

# Bartales

## Lo mejor de

N. 26 | ENERO 2022

SUPLEMENTO DE BARTALES



FACE TO FACE / UNIDOS Y EXITOSOS  
EN EL SIGNO DE GIORGIO



COCKTAIL STORY / BEBIDAS ESPIRITUOSAS  
DE AGAVE  
PALOMA, EL MEXICANO  
AUTÉNTICO



ZOOM / CONTRACORRIENTE  
LA VERDADERA HISTORIA ITALIANÍSIMA DEL SPRITZ (1)



HOT SPIRIT / WHISKY FRANCÉS  
VIVE LA FRANCE!



ZOOM / VINOS ESPUMOSOS  
ENTRE PROSECCO Y PROŠEK

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- 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 Chilean 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 Alfenso Mangoes from India
- Raspberry Real**  
Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**  
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**  
Infused with hand-picked Camrose, 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 Laimu Ginger puree
- Passion Real**  
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**  
Infused with premium Kiwis from New Zealand
- Blackberry Real**  
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)

# GRANDES ESPERANZAS

**¡Q**ué hermosa es la historia del Spritz! Una historia italiana, es más italianísima, como relatamos en las últimas dos ediciones. La receta del que puede y debe considerarse un clásico eterno de la mezcla, originado y desarrollado en el corazón del Véneto más generoso; que una vez más nos hace sentir orgullosos de nuestras tradiciones que redescubrimos sólidas y profundas. Con este espíritu satisfactoriamente patriótico permítanme indicar algunos datos realmente reconfortantes después de tantos meses difíciles. La pandemia marcó el retorno con gran éxito de nuestros mejores licores. Más de veinte millones de ventas adicionales sólo en el sector de los amargos. Nada mal. Según la última investigación de Nielsen, a finales de junio pasado, en la gran distribución hubo un incremento en las ventas de todas las bebidas espirituosas tradicionales. En primer lugar Sambuca y regaliz. Se percibe el deseo de sabores de otra época y el retorno al gusto del pasado. De hecho, es precisamente el orgullo por el *made in Italy* que ha hecho aumentar la popularidad de ese “beber diferente”, ese sabor de hogar que ha dado un impulso a los “licores de la abuela”. Rosolies de fruta, licores Amaretto: en toda Italia prevalece el espíritu del territorio. No sólo, considerando el reciente interés de los principales protagonistas del sector por nuestro gran patrimonio licorero y cruzando los dedos, no resultaría aventurado perfilar ciertas previsiones optimistas. Representaría la confirmación de que el *made in Italy* como, por otra parte, escribimos desde hace tiempo, sigue teniendo realmente un gran potencial, tanto en Italia como en el extranjero.

Follow us



**BarTales**  
*Lo mejor de*

N. 26 | ENERO 2022

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Bastian Contrario, Alessandro Palanca,  
Valentina Rizzi**

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**

# EN EL SIGNO DE GIORGIO

Fadda es el nuevo presidente de IBA  
Un reto para lograr la inclusión y la innovación

DE MELANIA GUIDA



**G**iorgio Fadda, nacido en 1954, nunca hubiera imaginado ni siquiera una mínima parte de todo el amplio camino recorrido, pasando por los bares más prestigiosos hasta convertirse en el presidente de IBA (International bartender association), la mayor red de bartenders del mundo, cuando a la edad de 14 años decidió trabajar en el bar de un amigo. Era aficionado a

la música, precisamente a la batería y no quería ser una carga para su familia. Se puso manos a la obra y si es cierto que todo comenzó por casualidad y por necesidad, la verdadera pasión comenzó en la Costa Smeralda, un mundo muy diferente a su pequeño pueblo natal, Iglesias, donde había debutado.

Al final de una temporada, seducido por el glamur de una rutina de cinco estrellas



y luego por el encuentro con personajes del calibre de Onassis y Charlie Chaplin, por mencionar solamente dos de ellos, decidió que esa carrera en bares y hoteles de lujo habría sido la suya. Fue de Londres a Venecia, pasando por el Lago de Garda junto con la música, la bicicleta y la moto, fieles compañeras de siempre.

Ahora que se ha convertido en el presidente de la asociación más prestigio-

sa del sector (quinto italiano después de Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti y Umberto Caselli) le pregunto ¿qué representa hoy IBA en el mundo? «Representa la única comunidad global de bartenders sin ningún ánimo de lucro, que comprende 65 asociaciones distribuidas en todos los continentes del mundo, que con amor y pasión se esfuerzan de manera especial por garantizar la formación».



**GIORGIO FADDA**  
**AQUÍ ARRIBA**  
**CON EL DELFÍN**  
**DE ORO.**

Esta asociación tiene una larga y noble tradición (IBA fue fundada en 1951, en el Reino Unido) que sin embargo, al menos en Italia, presenta algunos descontentos y fracturas. Es como si en Italia la Asociación fuera un poco mal vista... «La verdad es que las nuevas generaciones no la consideran de manera favorable. La perciben

como algo antiguo, típico de una época pasada. Pero, estamos realizando un gran esfuerzo para recuperar terreno y dar a la asociación una presentación más actual».

Hablemos del tema del momento. ¿Cuál es la posición de IBA en lo que se refiere al fenómeno, cada vez más extendido, de consumir bebidas ligeras o sin alcohol? «IBA participa desde siempre en la promoción del beber de manera responsable. Hace sólo unas semanas se concluyó el Mattoni Grand Drink, el campeonato mundial de mezcla no alcohólica de IBA. Considere que se originó en 1997, incluido en el congreso de la Asociación junto con el World Cocktail Championship, anticipando realmente los tiempos. No sólo, la categoría sin alcohol será incluida en el próximo concurso mundial que se llevará a cabo en Cuba en 2022».

Sinceramente, en IBA ¿hay una única visión o existen corrientes que se oponen entre sí? «No hablaría de corrientes contra-

# Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad

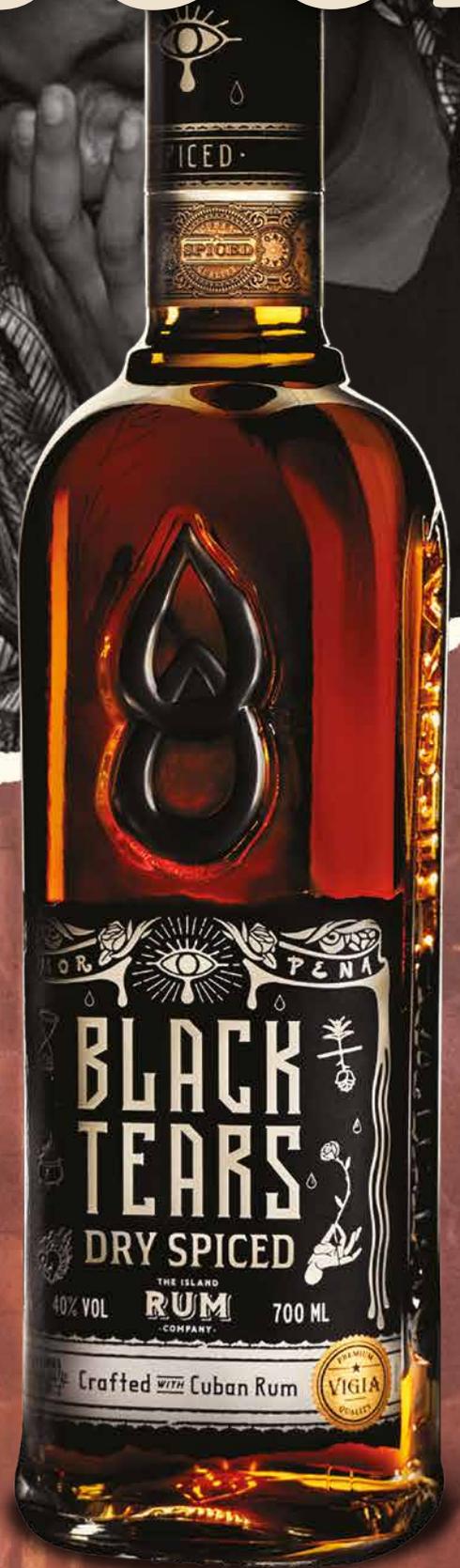
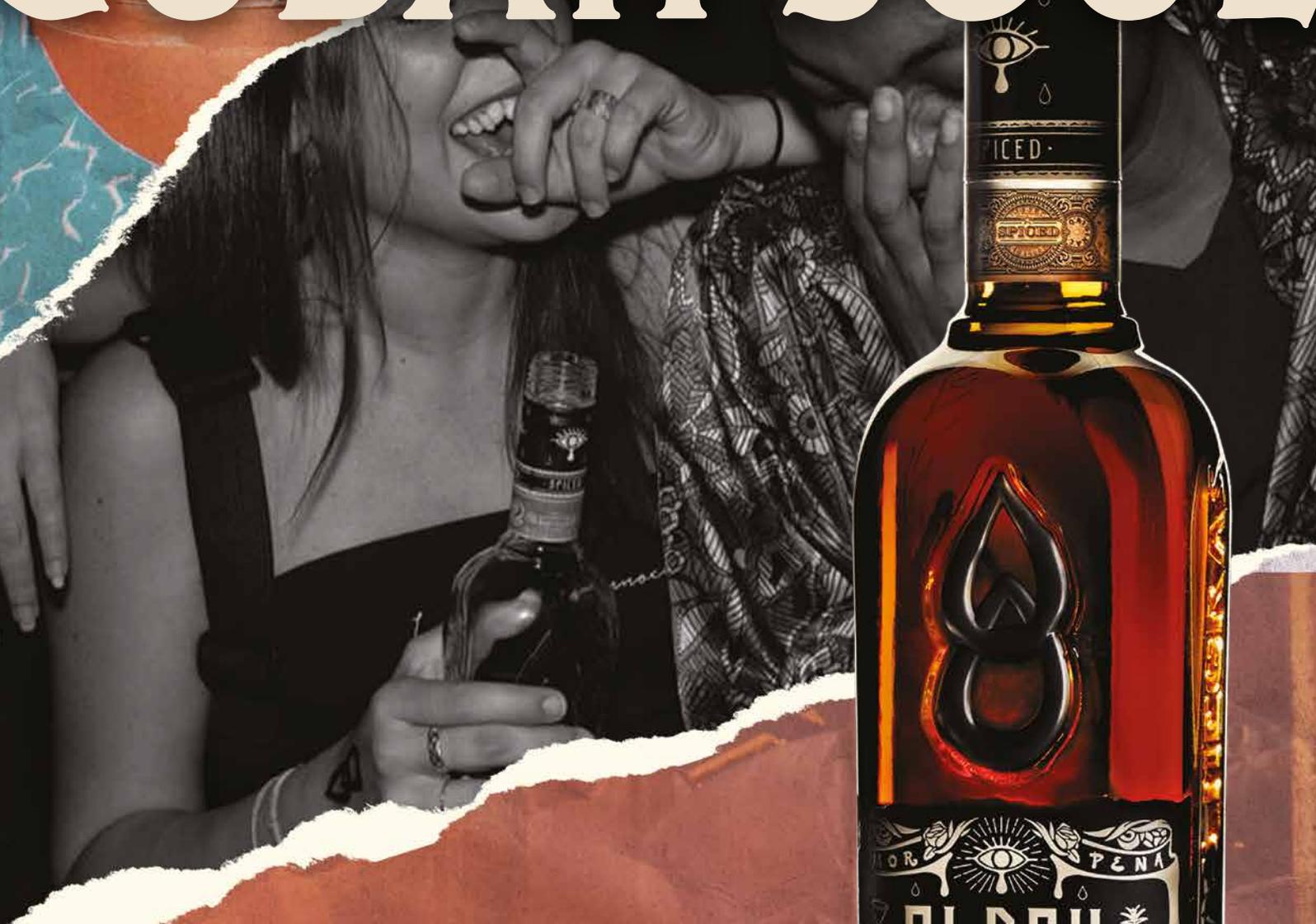


[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

Beber con moderacion, es tu responsabilidad



**EVENTOS**  
 ARRIBA, EN  
 UNA SIMPÁTICA  
 FOTOGRAFÍA  
 DURANTE EL  
 BAILE DEL DUX  
 DE 2019 (THE  
 WAY  
 MAGAZINE).

puestas, sino de visiones diferentes que posiblemente logran tener una influencia. Por ejemplo, los jóvenes son un recurso importante. Están más dispuestos a mediar, a aceptar las opiniones de los miembros de mayor edad. Es la razón por la cual decidí crear unos subcomités formados por dos generaciones. Le aseguro que así funciona bien y estamos trabajando mejor».

