



+54 BOTELLITAS

Revista del Club Argentino de Coleccionistas de Botellitas

Nº 14 - Febrero 2025

**Viajar y coleccionar botellitas:
una pasión compartida**



Rarezas argentinas del siglo XXI: Licores Finca Martincorena



por Hugo G. Nami
Vicepresidente - Socio N° 13

Introducción

Durante las últimas tres décadas, la producción masiva de miniaturas en la Argentina estuvo casi exclusivamente reducida a unas pocas marcas. Hoy en día, las de fernet, frecuentemente acompañadas por opciones como el vermouth Punt E Mes y el licor de café espresso Borghetti fabricadas por Fratelli Branca Destilerías S.A. son las más comunes. En algunos mercados, también es posible encontrar gin de origen nacional, como Aconcagua y El Bosque. Ambos comenzaron como pequeñas producciones artesanales, destacándose por su dedicación a la calidad y el uso de ingredientes locales. Con el tiempo, Aconcagua y El Bosque lograron consolidarse como grandes empresas con proyección internacional, llevando el gin argentino a nuevos mercados. A partir de esta realidad, podría pensarse que la producción de pequeñas botellas en el país es prácticamente inexistente; sin embargo, como se verá más adelante, esa perspectiva es errónea. Desde principios del siglo XXI, surgió una notable cantidad de pequeños y medianos emprendedores dedicados a la creación de una amplia variedad de brebajes, como licores, aperitivos, vinos, cervezas, bitters y otras bebidas espirituosas.

Afortunadamente, ciertos creadores se dedican a elaborar botellitas con diversos fines. Algunos evocan las primeras épocas de distribución, representados en pequeñas botellas destinadas a promocionar o regalar en vinotecas, licorerías y eventos sociales como ferias y exposiciones. También se comercializan en tiendas especiali-

zadas o en lugares frecuentados por turistas. Es difícil precisar las cantidades exactas de estas piezas, pero su producción varía considerablemente, desde unas pocas unidades hasta posiblemente miles. La distribución suele tener un alcance limitado a un público o mercado específico dentro de las ciudades o regiones donde operan los emprendedores. Dicho fenómeno refleja un proceso de hechura artesanal que, aunque no masivo, mantiene una presencia destacada en el mercado, contribuyendo a la diversidad de opciones y a la cultura específica de consumo. Además, la tradición de la miniaturización sigue vigente, especialmente en un contexto de creciente valorización de las industrias regionales y de la nostalgia por las prácticas comerciales tradicionales. Cabe destacar que ese hecho no se limita únicamente a la República Argentina; con distintos grados de magnitud, se presenta en otros países, como Uruguay y Nueva Zelanda.

El mundo de la destilación experimentó una notable transformación en las últimas décadas, impulsada por el surgimiento de micro destilerías y destiladores independientes, también conocidos como “autores” de bebidas alcohólicas. Mientras las grandes factorías industriales priorizan la producción masiva y la optimización de procesos, los pequeños fabricantes operan a menor escala, permitiéndoles centrarse en la calidad de los ingredientes, la preservación de técnicas tradicionales e innovación en sabores. Así, logran crear productos distintivos que representan su visión personal y creativa. Las miniaturas elaboradas por estos emprendedores permiten a los

entusiastas acercarse al mundo artesanal. Aunque no siempre replican a escala las versiones de consumo debido a restricciones en envases y tapones, tales especímenes se confeccionan con el mismo esmero, lo que las convierte en joyas de manufactura. Además, sobresalen por sus diseños únicos y etiquetas visualmente atractivas, transformándose en piezas exclusivas para los coleccionistas. Su carácter limitado añade un valor simbólico que trasciende lo material y se conecta directamente con la historia y el proceso creativo de sus autores.

El valor de las botellitas entre los coleccionistas especializados trasciende su rareza o precio, destacando paralelamente la conexión emocional que generan. No se reducen a simples objetos comerciales, sino que representan de forma tangible un legado y un territorio. Cada una es testimonio del esfuerzo, la creatividad y la pasión del autor. Lo que distingue a los productores artesanales de las grandes corporaciones es su enfoque detallado y comprometido. Mientras las grandes empresas se centran en la eficiencia comercial, los pequeños artífices buscan preservar sus raíces, contar una historia única y ofrecer productos que reflejen su identidad. En estos reducidos envases, el compromiso con la historia, la creatividad y el arte de la destilación se hacen evidentes, demostrando que en ellas se encuentra mucho más que un producto: un legado vivo y apasionado.

