

Bartales

Lo mejor de

N. 14 | DICIEMBRE 2019

SUPLEMENTO DE BARTALES



EVENT / RBS
EL GRAN (BAR) SHOW



COCKTAIL STORY / CÓCTEL CARUSO
LA BEBIDA DEL TENOR



BAR STORY / ESTILO CUBANO
EL GRAN MARAGATO



HOT SPIRIT / GINAISSANCE
EL AVANCE DEL GIN (BRITÁNICO)

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Bitter Del Professore

AMERICANO DEL PROFESSORE

- 4 cl di Vermouth Rosso Del Professore
- 2 cl di Bitter Del Professore
- ice-cold soda at taste

Serve in an "old fashioned" glass
filled with ice, mix and garnish
with lemon and orange zest.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

LA UNIÓN HACE LA FUERZA

No habrá sido “el espectáculo más grande después del Big Bang”, pero fue un gran espectáculo. El Roma Bar Show, con el cual colabora *BarTales*, fue un festival sorprendente, la celebración italiana que el sector estaba esperando desde hace tiempo. Lo demuestran las cifras (más de 9000 entradas, 150 expositores que representan 8000 marcas, invitados internacionales, charlas, fiestas y seminarios organizados en toda Roma), el entusiasmo y el clima gozoso de dos días que sobrepasaron con creces las expectativas de los organizadores, de los expositores y de los visitantes. En resumen, pienso que haya sido una fiesta estupenda. Giulia Arsellì lo relata en la pág. 4.

No existe límite al avance del Gin. Como un pelotón silencioso e inexorable, progresa sin temer obstáculos y sin fronteras. Quizás el destilado de enebro ya ni siquiera representa una tendencia (que al igual de las modas tiene un límite de tiempo) sino más bien un fenómeno en expansión. Quién sabe si y cuándo terminará. El último descubrimiento es un Gin de Istria de tirada limitada. Un Gin *submarino*, amarillento, que de forma totalmente innovadora reposaría debajo del agua en barricas de roble, entre las corrientes del estrecho canal de Lim entre Porec y Rovinj, junto con los moluscos y las ostras. Gin local, en cierta medida como el venezolano Canaima, con diez ingredientes recogidos en la selva amazónica o el Nordés, un gallego que contiene alga salicornia o también el Vor, islandés, en el que se privilegian los líquenes de la isla. Si el enebro es el denominador común imprescindible, es obvio que sólo los botánicos pueden marcar la diferencia. Jared Brown, uno de los más famosos destiladores artesanales y gurú de la coctelería no tiene ninguna duda: el Gin es el destilado destinado a reconquistar la posición que tenía en el pasado; siempre y cuando sea interpretado con “simplicidad”, sustantivo que a menudo le gusta repetir como un mantra. ¿Y cómo no estar de acuerdo? A todas luces, ésa parece ser la ruta del futuro. Sustraer para añadir, más convencidos que nunca de que menos es más.

Follow us



BarTales
Lo mejor de

N. 14 | DICIEMBRE 2019

EDITORA EJECUTIVA

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

Giulia Arsellì, Vittorio Brambilla,

Alessandro Palanca, Luca Rapetti

TRADUCCIÓN REALIZADA POR

LMP International - Lonato (BS) Italy

EDICIÓN DIGITAL REALIZADA POR

SKILL LAB srl

(assistenza@s-lab.it)

Registro. núm.35 del 8/7/2013 Tribunal de Nápoles

www.bartales.it

© copyright

BARTALES – Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida de manera alguna ni mediante medio alguno. Cualquier violación será perseguida de conformidad con la ley.

Cualquier persona che reclame derechos de autor de fotografías no identificadas contacte con Bartales

BEBA DE MANERA RESPONSABLE



EL GRAN (BAR) SHOW

En Roma obtuvo un éxito extraordinario la primera edición del festival dedicado al sector licorero

DE GIULIA ARSELLI



Tenía que serpreciado, con un perfil internacional, apasionante y con contenidos nuevos. Tenía que poner de relieve la producción del sector nacional y mundial y ser el escenario desde el cual debatir, animar y presentar temas y tendencias futuras. “Roma Bar Show” representó todo esto, pero también la celebración de un momento que el sector italiano esperaba desde hace tiempo, la ocasión para reunir a todos los miembros del sector en un momento de intercambio sistémico. Este es un aspecto importante porque supera la presunta “rivalidad” entre Roma y Milán, la otra realidad de la coctelería italiana, que intereses comerciales mal disimulados de algunos desearían instrumentalizar.

Milán, Roma, Nápoles, Génova, Florencia, todas las ciudades italianas respondieron generosamente a la llamada de Roma. Sus comunidades del sector coctelero participaron a RBS presentando ideas y seminarios y creando un momento de debate constructivo, útil para todos.

El festival romano, en su inauguración,



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

*Vermouth Chinato
Del Professore*

IMPROVED MI-TO

- 3 cl Vermouth Chinato Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- 1 cl Rhubarb liqueur

Pour all the ingredients into an “old fashioned”
type glass with ice, mix and garnish
with orange zest.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



logró plenamente su objetivo y elevó Roma a capital del sector de los bares nacional. Roma se une a Berlín, Londres, Atenas, Moscú, Lisboa, París y las demás capitales mundiales, acreditándose como una de las etapas mundiales del sector a las cuales será imposible faltar. Probablemente ningún otro Bar Show se había inaugurado precedido por un frenesí de los medios de comunicación como el romano.

La crónica: el 23 y el 24 de septiembre más de 150 empresas que representan aproximadamente 8.000 marcas ocuparon



los 6.000 m² del imponente Palazzo dei Congressi de Roma EUR. En el año del centenario del Negroni el evento romano representó la gran producción mundial y



los nichos de la licorería tradicional italiana que hicieron la historia del sector licorero, les abrió una ventana desde la cual dirigirse al público en general. Fiume, Chinzari, Baciamaio, Riccardi, Cardamaro, Leardini, About Ten, Meletti y muchas

otras empresas que todavía son pequeñas y medianas, se dieron a conocer incluso al público internacional.

En más de 100 stands se presentaron las pequeñas empresas italianas que constituyen los cimientos del sector lico-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Vermouth di Torino Superiore

*This Del Professore Limited Edition boasts
all the fine nuances of a Barolo wine.*

delprofessore.it



EL EVENTO

EN LA PARTE SUPERIOR EL ESTAND DE COMPAGNIA DEI CARAIBI. EN LAS DEMÁS FOTOGRAFÍAS ALGUNOS MOMENTOS DEL FESTIVAL. AQUÍ A LA DERECHA FRANCESCO LISCO DE LA FÁBRICA DE LICORES FIUME. EN EL FONDO MAURO LEARDINI DE LA FÁBRICA DE LICORES HOMÓNIMA.

PH FEDERICO CARNEVALE



PH FEDERICO CARNEVALE



PH VALERIO QUATTRUCCI

rero italiano. Nadie quiso faltar a la cita organizada por Leonardo Leuci y The Jerry Thomas Project, Andrea Fofi y Roma Whisky Festival, Fabio Bacchi y Bartales Magazine, Giuseppe Gallo e Italspirits. Sin embargo,

no crea que RBS haya sido una ocasión sólo para especialistas. En los días previos y durante las veladas del salón, en los bares de la capital se realizaron eventos temáticos con el apoyo de las marcas a



PH FEDERICO CARNEVALE



PH VALERIO QUATTRUCCI



PH VALERIO QUATTRUCCI

EXHIBICIONES

EN ESTAS FOTOGRAFÍAS LAS ACROBACIAS DE LOS ARTISTAS EN LA TERRAZA DEL PALAZZO DEI CONGRESSI DURANTE EL ROMA BAR SHOW. EN LA PARTE INFERIOR ANGELO CANESSA.

los cuales participaron bartenders invitados procedentes de cuatro continentes, para difundir la cultura responsable de los cocteles de calidad.

En la ciudad el evento fue divulgado con una campaña publicitaria en la cual participaron hasta los medios de transporte público, emisoras de radio y televisión locales y actos paralelos de estilos de vida. Es impresionante el trabajo que desempeñó



Simply Squeeze
REAL
COCKTAIL INGREDIENTS®

REAL Blue Agave Nectar
Natural Sweetener
16.9 FL. OZ.

Banana Real
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica

Crisp Apple Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
Infused with premium Chateau Black Cherries

Blueberry Real
Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India

Raspberry Real
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest

Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Real
Infused with hand-picked Camarosa, Ventana and Albion Strawberries from California

Pumpkin Real
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

Agave Real
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

Ginger Real
Infused with premium Latou Ginger puree

Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Blackberry Real
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



el gabinete de prensa y comunicación de RBS en el que participaron 250 periodistas acreditados de todo el mundo, organizadores de otros bar shows europeos, ponentes y conferenciantes internacionales, promoviendo el evento y sus protagonistas durante todo el año.

Los contenidos de RBS fueron didác-

ticos, informativos y recreativos. Estos últimos marcaron una diferencia. En las terrazas del majestuoso Palazzo dei Congressi de Roma se celebraron las fiestas organizadas por Singita Miracle Beach. El equipo del Singita animó las terrazas externas en el tercer piso del Palazzo con dj set, acróbatas, mimos, decoración temá-

DEPORTE
DOS IMÁGENES
DE LA
CLASSICA DE
MARTINI
RACING
CICLISMO, QUE
INICIÓ EN
TOSCANA PARA
CONCLUIRSE
PRECISAMENTE
EN LA SEDE
DEL ROMA BAR
SHOW.



