

Bartales

Lo mejor de

N. 28 | MAYO 2022

SUPLEMENTO DE BARTALES



HOT SPIRIT / RON COLÓN
EL RON DE COLÓN



LIQUID STORY / APERITIVO CATALÁN
LA RUTA DEL VERMUT



REPORT / ESPÍRITU NACIONAL
GRAPPA PARA AMAR



HOT SPIRIT / DELAMAIN
GUARDIANES DEL TIEMPO



HOW TO MIX / MIEL Y GRAPPA
UN MATRIMONIO PERFECTO

Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

EL TIEMPO DE LA HISTORIA

Hay historias que se alimentan del tiempo, donde el tiempo es un juego al alza, un desafío a la eternidad. Por ejemplo, la historia del coñac. Para ningún otro gran destilado el factor tiempo es tan esencial como para el licor francés. Un añejamiento que puede ser muy prolongado, incluso superior a los sesenta años. Por lo tanto, saborear un coñac, es disfrutar de un libro de historia que, como una muñeca rusa, presenta un relato tras otro. Basta pensar que el pliego de condiciones que identifica los destilados de la zona de Charente exclusivamente para las cepas de uva blanca se remonta a 1936 y que fueron los holandeses, que comerciaban con vino francés por el río Charente, quienes enseñaron a los agricultores locales la destilación de dichos vinos no aptos para soportar largos viajes a Europa. En definitiva, es un licor entre historia y leyenda, para algunos incluso “el paraíso de los sentidos”. Entonces ¿cómo no hablar de Delamain, la pequeña empresa que cultiva desde hace siglos la calidad excelente del rey de los aguardientes? Una familia que de generación en generación cultiva una sola misión con perseverancia religiosa: preservar el espíritu artesanal que siempre ha animado a los destiladores de Coñac más icónicos. Son Guardianes del tiempo, que ponen de relieve lo mejor de un mito que se alimenta de su propia leyenda. A la espera de que la *part des anges*, la cantidad de destilado destinada a evaporarse durante el añejamiento, llegue a cielos más altos.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 28 | MAYO 2022

EDITORA EJECUTIVA

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Vittorio Brambilla, Alessandro Palanca,
Mauro Uva**

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 RON DE COLÓN

Salvadoreño, delicado y afrutado
Una mezcla compleja
y una variante con café

DE ALESSANDRO PALANCA

La historia del Ron Colón coincide con la historia de Thurman Wise y Pepijn Janssens, dos amigos y compañeros de trabajo, que se han dedicado profesionalmente al sector licorero durante más de veinte años. Andan siempre por el mundo en busca de nuevas bebidas alcohólicas. En 2018 emprendieron un viaje por veintidós países de América Latina; entre los cuales uno en particular

les llamó la atención.

El Salvador es el país más pequeño de Centroamérica, con una historia política atormentada por una larga guerra civil que duró desde 1980 hasta 1992 al final de la cual se inició el proceso de democratización que dio origen a la República de El Salvador. El país limita con Honduras y Guatemala y está bañado al sur y al oeste por el Océano Pacífico, estas condiciones





LUGARES
UNA IMAGEN
DE LA PLAYA Y
DE LOS
VOLCANES DE
EL SALVADOR.
AQUÍ ARRIBA,
PLANTACIONES
DE CAÑA DE
AZÚCAR.

ambientales tienen una gran influencia en su terroir. Es un país con panoramas estupendos, naturaleza exuberante y veintitrés majestuosos volcanes que hacen que el suelo sea rico y nutritivo, como también con productos excelentes como algodón, café y azúcar de caña entre los mejores del mundo.

El nombre El Salvador se debe al conquistador español Pedro de Alvarado. La capital, San Salvador, fue fundada por su hermano Diego. En 1892 el gobierno del

presidente Carlos Ezeta decidió que la moneda local se llamara "colón" aparentemente en honor de Cristóbal Colón. El colón fue utilizado hasta 2001, cuando fue reemplazado por el dólar estadounidense.

Desde hace mucho tiempo los dos amigos abrigaban la idea de tener su propia marca de Ron, la cual tomó forma precisamente en El Salvador, donde todos los ingredientes necesarios estaban presentes de forma natural.

El Ron salvadoreño destaca por su esti-



lo delicado y afrutado con un final suave y seco. La mezcla que compone el Ron Colón incluye aguardientes de diferentes estilos, obtenidos con alambiques de columna y alambiques tradicionales, que contribuyen a crear un aguardiente con una estructura sumamente compleja. La mezcla se optimiza con Ron jamaicano que aporta aromaticidad, notas terrosas y calidez.

Dicha mezcla está compuesta por Ron salvadoreño producido por la destilería Licorera Cihuatán, destilado en alambiques de columna y añejado durante seis años. Esta destilería está integrada en el grupo



Ingenio La Cabaña de El Salvador, uno de los productores de azúcar locales más antiguos, está en funcionamiento desde 1920 y es la única en El Salvador. La Licorera Cihuatán está en funcionamiento desde 2004 y su primer Ron salió al mercado en 2015.

La caña de azúcar se elabora mediante un molino centenario y la melaza extraída se fermenta durante 36 horas antes de ser destilada. A ello se añade una pequeña parte de Rones jamaicanos destilados en alambiques tradicionales, no añejados y producidos por las destilerías Hampden, Monymusk y Worthy Park, y un Ron destilado en alambiques tradicionales, añejado durante tres años y producido por Worthy Park.