¿Cuáles son las áreas en las que IBA logra influir de manera más significativa en el sector de la coctelería? «Principalmente la formación. Nos centramos en el crecimiento de profesionales cada vez más actualizados mediante la organización de conferencias, seminarios y clases magistrales. Luego, con la red capilar que tenemos en todo el mundo, la función de la Asociación también es la de fomentar la presencia en los mercados estratégicos para las empresas».

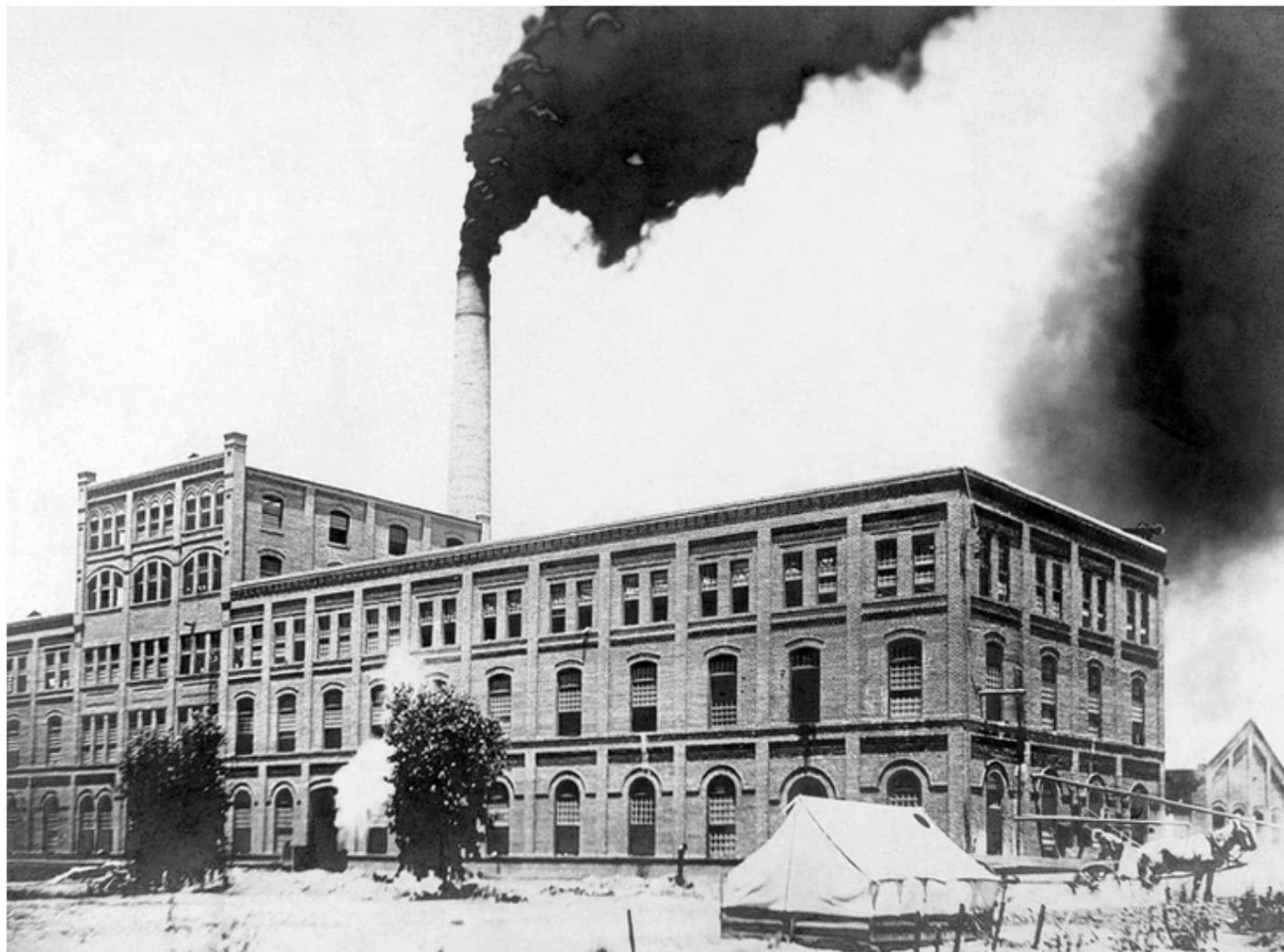
¿Cuál es el signo que caracteriza su presidencia? «Reescribí la lista de los

cocteles oficiales (fue incluido el Spritz, que se materializó incluso con Campari, Select o Cynar en lugar del Aperol, NdR.), actualicé el sitio web, creé la red de los subcomités, puse en práctica una medida: contactar con cada una de las empresas, involucrándolas. Considere que hasta hace unos años la Asociación se financiaba con el óbolo».

¿Cuánto extraña la vida de antes? «La extraño. Vuelvo a menudo a Venecia y algunas veces organizo un encuentro con los antiguos clientes, los más apasionados. Extraño la posibilidad de encontrar siempre personas nuevas y la dimensión encantadora representada por la conquista de un cliente».

¿Tiene una meta que no sea la del próximo paseo en bicicleta? «Llegar a 70 asociaciones. Actualmente, IBA comprende 65 asociaciones. Al final del mandato quisiera llegar a una cifra redonda».

**Melania Guida**



---

# PALOMA, EL MEXICANO AUTÉNTICO

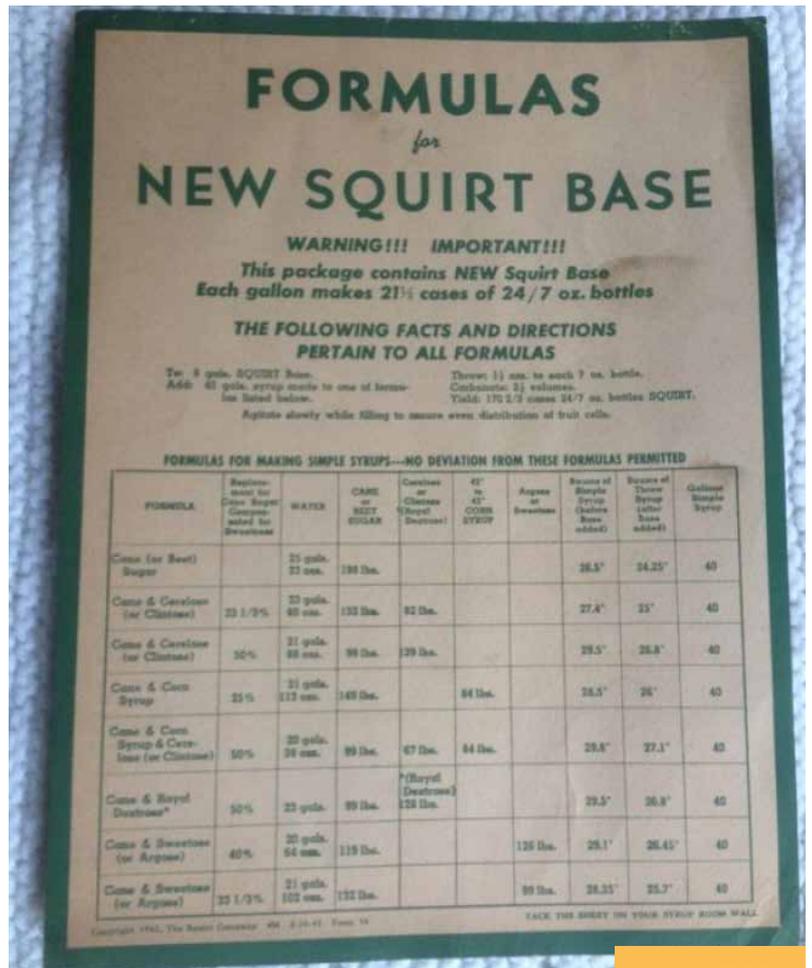
Simple, con cítricos y helado.  
Más autóctono que el Tequila y el  
Margarita, es el último redescubrimiento  
de la coctelería artesanal

DE ALESSANDRO PALANCA

**E**l Margarita es considerado el cóctel más popular de México, sobre todo por los turistas. De esto no cabe duda. Pero tampoco dudamos de que el Margarita no sea el preferido de la población local, y mucho menos el Tequila Sunrise.

Probablemente los mexicanos prefieren la bebida refrescante a base de licor de agave y soda de pomelo con mucho hielo, conocida como Paloma, un auténtico refrigerio contra el calor sofocante, principalmente en las zonas con una elevada densidad de turistas y en las áreas fronterizas con Texas. El pomelo se combina muy bien con las bebidas espirituosas de agave.

Paloma es una bebida de cítricos que ha experimentado un auténtico auge fuera de las fronteras de México y ha tenido una evolución según la cual se incluyeron en la receta el zumo de lima, luego la sal, el

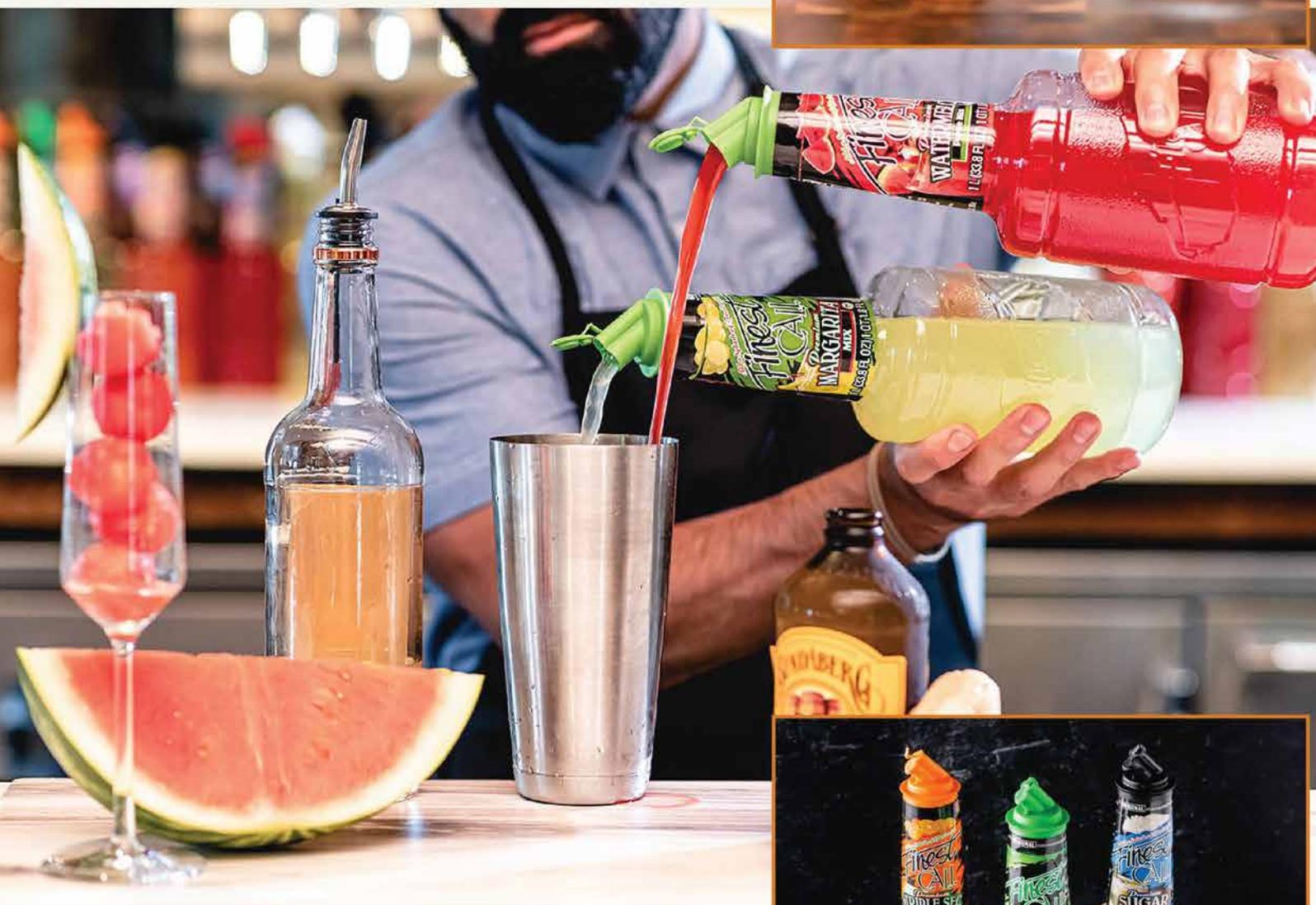


**HISTORIA**  
AL PRINCIPIO, LA FÁBRICA DEL CONCENTRADO DE POMELO DE SQUIRT EN GLENDALE, ARIZONA. AQUÍ A LA IZQUIERDA, ANTIGUO RECETARIO SQUIRT (CREDITO ANTIQUEBOTTLES. NET). ABAJO, ED MEHREN 1930-1940 CA (CREDITO ANTIQUEBOTTLES. NET).



# MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



**COCKTAIL PRO**

Download the NEW ABM Cocktail Pro App  
Cocktail Pro for more recipes and information

DRINK RESPONSIBLY

fresh fruit flavor  
you can see!

tip the bottle...see the fruit

that gives you fresher flavor

**SQUIRT**

..fresh fruit flavor you can see!

You can see the difference...taste the difference in Squirt...the new kind of soft drink made from fresh, naturally ripened fruit. Start today to enjoy this refreshing thirst-fixer and sparkling drink-mixer! Call for Squirt in handy six-packs, wherever beverages are sold or served.

"never an after-thirst"

COPYRIGHT 1980, THE SQUIRT COMPANY

DRINK

**SQUIRT**

**SQUIRT**

© 1980 THE SQUIRT COMPANY

jarabe de agave e incluso el chile.

Paloma es una bebida sumamente simple, fácil de preparar incluso en el hogar, pero que ha atraído el interés de

la coctelería artesanal, tanto es así que, en muchos bares de Texas el Paloma se encuentra en diferentes variantes.

El origen de esta bebida aún no es claro, pero parece demostrado el uso de una soda específica que debe a este cóctel gran parte de su fama: la Squirt. Esta soda de pomelo fue creada por Herb Bishop en 1938, en Phoenix, Arizona.

En realidad, Squirt fue el nuevo nombre

# The Paloma

- ⊙ 2 oz. TEQUILA
- ⊙ ½ oz. FRESH LIME JUICE
- ⊙ GRAPEFRUIT SODA
- ⊙ SALT

COMBINE the TEQUILA, LIME JUICE, AND A PINCH OF SALT IN A HIGHBALL GLASS FILLED WITH ICE. TOP WITH GRAPEFRUIT SODA, GIVE A STIR OR TWO, AND ENJOY!



que se le dio a Citrus Club, bebida producida anteriormente por Herb Bishop y que fue comercializada a partir de 1936. La intención de Bishop era la de crear una bebida no alcohólica que requiriera menos fruta y azúcar que otras bebidas. Bishop imaginaba una bebida que en la boca fuera una explosión de sabor como

Squirt Soda has been refreshing thirsty Americans since 1938.



una rodaja de pomelo fresco, por lo tanto la llamó “Squirt”. En 1941, Bishop y su socio, Ed Mehren, crearon un personaje llamado “Little Squirt” para utilizarlo en la comercialización de su bebida.

La bebida tuvo éxito ya que se apreciaba su bajo contenido de azúcar. El concentrado de pomelo para Squirt se producía en una fábrica de Glendale, construida para elaborar remolachas azucareras en 1906. En 1950 ya se hacía amplia publicidad para el consumo de la mezcla de pomelo Squirt combinada con Tequila. México comenzó a importar esta soda en 1955. En 1977 Squirt fue adquirida por Brooks Products de Michigan, que introdujo un nuevo logotipo para el producto y una Squirt reformulada.

Hoy Squirt es la bebida no alcohólica de pomelo más vendida de Estados Unidos y forma parte del grupo Dr Pepper Snapple Group. Algunos afirman que la soda original utilizada en el Paloma fuera la Jarritos Grapefruit Soda. Jarritos Soda

fue lanzada en 1950 pero con una referencia de café como primer sabor, el pomelo llegó después.

Sin embargo, nadie sabe con certeza quién inventó el Paloma. Según algunas fuentes había sido ideado por el legendario Don Javier Delgado Corona, propietario del bar La Capilla en la ciudad del Tequila, Jalisco, que ya se conocía por la creación de otra bebida a base de Tequila





con soda, el Batanga (Coca-Cola, Tequila y zumo de lima).

Hoy podemos contradecir esta versión porque el mismo Don Javier afirmó que él no fue el inventor del Paloma. En el libro “Meehan’s Bartender Manual”, Jim Meehan indicó esta información.

Meehan afirmó que había leído por primera vez la receta en el libro “Killer Cocktails” de David Wondrich de 2005, y además que «Ni la combinación de ingredientes ni el nombre habían aparecido en ninguna guía antes de esta publicación, a pesar de que Squirt se había importado en México en 1955 y de que según el productor era popular como mezcla pa-

ra cocteles del Paloma en la década de 1950».

Según otras fuentes, en este caso Wikipedia, la creación del Paloma sería mérito de un bartender llamado Evan Harrison, que habría sido el primero en citar el Paloma en un folleto, “Popular Cocktails of The Rio Grande”, refiriéndose a la zona de Texas donde gracias a la producción intensiva de pomelos el cítrico fue denominado el “orgullo del Valle del Río Grande”.

Esta versión tampoco tiene bases sólidas porque no hay ninguna referencia válida a este libro.

En la Copyright Office de EE.UU. no hay ninguna constancia de dicha publicación, ni de una cualquiera a nombre de Evan Harrison. Esto no elimina la hipótesis que el folleto pudiese haber sido producido de forma autónoma.

Camper English de Alcademics.com realizó una investigación en profundidad sobre esta información y manifestó su acuerdo explicando en un artículo interesante, que las fechas de referencia y las citas sobre el Paloma en “Popular Cocktails of The Rio Grande” no concuerdan y que a lo largo del tiempo fueron efectuadas 12 correcciones cada vez más complejas sobre este tema, sin ninguna prueba que

las corroborase.

En 1929 en Texas un cultivador de cítricos llamado A. E. Henninger, notó que en uno de sus árboles de pomelo había aparecido una variedad de pomelo con la cáscara de color amarillo brillante y la pulpa de color rojo.

Esta mutación espontánea, de la cual se originaron otros híbridos, se convirtió en la primera patente de cítricos concedida en Estados Unidos, convirtiendo el pomelo de Texas en sinónimo de esta variedad conocida por su pulpa roja y por la insólita dulzura.

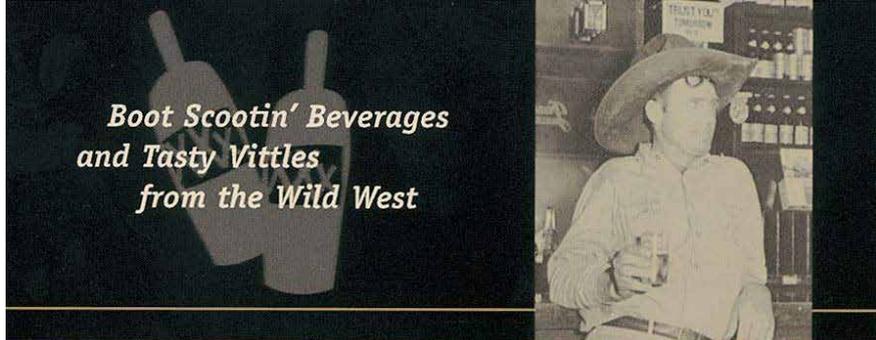
Pese a la popularidad del Paloma en México, la moda de Estados Unidos de americanizar las bebidas y los alimentos mexicanos y el hecho de que la producción de pomelos de Estados Unidos sea superior a la de México en medio millón de toneladas al año, en EE.UU. el Paloma no obtuvo el mismo éxito masivo que tuvo el Margarita; a pesar de que Paloma sea una bebida sumamente popular en Texas rico de pomelos.

No quedó claro por qué se eligió el nombre Paloma. Algunos sugieren que podría haberse confundido con “pomelo”.

El escritor especializado en bebidas David Wondrich informó que el Paloma fue mencionado por primera vez en un menú del restaurante Tlaquepaque en Orange County, California, en 1999. En 2000, el famoso chef texano Grady Spears y la escritora especializada en alimentos Brigit Binns publicaron *Cowboy Cocktails* y mencionaron “The La Paloma” como “prácticamente la bebida nacional de Guadalajara”.

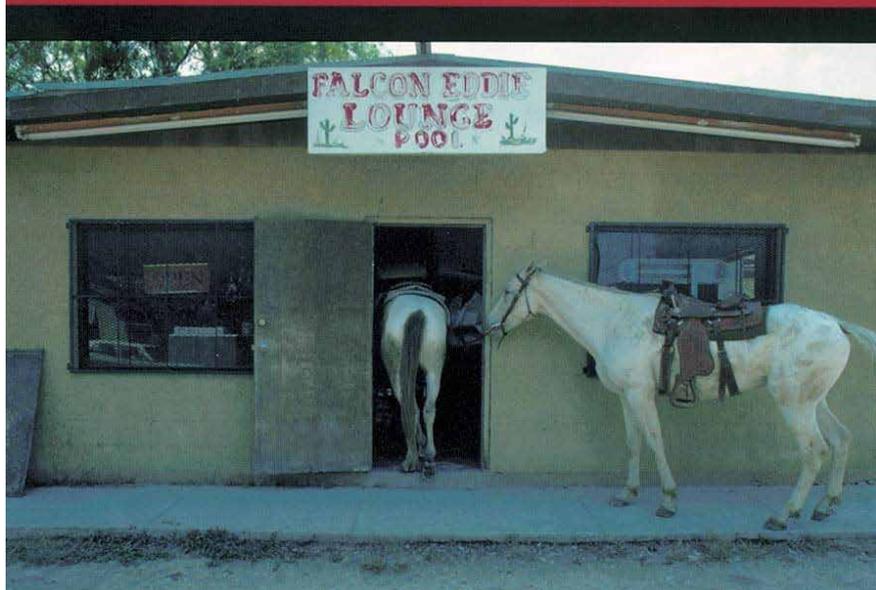
Roberto Artusio, cofundador con Christian Bugiada de La Punta-Expendio de Agave en Roma, nos relata su encuentro con el Paloma durante uno de sus numerosos viajes a México.

*Boot Scootin' Beverages  
and Tasty Vittles  
from the Wild West*



# Cowboy Cocktails

Grady Spears & Brigit Binns



«Me encontraba en Mascota, un pueblo de la región de Jalisco. Estaba visitando una pequeña destilería de Raicilla. Don Ruben, el propietario, me invitó a un bar. Más que un bar era el patio de una vivienda donde algunas personas saboreaban lo que llamaban Paloma. Se trataba de una bebida sumamente simple, un destilado. Se utilizaba Raicilla, claramente, diluida con una soda de pomelo, la Squirt. Me explicaron que era un modo sumamente fácil y popular de consumir bebidas espirituosas de agave».

Hoy puede surgir la tendencia a comparar el Paloma con el Margarita: será difícil que la bebida logre superar el Margarita en términos de popularidad, pero el Paloma ciertamente saldrá de las fronteras mexicanas.

**Alessandro Palanca**



# LA VERDADERA HISTORIA ITALIANÍSIMA DEL SPRITZ (1)

A principios del siglo XX nació una nueva bebida para el aperitivo en Venecia, sin incomodar a los austriacos

DE BASTIAN CONTRARIO

**B**asta con lo de que el Spritz lo hayan inventado los soldados austriacos. Supuestamente a principios del siglo XIX, mientras se libraban numerosas batallas crueles y sangrientas para conquistar el Reino lombardo-veneto, los pioneros de las Sturmtruppen (tropas de asalto) habrían ido felizmente de gira por los “bacari” (bares típicos venecianos), creando una de las bebidas más conocidas del siglo XXI.

En resumidas cuentas, habría ocurrido que los soldados, puesto que la única bebida alcohólica disponible en Venecia era

un vino con un grado alcohólico demasiado elevado para su gusto, habrían pedido a los taberneros que lo corrigieran, “rociándolo” (spritzen en alemán) con Seltz. Claro, algunos enriquecen este relato un poco más, otros un poco menos, pero siempre es el cuento de Caperucita Roja, aunque a veces el lobo beba Seltz y otras veces simple agua carbonatada.

¿Por qué se sigue relatando este cuento desde hace veinte años? ¿Por qué convertirlo en uno de los mayores engaños de la historia de la mezcla a nivel de las cabezas de Modigliani para la historia del arte? To-

dos sabemos que esa historia no terminó bien, pero compañeros bartenders quizás todavía estamos a tiempo para salvar ésta.

Lo digo fuerte y claro: Wikipedia, algunas de las principales cabeceras de periódicos del sector de la coctelería, los comunicados de prensa de algunas de las marcas más importantes a través de los cuales hoy se comunica cómo se prepara el coctel véneto, e incluso libros y monografías sobre el Spritz, después de “atentas” investigaciones, relataron un simple cuento de hadas con el cual los bármanes de hoy, que desean desarrollar una alta profesionalidad no se pueden contentar en absoluto. Sé que también podrían dudar de lo que les voy a contar. Por otra parte, la historia del Spritz es compleja y aún presenta muchas zonas grises a lo largo de su evolución, pero sobre cómo y por qué se haya originado la bebida, no hay dudas.