INVITADOS

EN LA FOTOGRAFÍA EN LA PARTE SUPERIOR, SIMONE CAPORALE EN EL ESCENARIO. AQUÍ ARRIBA MICAELA PALLINI Y MAX D'ADDEZIO (PH VALERIO QUATTRUCCI). EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA JIM MEEHAN (PH FRANCESCO DI BENEDETTO).

tica, creando una atmosfera apasionante para todos los visitantes. En el estacionamiento que se encuentra enfrente del Palazzo se ubicó el paddock de Red Bull en el que se encontraban dos simuladores de F1GP. Éste representó la meta de los 50 bartenders ciclistas capitaneados por Roberta Mariani, Global BA del grupo Martini, que participaron a la edición 2019 de la Classica, la manifestación no competitiva de Martini Racing Ciclismo que inició



en Toscana para concluirse precisamente en la sede de Roma Bar Show. También los Barback Games organizados por Nicola Olinas y Chiara Barisone de Distillerie Branca representaron uno de los momentos más apasionantes y divertidos de RBS durante los cuales el público animaba con entusiasmo a los participantes.

Tres competiciones de cocteles animaron la capital en varios sitios. Las finales de Montenegro The Vero Bartender, Art of Italicus y Patron Perfectionist se llevaron a cabo respectivamente en Chorus, Drink Kong y en el Mexican Village organizado por Roberto Artusio y Christian Bugjada en el interior de RBS. Ésta última era el área temática dedicada al agave, siempre animada con interpretaciones musicales de mariachis, bebidas y alimentos típicos, una apasionante atmosfera mexicana con la presencia de una delegación de productores mezcaleros y tequileros.

La otra gran área temática fue la Gin



House de Gin.it organizada por Marco Bertoncini con su red. A ésta participaron numerosos productores artesanales de Gin que confirman el éxito que el destilado sigue teniendo en términos de crecimiento. Fue valiosa la presencia en bloque de los importadores y distribuidores que forman parte del Club Excellence. Aproximadamente 9.600 personas afluyeron entre los pasillos del Palazzo dei Congressi delimitados por stands acogedores, opulentos, sumamente elegantes, en algunos casos gigantescos. Asistieron todas las grandes empresas del sector con el apreciado regreso de Stock Spirits Group a los importantes eventos del sector.

El amplio programa de charlas y semina-

rios fue ambicioso e importante. El teatro del Palazzo dei Congressi tiene 797 asientos, un campo impresionante de butacas, aún más cuando los asientos de todas las filas se llenaron para escuchar a Simone Caporale y Marian Beke que hablaban de innovación y tendencia de los cocteles. El volcánico y carismático Luca "Ruruki" Gargano, en pareja con Ian Burrell, exploró el mundo de la caña de azúcar y el Ron en mezcla. En el interior del gran espacio Velier, Luca Gargano encargó que se preparara un recorrido sensorial y de experiencias que transportaba al público hacia el conocimiento de las frutas y las especias más diversas y desconocidas procedentes directamente de los lugares de origen.

INVITADOS
 EN LA PARTE
 SUPERIOR
 IZQUIERDA
 DESMOND
 PAYNE (PH
 VALERIO
 QUATTRUCCI).
 EN LA PARTE
 SUPERIOR
 DERECHA
 (DESDE LA
 IZQUIERDA)
 NICOLA
 OLIANAS,
 PETER DORELLI,
 SALVATORE
 CALABRESE.
 AQUÍ ARRIBA,
 IAN BURRELL Y
 LUCA GARGANO
 (TAMBIÉN EN
 LA FOTOGRAFÍA
 A LA
 IZQUIERDA).



INVITADOS
EN LA
FOTOGRAFÍA EN
LA PARTE
SUPERIOR
ULISES
TORRENTERA (A
LA DERECHA).
AQUÍ ARRIBA,
RICCARDO
ROSSI - PISCO
TASTING. EN LA
PARTE
SUPERIOR
DERECHA,
MAURO LOTTI
(PH VALERIO
QUATTRUCCI).

Desmond Payne y Anistatia Miler hablaron de Gin entre pasado, presente y futuro. También se presentó la edición italiana del libro “Meehan’s Bartender Manual” con la presencia del mismo Jim Meehan. Siguiendo con el tema editorial Giacomo Casoni y Sharla Ault de Distilleria Bortolo Nardini presentaron el libro que conmemora los 240 años de historia de la más antigua destilería italiana en funcionamiento.

En “Mexican Spirit Culture” hablaron dos entre los más expertos de agave del mundo, Hipocrates Nolasco Concino, Presidente del Consejo Regulador del Mezcal y Ulises Torrentera, autor de la biblia sobre los destilados de agave, moderados por Roberto Artusio; y luego Dre Masso y Paolo

Guasco para Tahona society.

Los miembros del equipo del Savoy de Londres compuesto por Stefano Filardi, Angelo Sparvoli y Gregorio Soriente hablaron de mezcla, debatiendo de innovación de las bebidas clásicas; Francesco Lafranconi y Toby Cecchini describieron la cultura de los cocteles estadounidense; los italianos Flavio Angiolillo y Patrick Pistolesi relataron las estrategias de los bares; Pietro Collina, Davide Segat y Daniele Liberati hablaron del renacimiento de los bares de los hoteles. También asistió Simon Difford de Difford’s Guide.

No podía faltar Mauro Lotti que en el “Fascino segreto del lusso” (encanto secreto del lujo) entretuvo al público hablando de la relación fundamental con el cliente. Muy concurrida fue la intervención de Camille Vidal y Roberta Mariani sobre el tema Bienestar & Moderación, aspecto sobre el cual el sector se está sensibilizando cada vez más.

Bar Academy representó un espacio con un programa compuesto por ocho laboratorios realizados por famosos bartenders entre los cuales Filippo Sisti que habló de sinergia entre bar y cocina, Gabriele Manfredi y Tony Pescatori que debatieron de



la dinámica de los aromas, Remy Savage que analizó el concepto de minimalismo en la mezcla, Gregory Camillo que presentó por primera vez en el mundo el Buchi Lab hablando de tecnología alimentaria y de los secretos del rotavapor y liofilizador, patentes de la empresa homónima. Añada a todo esto 28 salas de degustación y tendrá una visión general de las actividades.

Entre las novedades que se probaron en RBS está el Vermut Sospeso, una interesante expresión aromatizada con café presentada por Bespoke Distillery. Branca anunció la llegada de Nicholson Gin, actualmente el más antiguo Gin inglés, así como Rinaldi Importatori con Ramsbury, Gin producido en la finca específica y que dentro de poco se comercializará en Italia.

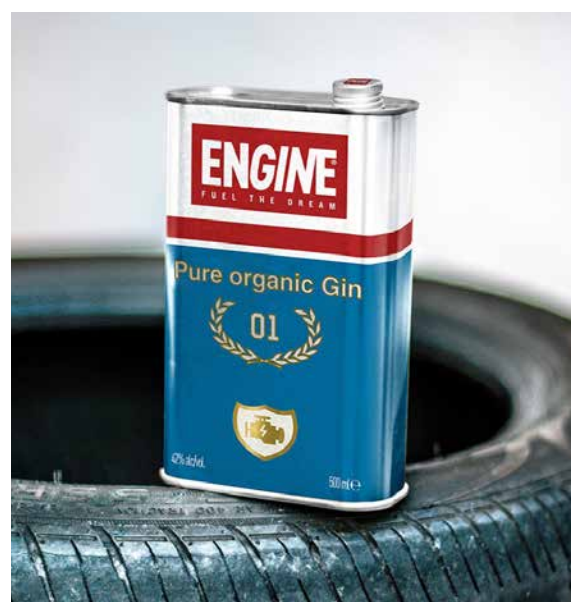
Tuvo un gran éxito el piemontés Engine Gin y su embalaje creativo. Varnelli llevó a Roma su último lanzamiento de licor, “Il Calzolaro”, un rosoli con base de anís y café. La fábrica de licores siciliana Giardi-



CONFERENCIA
EN LA PARTE
SUPERIOR EL
AUDITORIO.
AQUÍ ARRIBA,
SIMON
DIFFORD DE
DIFFORD'S
GUIDE.

ni d'Amore presentó “Femmes” rosoli de mandarina, la última criatura de los tres jóvenes emprendedores de Rocca Lumeira. Jameson Whiskey presentó Caskmates IPA Edition, el primer Whiskey añejado en barricas de cerveza IPA.

Muchos visitantes también asistieron al stand de Vino&Design. By the Dutch,



RBS

EN LA PARTE SUPERIOR UNA VISTA DE LA SALA EN EL PRIMER PISO DEL PALAZZO DEI CONGRESSI. AQUÍ ARRIBA, FRANCESCO LAFRANCONI Y TOBY CECCHI.

la línea Casoni Savoury Liqueur que nació de la colaboración entre Casoni 1814 y Marian Beke, una de sus novedades es el Amaro Santoni. Las propuestas fueron realmente numerosas.