Las barricas utilizadas para el añejamiento son ex-Bourbon, la angel share (evaporación del Ron) es aproximadamente un 8% anual y la maestra destiladora y

PRODUCCIONES
EN LA PARTE SUPERIOR, LA MAESTRA DESTILADORA Y MEZCLADORA GABRIELA AYALA.



PRODUCTORES
ANDRÉS Y
TOMÁS
TRIGUEROS DE
JAGS HEAD
COFFEE.

mezcladora es Gabriela Ayala.

La variante de Ron Colón con infusión de café es sumamente interesante. En ésta se utilizan granos de café Bourbon de la región de El Ciprés.

La producción de café se introdujo en El Salvador de la cercana Guatemala en 1790, pero la comercialización se llevó a cabo en la segunda mitad del siglo XIX. Las primeras plantaciones se establecieron en la región occidental de Ahuachapán. Ya en la década de 1920, esta partida representaba el 90% de las exportaciones del país.

Los cafés de El Salvador tienen generalmente elevada acidez, gran cuerpo, aromas dulces de miel y notas de cítricos. Este café crece a 1.700 metros sobre el nivel del mar, sus granos suaves y dulces se secan naturalmente y se remueven manualmente durante unas cuatro semanas para garanti-

zar una deshidratación uniforme. Tiene un nivel de tostado medio y la infusión en Ron Colón dura 48 horas durante las cuales el café emana todos sus aromas. El Ron no se filtra para mantener los aceites esenciales liberados por el café.

Los cafés utilizados son producidos por Andrés y Tomás Trigueros de Jags Head Coffee, productores de café desde hace cuatro generaciones en fincas ubicadas en la Cordillera de Apaneca-Illamatepec.

Sin embargo, probablemente la referencia de Ron Colón más original es el Ron Colón Rum/Rye, un destilado híbrido compuesto en un 50% por Ron Colón Dark Aged 6yo y en un 50% por un Rye Straight Whiskey 100%, 4yo (Whisky de centeno puro) destilado en 2017. Felicity Gransden, directora de Flavour Innovation (innovación de sabor) de Ron Colón, declaró que era

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Gin à la Madame
Del Professore*

GIN TONIC

- 4 cl Gin à la Madame,
- 15/16 cl acqua tonica
- lemon or orange zest

Pour 4 cl of Gin in a highball glass filled with ice and finish with tonic water. Garnish with lemon or orange twist.

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



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



importante crear un nuevo estilo de bebidas espirituosas que combinaran ron y whisky.

La elegante mezcla al 50% permite que afloren las características de ambas bebidas alcohólicas, sin que haya contrastes. La elección del Whisky de centeno (Rye Whiskey) tiene razones históricas relacionadas con la tradición y las técnicas del sector licorero estadounidense. Es un whisky muy especiado con un suave toque de

menta.

Las bebidas alcohólicas híbridas no son nada nuevo, sin embargo, RumRye pretende romper el muro del escepticismo de los puristas hacia esta categoría. Pepijn Janssens declaró: «Deseamos crear un enfoque posmoderno de las bebidas espirituosas, subvertir las catalogaciones consolidadas de los destilados. Nuestra idea es unir expresiones que se conjugan entre sí, contrariamente al pensamiento



conformista que tiende a ser destructivo sobre las combinaciones de algunas bebidas espirituosas. Queremos crear nuevas experiencias de bebida».

Si relacionamos este concepto con la mezcla debemos recordar que muchas recetas históricas de cócteles combinan Ron y Whisky de centeno. Esta nota histórica fue una inspiración más para la creación de Colón RumRye.

El embalaje de las botellas de Ron Co-

lón representa un homenaje a la antigua moneda colón que se reproduce con el billete en la etiqueta y con una moneda que se puede despegar y guardar en la parte superior del tapón. Con un enfoque en la sustentabilidad, el vidrio de las botellas de Ron Colón proviene de material reciclado.

Los Ron Colón recibieron numerosos premios en los concursos mundiales de bebidas espirituosas más importantes.

Alessandro Palanca



ELIXIR RABARBARO E MENTA

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

www.doragrossa.com



RON COLÓN HIGH PROOF RUM – 111 proof – 55,5%

Al olfato se perciben con más intensidad los aromas de fruta tropical, plátano fresco y piña, a los que se añade un rico y profundo buqué de uvas pasas y ciruelas. Luego chocolate con leche, almendras tostadas y notas de orejones. En el paladar se percibe una sensación que se confirma en equilibrio con el olfato. Brinda las mismas notas de fruta tropical, pero con un sabor de caramelo tostado caliente y picante en evolución.

RON COLÓN COFFEE FLAVORED – 111 proof – 55,5%

El Salvador tiene una larga y rica historia de producción de café. De ahí la idea de crear un Ron que pusiese de relieve esta producción. Un Ron diferente, delicado, seco, afrutado pero que transmitiera el sabor del café. Las almendras tostadas y las especias leñosas se presentan acompañadas de fruta madura y vainilla que aportan una nota más dulce y luego los aromas de café. La infusión de café brinda al paladar tonos de chocolate amargo, ciruela y avellana. Un Ron con un sabor rico y cálido que culmina con una nota delicadamente amarga y un retorno de plátano y piña.

