vinetur

Una ginebra sevillana logra el oro en uno de los grandes concursos del sector

El galardón impulsa a Clandestina en mercados internacionales con su modelo de lotes pequeños

miércoles 11 de noviembre de 2026



La ginebra sevillana Clandestina Craft Dry Gin ha obtenido la Medalla de Oro en la San Francisco World Spirits Competition 2026, en la categoría Contemporary Gin, según informó este miércoles, 11 de noviembre, Destilerías de la Baja Andalucía, la sociedad

que está detrás de la marca. El reconocimiento sitúa a esta referencia andaluza en uno de los certámenes con mayor proyección del sector de las bebidas espirituosas.

La empresa explica que la categoría se resolvió mediante cata a ciegas. También precisa que el jurado estuvo formado por maestros destiladores, profesionales de coctelería y periodistas especializados. Para una marca de tamaño pequeño, este tipo de medallas suele funcionar como carta de presentación ante importadores, distribuidores y locales especializados, sobre todo fuera de su mercado de origen.

Clandestina Craft Dry Gin nació, según sus fundadores, a partir de las pruebas realizadas por cuatro amigos sevillanos con un pequeño alambique de cobre instalado en una caseta de piscina. Esa fase inicial acabó convirtiéndose en un proyecto comercial centrado en la elaboración artesanal y en tiradas reducidas, una fórmula habitual entre destilerías que buscan mantener un mayor control sobre cada lote.

La firma vincula buena parte de la identidad del producto a la procedencia de sus ingredientes. Sus responsables sostienen que la ginebra se elabora con botánicos frescos producidos en la Vega del Guadalquivir, un factor que, a su juicio, marca el perfil final del destilado. La cercanía de los cultivos, añaden, permite trabajar con materia prima recién recolectada y mantener una relación más directa con el territorio en el que nació la marca.

Ignacio Silvera, socio fundador de Clandestina Craft Dry Gin, enmarca el premio como una oportunidad para dar visibilidad al trabajo de la destilería y a su origen sevillano y andaluz. En la misma línea, los fundadores afirman que el oro “premia el hacer las cosas a nuestra manera” y lo relacionan con una elaboración que prioriza el proceso artesanal y la selección de materias primas.

Destilerías de la Baja Andalucía asegura que el efecto comercial del galardón ya se ha dejado notar. La compañía afirma que ha empezado a recibir pedidos y propuestas de mercados internacionales en los que hasta ahora no tenía presencia. Aun así, la empresa sostiene que mantendrá una producción limitada para no alterar el modelo con el que ha trabajado hasta ahora.

El paso de una marca local por un certamen de este nivel tiene además una lectura más amplia para el sector andaluz. Las destilerías pequeñas suelen encontrar en estos reconocimientos una vía para abrir negociaciones en el exterior sin disponer de la capacidad promocional de los grandes grupos. En el caso de Clandestina, ese impulso llega acompañado de un relato de origen muy ligado a Sevilla, desde los primeros ensayos con el alambique hasta la elaboración actual en pequeños lotes.

La empresa mantiene por ahora esa línea de producción y sitúa el premio como un punto de apoyo para ampliar su presencia fuera de España sin cambiar la base del proyecto. Su objetivo, según trasladan sus socios, es seguir elaborando la ginebra con el mismo esquema artesanal con el que empezó la marca en Sevilla.