Este evento, destinado a crecer, está plenamente cualificado para convertirse en uno de los mejores del sector. Durante los mismos días del Roma Bar Show fueron comunicadas las clasificaciones de los World's Best Bars para la jerarquía 51-100. Dos nuevos bares romanos entraron en la prestigiosa lista, en la posición

70° se encuentra el Baccano y en la 82° el Drink Kong. Las estrellas brillan en el cielo de Roma que se ha convertido en un centro que atrae el interés especial del sector a nivel mundial. Si la comunidad de la coctelería romana sabrá dar los pasos adecuados a lo largo de un recorrido de calidad podemos decir que lo mejor todavía tiene que llegar. Mientras tanto el equipo de RBS ya está proyectando la próxima edición de septiembre de 2020. Tenemos un maravilloso año por delante.

Giulia Arselli



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

LA BEBIDA DEL TENOR

Gin, crema de menta y Vermut seco
Simple y gustoso
Un clásico de la mezcla

DE LUCA RAPETTI

Enrico Caruso es considerado el tenor más famoso de la historia, veinticinco años de carrera, entre 1895 y 1920, lo convirtieron en una celebridad.

Nació el 25 de febrero de 1873 en Nápoles y su nombre original era Errico. Caruso creció en una familia con una di-

fícil situación económica. Tuvo que dejar la escuela cuando era muy joven para ayudar a su padre en el taller mecánico.

Caruso no recibió ninguna educación musical hasta la edad de dieciocho años, cuando inició sus primeros estudios con el maestro de canto Guglielmo Vergine. Sus primeras exhibiciones las realizó en





cafés y pequeños teatros locales, luego en toda Italia. Posteriormente llegaron los grandes teatros.

Caruso debutó en el teatro La Scala de Milán en 1900 con “La Bohème” y el año siguiente en Nápoles con “El Elixir de amor”. Debido al escaso éxito y a las críticas que recibió precisamente en ocasión de su interpretación napolitana, Caruso, emocionalmente muy marcado por el hecho, decidió que no se habría vuelto a exhibir en su ciudad natal.

Ya conocido a nivel internacional, con exhibiciones en Buenos Aires, Moscú, Montecarlo y Londres, en 1902 decidió mudarse permanentemente a Estados Unidos donde su éxito fue consagrado. En efecto, la parte más significativa de la carrera de Caruso corresponde a los dieci-



siete años que transcurrió en Nueva York, a partir del 23 de noviembre de 1903 cuando debutó en “Rigoletto” durante la noche inaugural del Metropolitan Opera. De ahí en adelante, Caruso transcurrió el resto de su vida principalmente en Esta-

MITOS
ARRIBA DOS
FOTOGRAFÍAS
DE LA ÉPOCA
DE ENRICO
CARUSO. AQUÍ
ARRIBA UNA
POSTAL DE
1902: MILÁN,
PLAZA Y TEATRO
LA SCALA.



LUGARES

EN LA PARTE SUPERIOR UNA POSTAL EN LA QUE SE CONMEMORA UNA INTERPRETACIÓN DE ENRICO CARUSO EN EL TEATRO LA SCALA. AQUÍ ARRIBA EL METROPOLITAN OPERA, 1905. EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA EL CÓCTEL CARUSO CON BÉNEDICTINE. ABAJO, EL BUSTO DE CARUSO EN EL TEATRO LA SCALA.

dos Unidos, exhibiéndose en todo el país y ganándose la estima y la admiración del público y de los colegas.

Una auténtica estrella, que acudía a los sitios más famosos y lujosos de la Nueva York de principios del siglo XX: Knickerbocker Hotel, Plaza, Vanderbilt Hotel, como también a los numerosos clubs y pubs a los cuales iba después de cada exhibición. Así fue como la figura de Caruso obtuvo una popularidad tan grande que durante esos mismos años apareció en algunos recetarios de cocteles una bebida dedicada a él: el cóctel Caruso. Aunque no haya ninguna información segura sobre

quién creó este cóctel y cuándo fue servido por primera vez, sobre éste existen algunas indicaciones históricas que permiten obtener una visión más completa de este clásico de la mezcla.

El 23 de mayo de 2009 en el "The Wall Street Journal" fue publicado un artículo de Eric Felten en el que se proponía una interesante versión del origen de este cóctel. Según Felten, el cóctel fue creado en torno a 1906, año en el que Caruso fue multado por haber molestado a una mujer cerca del parque zoológico de Central Park. La receta, compuesta por Gin, Crema de Menta verde y Vermut seco,

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



YouTube



DRINK RESPONSIBLY

JUST BORN IN 2016
AND ALREADY MULTI-AWARD
WINNING RUMS.

— RARE PROOF 20 YEARS OLD —



— RARE PROOF 18 YEARS OLD —



— RARE PROOF 13 YEARS OLD —



Rum Malecon

RARE PROOF

MALECON RARE PROOF RUM... AS STRONG AS A GENTLEMAN!

*A brand-new family at the right high proof,
with a strong but balanced alcoholic volume
that enhances the rum taste.
Dedicated to the true lovers of the full proof!*



DRINK RESPONSIBLY!

— OUR COMPLETE RANGE: —

20 years old - 48.4% alc. vol.
18 years old - 51.7% alc. vol.
13 years old - 50.5% alc. vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Italy - Tel. + 39 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO

CHOOSE. TASTE. ENJOY.



llegó hasta nuestros días gracias sobre todo a su presencia en el “Savoy Cocktail Book” de Harry Craddock de 1930, libro que se considera indispensable para todos los bartenders.

Felten explicaba también que en 1907 un tal Red Asher trabajaba como barman en el Webster Hall, un edificio localizado en Nueva York entre la 3ª y la 4ª calle, sede de espectáculos musicales y en tiempos más recientes activo como club nocturno, inaugurado en 1886.

Asher era un miembro activo de la Bartenders’ International League y envió una carta a la sede de la asociación con el objetivo de proponer su receta «para una bebida nueva y popular: el cóctel Caruso». Los ingredientes eran Brandy, Vermut rojo y algunas gotas de Bénédictine, decorado con una cereza. En cualquier caso, este cóctel comenzó a aparecer en revistas y manuales de coctelería a partir de la primera década del siglo XX.

En una divertida viñeta publicada en el “Philadelphia Inquirer” de 1912 aparecía un señor en un tren que intentaba pedir su cena, tratando de permanecer firmemente sentado en su sitio debido a las



fuertes oscilaciones del vagón en movimiento; lo primero que había pedido era un cóctel Caruso, pero sin hacer ninguna mención de los ingredientes. Pocos años después, Hugo Ensslin en el “Recipes for Mixed Drinks” de 1916 indicaba el cóctel Caruso como aparece a continuación “1/3 El Bart Gin, 1\3 French Vermouth, 1/3 Crème de Menthe (green). Stir well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve (1/3 El Bart Gin, 1\3 Vermut francés, 1/3 Crema de Menta [verde]. Mezcle bien en un vaso mezclador con trozos de

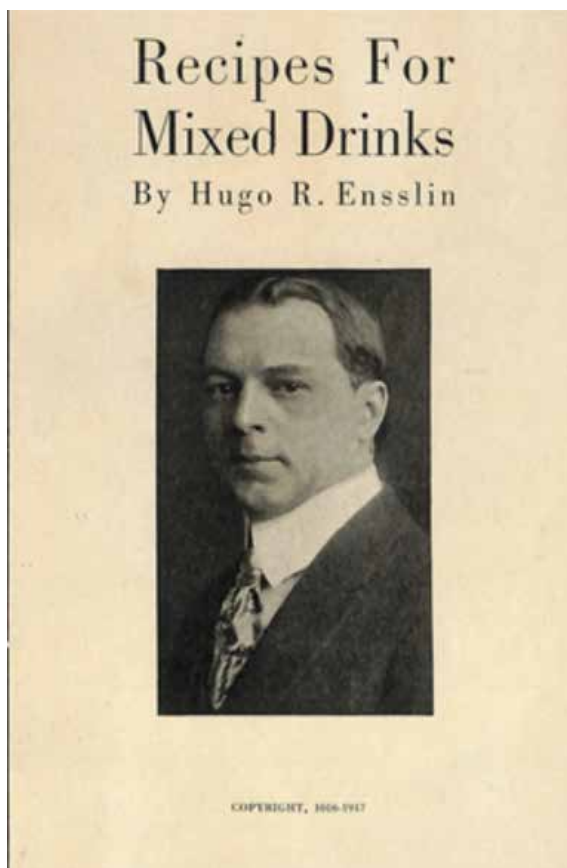
PRENSA
EN LA PARTE
SUPERIOR LA
VIÑETA DEL
PHILADELPHIA
INQUIRER,
1912. AQUÍ
ARRIBA ENRICO
CARUSO EN
"PAGLIACCI".



It was customary to have "Aida" on the opening night and Caruso usually sang. There were many ways to hear opera. One was to sell librettos; another was to carry a spear. There were many ways to live without money in those days if only one was willing to work. And so I heard Caruso and often saw him and once heard him sing impromptu in the bar of the Knickerbocker Hotel for some charity he chose at the moment to favor.

ESTAMPAS

EN LA PARTE SUPERIOR UNA POSTAL DEL WALLICK HOTEL DE NUEVA YORK. A LA DERECHA UN TEXTO PUBLICADO EN EMPORIA GAZETTE, 1957 Y, ABAJO, LIFE DEL 30 DE JUNIO DE 1958. AQUÍ AL LADO EL LIBRO DE ENSSLIN Y LA RECETA DEL CÓCTEL.