RON COLÓN COFFEE FLAVORED – 81 proof – 40,5%

Notas cálidas de café, granos de cacao, especias y nueces. Frescura y dulzura de miel y vainilla. En el paladar se perciben notas de café, chocolate con leche y fruta tropical madura.

RON COLÓN RUMRYE – 100 proof – 50%

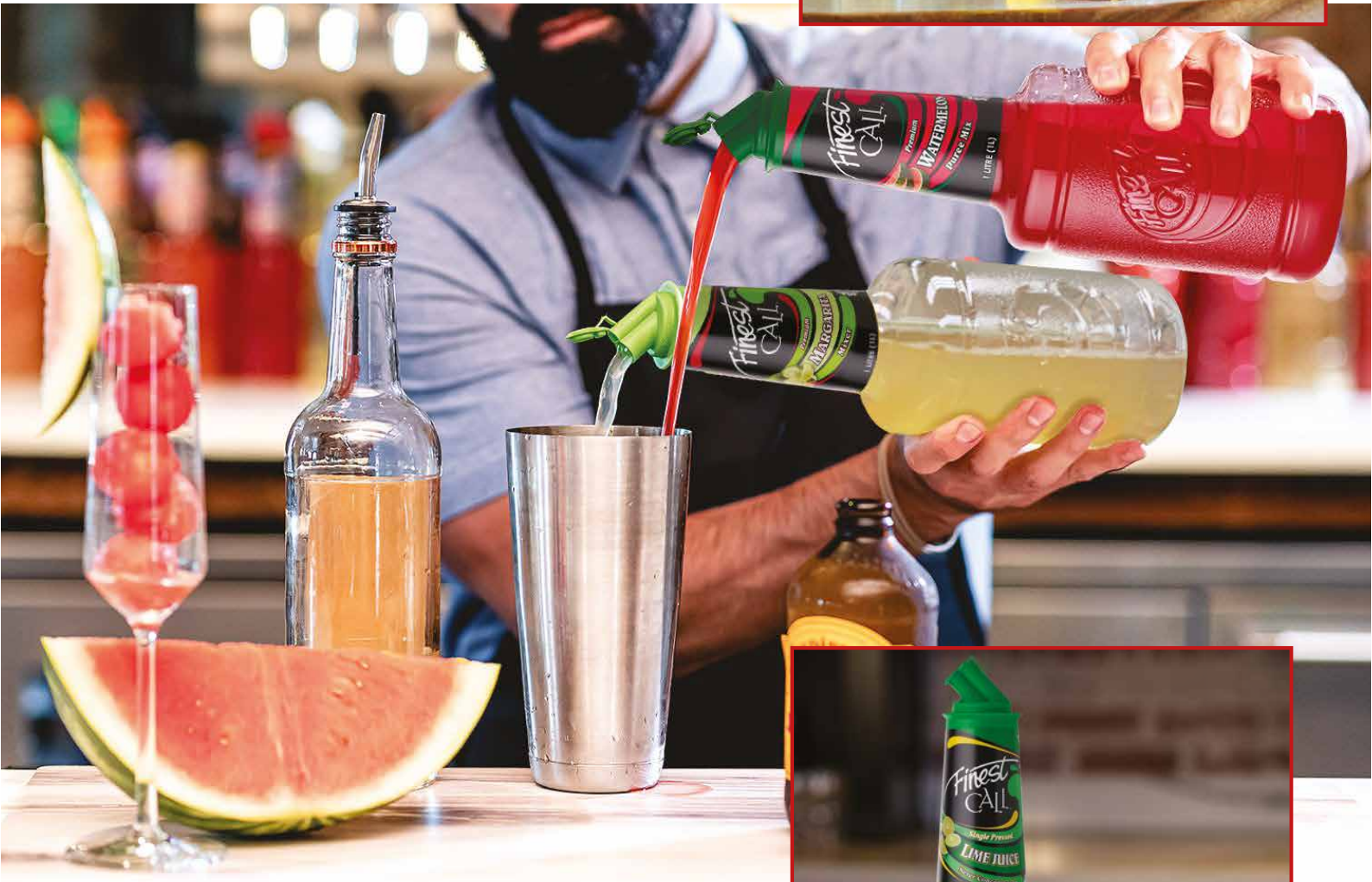
Al olfato: fruta tropical, menta fresca, miel caliente y toques de especias. En el paladar se destacan notas de fruta confitada y flores de naranjo seguidas de especias. El centeno es el elemento distintivo en equilibrio con la dulzura natural del ron. El final es seco con cítricos y menta.





Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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

LA RUTA DEL VERMUT

En Reus, donde se encuentra también el único museo dedicado al vino aromático

DE VITTORIO BRAMBILLA

En el interior de Cataluña, a poco más de diez kilómetros de Tarragona, se encuentra Reus, una ciudad fuera de las rutas del turismo de masas. La capital Barcelona es conocida por las obras del arquitecto catalán Antoni Gaudí, máximo exponente de la corriente modernista, entre sus obras más famosas se encuentran la Sagrada Familia, el Parc Güell y la Casa Batlló. Los más expertos saben que Reus, la ciudad natal de Gaudí, también es famosa por ser la cuna del Modernismo.