Tenemos pruebas y argumentos lógicos en los que se apoya lo que les diré, que resistirían incluso al contrainterrogatorio de Perry Mason y, para comenzar, quitemos de en medio a estos pobres austriacos que no tienen absolutamente nada que ver con el aperitivo véneto.

Todo comenzó en Venecia (por lo menos esto es cierto), antes de 1928. Aquí, en Calle degli Stagneri (hoy Calle dei Stagneri o de la Fava), entre el Puente de Rialto y Plaza de San Marcos en una zona llamada “Calese” ( “calice” o cáliz en español) se encontraba una taberna muy famosa y apreciada que, tomando su nombre de esa zona, se llamaba precisamente “Al Calice”. De esta taberna (que sigue existiendo en la actualidad con el nombre de “Antico Calice”) podría hablar ampliamente en uno de mis artículos en los que expreso mi evidente aprecio por los bares históricos que deberían ser declarados patrimonio de la



Humanidad y quizás un día lo haré, pero por ahora deben saber que en 1902 los hermanos Bolla comenzaron a administrar la taberna. Se trataba de taberneros expertos, ya propietarios de la próspera Trattoria Del Gambero en Soave, lugar de origen de la famosa variedad de vid y de los hermanos (que habían completado su formación trabajando algunos años en Francia, otros en Alemania y en Estados Unidos).

Los hermanos Bolla procedían de una familia de productores vitivinícolas y eran especialmente expertos en vinos; quizás por este motivo o por la amplia experiencia adquirida, dieron una impronta extraordinariamente moderna “Al Calice”. Eliminaron la cocina y en su lugar propusieron pocos alimentos fríos, centrando en cambio su actividad en los excelentes vinos veroneses bien seleccionados y en una bebida ideada por ellos. Seguramente, una elección muy definida que, contrariamente a lo que sucedía en la típica taberna veneciana de la época, fue apreciada principalmente por los literatos e intelectuales venecianos, como también por los muchos clientes que provenían del resto de Veneto y del cercano Friuli, gracias a lo cual la taberna era conocida más allá de las fronteras regionales.



BEVI RESPONSABILMENTE

# *The Gibson Pickled Vermouth*

IN COLLABORATION WITH  
MARIAN BEKE  
THE GIBSON BAR - LONDON



## **DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)

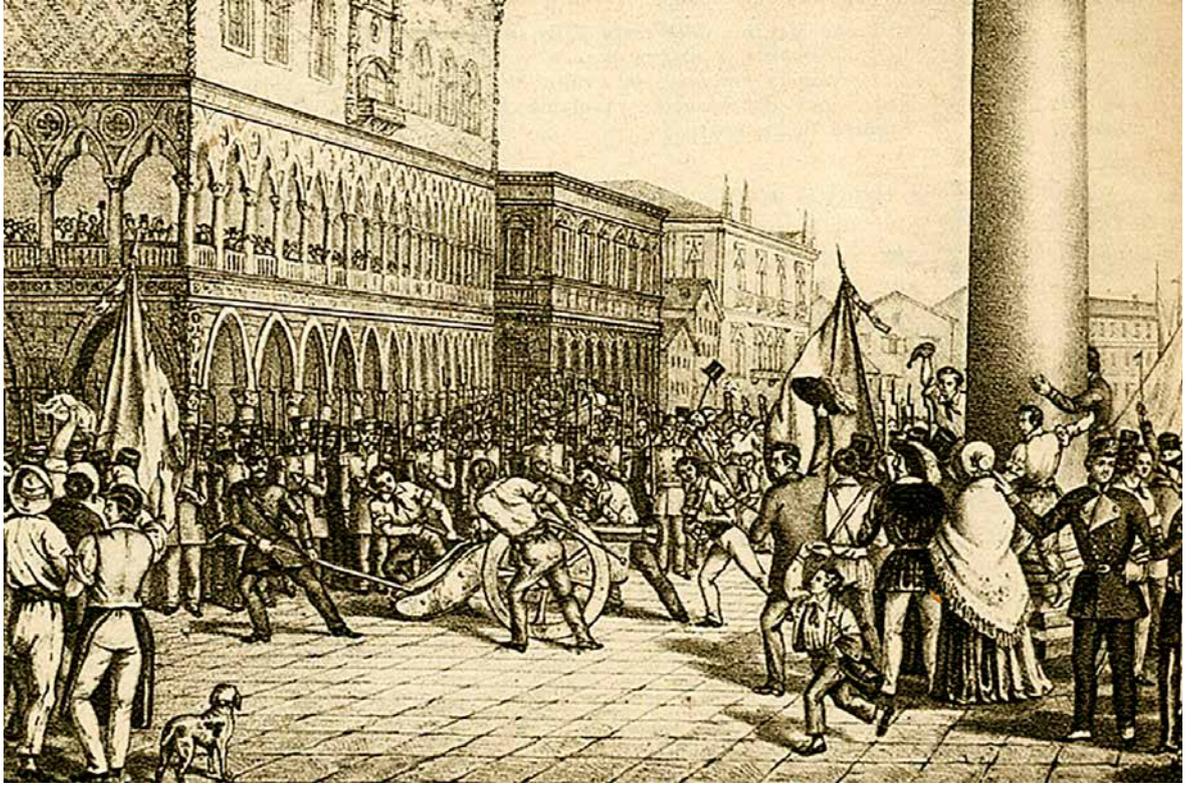


“Calice”, “Bolla” ... sé que todos se están preguntando, ¿cuándo llega el Spritz? Pues, ya existía, era el aperitivo que mencioné anteriormente, aunque tenía un aspecto muy diferente del que presenta cuando lo saboreamos habitualmente en la actualidad. 1928 fue un año sumamente importante para la historia que estamos relatando: ese año se publicó por primera vez un libro titulado “Osterie Veneziane” (tabernas venecianas), cuyo autor es el periodista, escritor e histórico Elio Zorzi. El estudioso pasó toda su vida en Venecia realizándose en su brillante carrera como miembro tanto del equipo del diario “Gazzetta di Venezia”, el periódico más antiguo de Italia, como del gabinete de prensa de la Biennale di Venezia. Por lo tanto, representa una voz importante y atenta, además que un gran admirador y conocedor de las tabernas venecianas.

Es probable que, al igual que todos los periodistas venecianos de la época, Elio Zorzi fuera un cliente habitual de “Al Calice”, sobre el cual escribía: “... potrete gustare a mo’ di aperitivo una scorzeta, overossia un bismarck o spritz, delicata e innocente invenzione del Calice, che offre sotto tale nome una mezza ombra di vin bianco al selz con una fettina di buccia di limone. Ne



fanno largo uso che s’è ormai generalizzato a Venezia e fuori di Venezia i numerosi commercianti che affollano, verso mezzogiorno, l’osteria al Calice» (... podrán saborear como aperitivo una Scorzèta, un Bismarck o un Spritz, delicada e inocente invención de “Al Calice”, que ofrece con este nombre media copa de vino blanco con Selz y una rodaja de cáscara de limón. Lo consumen ampliamente y ya de manera generalizada en Venecia y fuera de Venecia los numerosos comerciantes que abarrotan la taberna Al Calice, alrededor de mediodía). Éste es



el primero y por ahora el único testimonio conocido sobre el origen del Spritz.

¿Zorzi puede haber inventado todo? Queda excluido. Era un profesional bien establecido, un intelectual, sumamente atento a los detalles, a las fechas y a los nombres. Por lo tanto, su testimonio es fundamental: nos indica que, entre 1902 (año en el que los hermanos Bolla compraron la taberna) y 1928, año de publicación de su obra, llegó a Venecia una bebida nueva, destinada al aperitivo.

La bebida fue apreciada y se difundió rápidamente, es más se originó precisa-

mente la costumbre de esperar la hora de la comida saboreando esta nueva creación. Pero el periodista nos indicó algo más: la receta exacta de esta bebida. En efecto, la "ombra" representaba para el vino una unidad de medida estandarizada, que correspondía precisamente a la mitad de un cuarto de litro, y también sabemos que el vino blanco seco de la casa era el Soave. Por lo tanto, la traducción de la receta para el barman del siglo XXI sería la siguiente:

- 60 ml de Soave
- Seltz (por lo menos otros 60 ml para llegar a la porción de servicio de la bebida)
- Espiral de limón

No sabemos si la bebida se servía con o sin hielo, pero sabemos con certeza que se utilizaban vino y Seltz a una temperatura inferior a la temperatura ambiente. El resultado era un cóctel fresco, suave y fácil de beber. Es el tipo de bebidas que puedes beber cuatro copas, mientras tratas de vender los remos al nuevo gondolero.

Me parece que sea un giro inesperado de los acontecimientos ... porque es cierto que, el agua con el vino se bebía incluso antes y que se encuentran periódicos alemanes de principios y mediados del siglo XIX, en los cuales se habla de esta costumbre,



# ELIXIR RABARBARO E MENTA

*Doragrossa, at the roots of the italian liqueur - making art*

[www.doragrossa.com](http://www.doragrossa.com)



Vermouth & Spirits

# DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*The Fighting Bear*

LONDON DRY GIN

DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



(y lo hacen incluso como de una costumbre difundida en Venecia), sin embargo, es en esta sofisticada taberna veneciana que se originó la verdadera bebida. Ya no se trata de agua y vino, sino de un cóctel, con una receta precisa, en el que se reconoce el ingrediente principal y con una importante función social.

¿Y los austriacos? En esta historia no aparecen. Ni siquiera eran muy apreciados por los venecianos de esa época, ya que eran “los extranjeros” invasores y habrían hecho cualquier cosa salvo crear bebidas precisamente para ellos. Sin embargo, en este cuento, se encuentran los alemanes, que con los austriacos comparten cultura e idioma. De hecho, el bien informado Zorzi también declaró que cada año, cuando el Káiser Guillermo iba a Venecia para embarcarse en su yate, “Al Calice” era una de las tabernas preferidas por sus tropas. Sin embargo, parece que los oficiales alemanes prefirieran bodegas de Soave y botellas de Recioto” respecto al Spritz.

Se puede pensar que alguien, sin malicia, haya hecho un gran lío entre momentos históricos, austriacos y alemanes, entre vino y Spritz, creando una leyenda, mucho menos interesante que la realidad, a la cual todos quisimos creer.



Sirve de gran consuelo que todos los verdaderos protagonistas de la única historia documentada todavía existen: el “Antico Calice” que hoy se ha convertido en una típica taberna veneciana, especializada en platos de pescado y a la cual no le importa un ápice haber inventado el Spritz; la familia Bolla, que ya vive reunida en las colinas veronesas, es un líder mundial de la producción de vinos, y que incluso se ha olvidado de los hijos de Abele Bolla que inventaron el Spritz; el Spritz, que hoy se consume en todo el mundo con todos los colores de los bitter que le roban el show, como el anaranjado, el rojo, el verde... pero este es el resto de la historia que les contaré en la próxima edición.

**Bastian Contrario**  
(1 – Continúa)



**E**n Francia el Whisky está haciendo grandes progresos en la conquista de un espacio importante en la que se considera la patria de los más nobles destilados de vino. En los informes analíticos se indica que el consumo nacional de Whisky es aproximadamente de 200 millones de botellas al año. Según este dato, Francia representa uno de los principales países consumidores de Whisky a nivel mundial desde el final de la Segunda Guerra Mundial.

La mayoría del consumo se refiere al Scotch Whisky, mucho menos a los destilados estadounidenses; sin embargo Francia también es el primer país por consumo de Whiskys japoneses y el segundo por los escoceses. El crecimiento de la producción de Whisky francés, del cual ya

hemos tratado en el pasado refiriéndonos a algunas destilerías, representa un fenómeno sumamente interesante.

La producción nacional de Whisky se remonta al año 1983, gracias a Gilles Leizour de la destilería Warenghem en Bretaña. Su primer Whisky fue WB, una mezcla, sin embargo fue necesario esperar hasta 1998 para obtener el primer Whisky Single Malt producido completamente en Francia: Armorik.