CARUSO COCKTAIL

$\frac{1}{4}$ oz. London Dry Gin, $\frac{1}{4}$ oz. French (dry) Vermouth, $\frac{1}{4}$ oz. Hiram Walker's Green Creme de Menthe. Stir well with cracked ice and strain into cocktail glass.

hielo, cuele y sirva). La selección de estos ingredientes no se debía a ninguna razón oficial; sin embargo, se podría pensar que éstos hayan sido seleccionados simplemente como resultado de un toque novedoso de un cóctel de Martini seco, muy popular en la metrópolis estadounidense, al cual se hubiese añadido un ingrediente también muy utilizado por los bartenders de la época. Ensslin desempeñó la función de bartender jefe en el Wallick Hotel de Nueva York, uno de los tres hoteles de propiedad de L. C. Wallick Hotels, y probablemente sirvió personalmente al tenor en una de sus visitas al hotel o simplemente le dedicó esta receta. Ensslin no se atribuye la paternidad de este cóctel: sin embargo, la receta indicada por él es la primera que haya sido publicada en un manual de cocteles.

No obstante algunas personas afirman que el cóctel pueda haber sido creado por Caruso en persona, esto es muy improbable ya que, como escribió Dorothy Caruso, la segunda esposa del tenor napolitano, en el libro sobre la biografía del marido,

12

RECIPES FOR MIXED DRINKS

CARUSO COCKTAIL

- $\frac{1}{3}$ El Bart Gin
- $\frac{1}{3}$ French Vermouth
- $\frac{1}{3}$ Crème de Menthe (green)

Stir well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

His favorite vegetable was raw fennel, which he ate like fruit. He did not eat candies or chocolate. He did not drink beer, highballs, milk or tea; he drank two or three quarts of bottled mineral water a day. Sometimes he took a little wine, and the only cocktail he liked was an Alexander.

CARUSO

This sparkling throat-caresser is guaranteed to take every squeak out of your voice in just 30 seconds. After the second round you'll believe you are a second Caruso—and after the third, you'll probably get run in for violating the peace. But don't worry, you've got an even-Stephen chance of singing yourself out of jail.



Equal parts of Dubonnet, French Vermouth and Dry Gin
Shake well with fine Ice and serve

CÓCTEL

EN LA PARTE SUPERIOR, "THE HOME BARTENDER'S GUIDE AND SONG BOOK", 1930. A LA IZQUIERDA, OLD "MR. BOSTON DELUXE OFFICIAL BARTENDER'S GUIDE", 1981. AQUÍ AL LADO, "BURKE'S COMPLETE COCKTAIL & DRINKING RECIPES", 1936. ABAJO, "WHAT SHALL WE DRINK," 1934.

CARUSO

1½ oz. Old Mr. Boston
Dry Gin
1 oz. Dry Vermouth
½ oz. Old Mr. Boston
Crème de Menthe (Green)
Stir with ice and strain into cocktail glass.

COCKTAIL AND FOOD RECIPES

CARUSO COCKTAIL

1 Dry Gin
1 French Vermouth
1 Crème de Menthe
Ice.—Stir from bottom. Strain into Cocktail Glass.



HOW TO MIX A CARUSO COCKTAIL

Enrico Caruso's favorite! Toast, if you will, the memory of that glamorous tenor of immortality, with a well stirred mixture of one and a half ounces of Sherry wine, one and a half ounces of French or Italian sweet Vermouth and one and a half ounces of Holland gin. Pour into cocktail glass.

«no bebía cerveza, whisky con soda, leche o té; bebía unos dos o tres litros de agua mineral en botella al día. A veces bebía un poco de vino y el único cóctel que le gustaba era el Alexander». Lamentablemente, Caruso era un fumador intenso de cigarrillos egipcios y esto podría haber contribuido a deteriorar su condición física en los últimos años de carrera.

El 24 de diciembre de 1920, un año después del inicio del Prohibicionismo, Enrico Caruso hizo su última aparición pública con la ópera La Juive. Esa fue también su 607ª interpretación en el Metropolitan Opera de Nueva York.

El año siguiente padeció de una infección pulmonar y debido a complicaciones de una intervención quirúrgica falleció el 2 de agosto. Sus restos mortales fueron enterrados en Nápoles, ciudad que permaneció siempre en el corazón de Caruso y de la cual sintió una fuerte nostalgia

desde cuando se alejó, al principio de su carrera.

A partir de la década de 1930, el cóctel Caruso recuperó popularidad entre los bartenders de la época, especialmente Harry Craddock, que probablemente aprendió a hacerlo durante sus años de trabajo en Nueva York. Sin embargo, tal vez como en el caso de Red Asher relatado por Felten, aparecieron otras variantes del cóctel Caruso.

En "The Home Bartender's Guide and Song Book" publicado en 1930 por Charlie Roe y Jim Schwenck, los ingredientes indicados eran Gin, Vermut francés y Dubonnet, todos en partes iguales. Sin embargo, en años sucesivos la receta original propuesta por Ensslin se volvió sumamente popular. Una bebida simple, con un sabor inconfundible y fácilmente reproducible en cualquier bar. La bebida apareció también en "Burke's Complete

CITAS

LA BEBIDA
INDICADA EN
"GUIDA AI
COCKTAILS" DE
MARCIALIS Y
ZINGALES.



Cocktail and Drinking Recipes” de 1936 y luego en el “Esquire Drink Book” de 1956.

En 1961 el cóctel Caruso fue incluido también en la lista de los 50 cocteles oficiales codificados por la International Bartending Association, lo cual lo consagró definitivamente como un clásico de

la mezcla. Aunque rara vez es posible encontrar el cóctel Caruso en la lista de coctelerías o bares de hoteles modernos. Una receta ejemplo de cómo simplicidad y correcto equilibrio de los ingredientes sean los elementos fundamentales para cualquier bebida de éxito.

Luca Rapetti



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com



EL GRAN MARAGATO

Fue uno de los primeros bartenders de La Habana en alcanzar la celebridad volviendo famoso el Daiquiri

DE VITTORIO BRAMBILLA

Tal vez es un poco menos conocido que su colega Constantino Ribalagua Vert, “Constante”, pero Maragato fue uno de los protagonistas de la coctelería cubana durante la primera mitad del siglo XX. Junto con Salvador Otero del Biscuit Room, Sebastián Casullera del café El Tiburón, Pulido Galindo del Café Miramar, Pancho del viejo Café Europa y José Cuervo Fernandez, que trabajó en

los principales cafés habaneros, pasando incluso por los Estados Unidos y fue también el primer presidente del Club de Cantineros de la República de Cuba.

Maragato, cuyo verdadero nombre era Emilio Gonzalez, nació en España, pero vivió gran parte de su vida en La Habana operando por 50 años en los bares de la ciudad. Maragato fue uno de los primeros bartenders del país en alcanzar la fama

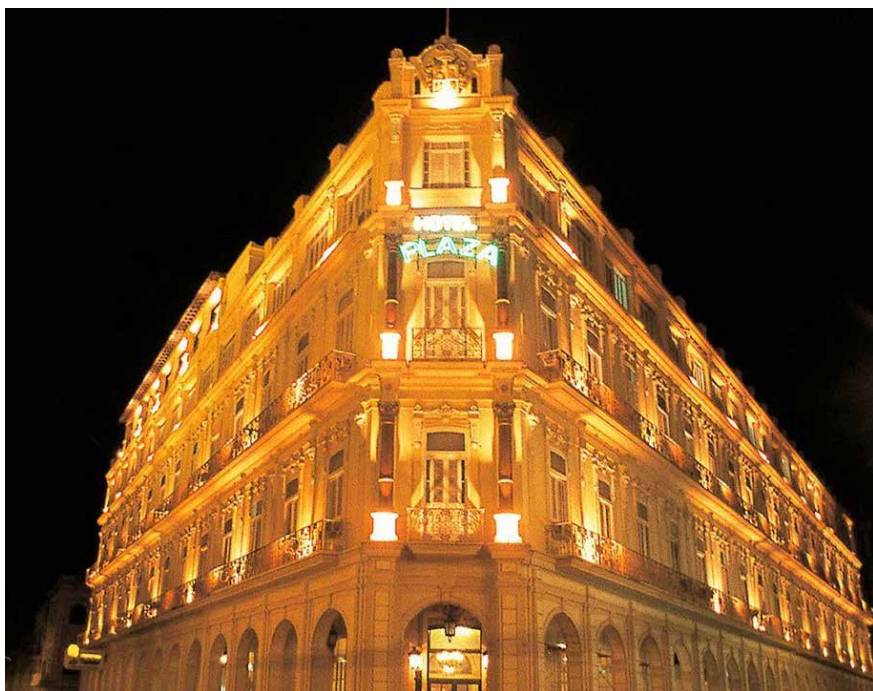
desempeñando su trabajo. Antes en el Café Tacón, donde hoy se encuentra el Gran Teatro de La Habana “García Lorca” y luego por muchos años en el bar del Hotel Plaza.

El Hotel Plaza tiene una forma triangular cónica que le da una atmósfera mágica, fue inaugurado en 1909 y todavía mantiene sus amplias ventanas, sus vidrieras y sus graciosos detalles Art Nouveau. Al entrar en el hotel es inevitable quedar impresionados por el piso original y por una fuente cuyo sonido se armoniza con el canto de los pájaros de los alrededores. El mobiliario y el restaurante son de estilo victoriano.