Reus es una ciudad con una trama de calles estrechas llenas de antiguas y pequeñas tiendas, plazas grandes ani-

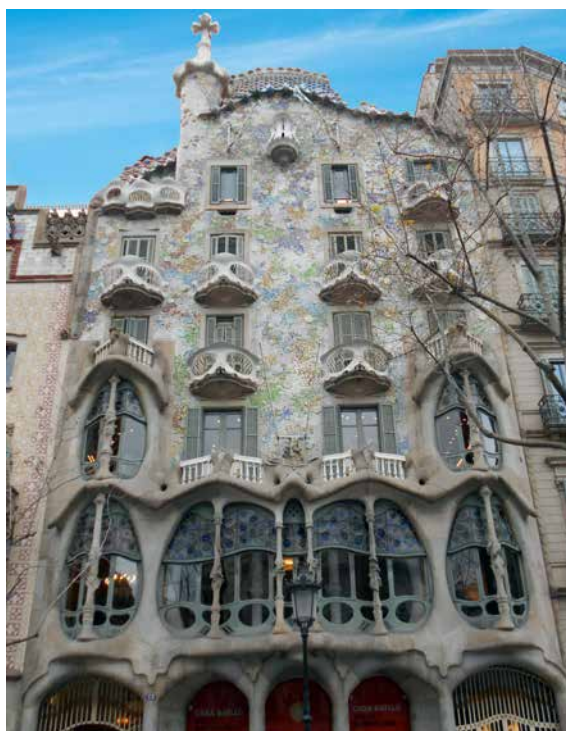
madadas por comercios y un ambiente que invita al relax. En sus bares, el Vermut se consume como aperitivo, acompañado de aceitunas, tapas y patatas fritas, para los puristas sin hielo, naranja o limón. Gaudí nunca trabajó en Reus, pero ahí se encuentra un museo dedicado a él. Sin embargo, el Museo Gaudí no es el único de la ciudad, de hecho, en Reus también está el Museo del Vermut

A principios del siglo XX, Europa tuvo una evolución cultural cuyas corrientes se asociaron a menudo con algunas bebidas. Si el Ajenjo se asoció a los pintores impresionistas, Monet, Degas, Van Gogh, e in-





ANTONI GAUDÍ
PARC GÜELL,
SAGRADA
FAMILIA Y CASA
BATLLÓ, OBRAS
DEL FAMOSO
ARQUITECTO
CATALÁN.



cluso aparece en algunas obras, el Vermut se puede relacionar con el Modernismo. El famoso vino aromatizado también ha formado parte de un rito en España, la "Hora del Vermut", del cual ya tratamos en BarTales y que en Reus ha adquirido gran popularidad. "Tomar un Vermut", o "Fer un Vermut", sigue siendo hoy la frase ritual que indica la "Hora del Vermut", el momento de reunirse con amigos para tomar un aperitivo acompañado de las

típicas tapas.

Entre los siglos XIX y XX en la zona de Reus había más de treinta productores de Vermut que contribuyeron a hacer de Reus una de las capitales mundiales del Vermut. Cuando el Vermut cayó en el olvido, muchas empresas cerraron. Hoy algunas de estas marcas siguen activas o reanudaron su actividad y sus bodegas, diseñadas por el arquitecto César Marti-nell Brunet, alumno de Gaudí, represen-



MUSEO DEL VERMUT

AQUÍ ARRIBA LA PRIMERA BOTELLA DE LA COLECCIÓN.



tan una combinación perfecta de vino y arquitectura.

Estas obras arquitectónicas, catedrales del vino que custodian el territorio, están presentes en toda la comarca del Priorat. Estos edificios, construidos con materiales sencillos y disponibles en la zona, tienen una línea estilística común formada por columnas de ladrillo que se

elevan para componer arcos y bóvedas que soportan un techo sencillo de vigas y tejas. Son todos diferentes entre sí y merecedores de una visita acompañada de una degustación.

Habitualmente los Vermuts españoles se diferencian de los italianos y franceses por un mayor uso de botánicos, en algunas recetas se llegaron a utilizar hasta más de cien.

En 1982 Joan Tàpias, un empresario catalán aficionado al Vermut, inició una colección original reuniendo botellas de Vermut, objetos de interés y carteles relativos a una multitud de marcas. Esta colección, que según su declaración comenzó cuando su padre Pablo le regaló una botella de Cinzano, cuenta ahora con unas seis mil unidades.

Después de haber agotado el espacio de la casa, decidió que su colección merecía estar en un lugar más específico. Así nació el Museu del Vermut, hasta ahora la única exposición en el mundo dedicada al famoso vino aromatizado. No había una

Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad

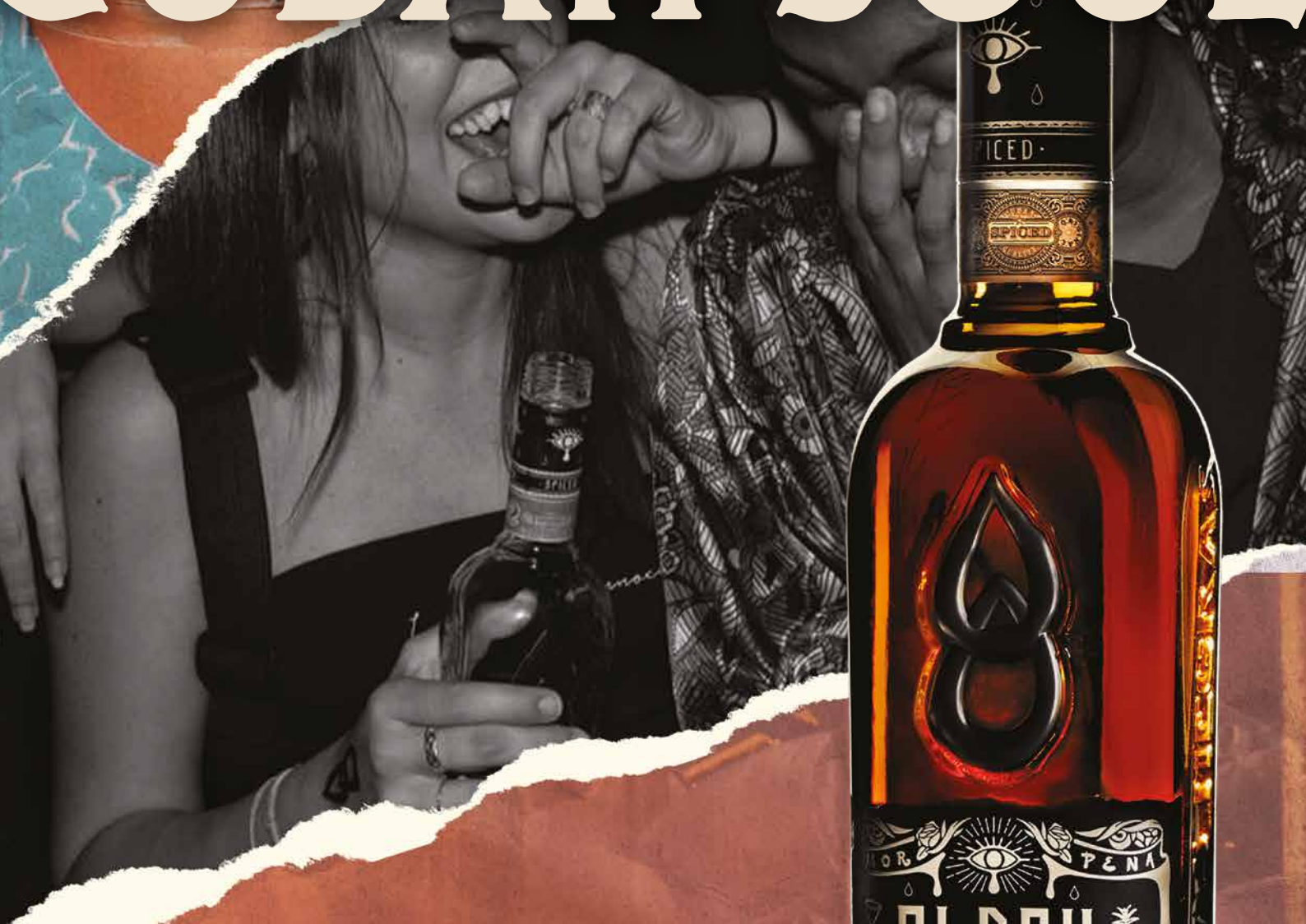


gamondi.it



GAMONDI
1890

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Beber con moderacion, es tu responsabilidad



sede adecuada para esta finalidad y la ubicación ideal se identificó en un edificio de estilo modernista de 1918 donde se encontraba un albergue, obra del arquitecto reusense Pere Caselles Tarrats.

“El Museu del Vermut” se inauguró en Reus en septiembre de 2014 en la Calle Vallroquetes, 74, no lejos de la Plaza de Cataluña. El edificio está dividido en salas, con espacios dedicados a cada marca de Vermut. Por lo tanto, existen el espacio Miró, el espacio Yzaguirre, el espacio Iris de Muller, las tres marcas más famosas de Reus y, por supuesto, el espacio Martini, una marca que en España contribuyó mucho a la difusión local del Vermut.

Hoy la colección cuenta con más de mil seiscientos botellas históricas, trescientos carteles publicitarios antiguos, documentos históricos y miles de otras piezas que dan testimonio de la historia del Vermut.

El Museu del Vermut es un lugar único en el mundo donde están representadas más de dos mil marcas, provenientes de cincuenta y seis países, entre ellos Israel, Egipto, Costa Rica y Japón. Pero un museo de estas características no podía existir sin un espacio de degustación. Así, en su interior se organizaron un restaurante de cocina mediterránea, cuyos platos también se combinan con Vermuts, espacios para eventos y una vermutería que



cuenta con ciento veinticinco etiquetas para degustar. El museo está dividido en dos plantas, en la planta baja están el bar y el restaurante, en la planta superior



se encuentra la exposición dedicada al Vermut. Durante las visitas organizadas se profundiza en la historia del Vermut enriquecida con anécdotas y curiosidades.

En la actualidad se desarrolla desde Reus la "Ruta del Vermut", un itinerario turístico dedicado al Vermut cuya primera etapa es el famoso museo y luego las bodegas productoras. La segunda etapa es la antigua fábrica de **Vermut Rofes**, en el centro de Reus, fundada por Rafael Rofes Sancho en 1890, hoy convertida en restaurante, pero que mantiene intacta la estructura original y que aún contiene todo el equipamiento original necesario para la producción. Desde hace cuatro generaciones la familia sigue elaborando su Vermut. En su interior hay barricas de 60.000 litros de capacidad con más de 100 años, botellas antiguas y cajas de madera originales. Un lugar que permite sumergirse en el pasado para intentar imaginar cómo era antiguamente la producción del Vermut.