Actualmente, aproximadamente 50 destilerías producen Whisky en Francia. El país cuenta con todo lo necesario para producir Whisky de calidad. Sus cultivos de cereales, cebada y trigo de calidad, lo convierten en uno de los actores a nivel mundial; la experiencia en el malteado adquirida gracias a una antigua tradición

# VIVE LA FRANCE!

Más allá de los Alpes,  
ha aumentado el consumo  
del destilado

Se ve reforzado por una interesante  
producción de calidad

DE ALESSANDRO PALANCA

cervecera es impecable; el arte de la destilación se practica desde siempre en esta zona con miles de alambiques utilizados en todo el territorio nacional; la preciada madera de los bosques elaborada por famosos toneleros es envidiada en todo el mundo y, en último lugar, aunque no con menos importancia; el conocimiento excepcional de las prácticas de añejamiento de los destilados y de su combinación.

Francia decidió valorizar algunas de sus producciones de Whisky con las IGP (indication géographique protégée, indicaciones geográficas protegidas). Una se refiere al Whisky alsaciano que se debe fermentar, destilar y añejar en Alsacia (Alto Rin y Bajo Rin). El Whisky alsaciano debe ser single malt de cebada y no se puede en ningún caso añadir caramelo.

La segunda IGP protege el Whisky bretón el cual se debe fermentar, destilar y añejar en Bretaña en zonas específicas: Ille-et-Vilaine, Morbihan, Finistère, Côtes-d'Armor y algunos municipios de Loira Atlántico. La producción puede efectuarse con cualquier cereal (cebada, centeno, trigo, alforfón, espelta, maíz, avena), y puede ser el resultado de una combinación de varios cereales. El añejamiento se debe llevar a cabo en barricas de roble de 700 litros como máximo.

El 14 de julio en Francia se celebra la fiesta nacional en conmemoración de la toma de la Bastilla en 1789. La toma por parte de los parisienses del edificio simbólico del antiguo régimen representó el evento histórico culminante de la Revolución Francesa. El 14 de julio de





**FUNDADOR  
LÉON  
WARENGHEM.  
A LA DERECHA,  
LA ETIQUETA DE  
LA MEZCLA.**

1983 para conmemorar el evento, fue organizada una fiesta en el Palacio del Elíseo durante la cual todas las regiones francesas participaron con productos característicos. En el stand de Bretaña se presentó una bebida alcohólica llamada Biniou, una mezcla de un whisky de malta «single malt» escocés y de un destilado de cereales no especificado producido por la Société des Alcools du Vexin, de Antrain, cerca de Rennes. En el periódico Ouest France se dedicó un artículo a este producto. Gilles Leizour, director de la desti-

lería Warenghem, leyó casualmente este artículo y se sorprendió porque sabía que dicho producto ya no se producía desde hace dos años, sin embargo, consideró esta noticia como una inspiración y decidió intentar la producción de Whisky.

La destilería Warenghem fue fundada el 1° de julio de 1900 por Léon Warenghem en Lannion, costa septentrional de Francia. Su producto principal era el licor Elixir d'Armorique (ganador de numerosos premios), compuesto por una mezcla de 35 plantas, que hoy todavía se sigue produciendo en la destilería. En 1919 Henri Warenghem sucedió al padre y siguió elaborando licores de fruta e incluso un Kirsch. La destilería se dio a conocer gracias a una red de mayoristas y comerciantes de vino en el oeste de Francia. En 1967 Paul-Henri Warenghem, miembro de la última generación de los Warenghem, se asoció con Yves Leizour. En 1974, la sede de la destilería fue trasladada del centro de la ciudad a la periferia de Lannion, precisamente cerca del manantial Rest Avel

# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon



# Vecchio Amaro del Capo®

## RED HOT EDITION



BÈBELO  
HELADO  
-20°



### Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition  
1 cl zumo de lima  
5 cl agua tónica "Miracle 1638"  
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"  
Hielo, twist de limón, un chile.



Bebe responsabilmente. CaffoStudio

[amarodelcapo.com](http://amarodelcapo.com)

que en bretón significa “hogar del viento”.

A principios de la década de 1980, Gilles Leizour, un farmacéutico calificado, sucedió al padre. Deseoso de dar un nuevo impulso a la destilería, decidió concentrar las actividades de la empresa en los productos regionales, creando en particular el Couchen Melmor, una bebida de bajo contenido alcohólico obtenida de la miel fermentada. Gilles Leizour, siempre en busca de mejoras y animado por Bernard Le Pallec, director comercial, decidió enfrentarse a un reto audaz: lanzar el primer Whisky 100% bretón, francés, cuyas experimentaciones comenzaron en 1983.

Las primeras destilaciones de Whisky se remontan al año 1984, el primer embotellamiento a 1987. Como se ha mencionado anteriormente se trataba de WB, Whisky Breton, una mezcla de cebada malteada (75%) y maíz (25%). En 1998 nació el primer Whisky single malt francés, Armorik, que marcó el inicio de una nueva época para el Whisky francés. Desde entonces muchas destilerías francesas aprovecharon la posibilidad de producir Whisky. Algunas tuvieron resultados inestables, otras ya han logrado conquistar y consolidar su reputación.

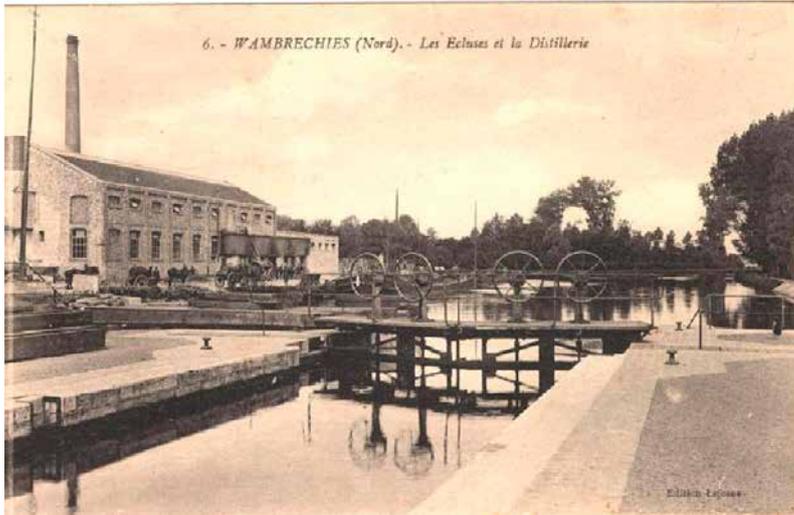
La destilería Claeysens se encuentra en Wambrechies, en la frontera con Bélgica. Está especializada en la destilación del enebro y fue creada en 1817 y a partir de 1999 sus equipos y edificios están clasificados como bienes con rango de monumento histórico nacional. En 1789 Guillaume Claeysens dejó su tierra natal Bélgica para establecerse en Wambrechies. Gracias a la presencia de un molino de agua en las orillas del río Deûle, realizó una almazara en la que se elaboraban las semillas de lino cultivadas en esa zona. Esta actividad se demostró poco rentable



**PRODUCTORES**  
GILLES LEIZOUR  
(CREDIT LE  
TELEGRAMME).

ble y en 1815 se concretó el proyecto de una destilería, que había imaginado con su amigo Henri Lessen, un ingeniero alemán. No faltaba nada: los conocimientos, los recursos hídricos (como medio de transporte y fuente de energía), una región agrícola para el suministro de materias primas y la eliminación de los residuos de los cereales agotados. La instalación, relativamente pequeña, fue terminada en 1817.

En las décadas posteriores, el consu-



**EMPRESAS**  
ALGUNAS  
IMÁGENES DE  
LA DESTILERÍA  
CLAEYSSENS  
EN  
WAMBRECHIES  
Y SUS  
ALAMBIQUES

mo aumentó y la capacidad de producción de la destilería resultó insuficiente. En 1850, se ampliaron significativamente las estructuras para llegar a la dimensión actual. En 2002 se inició la producción de Whisky junto con una línea de Genever, pero también de cerveza, Gin y Vodka. La producción se interrumpió cuando los propietarios belgas decidieron vender la actividad. En 2018 la propiedad pasó a la

cervecería Saint-Germain (destilería TOS) que compró las existencias, la actividad productiva y asumió la gestión del museo. La idea de volver a producir Whisky está en estudio, sin embargo no volverán a utilizarse las magníficas columnas de destilación Claeysens, puesto que su consumo energético (sumamente elevado) ya no es compatible con los retos del siglo.

En Alsacia, Gilbert Holl intentó un va-

**EMPRESAS**  
LA DESTILERÍA  
HOLL. EN LA  
FOTOGRAFÍA  
ABAJO, A LA  
IZQUIERDA,  
GILBERT HOLL.

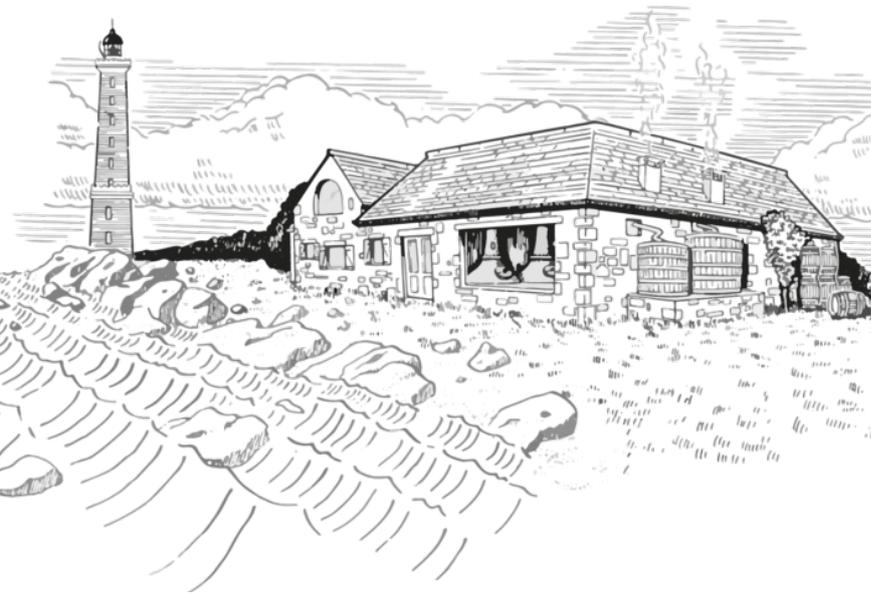


liente experimento de producción de Whisky. La destilería Holl es una microdestilería situada en la periferia de Ribeauvillé, al norte del parque natural Ballons des Vosges. En 1979 Gilbert Holl, pionero del Whisky alsaciano, fundó su destilería en el edificio de una exserrería. Al principio, la actividad consistía en la producción de licores y aguardientes típicos de Alsacia. Luego se incluyó la producción de Lac'Holl, un Whisky que hoy se considera raro por su autenticidad e intensidad únicas, se producen 600 botellas al año con alambique «charentais» de 150 l y cebada de 6 ó 7 tipos diferentes cuyo origen varía entre Francia, Bélgica y Alemania. El maestro

destilador combina los varios perfiles de la cebada malteada (en particular el nivel de torrefacción) para proporcionar al Whisky sus elementos específicos y su complejidad.

Hay que señalar que esta destilería fue cerrada el 31 de diciembre de 2019 pero la producción continúa gracias a la colaboración con la destilería alsaciana Jos Nusbaumer.

Hoy Alsacia es la región con más destilerías de Whisky, entre éstas se encuentran las destilerías Lehmann, Meyer, Bertrand (futura Uberach) y Hepp. Desde 1997, la sede de la Celtic Whisky Distillerie se encuentra en un antiguo casal



**EMPRESAS**  
ALGUNAS  
IMÁGENES DE  
CELTIC WHISKY  
DISTILLERIE.

que se remonta a 1668. El edificio está situado en el extremo de la península “Sauvage”, en el municipio de Pleubian, y se asoma al mar. Este ambiente ideal sumergido en las tradiciones ha sido una gran fuente de inspiración y ha tenido una fuerte incidencia en los creadores de la Celtic Whisky Distillerie.

La destilería combina varias características específicas que garantizan la producción de Whisky según la mejor tradición artesanal: calentamiento con llama abierta, destilación lenta, equipos tradicionales, como dos pequeños alambiques Pot Still, tinas de fermentación de madera. Además, el añejamiento del Whisky en

la orilla del mar favorece un equilibrio y una complejidad precoces. Actualmente, Celtic Whisky Distillerie comercializa tres referencias.