En 1950 en el Plaza se inauguró un casino que luego se cerró en 1960 con el triunfo de la revolución castrista. Los especialistas están de acuerdo en afirmar que Maragato, desde el bar del Plaza, fue el primero en dar fama al Daiquiri del ingeniero Cox, antes de que el Floridita se convirtiese en la morada de este cóctel símbolo de Cuba. En realidad, fue Maragato quien enseñó la fórmula del Daiquiri a su amigo Constantino Ribalaigua, que añadió algunas gotas de Maraschino y lo volvió famoso en su bar El Floridita. Las técnicas de preparación también eran diferentes. Maragato lo agitaba, Constante lo preparaba en la batidora.

Las crónicas de la época definían Maragato “el bartender que logra convertir en emociones las sensaciones de sus maravillosos cocteles”. Un hecho curioso demuestra la habilidad de Maragato y lo mucho que su clientela lo apreciaba dándole su preferencia.

Durante la primera década del siglo XX los bartenders cubanos fueron invitados a participar a un concurso organizado por dos importantes empresas de la época



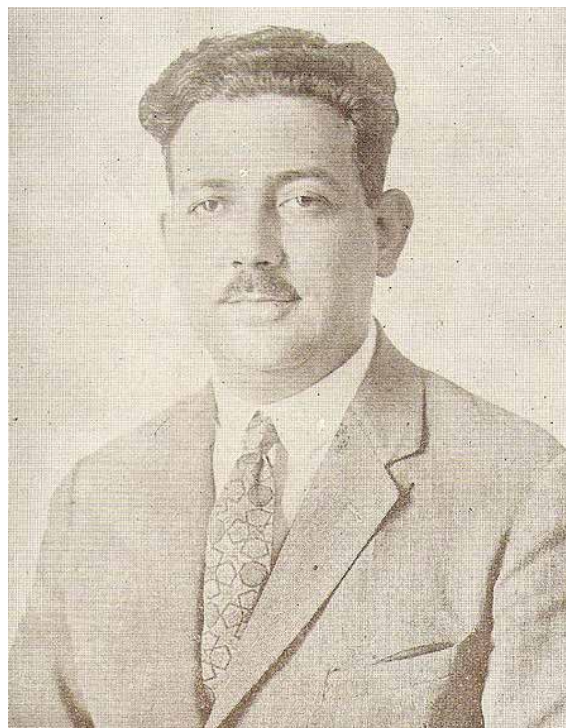
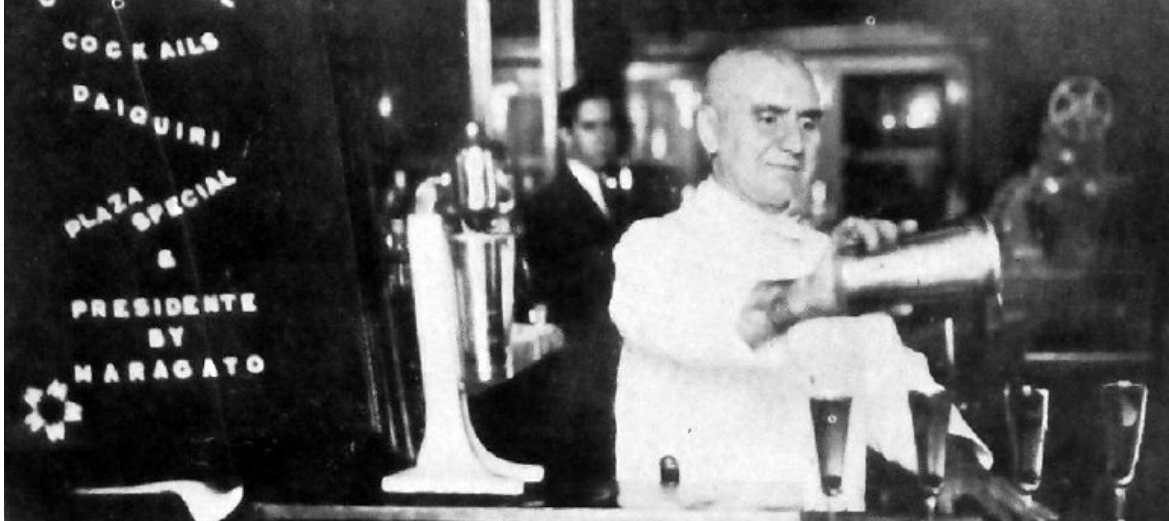
que comercializaban agua mineral, La Cotorra y San Francisco. La fórmula era muy sencilla.

Para adjudicarse un importante premio

LUGARES
EN LAS
FOTOGRAFÍAS
EN LA PARTE
SUPERIOR EL
HOTEL PLAZA,
AQUÍ ARRIBA EL
BAR FLORIDITA.

PERSONAJES

A LA DERECHA
MARAGATO,
ABAJO A LA
IZQUIERDA EL
BARMAN
CONSTANTE, A
LA DERECHA
JOSÉ CUERVO
FERNANDEZ.



en dinero, los bartenders de La Habana tenían que acumular y devolver las tapas de las botellas que habían sido vendidas en sus bares. Maragato se adjudicó el premio entregando más del doble de las tapas entregadas por el segundo bartender participante. Maragato, conocido como “El Rey del Cóctel Cubano”, era requerido por muchos bares incluso en Estados Unidos antes del Prohibicionismo, pero permaneció siempre fiel a su Cuba. El español fue el rey de su bar en el Plaza Hotel hasta poco antes de su muerte el 30 de julio de 1940.

Son por lo menos cinco los cocteles por los cuales obtuvo aprecio. Probablemente, Maragato conoció el cóctel Daiquiri cuando lo preparaban en el Hotel Venus de Santiago de Cuba.

Algunos dicen que habría sido el mismo Cox el que reveló la fórmula a Maragato,

pero esta hipótesis no tiene fundamento en las fuentes. La fórmula de Maragato para la preparación del Daiquiri era ésta: exprimir en la coctelera el zumo de un limón verde, añadir media cucharada de azúcar, una copa de Ron Bacardi, hielo triturado y agitar hasta que el hielo quede granulado. Servir en una copa ancha. La técnica de preparación del Daiquiri, influenciada por el hielo, era otra distinción entre los estilos de Maragato y Constante.

A principios del siglo XIX, Cuba fue una de las primeras localidades en recibir el hielo. Éste era comercializado por el estadounidense Federico Tudor, que convenció a las autoridades españolas a concederle la actividad de venta en Cuba. El his-



HISTORIA
EL BAR LA FLORIDITA, LA CUNA DEL DAIQUIRI. ABAJO, EL SLOPPY JOE'S BAR DE LA HABANA CUBA.



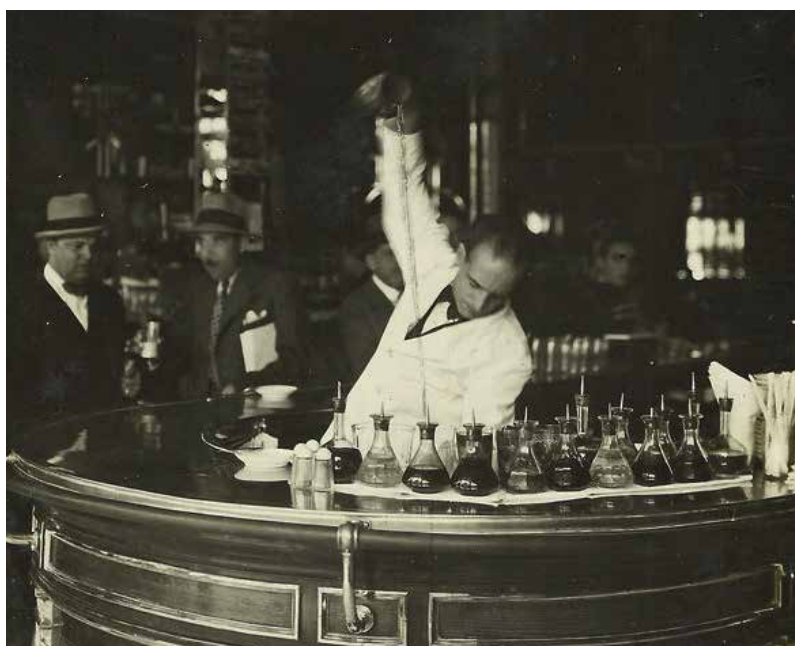
torizador cubano Julio Le Riverand pone de relieve que ya en 1810 funcionaba la heladería de Juan Antonio Montes. Posteriormente aparecieron el Café La Imperial, La Dominica, el Café Arillaga y la famosa Escauriza. Constituyó el preludio de lo que se convertiría en el bar cubano.

Otra bebida era el Special Plaza, una creación personal de Maragato que muy pronto se volvió uno de los cocteles populares en La Habana. He aquí la fórmula:

en una copa se derretía un cuarto de cucharada de azúcar con poca agua y poco zumo de limón, una gota de Curacao y algunas gotas de Maraschino. Luego Ron Bacardi, Vermut Noilly-Prat y Vermut Ama (producto comercializado en Cuba en esa época) en partes iguales. La bebida se servía en una copa con hielo y cáscara de limón verde. Otra creación del famoso bartender era el Maragato Especial. La bebida fue imaginada para personas

CUBA

A LA DERECHA LA HABANA VIEJA, ABAJO UNO DE LOS MEJORES MOMENTOS DE LA COCTELERÍA CUBANA. EN LA PARTE INFERIOR DERECHA EL LOGOTIPO DE LA ASOCIACIÓN LOS CANTINEROS.



que preferían recetas con sabor suave y delicado.