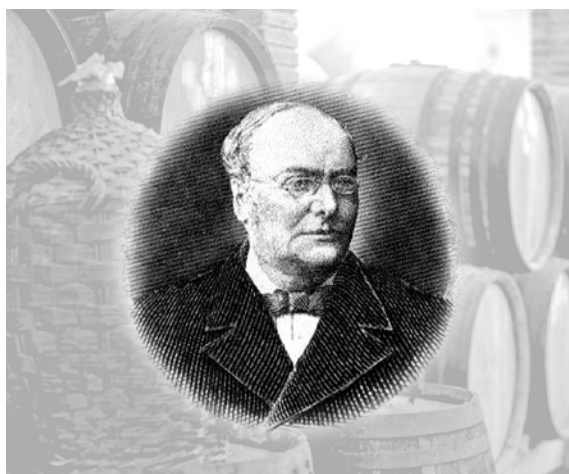


VERMUT

EN LA PARTE SUPERIOR, UNA SALA Y EL RESTAURANTE DEL MUSEO. AQUÍ ARRIBA EL RESTAURANTE VERMUTS ROFES. A LA DERECHA, VERMUT ROFES EXPERIENCE.



Otra etapa es la **Bodegas De Muller**. La empresa fue fundada en 1851 por Don Auguste de Muller y Ruinart de Brimont, miembro de una conocida familia de viticultores alsacianos. Cuando se dieron cuenta del potencial vitivinícola del territorio de Tarragona decidieron establecerse en España. Durante cuatro generaciones



DE MULLER
ALGUNAS
IMÁGENES DE
LA EMPRESA.
ARRIBA A LA
IZQUIERDA
AUGUSTE DE
MULLER.

la empresa perteneció a la familia De Muller y a lo largo de su historia ha sido pionera en el comercio y la tecnología. La compañía adquirió la primera cámara frigorífica con fines industriales registrada en España. Se utilizaba fundamentalmente para almacenar vino de misa, ya que la empresa fue proveedora pontificia desde Pío X hasta Juan XXIII.

Hoy De Muller pertenece a la familia Martorelli, empresarios catalanes aficionados al vino que trasladaron las instalaciones a una nueva bodega rodeada de viñedos en la finca conocida como “Mas





se remonta a 1886 en Bràfim (Tarragona), centro agrícola que en esa época contaba con unos 400 habitantes. Daniel Padró Porta (1846-1890) y su esposa Rosa Valldosera fueron los miembros de la primera generación al frente de esta bodega.

En aquel tiempo, la pareja administraba una pequeña bodega con poca maquinaria (un sólo lagar) y una pequeña fábrica de destilación de bebidas alcohólicas para la comercialización de licores y semillas de años. La segunda generación, Daniel (1875-1953) y Juan Padró Valldosera (1878-1966), entraron temprano en la empresa y fueron los verdaderos empresarios que desarrollaron la actividad industrial, trasladando la fábrica de bebidas alcohólicas, ampliándola y construyendo los edificios en los cuales aún hoy se encuentra la empresa.

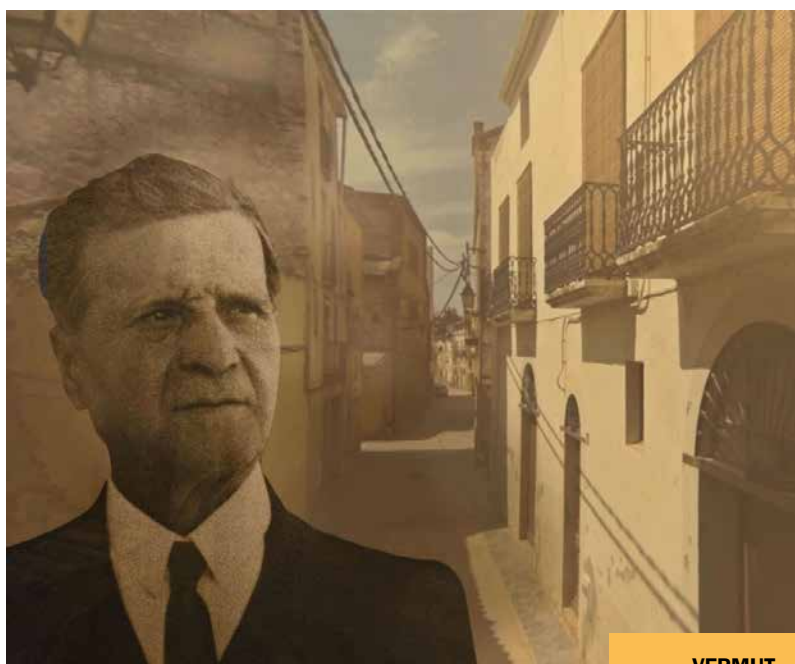


de Valls” en Reus (Tarragona). Esta bodega forma parte de la Denominación de Origen Tarragona y en ella se producen también el Vermut Iris Blanco, el Vermut Iris Rojo y el Vermut Reserva.

Padró & Co. El origen de la actividad enológica de esta familia de productores

Hoy en día la empresa está dirigida por la quinta generación de la familia Pradó que mantiene la misma filosofía de comercialización y embotellado de vinos y vermouths de calidad. La producción de Vermut de esta bodega se reparte entre las líneas Pradó & Co y Myrrha.

El origen del **Vermut Miró** nos lleva a Cornudella de Montsant, comarca del Priorat, lugar de origen de la familia ho-



VERMUT
EMILIO MIRÒ
SALVAT.

mónima donde aún se encuentran la casa solariega y la bodega.