En resumen, las pequeñas botellas de bodegas, fábricas de licores y las bebidas de autores no son meros productos alcohólicos; representan una extensión del creador, una manifestación de su arte y su pasión por la destilación. Los coleccionistas que aprecian estos especímenes no solo reconocen su calidad y rareza, también el valor cultural y emocional que aportan. Obtener una pieza de ese origen es mucho más que una adquisición: es una forma de mantener una práctica, apoyar a los pequeños productores, celebrar la creatividad y el amor por un oficio que sigue vivo gracias a ellos y alimenta la pasión por este hobby. Pues no se limitan a ser simples objetos para exhibir; testimonian una visión personal y una cultura que se mantiene vigente gracias a la dedicación de los creadores en pequeña escala. Sobre la base de lo antedicho, la presente nota reporta una serie de licores fabricados en Argentina, que, debido a su manufactura artesanal y distribución regional, constituyen una de las muchas rarezas

producidas en nuestro país desde principios del siglo XXI.

Licores Finca Martincorena

En la extensa y rica historia de Inchauspe y Cía., diversas empresas se fusionaron en sus inicios para dar origen a esta firma. Entre ellas, destaca la adquisición por parte de los hermanos Andrés y Pedro Inchauspe del establecimiento de Emilio Billiart, ubicado en la calle 25 de Mayo, frente al hotel Del Globo. La fábrica había sido fundada en 1860 por Domingo Martincorena, un inmigrante de origen vasco que se dedicaba a la producción de soda y licores. Según el testimonio de sus descendientes, el primer producto comercializado por Martincorena fue el pacharán, un licor emblemático de Navarra (España) de donde provenía la familia. Dicha bebida alcohólica, con una graduación de entre 25 % y 30 %, se elabora mediante la maceración de endrinas o arañones (frutos negro-azulados del arbusto endrino, *Prunus spinosa*) en licor de anís. El pacharán (en euskera, *patxaran*), cuyo nombre combina *patxar* (“aguardiente”) y *aran* (“endrino”), es un licor tradicional vasco que suele consumirse al final de las comidas como digestivo, destacándose por su sabor dulce. Navarra es la única región española conocida con la Indicación Geográfica Protegida



Figura 1. Don J. L. Martincorena en uno de los stands de los numerosos eventos y presentaciones en los que participó.

(IGP) Pacharán. Originalmente utilizado como tónico medicinal durante la Edad Media, se popularizó con el tiempo hasta convertirse en un licor de renombre internacional en el siglo XX.

Algunos descendientes de Don Domingo se asentaron en la provincia de San Juan, donde José Luis Molina Marticorena, hijo de María Luisa Marticorena y Emilio Molina, fundó “Finca Marticorena” una fábrica de licores artesanales. Emplazada en la localidad de Santa Lucía, situada en el centro-sur de la provincia, dentro del oasis del valle del Tulum. Dicha ciudad es la cabecera del departamento del mismo nombre y forma parte del Gran San Juan, la principal área urbana de la provincia.

La tradición licorera iniciada por el inmigrante vasco en el siglo XIX perduró en la familia de José Luis. Su madre, viuda a temprana edad, preservó la elaboración de licores como una herencia familiar y un alivio casero frente a diversas dolencias. En lugar de medicamentos, el hogar donde creció estaba repleto de estas bebidas, preparadas según las recetas heredadas y meticulosamente registradas en un viejo cuaderno. Asimismo, sus tíos mantenían viva la tradición elaborando licores propios. José Luis heredó las recetas transmitidas de generación en generación, y comenzó a hacerlos hace 42 años. Al encontrar las versiones heredadas demasiado dulces, decidió innovar. Ajustó las fórmulas para reducir el dulzor y desarrollar un propio estilo en este arte. Al principio, regalaba sus creaciones a amigos y compañeros, quienes, entusiasmados, lo animaron a venderlos por su excelente sabor.

