ale o una Irish Red Ale.

Una de las más recientes es la Serrana, una honey ale, "que lleva miel en fermentación, de La Bujaldona", una marca de la provincia. "Nos gusta también colaborar con otras empresas de la marca Sabores Almería, se crean sinergias que son muy interesantes", apunta Concha.

La propietaria de la destileria reconoce que, para ser una empresa familiar, con solo dos personas, tienen muchas referencias, de ahí que la gama de cervezas solo tenga dos fijas y el resto solo se elabora en algunos momentos del año. Además, no paran de probar nuevos productos. "Siempre le estamos dando una vuelta al catálogo", reconoce.

En este sentido, en Navidad sacaron "una ginebra envejecida en nuestra barrica de whisky, una ginebra muy especial, de estilo antiguo y color dorado, que se puede tomar sola o para gin tónic o coctelería. Es una ginebra espectacular". Este tipo de producción sale en pequeños lotes, casi de manera "experimental". En esta línea, están trabajando para sacar un whisky lupulado.

Una manera de conocer las cervezas y ginebras es con las experiencias de cata que ofrecen los fines de semana, con reserva y para grupos de un mínimo de personas, en su sede de Fondón. "En ellas hablamos de cultura de producto, porque hay datos muy interesantes, un poquito de historia de cómo llega y cómo evoluciona el producto", explica Carmen Villegas.


Instalaciones de la destilería, donde también realizan experiencias de cata.

Con estos productos, gracias a su calidad y dedicación, se han ganado en pocos años una clientela fiel y ahora esperan "seguir creciendo y que guste lo que hacemos, que es el mejor premio de todos". ■