La familia Miró producía vinos aromatisados y vinos generosos con las uvas típicas de la variedad Montsant que estaban repartidas por toda la comarca.

Posteriormente en 1957, Emilio Miró Salvat se trasladó a Reus y ese mismo año fundó la Emilio Miró Salvat, S. A. Desde entonces el Vermut Miró se produce

siguiendo la fórmula original que se ha mantenido intacta y en el más estricto secreto de familia hasta la fecha.

Priorat B&D Lab es el más reciente de los Vermuts de Reus, creado en la pintoresca aldea de Bellmunt. Hasta hace 50 años en los túneles que se encuentran debajo de la ciudad se extraía el plomo. Hoy en día, la actividad preponderante de la región es la viticultura y se ha convertido



PRIORAT B&D LAB — BEBIDAS & DESTILADOS
 MÁS QUE UNA BODEGA ES UN LABORATORIO CON
 PROYECTOS VINCULADOS A LAS TIERRAS QUE LO
 RODEAN PERO CON LA VISTA PUESTA EN LOS TIEMPOS
 ACTUALES Y FUTUROS, CON PRODUCCIONES LIMITADAS
 Y ARTESANALES.

NUESTRA ESENCIA



NUESTROS PRODUCTOS



TF. 937 884230 hola@prioratlab.com

en una de las mejores regiones vinícolas de España. El Vermut Dos Déus, lanzado en 2012, y el Vermut Fontalia reposan durante tres años en barricas ex-Sherry antes de alcanzar el punto exacto de añejamiento.

Bodegas Yzaguirre es una explotación vitícola familiar donde se produce Vermut desde hace más de 100 años. Inició su actividad en la ciudad de Reus, donde Enrique Yzaguirre fundó su bodega en 1884 e inició a producir vino dulce y Vermut convirtiéndose en pionero en la producción en España.

La familia Salla-Solé, propietaria desde 1983 de la bodega que ahora se encuentra en la cercana localidad de El Morell, está internacionalizando la empresa e introduciendo nuevos productos como sangría, vinagres agri dulces y vinos. Para la elaboración del Vermut Yzaguirre se utilizan hasta ochenta entre especias, plantas aromáticas y raíces. Éstas se maceran en alcohol de melaza y se añejan en barricas de roble para obtener aromas únicos.

El Museo del Vermut está abierto to-



do el año y las visitas son gratuitas. Hoy cuando se trata de “fer el vermut” no se habla sólo de beber, es un momento de encuentro con amigos o familiares al cual no se puede renunciar.

Este museo rinde homenaje de manera fiel a esta arraigada tradición. Afortunadamente hay personas, como Joan, que nos animan a guardar una botella de Vermut en nuestros hogares o en nuestro bar, en un lugar privilegiado y merecido. Toda la información sobre la Ruta del Vermut se encuentra en www.reusturisme.cat.

Vittorio Brambilla





GRAPPA PARA AMAR

Un nuevo proyecto para redescubrir una tradición y expresarla en las nuevas propuestas de la coctelería

DE FABIO BACCHI

En los últimos diez años, el panorama de la coctelería se ha caracterizado por continuas propuestas de bebidas cada vez más especializadas. Bares especializados en Gins, Ronés, Whiskys, Mezcales, Vermuts, amargos y cualquier otra categoría de bebidas espirituosas. Cada uno de ellos ha tenido así la oportunidad de contar con escaparates privilegiados para darse a conocer, hacerse

apreciar y presentarse a nuevos grupos de consumidores cada vez más atentos e informados.

Fue sumamente importante el aporte que la mezcla ha sabido ofrecer en términos de disponibilidad de los productos, así como la información de la cual los bartenders han sido los embajadores, sin olvidar el esfuerzo de las empresas para promover los productos y su uso. Toda es-

ta floreciente oferta ha excluido el espíritu nacional italiano, la Grappa. Los bartenders italianos parecen haber eliminado la Grappa de sus estrategias de bebidas y, con razón o sin ella, consideramos que se están equivocando.

El atractivo que una oferta pulverizada de productos extranjeros ejerce sobre los bármanes italianos juega un papel importante, una atención alternada por parte de los productores de Grappa, una concepción dogmática de la tradición y algunos prejuicios estereotipados sobre el uso de la Grappa en mezcla pueden ser algunos factores que contribuyeron a la exclusión de la Grappa de la moda de la coctelería 2.0.

La mezcla a base de Grappa no es una novedad y en el pasado varias empresas y asociaciones sectoriales tomaron medidas en este sentido. Sin embargo, nunca idearon un proyecto orgánico que incluyera diferentes marcas y estilos de Grappa, como sucedió con otros destilados nobles que consideraron la coctelería moderna un tren al cual subirse, incluso rápidamente.

La verdad es que alguien intentó combinar la Grappa en mezcla a través del redescubrimiento de los grandes clásicos, pero sin alcanzar resultados significativos. Muchas veces fue la obstinación de algunos bartenders que logró momentáneamente arrojar luz sobre estas mezclas, pero nunca fue posible crear una corriente profesional que identificara el destilado nacional italiano como un ingrediente hacia el cual dirigir atención, experimentación, investigación y creatividad. El motivo parece fácil de entender. Pensar en relanzar o lanzar un producto centrándose en el atractivo de una bebida y de su historia representa un atajo de intuición superficial. El verdadero problema es que la Grappa en Italia no se



conoce ni se interpreta de manera adecuada, en la mayoría de los casos queda comprimida en la idea de "destilado de orujo" genérico con una fuerte personalidad que tiende a cubrir los demás ingredientes de las recetas.