El cóctel se preparaba en la coctelera y la receta original comprendía un cuarto de taza de zumo de naranja y pomelo, gotas de limón y un cuarto de cucharada de azúcar. Luego partes iguales de Ron Bacardi y Vermut Brocchi. El Presidente, del cual ya hemos hablado, es otra receta icónica de Cuba. La fórmula utilizada por Maragato para su preparación consistía en poner en una gran copa con hielo una

cáscara de naranja y un poco de granadina francesa. Luego se añadían dos tercios de Vermut Noilly Prat y un tercio de Ron Bacardi, mezclado y servido en una copa de cóctel con una cereza.

Maragato imprimió en la mezcla cubana un signo distintivo que las generaciones de bartenders cubanos recuerdan aún hoy en día. El piano bar del actual Hotel Florida de Cuba lleva su nombre, uno de los inolvidables Reyes del Cóctel Cubano.

Vittorio Brambilla

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA AVAPORE

— dal 1779 —

EL AVANCE DEL GIN (BRITÁNICO)

Nuevos productores y nuevas marcas para un fenómeno en fuerte expansión

DE ALESSANDRO PALANCA



Según el informe de mercado de la asociación inglesa Wine and Spirit Trade Association (WSTA), con datos de 2018, la venta de Gin producido en el Reino Unido ha alcanzado niveles récord. El total de las ventas, tanto en el país como en el exterior, llega al pico de 2200 millones de libras esterlinas. Los análisis de mercado muestran que las ventas anuales combinadas de Gins ingleses en el Reino Unido y en el exterior duplicaron en los últimos cinco años. En 2013 el valor total de las ventas era de poco más de 1000 millones de gbp. Este año los datos registrados a finales de junio indican 1600 millones de gbp con un aumento del 38% respecto al mismo periodo del año pasado.

Los ingleses compraron casi 60 millones de botellas, lo cual significa que en el Reino Unido fueron vendidas 14,4 millones de botellas adicionales, por un importe de 516 millones de libras ester-

linas más respecto al año pasado. Añadiendo esta cifra a la del volumen de las exportaciones, los analistas suponen que el pico de 2000 millones de gbp se acaba de sobrepasar.

Este fenómeno del Gin británico es denominado “Ginaissance”. Sin embargo, parece que sobre el producto se aplicará un aumento de impuestos gubernativos británicos de aproximadamente un 3,4% en el otoño. Al fenómeno Ginaissance y a su rápida expansión en el Reino Unido contribuyó seguramente la cantidad de nuevos productores y marcas de Gin.

El Gin ya se ha convertido en un dato importante para la economía británica y para la creación de empleo. Miles Beale, CEO de WSTA, afirma que con este ritmo de crecimiento el Gin producido en el Reino Unido podría volver a alcanzar el importe de 3000 millones de gbp antes del final del año 2020. Hoy la Gran Bretaña cuenta con aproximadamente 450

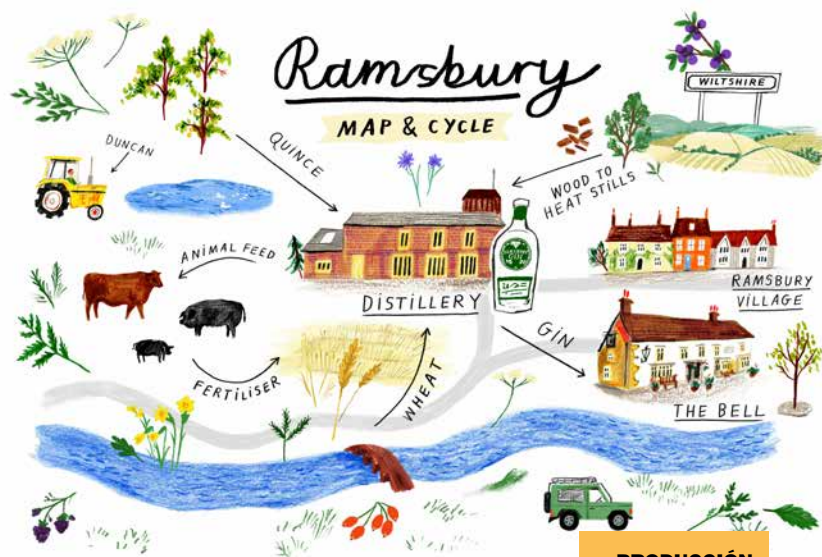


marcas de Gin en el mercado, es difícil calcular la cantidad exacta debido a la velocidad con la cual se introducen en el mercado nuevas marcas, pero seguramente más del doble respecto a cinco años atrás.

En Wiltshire, en un paisaje cultivado continuamente desde el periodo Neolítico, se está moviendo un nuevo espíritu. Las exuberantes colinas de Wiltshire, entre Londres y Cardiff, son la cuna de la destilería y cervecería Ramsbury, una granja-destilería con cultivos y cría de animales que abarca 19.600 ha y utiliza de la mejor manera los recursos del territorio, un auténtico ejemplo de producción sostenible ambientalmente efectuada en su lugar de origen.

En Ramsbury el proceso productivo es circular, en el sentido de que todo se reutiliza sin desperdiciar nada, con el objetivo de la sostenibilidad total de la organización en materia de medio

ambiente. El agua del transparente río Kennet alimenta la destilería, el terreno yesoso ayuda a mantener la humedad. El territorio, segmentado mediante pequeños bosques que delimitan los campos cultivados, proporciona todo. El especial trigo necesario para la producción de la



PRODUCCIÓN
UNA FOTOGRAFÍA
DE LA
DESTILERÍA
RAMSBURY Y UN
DIBUJO DEL
MAPA Y DEL
CICLO DE
ELABORACIÓN.



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

ORIGINI, TRADIZIONI,
SPIRITO ITALIANO.



SEVEN
HILLS

ITALIAN DRY
GIN

distributed by



BOUTIQUE
BRANDS

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK



RAMSBURY
ALGUNAS
IMÁGENES DE LA
FINCA.



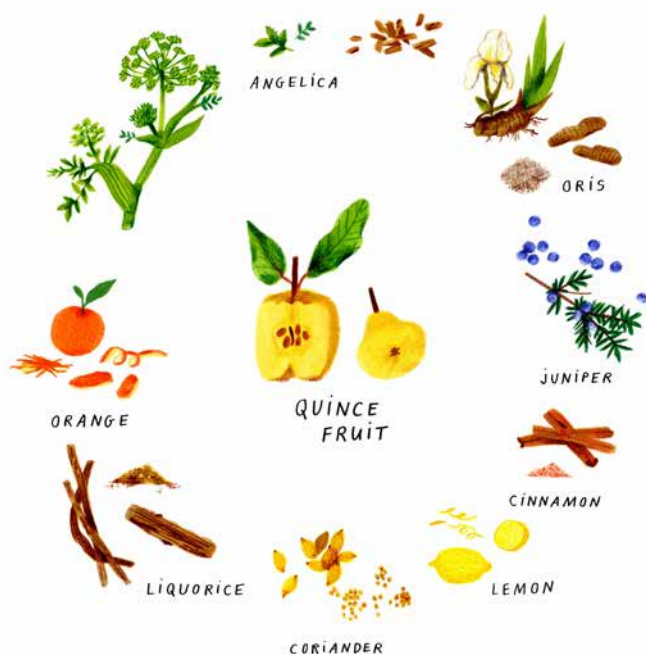
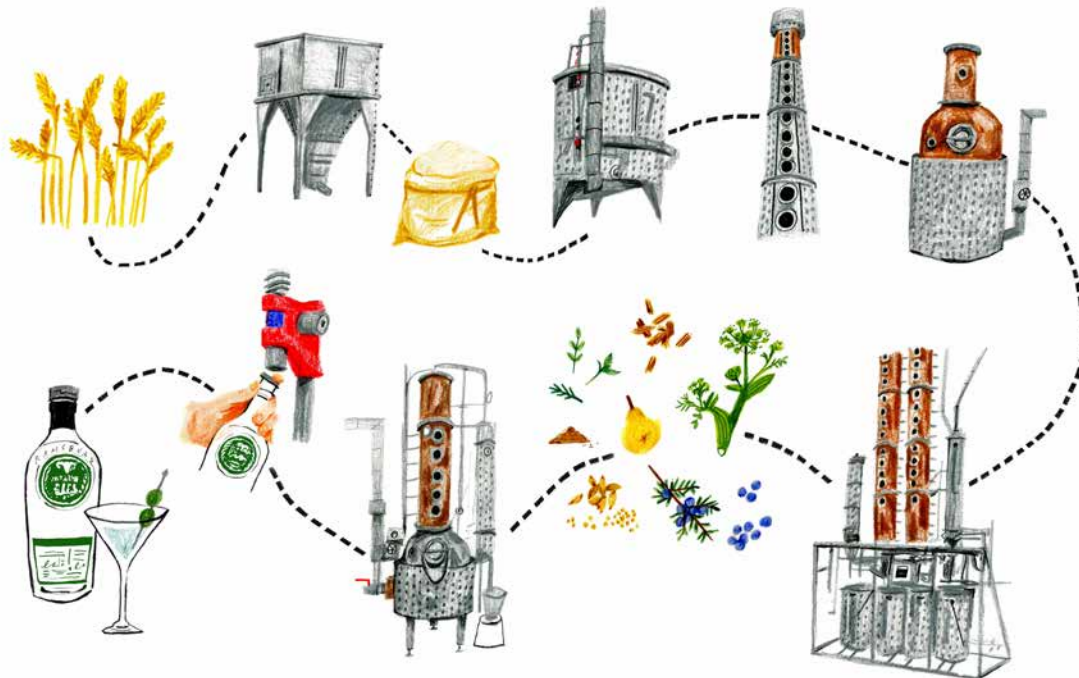
famosa cerveza y de los destilados, la madera utilizada como combustible para las instalaciones, muchos de los botánicos utilizados para el Gin. La empresa replanta los árboles. Todo se produce en las fincas Ramsbury. Los subproductos de la producción se utilizan como fertili-

zante para alimentar los cerdos, antes de ser convertidos en encurtidos vendidos junto con la caza. Las aguas residuales de la producción se vuelven a introducir en el ciclo natural.