Gracias a su pasión por la licorería y el incentivo de amigos cercanos, hace 15 años decidió transformar esta afición en un emprendimiento comercial. Así nació “Finca Marticorena”, un establecimiento dedicado a la producción de licores artesanales que combina una rica herencia familiar en constante innovación. El catálogo, que supera las 30 variedades, incluye sabores diseñados no solo para deleitar el paladar, sino también con aplicaciones terapéuticas, reflejando la manera en que los licores evolucionaron históricamente desde sus orígenes como remedios y elixires hasta alcanzar su perfeccionamiento actual. Estos brebajes están disponibles a través de diversas redes sociales, casas de artículos regionales, ferias y exposiciones en las que participa asiduamente bajo el auspicio oficial del gobierno de la provincia de San Juan (Figura 1).

La producción del establecimiento equilibra procesos modernos, entre ellos técnicas avanzadas de decantación y el respeto por los tiempos necesarios para que los licores alcancen su calidad óptima, un proceso que suele requerir al menos un año. Utiliza tecnología de alta calidad, incluyendo ollas de acero inoxidable de origen español, mientras el maestro licorista asegura la excelencia en cada producto, manteniendo la tradición familiar y enriqueciéndola con creaciones propias.

Entre los primeros experimentos se destacaron los de hierbas, seguidos de los de dulce de leche, con variedades innovadoras como anís, banana, coco y almendra con whisky. Siempre mantuvo el compromiso de utilizar ingredientes naturales, evitando aditivos químicos y saborizantes artificiales. Este enfoque creativo le permitió desarrollar combinaciones únicas que lo distinguieron en el mercado. El debut oficial como productor tuvo lugar en la Feria Internacional de Artesanías, un evento en el que sus creaciones lograron captar la atención del público. A partir de ese momen-



Figura 2. Ejemplos de licores en formatos de consumo: a) envases cuadrados presentados en un dispensador diseñado por J. L. Marticorena, equipado con un sistema de refrigeración y 30 picos para servir los licores a la temperatura ideal en copas pequeñas de aproximadamente 30-40 ml; b) envases cilíndricos de diseño reciente.

to, amplió la oferta a licores frutales como limón, naranja y membrillo, además de otros más singulares, entre ellos el pacharán y el Fernet Serrano.

A lo largo del tiempo, las botellas destinadas al consumo experimentaron cambios en su forma, principalmente debido a la disponibilidad en el mercado. Actualmente, se utilizan envases cilíndricos de vidrio translúcido, mientras que en el pasado se empleaban botellas de forma cuadrada (Figura 2); el mismo se mantiene en los ejemplares presentados en este artículo, preservando la estética tradicional en un formato reducido. Las etiquetas, cuidadosamente diseñadas, comparten un patrón común, pero varían en colores dependiendo del tipo de licor.

Las botellas miniatura

Hace varios años descubrí la existencia de estas bebidas gracias a una publicación en Facebook del coleccionista José Fontenla. Como es habitual en mí, de inmediato comencé las gestiones necesarias para intentar conseguirlas. En algunos casos, obtuve respuestas rápidas y positivas, aunque con resultados limitados. Sin embargo, me tomó varios años obtener la serie, que resultó ser más amplia de lo que inicialmente imaginaba.

La elaboración de botellitas en el emprendimiento de Finca Martincorena es un aspecto importante. Las mismas se promocionan a través de diversos medios y se incluyen junto con las grandes en la folletería de los licores. En 2018 se realizó el primer lanzamiento de estas pequeñas botellas, que venían presentadas en cajitas conteniendo cinco ejemplares (Figura 3). Una diferencia con las más recientes es que tiene una especie de precinto en la base de la tapa representando al escudo familiar reducido en detalles (Figura 3c). Este emblema es el logo de la marca y es utilizado tanto en la etiqueta principal como en el collarín de las botellas de consumo.