Rozelieures es una pequeña aldea de unos 200 habitantes situada en Lorena, en el nordeste de Francia, donde se encuentra la sede de la destilería homónima Rozelieures. Allí reside la familia Grallet-Dupic, agricultores desde hace cinco generaciones, destiladores desde hace más de 150 años y famosos por su célebre Mirabelle. Hoy Hubert Grallet y Christophe Dupic dirigen la destilería fundada en 1860, dos aficionados que en 2000 decidieron dedicarse a la des-



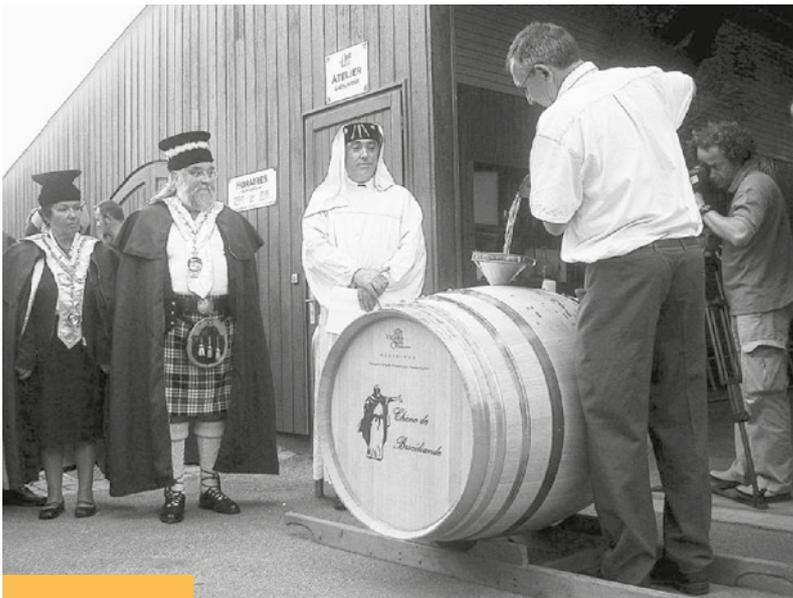
**EMPRESAS**  
**ALGUNAS**  
**FASES DE LA**  
**PRODUCCIÓN**  
**EN LA**  
**DESTILERÍA**  
**ROZELIEURES.**

tilación del Whisky.

De esta pasión nació lo que podría denominarse un french farm Whisky (Whisky originado en una granja francesa).

Las 300 hectáreas de suelo volcánico dedicadas al cultivo de cebada alrededor de la destilería proporcionan la materia prima para la bebida alcohólica. Por lo tanto, la cebada y la turba proceden de los terrenos de propiedad de la empresa y el agua proviene de un manantial que nace en la Cordillera de los Vosgos. Lorena es una región famosa por la calidad de sus aguas minerales, como Vittel y





**EMPRESAS**  
UNA  
FOTOGRAFÍA  
HISTÓRICA Y  
ALGUNAS  
RECIENTES DE  
LA DISTILLERIE  
DES MENHIRS.

Contrexéville, por el territorio rico de ríos y cataratas, por el volcán Essey-la-Côte y por los suelos calizo-arcillosos ideales para el cultivo de la cebada.

Los Whiskys Rozelieures, premiados en todos los concursos de bebidas espirituosas del mundo, representan todo el territorio de la región en la que se producen. La primera botella de Rozelieures Whisky, Origine Collection, añejado en barricas ex Jerez fue vendida siete años después del

inicio del proyecto.

Distillerie des Menhirs, destilería pionera que produce un Whisky de alforfón bretón (cereal cuyos granos son exentos de gluten), se encuentra en la pequeña aldea de Plomelin, cerca de Quinster. El nombre se refiere a la presencia en Bretaña de los menhires, los monumentos erigidos con piedras megalíticas que se remontan al neolítico y eran importantes para los druidas celtas que los utilizaban

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)



DRINK RESPONSIBLY



en sus ritos mágicos.

En esta destilería se producen varias manifestaciones de Whiskys. Entre estos se encuentra, Eddu, que ha sabido despertar curiosidad y apreciación desde el principio en 2002. “Eddu” es el término bretón utilizado para designar el cereal. Cuando fue lanzado el Whisky Eddu Silver en 2002, Jim Murray afirmó «representa una novedad excepcional, dulce y suave, el mejor Whisky que se ha producido en Francia». Otra producción de la destilería es Ed Gwenn (en bretón, “Ed” significa “cereal” y “Gwenn” significa “blanco”). Este Whisky producido en 2016 representó una revolución en la destilería porque se obtuvo de la cebada malteada, con una crianza de 4 años, 45° y presenta un sabor inesperado que recuerda en gran medida el plátano. Distilleries des Menhirs es una pequeña empresa familiar que refleja la tradición vinculada al territorio bretón, valiente, orgulloso, mágico.

La Distillerie de Monsieur Balthazar, inaugurada en 2000, desarrolla su actividad entre los bosques del Tronçais, en Hérisson, en el departamento de Allier y es conocida por su Whisky Hegdehog. En Córcega se encuentra Domaine Mavela,

## MAPA DE LAS DESTILERÍAS

### OESTE

1 Glann Ar Mor; 2 Distillerie des Menhirs; 3 Distillerie de la Mine d’Or; 4 Naguelann; 5 Distillerie de la Piautre; 6 La Roche aux Fées; 7 Warenghem

### NORTE

8 Claeysens; 9 Dreum; 10 Ergaster; 11 Distillerie d’Hautefeuille; 12 Northmæn; 13 Distillerie de Paris

### ESTE

14 André Mersiol; 15 Brûlerie du Revermont; 16 Distillerie du Castor; 17 Gilbert Holl; 18 Hepp; 19 Lehmann; 20 Meyer; 21 Miclo; 22 Pays d’Othe; 23 Distillerie de la Quintessence; 24 Rouget de Lisle; 25 Rozelieures; 26 Uberach

### CENTRO

27 Monsieur Balthazar; 28 Ouche Nanon

### SUDOESTE

29 Bercloux; 30 Domaine de Bourjac; 31 Bows; 32 Castan; 33 Brasserie la Goule; 34 J.Michard; 35 Moon Harbour; 36 Rounagle; 37 Twelve

### SUDESTE

38 Brasserie du Dauphiné; 39 Domaine des Hautes Glaces; 40 Ninkasi Fabriques; 41 Vercors

### CÓRCEGA

42 Mavela

*Fuente: Whisky Made in France- Robin Eintrenger- Dunond)*

en Normandía Northmaen, en Limoges la destilería Michard.

En toda Francia nacieron pequeñas destilerías sumamente interesantes que tienen como objetivo la evolución del Whisky en el territorio francés. Tienen todo lo necesario para realizar productos excelentes y con su pasión arraigada por el terroir lo están logrando.

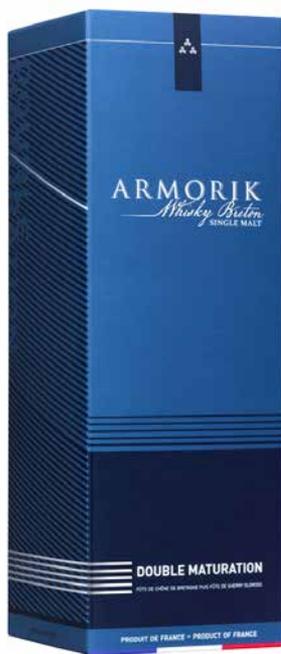
**Alessandro Palanca**



**PALLINI**  
- ITALIA -



DRINK RESPONSIBLY



### WARENGHEM – ARMORIK DOUBLE MATURATION

Se añeja en barricas de roble únicas de los bosques bretones, producidas por el último tonelero de Bretaña. Después de algunos años, el Whisky se traslada a barricas de sherry oloroso. Al olfato se percibe un equilibrio muy sutil entre las notas afrutadas de ciruelas mirabel y cítricos, con toques especiados de vainilla. Al paladar se percibe una entrada de miel muy suave y llena, la complejidad del producto se revela con notas simultáneamente especiadas y levemente leñosas con fruta madura en gran volumen.

Grado alcohólico 46%.



### CLAEYSSENS – WAMBRECHIES MADEIRA SINGLE CASK

Este Whisky single malt se añeja por más de 8 años en barricas ex Madeira. Al olfato se perciben notas de levadura, almendras verdes acompañadas de un toque elegante de roble y fruta madura. Suave, al paladar llegan aromas de pera y frangipane mientras que en el final se percibe pasta de almendras.

Grado alcohólico 44,5%.



### GILBERTH HOLL – LAC'HOLL 8 YO

Al olfato este Whisky single malt se presenta sumamente floral al principio, luego se perciben notas más intensas de vetiver, tierra, hierba húmeda. Al paladar: es dulce y lleno con notas de ciruela dulce, se percibe un poco tenue a mitad de la cata, pero sigue siendo delicado. Las especias emergen suavemente y brindan una sensación efervescente. Acabado: agradable con un final limpio y seco. Con un cuerpo no muy alto, pero tiene su encanto. Añejamiento: 8 años

Grado alcohólico 42%.

### ROZELIEURES – ORIGINE COLLECTION

Éste fue el primer Whisky single malt producido en Lorena, comercializado a partir de 2007. Añejado en barricas ex Sherry y ex Coñac que brindan al Whisky notas vivas, especiadas e intensas. Levemente ahumado (6 ppm). Es un digno representante del estilo graso y afrutado de Rozelieures. Perfume: intenso y delicado, fresco, malteado. Después de la aireación destacan las especias. Con un final prolongado y especiado. Buen equilibrio. Al paladar es cremoso, sedoso, notas de avellanas, cuero, afrutado de frambuesa, fresa y cereza. Un Whisky delicado con cierta intensidad y sobre todo con una identidad propia que refleja magníficamente su terroir original.

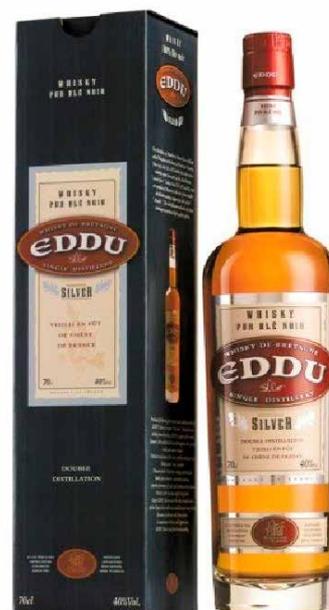
Grado alcohólico 40%.



### DISTILLERIE DES MENHIRS – EDDU SILVER L'ORIGINAL

De puro alforfón. Color ámbar con reflejos dorados. Al olfato es seductor, deliciosamente aromático con toques florales de rosa, brezo, miel, vainilla, nuez moscada y cáscara de naranja. Al paladar es suave, aterciopelado, equilibrado con matices de madera que acarician el paladar en un final prolongado y persistente. Añejado en barricas de roble francés.

Grado alcohólico 40%



### CELTIC WHISKY DISTILLERIE – GLANN AR MOR SINGLE MALT

Glann Ar Mor es uno de los dos Whiskys single malt que permitieron que la Celtic Whisky Distillerie formara parte del círculo «cerrado» de las destilerías francesas más premiadas. Representa la expresión inigualable de las producciones de la destilería. Glann Ar Mor (literalmente “Mar” en bretón) debe su éxito tanto al microclima de la península bretona como a la excelencia empleada para su producción. Se añeja en barricas ex-Bourbon. Al olfato se presenta floral y malteado. Al paladar tiene un sabor fresco, afrutado con vainilla, marítimo. Acabado goloso y sofisticado.

Grado alcohólico 46%.





# ENTRE PROSECCO Y PROŠEK

## Con normas claras y protección recíproca, no existe amenaza alguna para la marca italiana

DE VALENTINA RIZZI

**¿Q**ué es exactamente el Prosecco? ¿Sólo un vino con algunas burbujas? ¿También tiene una historia centenaria? En base a investigaciones más profundas parece que el origen del vino Prosecco (con el nombre con el que lo conocemos y lo identificamos hoy) se remonta a finales del siglo XVI cuando al vino de aguja se le dio por primera vez esta denominación. En particular esta definición fue asignada al “castellum nobile vino Pucinum”, identificado con el castillo de Prosecco, un municipio friulano de la provincia de Trieste.

En base a algunos testimonios escri-

tos, el vino “Pucinum”, es decir Puccino, era sumamente apreciado ya en la época de los Romanos. Entre finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, la variedad de vid Prosecco se extendió, de la franja friulana a la franja de las colinas de Véneto. A partir de esa fecha comenzó a utilizarse el término Prosecco, no sólo para referirse a las uvas sino también al vino mismo. Un testigo de esto es el poema “Il Roccolo Ditirambo” de Valeriano Canati, que en 1754 lo llamó precisamente Prosecco. Esta fecha se considera el origen de la terminología que hoy conocemos. Sin embargo, el año decisivo para el na-



cimiento del Prosecco fue 1868 cuando Antonio Carpené, fundador de la “Società Enologica Trevigiana”, invitó a Francesco Maria Malvolti a participar en la elaboración del proceso de producción del Prosecco. Representó un momento crucial en la dirección moderna del Prosecco que conocemos actualmente.