Para realizar esta operación en Ramsbury utilizan una serie de exten-

LAS FASES

EN LA PARTE SUPERIOR EL CICLO DE PRODUCCIÓN. AQUÍ ARRIBA, EL MEMBRILLO Y LOS BOTÁNICOS.



Los cañaverales que actúan como filtros naturales. Estos cañaverales crean un importante ambiente faunístico, son ricos de bacterias laboriosas y benéficas que eliminan la materia nociva antes de que las aguas se introduzcan directamente en un lago gestionado por el Wildlife and Wetland Trust. El agua del lago cumple con las normas de seguridad del agua potable. El metanol residual de la destilación se une al aceite de colza para producir biocarburante.

El objetivo final es cero emisiones de dióxido de carbono y cero desperdicios

y en Ramsbury están intentando utilizar sus recursos madereros autosuficientes para producir la electricidad necesaria para el sitio. El trigo de la preciada variedad Horatio (generalmente usado en producciones de pastelería fina) crece en los campos de la finca y se utiliza en la producción del alcohol que representa la base para el Gin y la Vodka. En Ramsbury piensan que valga la pena llevar a cabo todo muy bien.

Por consiguiente, crearon una Vodka suave y agradable, la mejor base para un Gin exquisito. En la etiqueta se indica en qué campo se cultivó el trigo (con coordenadas GPS), cuándo fue sembrado y cuándo fue cosechado. Para la producción de la Vodka, el trigo Horatio se siega

y se muele en el día. A la harina gruesa (grist) se añade el agua del río Kennet filtrada con el yeso.

El Maestro Destilador añade la levadura e inicia la fermentación del “mash”. Tras la destilación se obtendrá un alcoholato al 76% que se diluye y luego se calienta en un alambique de cobre tradicional (copper pot still). Para realizar la Vodka Single Estate pura, el alcohol neutro (96,5% vol.) se obtiene gracias a rectificaciones en columnas de cobre de 43 platos. El grado alcohólico en la botella es de 43°.

El proceso es similar incluso para Ramsbury Gin. Después del proceso de producción del alcohol puro a partir del trigo Horatio, sigue el uso de 9 componentes botánicos: enebro, membrillo, cilantro, angélica, raíz de lirio (Iris), regaliz, limón, naranja y canela. Algunos de éstos crecen in situ. Los componentes botánicos se destilan juntos con un alambique tradicional de cobre de 140 litros (small batch). El destilado se calienta, se condensa, llevándolo al 86% vol., se diluye con agua del río Kennet, se filtra y se embotella a mano. Graduación final de 40°. Las botellas se etiquetan a mano.

Todo lo indicado anteriormente define los destilados de Ramsbury Single Estate Gin o Vodka. Si deseara saber cuánto tiempo se necesita para realizar una botella de un espíritu Ramsbury, la respuesta está comprobada: 3 días para destilar la Vodka y otro más para el Gin, un año para cultivar el trigo, 30 años para la madera. Junto a la armonía agrícola y ecológica de las fincas Ramsbury existe una total integración de calidad. Un valor que el mercado, tanto distribuidores como consumidores, aprecia cada vez más.

Alessandro Palanca



RAMSBURY VODKA

Color: claro y transparente.

Olfato: agradable, de galleta, sumamente elegante, gracias a sus múltiples destilaciones que vuelven el alcohol de trigo suave y refinado. Al verterla se libera un buqué de aromas frescos y florales.

Paladar: fruta seca y luego anís, elegante y rico en la boca casi como el chocolate amargo.

RAMSBURY GIN

Color: transparente con gran claridad y brillo.

Olfato: el enebro se combina delicadamente con los aromas herbáceos y frutados del membrillo. Notas ligeras de cítricos equilibradas por las notas leñosas de la Angélica y por las especiadas de la canela, crean un aroma equilibrado y complejo.

Paladar: tonos florales y de membrillos crujientes se atenúan en las notas más saladas de enebro, con un final refrescante y un toque especiado. Gran suavidad, este gin producido en una única finca tiene un final dulce en la boca que equilibra bien la experiencia gustativa.

RECETAS RAMSBURY GIN



NORDIC PUNCH de Vincenzo Civita Picteau Lounge – Florencia

INGREDIENTES

- 35ml Ramsbury Gin
- 40ml infusión de agujas de pino
- 15ml Cocchi Barolo Chinato
- 10ml Nardini Grappa Reserva
- 2 cucharadas mermelada de moras
- 10ml zumo de pomelo

Técnica: shake & strain. Copa: taza. Decoración: piña de pino montano.



BÉLIER de Vincenzo Losappio Zenzero – Barletta

INGREDIENTES

- 15ml zumo de limón
- 10ml sorbete de pomelo
- 10ml dulce de membrillo de Lecce
- 35ml Ramsbury Gin
- 1 chorro Delizia alla Cannella Varnelli
- Complete con Copenhagen Sparkling Tea Rod

Técnica: shake. Copa: copa pequeña. Decoración: ralladura de limón



TWENTYONE CENTURY COCKTAIL de Giuseppe Capuano – MAG – Milán

INGREDIENTES

- 22.5ml Ramsbury Gin
- 22.5ml Lillet Blanc
- 22.5ml Crème de Menthe blanca
- 22.5ml zumo de lima
- 2 chorros Bitter Freni e Frizioni

Técnica: shake & strain. Copa: copa vintage. Decoración: no



NAKED MARTINI de Mario Farulla **Baccano – Roma**

INGREDIENTES

- 60ml Ramsbury Gin
- 20ml Sherry Fino Tio Pepe
- Gota de Talisker Whisky 10yo
- 5ml agua de Butterfly Pea
- Aria di Scozia vaporizada

Técnica: stir&strain. Copa: coupette. Decoración: no



SUD FLAVOR de Calogero Dimino **Cocktail Bar Vittorio Emanuele – Siacca (AG)**

INGREDIENTES

- 30ml Ramsbury Gin
- 20ml Liqueur Finocchietto Giardini d'Amore
- 10ml zumo de limón
- 10ml jarabe de azúcar
- 10ml aceite EVO infundido con menta fresca
- 2 chorros Angostura Orange
- 4 hojas de menta fresca
- 4 gotas de solución salina con sal integral de Motia
- Aroma de aceite esencial de hinojo silvestre "Essentia"
- Aire de amargo "Amara"

Técnica: shake & double strain. Copa: copa Martini. Decoración: menta fresca Preparación: agite los ingredientes en la coctelera sin hielo. Añada hielo en la coctelera y agite por aproximadamente 2 minutos. Rocíe en la copa enfriada previamente la solución alcohólica de aceite esencial de hinojo silvestre y efectúe un double strain. Añada en la superficie el aire de amargo "Amara".



EROUVA PELLEGRINI

En el panorama del sector licorero italiano Pellegrini SpA representa uno de los nombres más prestigiosos de la importación y distribución nacional de vinos y destilados de alta calidad.

La historia de Pellegrini SpA es la de una familia vinculada con el vino y con sus tradiciones. Pietro, bisabuelo de la generación que actualmente dirige la empresa, administraba su taberna típica en Cisano Bergamasco, pequeño y laborioso pueblo de la provincia de Bergamo, sede histórica de la empresa.

En 1904 realizó su sueño empresarial: la creación de una empresa para la comercialización y la distribución de vinos a gra-

nel en Lombardía, incluyendo las bodegas para el almacenamiento de las barricas. Para dar una fuerte identidad a sus selecciones, Pietro acuñó la marca PPC— Pietro Pellegrini Cisano, utilizada para denominar las barricas de su propiedad y que luego se convirtió en el logotipo de la empresa. Desde entonces, la empresa comenzó un recorrido de crecimiento y expansión entre tradición y modernidad, competencia y profesionalidad adquiridas con el tiempo.

En la década de 1950, el hijo Angelo (abuelo de la actual generación) llevó su experiencia a la ciudad de Sava (Taranto). Abrió una sucursal y con la ayuda de sus hijos Gian Pietro y Emanuele comenzó a ocuparse de vinificación.



