

Finca Marticorena: el arte de destilar historia a través de generaciones



Muchos años después, frente a los anaqueles repletos de botellas y esencias atrapadas en vidrio, José Luis Molina Marticorena habría de recordar aquella tarde en que su madre removía un brebaje en la cocina, dejando en el aire un aroma que parecía un conjuro. En casa nunca hubo remedios, solo fórmulas heredadas: elixires de dulce de leche y hierbas que sanaban el alma antes que el cuerpo. No era magia, pero se le parecía. Era historia destilada en cada sorbo, un relato líquido que había comenzado en 1860, cuando Don Domingo Marticorena cruzó el océano con un puñado de recetas y la certeza de que el futuro se construiría entre alambiques y paciencia.

Desde entonces, el tiempo ha pasado sin apurarse, permitiendo que los licores se maceran con el mismo sosiego con el que se construyen las marcas que dejan huella.

El arte de transformar la tradición en ventaja competitiva

Dicen que los primeros licores nacieron como remedios, como pócimas para el amor o para engañar la muerte. Entre alquimistas y monjes, se convirtieron en secretos familiares que viajaban con los años, tomando forma en cada nueva generación. En San Juan, en una fábrica en Santa Lucía que más parece un santuario de sabores, José Luis Molina Marticorena sigue escribiendo esa historia con sus propias manos.

Aprendió el arte de la destilería de su madre, María Luisa, quien a su vez lo había heredado de su padre. **"En casa no había medicinas, había licores"**, dice con la nostalgia de quien recuerda las recetas anotadas en un cuaderno amarillo por el tiempo. No eran simples tragos, eran remedios para el cuerpo y el espíritu, una tradición que con los años evolucionaría en una empresa sin perder su esencia.

Hoy, Finca Marticorena es un ejemplo de cómo la autenticidad puede convertirse en un diferencial competitivo. Como señala Michael Porter, **"la ventaja competitiva**

surge de la manera en que las empresas organizan y realizan actividades distintas a las de sus rivales". En un mercado global saturado de productos genéricos, la clave del éxito radica en ofrecer algo inimitable: calidad, historia y un proceso de producción que respeta el tiempo y la tradición.

Calidad como estrategia de diferenciación

Cuando José Luis decidió continuar la tradición, lo hizo con la certeza de que cada sorbo debía contar su propia historia. No se conformó con replicar las recetas heredadas; las reinventó, las equilibró y les dio una nueva personalidad. Comenzó con los licores de hierbas, pero pronto el dulce de leche tomó protagonismo: con anís, con banana, con coco, con mandarina, con nuez. Después vendría el chocolate, el ron, la naranja. Cada sabor, una experiencia distinta, un pasaporte sensorial a la esencia de San Juan.

Pero la calidad no es solo cuestión de sabor. Porter afirma que "**la estrategia de diferenciación debe basarse en ofrecer un valor único que los clientes perciban como superior**". En Finca Marticorena, este valor se traduce en un proceso productivo que equilibra innovación y tradición. No todo es dulzura; también hay fórmulas pensadas para el bienestar: digestivos, tónicos para el hígado, mezclas que prometen alivio con la misma solemnidad con la que un viejo boticario ofrecía sus remedios en tiempos pasados.

La paciencia, el ingrediente secreto del éxito

Nada en Finca Marticorena se embotella sin haber esperado su momento, sin haber reposado lo suficiente para alcanzar la armonía exacta. Aunque las técnicas han evolucionado y la decantación ya no toma años como antes, cada licor requiere al menos un año de maduración antes de llegar al mercado. "**Jamás vendo algo que no sea de mi gusto personal**", dice José Luis, con la certeza de que la paciencia es el último ingrediente de cualquier buen licor.

Sin embargo, la maestría no solo reside en la tradición y el tiempo, sino también en el cumplimiento de cada norma que garantiza la calidad. Cada botella de Finca Marticorena es el resultado de un riguroso control de procesos, cumpliendo con estándares nacionales e internacionales que permiten que sus licores trasciendan fronteras.

Finca Marticorena: una marca que se construye con el tiempo

En cada botella de Finca Marticorena hay más que licor. Hay un eco de aquel primer Pacharán que Don Domingo Marticorena destiló en Buenos Aires en 1860. Hay el recuerdo de una madre preparando remedios caseros para sus hijos. Hay la paciencia de quien sabe que la mejor esencia solo se obtiene con el paso del tiempo.

Dicen que las cosas hechas con paciencia sobreviven al olvido. Y en la fábrica de Santa Lucía, donde el aire huele a dulce y a azúcar derritiéndose en el fuego lento de la espera, José Luis Molina Marticorena sigue su ritual. Recorre la fábrica como quien camina por la memoria de su infancia, acaricia las botellas alineadas como soldados de vidrio y, de vez en cuando, abre una de ellas solo para oler el pasado.