Carpené y Malvolti fundaron también la Escuela Enológica, en la cual nació el famoso método para obtener vinos

espumosos Conegliano-Valdobbiadene: una especie de método Charmat, según el cual el vino es objeto de una refermentación junto con levaduras autóctonas y azúcares durante por lo menos un mes en autoclave.

Estamos tan acostumbrados a identificar el Prosecco como un producto único que nunca nos paramos a pensar si existen diferencias sustanciales entre los distintos tipos de Prosecco. Pues sí, te-



**PAISAJES**  
EN LA PARTE  
SUPERIOR, LOS  
VIÑEDOS DE  
VALDOBBIADENE.  
AQUÍ ARRIBA, EL  
CAMINO DEL  
VINO EN  
CROACIA

nemos el “Prosecco Frizzante” que es el que tiene menos alcohol (nunca supera el 9% vol), el denominado “Prosecco Tranquillo” (grado alcohólico mínimo del 10,5 % vol) y, por último, el “Prosecco Spumante” (grado alcohólico mínimo del 11% vol), es el que tiene el nivel más alto de alcohol.

En 1966 el Prosecco fue el primer vino al que se dedicó el primer camino del vino italiano, la “Strada del Prosecco”, un itinerario a lo largo de todos los viñedos de Conegliano-Valdobbiadene que luego se convirtió también en el primer “Distretto Spumantistico” (Distrito del Vino espumoso) de Italia. En agosto de 2009 fue otorgado al Prosecco el mayor reconocimiento como vino, cuando el famoso vino espumoso de Conegliano Valdobbiadene obtuvo la DOCG (Denominación de Origen Controlada y Garantizada). Ya treinta años antes de esa fecha, en 1969, el Prosecco producido en ese mismo territorio había recibido el reconocimiento de la Denominación de Origen Controlada (DOC). Cabe subrayar que en 2009 se concedió la marca DOC también a toda la producción de Prosecco de las nueve provincias entre Trieste y Vicenza. El Prosecco seguramente es el vino que identifica las “burbujas” italianas. Sin embargo, el mayor reconocimiento lo obtuvo del mercado.

Entre 2005 y 2010 comenzó el crecimiento exponencial del consumo de Prosecco, tanto es así que, en 2013, por



**UVAS**  
A LA  
IZQUIERDA,  
UVAS DE  
BORDANUSA.  
ABAJO, UVAS  
MARAŠTINA.



primera vez, la venta de Prosecco fue superior a la de *Champagne* francés a nivel mundial. Es un vino que, a pesar de sus características algo distorsionadas a lo largo del tiempo, ha dado a Italia y al sector enológico y gastronómico un apoyo importante. El Prosecco encarna Italia, como el *Champagne* encarna Francia. Dos "burbujas" icónicas que no se pueden erradicar de su historia y de su terroir.

Precisamente como Italia y Francia, Croacia también quiso describir su vino más icónico, el Prošek, a todo el mundo. Desde hace varios meses se ha generado

un intenso debate entre Italia y Croacia. Ambos solicitan la protección de sus marcas, Prosecco para Italia y Prošek para Croacia. Cada uno de los dos países tiene sus propios motivos para presentar dicha solicitud. Claro, las palabras son muy parecidas y por la similitud del sonido una evoca la otra. Sin embargo, los vinos difieren en el tipo, la uva, el método de producción, la historia y la tradición. Es un debate muy animado ya que en un determinado momento la historia de los dos vinos se entrecruzó.

A finales del siglo XVI, la República de



**UVAS**  
AQUÍ ARRIBA,  
LA VARIEDAD  
DE VID PROŠEK.

Venecia tuvo la época de mayor esplendor. Uno de los vinos más populares era el Prosecco, que en esa época era un vino de licor bebido incluso para acompañar platos salados y dulces. Este vino debe su nombre a una localidad: Prosecco (traducción italiana del topónimo esloveno Prošek, que significa “zona desforestada”) que se encuentra cerca de Trieste y que hoy forma parte de este municipio. La Serenísima República de Venecia también controlaba Dalmacia y el Prosecco llegó hasta esas zonas.

En 1774 fue mencionado por escrito por primera vez por el abate de Padua Alberto Fortis que lo describió en su viaje a Dalmacia. En 1867 apareció la traducción croata del nombre, es decir Prošek. Hasta entonces, el Prosecco del que se habla era casi un licor, una especie de Vin Santo. Los vinos de esa época tenían que ser transportados por vía marítima durante muchas semanas y el grado alcohólico elevado permitía su conservación. Un vino espumoso no habría podido soportar las condiciones de conservación que se utilizaban durante esos años. Dicho esto, ¿cuándo el Prosecco se transformó en vino espumoso? Se estima que el origen

y la expansión del Prosecco moderno se remonta a principios del siglo XIX. Se produce con uvas blancas originarias de esa zona, mediante el método Martinotti-Charvat que comprende la reanudación de la fermentación en autoclave. Con este método se conserva de la mejor manera la frescura, la acidez y el contenido aromático, típicos del Prosecco. Pero ¿qué sucedió con el Prosecco dalmata denominado Prošek, a lo largo del tiempo? Siguió siendo un vino dulce, no se transformó en vino espumoso.

El Prošek es un vino notable, con su historia y su tradición, similar a un "passito". El Prošek es un vino especial, el método de vinificación es totalmente distinto del que se utiliza para la producción del vino clásico. Las uvas que se utilizan habitualmente para la producción del Prošek pertenecen a algunas variedades de vid autóctonas de Croacia: *rukatac*, *vugava*, *pošip*, malvasía de Istria, malvasía de Dubrovnik, *lasina*, *babić*, *galica* o *plavac mali*.

La uva seleccionada para el Prošek se seca sobre esteras de paja o mimbre, o sobre telas metálicas de malla cerrada. Al concluirse el secado, los granos se exprimen para obtener el zumo residual.



Después del primer prensado, sigue la fase de la maceración: la uva pasa se baña y luego se prensa nuevamente. El paso siguiente es la fermentación alcohólica, que generalmente dura mucho más que la fermentación del vino clásico, porque el mosto utilizado para hacer el Prošek contiene muchos más azúcares. Una vez concluida la fermentación, el Prošek se deja reposar y afinar, esta fase se lleva a cabo en barricas de madera que proporcionan al vino un contenido aromático todavía mayor. El Prošek tradicionalmente se elaboraba en vísperas de todos los acontecimientos felices. Se acostumbraba a conservar estas botellas de vino bajo tierra y a desenterrarlas únicamente para la boda del recién nacido para el cual se habían producido varias décadas antes.

Los diputados croatas al Parlamento Europeo aseguran que no hay ninguna similitud entre los vinos, ni en el ámbito de las características, ni en el de la producción. Por lo tanto, el problema sigue siendo sólo el nombre evocador. Una amenaza para el *made in Italy* no totalmente verdadera, puesto que los croatas producen este vino desde hace décadas



con este nombre. A mi juicio, la intención no es arrebatarse el liderazgo italiano sino únicamente regular y proteger un producto que posee el potencial para salir del mercado exclusivo y hacerse un hueco en el mercado. El vino dulce croata no se exporta y su producción no representa ni siquiera una milésima parte de lo que se comercializa y se embotella con el término Prosecco.

Por lo tanto ¿de qué nos estamos preocupando? El Prošek es una especie de fósil enológico que debe salvaguardarse como todos los demás vinos históricos. Se debe llegar a un acuerdo, somos países vecinos y veo este debate sólo como una pérdida de tiempo.

**Valentina Rizzi**



# DEL PROFESSORE

**A** finales del siglo XVIII algunos herboristas italianos, expertos en la preparación de remedios, crearon las primeras bebidas de lujo del mundo; estas bebidas espirituosas dieron lugar a los cocteles y los aperitivos modernos, de conformidad con algunos principios simples: el fuerte vínculo con el territorio de producción, su gente y sus tradiciones, la búsqueda de ingredientes buenos y genuinos, el respeto por el saber y una gran pasión artesanal.

Normalmente, la producción agraria de una zona determinada se ve influenciada

por sus características naturales, históricas y culturales que la hacen absolutamente única. Italia es un claro ejemplo de ello gracias a su posición privilegiada en el centro del Mediterráneo, a la geología y las variedades vegetales, como también a los diferentes pueblos que allí residieron a lo largo de varios miles de años. Un vasto jardín bañado por el sol que se extiende de los picos siempre nevados de los Alpes a las verdes costas, donde una variedad infinita y única de excelencias agrícolas florece y da frutos.

Los productos de la línea Del Profes-



sore reflejan la vida de los individuos, las historias, los sueños y los esfuerzos de las personas. Representan una expresión de Piamonte, región de donde proceden. La biodiversidad y la cultura agrícola de Piamonte ofrecen una enorme variedad de materias primas naturales preciadas entre las cuales se selecciona la mayoría de los ingredientes. Son materias primas de calidad, fundamentales para crear excelencias, tratadas con el máximo respeto, que representan los testimonios eternos de antiguas recetas a base de hierbas que se han transmitido a lo largo de los siglos, y constituyen un patrimonio inestimable de investigación, dedicación y trabajo.

Del Professore representa la expresión de productos únicos y distintivos que reflejan la evolución de las personas y de

una región a través de una investigación constante para crear el equilibrio perfecto entre las maravillosas imperfecciones de la naturaleza.

Del Professore está profundamente arraigado en el pasado lejano y en lugares distintos. La destilería se construyó en 1890, en Piamonte. Aproximadamente al mismo tiempo, en la otra parte del océano, “El Profesor” Jerry Thomas sentó las bases del arte único que hoy sigue guiando e inspirando nuestro trabajo. Personas, tradiciones, ingredientes excelentes y pueblos se unieron para crear una cultura de la excelencia de la cual se originaron los Vermuts, los Gins y las bebidas espirituosas Del Professore, infusiones y destilados realizados con máxima atención y sumo cuidado.

Los Vermuts son el resultado de la infusión de ingredientes naturales puros. Los vinos base fortificados con alcohol, los azúcares y sobre todo las especias se elaboran de conformidad con las antiguas recetas, llegando a un nivel de maduración perfecto mediante un proceso de añejamiento simple y lento, precisamente como el buen vino. Aperitivo y Bitter, auténticamente naturales, ofrecen al paladar la dulzura y la frescura de los cítricos junto con una nota característica delicadamente amarga. Los sabores y los colores del sol y del Mediterráneo evocan el fabuloso estilo italiano del aperitivo de la década de 1950.

Los Gins Del Professore se realizan con una mezcla secreta de hierbas y especias utilizando varias técnicas. Una combinación de destilación e infusión que proporciona a los Gins aromas y sabores únicos y característicos. Todos los Gins Del Professore tienen en común una atractiva tonalidad ámbar, pero cada uno tiene su personalidad y estilo, y es adecuado para usos diferentes.

Las ediciones limitadas Del Professore son el resultado del Vermut clásico añejado en pequeñas barricas de alta calidad que anteriormente habían contenido una bebida espirituosa noble durante muchos años. Representan una unión entre tradición e innovación que origina bebidas alcohólicas únicas y raras en la tranquila oscuridad de las bodegas.

La línea Del Professore perpetúa una antigua magia en la cual personas y territorios se funden en una única misión de la vida: la continua evolución y búsqueda de la calidad.

### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO CLASSICO**

Se produce artesanalmente con la me-



jor selección de productos naturales, principalmente italianos.

Con Vermouth Classico del Professore se ha vuelto a crear el estilo de Vermut que era popular en Italia a finales del siglo XVIII. El vino base se ha enriquecido con hierbas aromáticas y medicinales, recogidas en las alturas alrededor de Turín, junto con numerosas especias exóticas utilizadas tradicionalmente.

El Vermut producido aspira a recuperar el tradicional lugar que le corresponde como aperitivo listo para beber. El Vermouth Classico del Professore es un producto vivo y en evolución, de la cuba de infusión a la botella. Es de color ámbar, su buqué complejo está compuesto por una combinación de flores, fruta madura y especias como vainilla, clavo y macis. Al paladar una delicada sensación táctil se equilibra perfectamente con la dulzura, las intensas notas de cítricos y canela y un delicado final de quina y genciana.

Botánicos principales: ajeno, cítricos, genciana, vainilla, clavo, macis.