Las miniaturas de 30 ml se envasan en un formato cuadrado, característico de las primeras dos décadas de este siglo y comúnmente utilizado para aceites, acetos y diversas bebidas alcohólicas. Llevan tapas de aluminio, indistintamente doradas o plateadas, aseguradas con un precinto plástico negro termosellado. Cada espécimen lleva adheridas dos etiquetas longitudinales, como se ilustra en la figura 4. La principal (Figura 4a) comparte un diseño general con variaciones en el color y en la impresión del contenido. En un



Figura 3. Botellas de consumo y miniaturas de licores Finca Martincorena. a-b) Exhibición y presentación en distintos eventos. c) Caja de presentación con ejemplares de la primera edición.

fondo blanco destacan un recuadro de diferentes tonalidades, el escudo simplificado de la familia, la marca ‘Finca Martincorena,’ el tipo de licor, el volumen alcohólico y la capacidad. La contraetiqueta incluye un texto estándar con información formal del establecimiento, adaptado al contenido para detallar los ingredientes del licor (Figura 4b). Algunos ejemplares cuentan además con una pequeña etiqueta redonda que lleva la leyenda ‘San Luis,’ correspondiente al logotipo de la licorería utilizado para productos vendidos en esa provincia, donde José Luis intentó establecer otra fábrica en Potrero de los Funes.

Actualmente, el maestro licorero produce más de 30 variedades de licores que incluyen opciones de dulce de leche (con anís, banana, coco, mandarina, naranja, nuez, almendra y whisky), hierbas (digestivo, hepático, “Pasionaria”, “Mil Hombres”, romero y tomillo) y sabores frutales como limón, mandarina, naranja y membrillo. También se destacan variantes de nuez, almendra y rosa mosqueta. Entre sus creaciones más emblemáticas están el pacharán, que honra la tradición familiar, y otras opciones como un licor similar al “Tía María”, junto con licores de miel, anís, mistela de vino, Syrah y fernet serrano. La lista de licores se organiza en los siguientes grupos:

A. Hierbas: 1. Sedante, 2. Matico, 3. Adelgazante, 4. Colesterol, 5. Digestivo, 6. Eucaliptus, 7. Gran Martincorena (65 hierbas), 8. Hepatico, 9. Laurel, 10. Mil hombres, 11. Olivo, 12. Menta, romero y tomillo, 13. Sexi, 14. Te verde, 15. Manzanilla, 16. Pasionaria.

B. Frutales: 1. Almendra, 2. Frutos rojos, 3. Limón, 4. Mandarina, 5. Membrillo, 6. Nuez, 7. Rosa mosqueta.

C. Cremosos: Gustos de Dulce de Leche: 1) con Anís, 2. con Banana, 3. con Coco, 4. con Mandarina, 5. con Naranja, 6. con Nuez, Almendra y Whisky, 7. con Rhum, 8. Chocolate Bariloche, 9. Chocolate con Rum, 10. Crema Irlandesa.

D. Varios: 1. Pacharán, 2. Tía Marisa (café), 3. Miel, 4. Anís, 5. Fernet Serrano.

Cabe destacar que esta selección no es exhaustiva, ya que constantemente se crean nuevos sabores para enriquecer la oferta.

Las piezas documentadas en este artículo fueron elaboradas en los últimos años y corresponden a una muestra de la serie de brebajes producidos en el establecimiento sanjuanino. En dichas figuras se ofrece una perspectiva general y un acercamiento de las etiquetas, junto con algunos ejemplos de sus variedades. De esta manera, el propósito es documentar y catalogar los ejemplares raros de Argentina, poco conocidos, que se producen a lo largo y ancho del país.

Además, gracias a emprendedores como el caso aquí presentado, se mantiene vivo el hobby de quienes nos dedicamos al coleccionismo de botellitas hechas en la República Argentina, preservando una parte única de la identidad cultural. Que estas pequeñas obras sigan encontrando un lugar especial en las vitrinas de los apasionados por esta tradición.

Finalmente, deseo expresar mi más profundo agradecimiento a José Luis Martincorena, no solo por su generosidad, que me permitió agregar a mi colección los especímenes exhibidos, sino también por su invaluable colaboración al aportar información que enriqueció la redacción de este trabajo. En consecuencia, sus licores representan el fruto de una tradición familiar mantenida por más de un siglo y medio, combinando herencia, innovación y pasión por la licorería artesanal. ■



Figura 4.

