vinetur

Puerto de Indias abre su destilería histórica al público tras exportar seis millones de botellas a 60 países

La experiencia permite a los visitantes destilar su propia ginebra y conocer la historia de la marca en Carmona

jueves 23 de octubre de 2025



La destilería Puerto de Indias, situada en Carmona, Sevilla, ha abierto sus puertas al público con una propuesta de enoturismo centrada en la elaboración de ginebra. La empresa, conocida por su ginebra de fresa, ofrece a los visitantes la posibilidad de participar en talleres donde pueden destilar su propia ginebra, guiados por expertos y utilizando alambiques de cobre tradicionales. Esta iniciativa busca acercar la historia y el proceso de producción de la marca a quienes desean conocer de cerca el mundo de las bebidas espirituosas.

La destilería se encuentra en la finca Brenes, a pocos minutos de Sevilla, y ocupa un edificio que data de 1880, construido sobre unas antiguas termas romanas. El lugar ha sido testigo de diferentes etapas históricas, desde su uso por viajeros en la época romana hasta la fundación de la destilería por un emigrante navarro a finales del siglo XIX. La empresa mantuvo la producción artesanal de anisados durante décadas, y en 2001 fue adquirida por los actuales propietarios, vecinos de Carmona, que decidieron recuperar la tradición y apostar por la innovación.

El recorrido por la destilería permite conocer la evolución de la empresa y su papel en la transformación del mercado de la ginebra. Puerto de Indias se hizo conocida internacionalmente tras la creación accidental de su ginebra de fresa. Según relatan los fundadores, el hallazgo se produjo al intentar macerar fresas en alcohol durante la primavera, lo que dio lugar a una bebida de color rosado y sabor suave. Esta fórmula se convirtió en la primera ginebra saborizada del mundo y ha sido replicada por numerosas marcas en diferentes países.

Durante la visita, los asistentes pueden recorrer las instalaciones, observar el funcionamiento de los alambiques centenarios y participar en catas guiadas. El taller principal permite a cada participante seleccionar sus propios botánicos y destilar una ginebra personalizada, que luego embotellan y etiquetan para llevarse como recuerdo. El objetivo es ofrecer una experiencia práctica y educativa, en la que se aprende sobre los ingredientes, las técnicas de destilación y la historia de la marca.

Puerto de Indias produce actualmente seis millones de botellas al año y exporta a más de 60 países. La apertura de la destilería al público responde al interés por el enoturismo y por dar a conocer el proceso artesanal que ha convertido a la marca en

una referencia internacional. La empresa busca así consolidarse como un destino para quienes quieren conocer la tradición, la cultura y la innovación asociadas a la ginebra.

La propuesta de Puerto de Indias se suma a la oferta turística de Andalucía, que en los últimos años ha impulsado el turismo industrial y las experiencias relacionadas con la gastronomía y las bebidas. La destilería de Carmona ofrece una oportunidad para aprender sobre la elaboración de ginebra en un entorno histórico, combinando la visita cultural con la participación activa en el proceso productivo. La iniciativa pretende atraer tanto a turistas nacionales como internacionales interesados en descubrir nuevas formas de turismo y en conocer de cerca el trabajo de una empresa familiar que ha logrado un reconocimiento mundial.