Grado alcohólico 18%



### Receta: VERMOUTH AND SODA

- 5cl Vermouth di Torino Classico Del Professore
- llene con soda helada
- cáscara de limón

Preparación: sirva puro o con hielo

### DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO ROSSO

El Rosso (tinto) encarna la auténtica tradición piemontesa. Está compuesto por una base de vinos seleccionados, se añeja durante varios meses para garantizar un equilibrio armonioso de sabores y un aroma inconfundible. El perfume cálido y envolvente de la madera, balsámico y mentolado, evoca las combinaciones de hierbas de antaño, se caracteriza por los aromas de ajeno, naranja amarga, menta alpina, clavo y otras especias. Al paladar es suave y pleno, gracias a su perfecto equilibrio entre alcohol y azúcar, con un final agradablemente amargo y delicado de ruibarbo y genciana.

Botánicos principales: ajeno, menta alpina, ruibarbo, clavo, macis.



Grado alcohólico: 18% vol

### Receta: AMERICANO DEL PROFESSORE

- 4cl Vermouth Rosso Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- soda helada a su gusto

Preparación: sirva en una copa Old Fashioned llena de hielo, mezcle y decore con cáscaras de limón y de naranja

### DEL PROFESSORE VERMOUTH CHINATO

Una receta que revitaliza una antigua tradición generalizada a finales del siglo XIX, perfecta como aperitivo o para después de la cena. La delicada amargura y las virtudes reconstituyentes de la quina se funden con la dulzura y los aromas clásicos del Vermut. El Vermouth Chinato Del Professore tiene una base aromática intensa, completamente natural, el nivel adecuado de dulzura y un toque de especias amargas.

El buqué del vino base, que se acentúa gracias a la riqueza especiada primero en el olfato y luego en el paladar, se caracteriza por una cuidadosa selección





de variedades de uva piemontesas. Entre sus aromas distintivos se encuentran cítricos, cilantro y vainilla, sin embargo, es la Cinchona Calisaya la que cierra el círculo creando una sensación de placer equilibrado y prolongado.

Botánicos principales: ajeno, vainilla, quina, naranja y cilantro.

Grado alcohólico: 18% vol

**Receta: IMPROVED MI-TO**

- 3cl Vermouth Chinato Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- 1 cl Licor de ruibarbo

Preparación: vierta todos los ingredientes en una copa tipo Old Fashioned con hielo, mezcle y decore con cáscaras de naranja.

**DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE**

El Barolo “Vigneto Cerretta” de Ettore Germano es el vino base del Vermouth Superiore di Torino Del Professore. La estructura del vino, la delicadeza de los aromas y los elegantes taninos se enriquecen con la complejidad de los botánicos

gracias a procesos artesanales estrictos y meticulosos. Una segunda fase de añejamiento en barricas crea el “matrimonio” necesario entre los botánicos y el noble vino tinto piemontés. Después de muchos años de añejamiento cuidadoso y de trabajo artesanal, el resultado es un Vermut extraordinariamente equilibrado y lujoso. Se sirve puro en una copa de vino.

Botánicos principales: ajeno, ruibarbo, vainilla, quina, clavo.

Grado alcohólico: 18%

**DEL PROFESSORE PICKLED VERMOUTH**

Este producto único, fuera del paradigma y por lo tanto sorprendente nació gracias a la colaboración con Marian Beke del The Gibson bar de Londres. Vinos aromáticos y afrutados se funden con especias y hierbas aromáticas insólitas, creando un original Vermut semiseco que une la artesanía centenaria piemontesa con la cultura milenaria de los “encurtidos” y principalmente con la creatividad y

la inspiración de uno de los bármanes más fantasiosos del mundo. Al olfato, el Gibson Pickled Vermouth es fresco y afrutado con suaves notas de eneldo y hoja de laurel, luego se percibe una explosión en el paladar con toques de cilantro, ajeno, pimienta jamaicana, pimienta cubeba, salvia sclarea y tomillo rojo, que brindan un sabor único, pleno, con un refrescante final de cítricos, enriquecido con una nota persistente de pomelo.

Botánicos principales: 26 entre especias, hierbas y fruta

Grado alcohólico: 18% vol

#### **Receta: OUR PICKLED MARTINI**

- 5 cl London Dry Gin
- 4 cl Pickled Vermouth
- 2 chorros Orange bitter
- 2 chorros Angostura bitter.

Preparación: mezcle y filtre en una copa Coupette. Decore con cáscaras de limón

#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH RUM FINISH**

Edición limitada única y seductora. El Vermouth Classico Del Professore se deja añejar durante varios meses en barricas utilizadas anteriormente para conservar un buen Ron jamaicano. Los aromas típicos del destilado del caribe se funden con los del Vermouth creando un vínculo que muestra majestuosamente todas las potencialidades de la mezcla. Una unión especial de notas complementarias que ponen de relieve las mejores características de ambos, brindando una experiencia de saboreo agradable y compleja desde el primer sorbo. Se bebe en una copa amplia a 18°C.

Botánicos principales: ajeno, clavo, menta, genciana, macis.

Grado alcohólico: 20,6% vol



#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH WHISKY FINISH**

Es el resultado de una unión insólita entre el Vermouth Classico Del Professore y la famosa bebida alcohólica escocesa. Durante el añejamiento de algunos meses en barricas de Whisky de alta calidad, el Vermouth asume los aromas inconfundibles del Whisky. Este Vermut tiene un tono intenso de ámbar y emana envolventes aromas de turba en una simbiosis elegante con su carácter vinoso y su complejidad aromática. Al paladar es sumamente suave y aterciopelado, con un sabor pleno y perfumes cálidos y prolongados, junto con una específica nota ahumada. Se bebe en una copa amplia a 18°C.

Botánicos principales: ajeno, clavo, menta, genciana, macis.

Grado alcohólico 17%



# 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.



### **DEL PROFESSORE VERMOUTH CARONI RUM FINISH**

El color ámbar oscuro introduce perfumes intensos y envolventes, en una elegante simbiosis con la complejidad aromática del Vermut Clásico. Al olfato es intenso, ahumado y balsámico, al paladar ofrece un variado buqué de fruta madura, albaricoques y cerezas en alcohol, uva pasa, miel y maderas tostadas en un equilibrio único entre componentes aromáticos, acidez y azúcares. Se bebe en una copa amplia a 18°C.

Botánicos principales: ajeno, clavo, menta, genciana, macis.

Grado alcohólico: 17,8% vol

### **DEL PROFESSORE APERITIVO MEDITERRANEO AGLI AGRUMI**

Es el resultado de una preciada infusión artesanal de mandarina, limón, genciana y otras especias. Sus sabores y los colores del sol y del Mediterráneo evocan la atmósfera de la fabulosa década de 1950. Se saborea en compañía al ocaso. Sus



ingredientes son principalmente de origen italiano con excepción de algunas especias esenciales exóticas y preciadas. Presenta un agradable color anaranjado, emana aromas intensos de cítricos frescos, salvia y flores con un toque de genciana y otras hierbas delicadamente amargas. Es intenso con sabores persistentes, alcohol equilibrado y un regusto ligeramente amargo.

Botánicos principales: mandarina, limón, genciana, saúco

Grado alcohólico: 15% vol

### **Receta: SPRITZ DEL PROFESSORE**

- 5 cl Aperitivo Del Professore
- 10 cl Prosecco
- soda fría a su gusto

Preparación: vierta los ingredientes en una copa Collins con hielo y decore con una rodaja de naranja

### **DEL PROFESSORE BITTER ALL'USO D'HOLLANDA**

La magia es el resultado de la infusión fresca de cáscaras de naranja amarga, genciana silvestre lavada a mano y de la



extracción del corazón rosado de ruibarbo dulce; estos son sólo algunos ejemplos del trabajo llevado a cabo con gran cuidado y dedicación para realizar este Bitter. Con una receta exclusiva y gran maestría fue creado un destilado único de color rojo rubí intenso y aromas típicos de enebro, canela y otras especias. Al paladar destacan las notas de cítricos, cascarilla, ruibarbo y genciana.

Botánicos principales: naranja, genciana, enebro, ruibarbo, canela y cascarilla.

Grado alcohólico 25% vol

#### **Receta: GARIBALDI**

- 4 cl Bitter Del Professore
- 15 cl zumo de naranja fresco

Preparación: sirva en una copa Collins llena de hielo y decore con una rodaja de naranja

#### **DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR**

La receta, celosamente guardada, es el resultado de antiguos conocimientos de las elaboraciones a base de hierbas, de investigaciones prolongadas para obtener el equilibrio perfecto de los ingredientes y

de un toque de creatividad. Los procesos de destilación e infusión crean el característico color ámbar. Éste es un producto artesanal insólito y con múltiples facetas, una combinación de potencia y suavidad, perfecto para los auténticos aficionados al Gin.

Gin Monsieur es el primer Gin Del Professore, una mezcla de especias y hierbas aromáticas seleccionadas minuciosamente para crear una versión de alta calidad de una de las bebidas alcohólicas actualmente más populares. Enebros, lavanda, angélica, naranja, rosa, manzanilla y otros aromas se funden en esta bebida alcohólica de alta calidad creando un producto insólito con vivas notas florales y balsámicas.

Botánicos principales: enebro, angélica, manzanilla, lavanda, naranja, zedoaria

Grado alcohólico: 43,7% vol

#### **Receta: GIN COCKTAIL#30**

- 5 cl Gin Monsieur
- 2 gotas Maraschino
- 2 chorros Orange Curacao
- 2 chorros Angostura bitter



- 1 cucharadita jarabe de goma
- Preparación: mezcle y filtre en una copa Coupette y decore con cáscara de limón

### **GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME**

Este licor, creado para ofrecer una experiencia de bebida agradable, encarna la tradición del uso de las hierbas italiana. Es un Gin agradable y fácil de beber, tanto para los bebedores experimentados como para los poco experimentados.

Gracias a una combinación de hierbas y especias, entre las cuales enebro, limón, naranja, tanaceto, zedoaria, canela y cassia, se crea un producto insólito y sorprendentemente intenso y fresco. Se obtiene de una mezcla de destilados e infusiones, adquiere el característico color ámbar después de un añejamiento prolongado.

El Gin À La Madame emana aromas florales y herbáceos intensos suavizando el sabor fuerte de las bayas de enebro. Al paladar es agradablemente cálido y aromático, emana notas resinosas y florales

encantadoras como parte de un conjunto sumamente agradable. Botánicos principales: enebro, limón, naranja, tanaceto, zedoaria, canela y cassia.

Grado alcohólico: 42,9% vol

### **Receta: GIN MULE À LA MADAME**

- 5 cl Gin À La Madame
- 2 cl zumo de lima fresco
- 1 cl jarabe de azúcar
- 15 cl cerveza de jengibre

Preparación: agite todos los ingredientes, excepto la cerveza de jengibre. Vierta en una copa llena de hielo, añada la cerveza de jengibre y decore con hojas de menta fresca y una rodaja de lima.

### **DEL PROFESSORE CROCODILE OLD TOM GIN**

Crocodile Old Tom Gin es una nueva experiencia de la aventura Del Professore. Éste es un Gin fresco y franco, rico de aromas intensos de enebro y cítricos con delicados matices de cilantro, flores de saúco y pimienta jamaicana. Al paladar es pleno y delicadamente suavizado



por las notas de vainilla y otras especias exóticas. Botánicos principales: enebro, cítricos, cilantro, flores de saúco, pimienta jamaicana.

Grado alcohólico: 45% vol

**Receta: IMPROVED PINK GIN**

- 6 cl Crocodile Old Tom Gin
- 1 cl jarabe de azúcar
- 4 gotas Angostura bitter

Preparación: mezcle y filtre en una copa Coupette. Decore con cáscara de limón

**DEL PROFESSORE THE FIGHTING BEAR LONDON DRY GIN**

El Fighting Bear Gin representa un retorno a las raíces y a la tradición clásica del estilo London Dry. Al olfato da una

sensación plena, las notas de enebro son prolongadas y persistentes, con toques de naranja amarga y manzanilla romana que completan el aroma. El sabor es seco, con pronunciadas notas herbáceas y balsámicas y un agradable final de cítricos.

Botánicos principales: enebro, naranja amarga, manzanilla romana.

Grado alcohólico: 43% vol

**Receta: MINT VYNIL**

- 60 ml The Fighting Bear London Dry Gin
- 15 ml Dry Vermouth
- 7,5 ml Liquore alla Menta di Pancalieri Doragrossa
- 2 chorros Lemon Bitter

Preparación: mezcle y filtre en una copa Coupette. Decore con hojas de menta.



**ROMA BAR SHOW**  
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW  
**30-31 MAY 2022**

**READY TO BE SHAKEN**

[WWW.ROMABARSHOW.COM](http://WWW.ROMABARSHOW.COM)

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)