

La Estrella

La historia del secreto etílico porteño que dejó trastornado al líder de KC

Dueño de la empresa asegura que los extranjeros prefieren este tipo de licores

NICOLÁS RAMÍREZ V.

La tradición bohemia de Valparaíso se ve reflejada en muchos aspectos, desde los míticos carretes porteños, hasta las edificaciones patrimoniales que se erigen en los rincones de la ciudad.

Es así como entre el jolgorio festivalero de estos días una voz pone de vuelta en el mapa de la conciencia colectiva uno de los secretos etílicos mejor guardados de Valparaíso: el clásico "Bitter Araucano".

Momentos previos a su exitosa presentación en la Quinta Vergara, Wayne Casey, líder de "Kc & The Sunshine Band", trajo de vuelta a la memoria porteña las bondades de este aromático licor producido en forma exclusiva en un rinconcito de Valparaíso, más precisamente en calle Yungay, en la centenaria fábrica familiar de licores "Virgilio Brusco e hijos".

Según testigos, el famoso músico estadounidense había quedado encantado con este bajativo, el cual disfrutó y que muy probablemente le entregó energías extras para su eufórica presentación en la Quinta Vergara.

CONTENTO

El dueño y cabeza de la fábrica "Virgilio Brusco e hijos" es Emilio Brusco, a quien le ha caído como del cielo esta festivalera popularidad que ha tomado el brebaje insigne de la familia, y más aún se vio sorprendido con que el "Araucano" fuera noticia de primera plana.

"Yo creo que ese sentimiento de reconocimiento por nuestro trabajo es valiosa, ya que la autoridad que tiene alguien como el músico KC, en cuanto a una cultura del alcohol, que sabe como tomar y disfrutar de un buen trago, es muy valioso para nosotros", agrega.

INMIGRANTES

Asegura que este licor no es de mucho gusto de los chilenos, ya que los nacionales prefieren otros licores o la cerveza. Explicó que "son los extranjeros los que toman este tipo de licores, en especial la gente adulta, a los que siempre les ha llamado la atención, por lo que a KC le gustara no nos llama mucho la atención".

"Estos licores gustan tanto entre los extranjeros porque justamente, cuando recién se comenzó con la fábrica, los grandes clientes eran justamente inmigrantes que vivían en Valparaíso, por lo que ellos mismos pedía los licores. Es to como resultado de las colonias" asegura.

En un libro de registros de ventas del año 1908, la familia Brusco mantiene los nombres de sus clientes de aquella época. Allí destacaban apellidos extranjeros como Cademartori, Sanguinetti, Vitalina, Arrata y otros comerciantes inmigrantes del puerto que comercializaban entre ellos a principios del siglo pasado.

23 YERBAS

El Bitter "Araucano", tal como cuenta Emilio Brusco, es un licor hecho por un boticario alemán en los años 50 en Valparaíso, que era vendido como un "tónico", un "aperitivo medicinal". Con el tiempo se le cambió tónico por licor, porque aseguran que no tratan de engañar a nadie, porque en la actualidad no se podría vender como un digestivo como tal, sin embargo la receta secreta sigue siendo la misma que hace más de 60 años. "El Araucano se fabrica con 23 yerbas y semillas provenientes de Arauco, que se maceran y posteriormente con ellas se fabrica el licor. Son macerados, no posee esencias, que es muy común en otras licorerías. Nosotros no nos caracterizamos por usar estas esencias. Es un licor difícil de producir por el tratamiento que se le debe dar a las yerbas", afirma el empresario.

Cerrar