En 1963 adquirieron una explotación agrícola toscana, en Montelupo Fiorentino, en la cual construyeron una nueva bodega y nació la Fattoria di Petrognano, granja vinícola productora de vinos expresión de una fuerte identidad toscana. Uno de los elementos especiales de la Fattoria di Petrognano es una bodega “en la bodega”. Allí es donde se guardan las últimas botellas de etiquetas que ya no están en venta, una bodega histórica en la que se encuentran botellas de los más importantes vinos distribuidos. También cuenta con una zona equipada dedicada a eventos de formación y clases magistrales. En los últimos años se originó la selección “Pellegrini Private Stock” – PPS, una gama de destilados de alta calidad cuidadosamente seleccionados en todo el mundo y en algunos casos seguidos en su proceso de añejamiento. Entre estos se encuentran Ronces, Brandis, Grappas y Aguardientes en general. Erouva, con su propuesta de Grappas y Brandis de alta calidad, representa la joya de la corona de Pellegrini Private Stock.



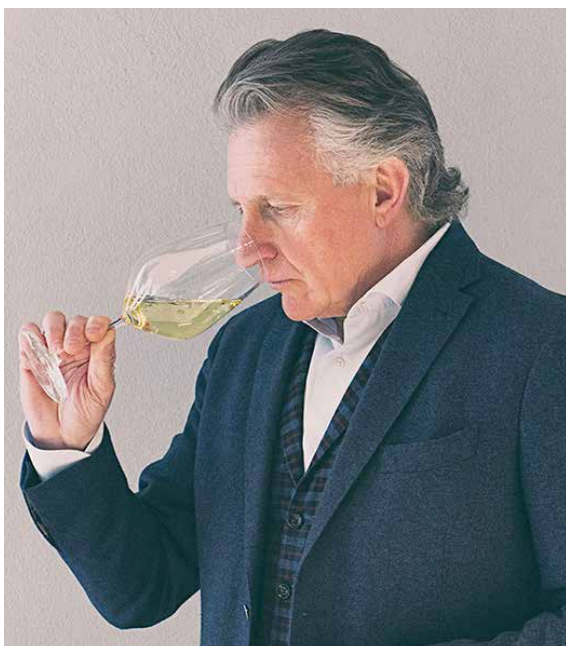
PERSONAJES
AQUÍ ARRIBA, A LA IZQUIERDA EMANUELE PELLEGRINI Y, A LA DERECHA, LUIGI VERONELLI. EN LA PARTE SUPERIOR UNA FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE 1936.

El evocador nombre recuerda el origen de estos destilados obtenidos de las mejores uvas seleccionadas y de las cuales derivan sus aromas y elegancia. Del fruto se obtienen vino y orujos de uva que luego



CULTIVOS

A LA DERECHA
PIETRO
PELLEGRINI.
ARRIBA UNA
FOTOGRAFÍA DE
LA VIÑA.



se destilan al vacío para que las instalaciones puedan operar a bajas temperaturas, a fin de mantener lo más posible la identidad de las uvas.

Los aromas evolucionarán a través de una prolongada estabilización en acero o con el añejamiento en madera, añadiendo más complejidad a la bebida, de conformidad con los aromas primarios y siguiendo con sumo cuidado las técnicas de producción.

Erouva representa un hilo que une el racimo con la copa. Una Grappa Blanca, una Grappa Reserva 5 años y un Brandy Reserva 10 años, son tres productos de

alta calidad y con un embalaje de clase. El nombre, Erouva, es un juego de palabras: “Ero” (era) y “Uva”, para recordar que Grappas y Brandis se producen precisamente a partir de este elemento.

Brandy y Grappa son los dos destilados nacionales que están recuperando auge. Una calidad, embajadora de valores locales y tradicionales que asimilan una idea de terroir sostenible y perceptible, representa el escenario ideal para interceptar una clientela hoy más que nunca atenta a un consumo de nivel superior.

EROUVA GRAPPA BLANCA

Tipo de producto: Grappa joven.

Año de producción y embotellamiento: 2016. Color: cristalina, transparente.

Olfato: intensa, elegante, refinada. El buqué es fragante y armónico, sin ninguna aspereza. Notas de flores blancas, fruta de pulpa blanca, salvia y miel. Aromas de brisa marina.

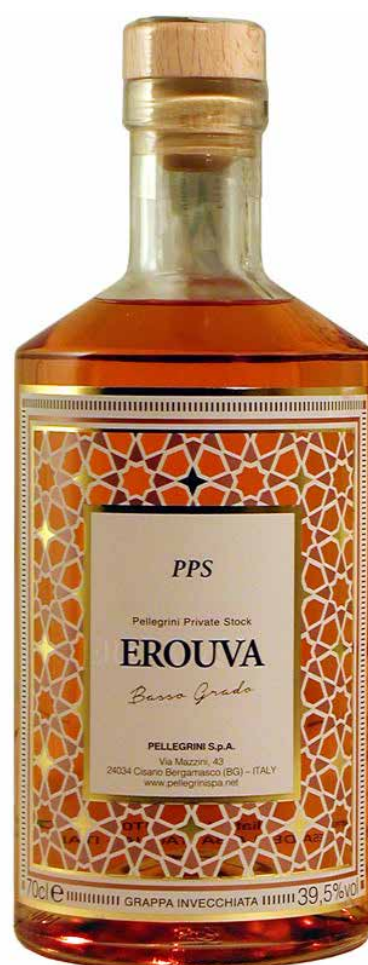
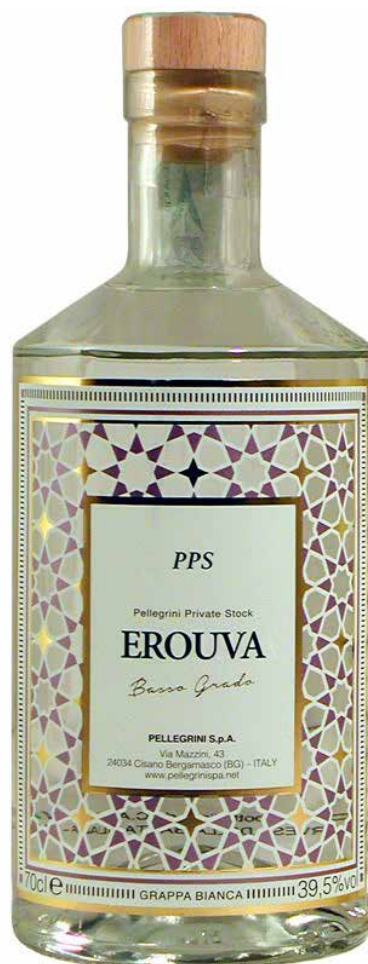
Paladar: fresca y envolvente con final seco. Persistencia majestuosa. Percepción olfativa retronasal: particularmente rica de sensaciones florales y especiadas. Fruta: manzana verde. Suaves toques de vainilla, cacao y jengibre.

Evaluación global: Grappa moderna y refinada. Es muy diferente de las producciones tradicionales gracias a su perfecto equilibrio con la potencia alcohólica que pone de relieve su compleja y exquisita estructura aromática.

Temperatura ideal de servicio: 14°/16° después de una breve oxigenación.

EROUVA GRAPPA RESERVA 5 AÑOS.

Producción: diciembre de 2010. Introducción en barrica: enero de 2011. Extracción: abril de 2016. Embotellamiento: diciembre de 2016. Color: ámbar intenso





con reflejos de color rubí.

Olfato: compleja, intrigante, potente. Perfumes de fruta seca envueltos en notas de vainilla y especias.

Paladar: majestuosa y persistente. Aterciopelada y rica de sabor. Percepción olfativa retronasal: avellana, tabaco, cuero. Aromas vegetales de brezo y cereales. Dátil, incienso y pan tostado. Elegantes y dulces aromas terciarios de cedro y mazapán.

Evaluación global: Grappa reserva de gran clase. Revela su fuerte personalidad ya desde la primera cata: de reflexión.

Temperatura ideal de servicio: estrictamente temperatura ambiente después de una correcta oxigenación, incluso de algunos minutos.

EROUVA BRANDY RESERVA 10 AÑOS

Producción: diciembre de 2005. Introducción en barrica: enero de 2006. Extracción: mayo de 2016. Embotellamiento: diciembre de 2016.

Color: bronceado característico.

Olfato: de impacto vinoso y especiado. Notas de sándalo, resina y sotobosque.

Paladar: envolvente, aterciopelado, intenso y rico de sabor. Persistencia majestuosa. Percepción olfativa retronasal: Marsala, canela y roble. Buqué estructurado y complejo con final dulce: uvas pasas, cítricos y ciruela madura. Aromas delicados de cuero, vainilla y nuez acompañan la austeridad de sus taninos.

Evaluación global: el añejamiento prolongado proporciona a este Brandy una personalidad realmente única. Estructura magnífica. Sumamente rico, estimulante.

Temperatura ideal de servicio: estrictamente temperatura ambiente después de una correcta oxigenación, incluso de algunos minutos.

1821

CHERRY

Unique.

Let this unique liqueur obtained by the marasca cherries sourced from the Luxardo orchards seduce you with its intense aroma. Enjoy its inebriating perfume of marasca neat, in famous cocktails or with pure dark chocolate. Luxardo Cherry Liqueur Sangue Morlacco: taste the inimitable.



LUXARDO

Drink responsibly

ALPESTRE

A symphony of 34 herbs.



Drink responsibly

*Just relax and enjoy the extraordinary symphony of flavour
in a glass of Alpestre, brought to you by an orchestra of 34 medicinal herbs,
blended and aged in oak casks from an ancient recipe.
A small sip of this distilled spirit will delight both your heart and mind.*

alpestre.it

Distributed by: OnestiGroup S.p.A.