Esta convicción se basa, quizás, en el pasado. En la actualidad, con la ayuda de técnicas de destilación más modernas, las Grappas han desarrollado nuevas identidades que merecen un estudio más profundo. Además, hay que considerar que la Grappa tiene estilos y caracteres totalmente diferentes a lo largo del territorio nacional italiano. Si fuera necesario, hoy seguramente es más fácil que en el pasado equilibrar la Grappa en la mezcla.

La Grappa sigue siendo un destilado cuyas complejidades estilísticas superan con creces las de otros destilados. Creemos que el punto de partida sea el universo de notas gustativas y olfativas que convierte las Grappas en destilados únicos e inigualables. En mezcla es necesario hablar de Grappas, en plural, sin detenerse en las estandarizaciones de sabor que, por el contrario, otros destilados parecen tener en común de manera excesiva.

Hoy, identificar un modelo evolutivo de



GRAPPAS
MAURO UVA,
BARMAN
FRIULANO.

consumo de Grappa es esencial para el fenómeno de la coctelería. “A diferencia de lo que se pueda pensar, mezclar la Grappa no es difícil, al contrario. Mezclamos sin problemas destilados que presentan muchas más dificultades pero que conocemos bien. De hecho, el problema principal de la mezcla con Grappa es el conocimiento del destilado. La Grappa en mezcla sigue siendo un mundo desconocido. Al utilizar la Grappa no se puede generalizar, hay que explorarla y conocerla” afirma Mauro Uva, barman friulano y uno de los mezcladores de Grappa más acreditados de Italia.

La relación entre la Grappa e Italia es la misma que existe entre los Whiskys y Escocia. Una Grappa de Véneto siempre será

diferente de una de Toscana, cada terroir, orujo, método de destilación y estilo del productor brindan características específicas diferentes y esenciales. “Siempre es mejor abordar su mezcla de forma sencilla y luego arriesgarse. En el Collins y el Sour es preferible una Grappa blanca, limpia y no demasiado aromática. Las Grappas de uva monovarietal, incluso si al paladar son más suaves y delicadas, se encuentran entre las más difíciles de mezclar por sus aromas intensos que se deben a la variedad de uva única que puede no estar en equilibrio con la estructura de la receta. Pero tengan en cuenta que esto no significa que no sean mezclables, al contrario, en las manos de un mezclador su fuerte aroma realzará la bebida con toques fantásticos e inesperados. En algunos grandes clásicos es preferible utilizar una Grappa reserva. El tiempo transcurrido en la barrica mitiga su carácter joven e impetuoso, aportándole plenitud y complejidad. La Grappa no es una Gin, que tolera y soporta incluso equilibrios imperfectos, debe ser respetada y tratada bien, con gran habilidad”, continúa Uva.

Este año la Revista BarTales participará en una gira de formación en la que recorrerá toda la península italiana con una misión: dar a conocer las Grappas, sus particularidades y el uso correcto en mezcla. Ocho de las marcas más importantes del sector de la Grappa italiana participan en este ambicioso proyecto. Cada mes dedicaremos una columna a la Grappa y a su mundo, a su mezcla y a las mejores referencias. Porque es justo que el espíritu nacional italiano ocupe el lugar que se merece en los bares de toda Italia y que los bartenders empiecen a considerarlo en sus estrategias de bebidas.

Fabio Bacchi

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



GUARDIANES DEL TIEMPO

La historia de un Coñac especial y de una pequeña empresa que ha elegido la excelencia

DE FABIO BACCHI

La familia Delamain y su famoso Coñac tienen una larguísima historia que se perpetúa en el tiempo a través de las generaciones. Es la historia de una empresa muy pequeña, pero de excelente calidad, que siempre ha sido un negocio familiar y que en el umbral de los doscientos años se prepara a exhibirse como nunca. Delamain es una empresa auténtica, genuina como pocas, por lo tanto especial, que se ha preservado desde siempre como si estuviese escondida.

El nombre de los Delamain está ligado a los preciosos territorios de Grande





HISTORIA
EN LA PÁGINA A
LA IZQUIERDA,
JAMES
DELAMAIN.

Champagne de donde nacen las bebidas espirituosas francesas más famosas y en los que la familia tiene un viñedo cuyo nombre no deja lugar a dudas sobre su belleza: “Belles Vignes”. En 1625, huyendo del reino protestante de Francia, Nicolas Delamain se dirigió a Inglaterra. Fue un hombre de honor y el rey Carlos I le concedió la Orden de Caballero. El escudo de armas que le fue conferido aún hoy está representado en la marca de la casa: tres cruces ensangrentadas.

En 1759 uno de sus descendientes, James Delamain, llegó a Jarnac procedente de Irlanda. El 24 de noviembre de 1762, se casó en Francia con Marie Ranson, hija de Jean Isaac Ranson, uno de los primeros comerciantes de coñac con quien formó una sociedad comercial que pasó a llamarse Ranson & Delamain. La empresa tuvo éxito y en el siglo XVIII Ranson & Delamain era conocida como una de las principales casas de coñac.

Hacia finales del siglo, la Revolución



Francesa, las guerras napoleónicas y el consiguiente bloqueo comercial, así como una mala relación nada idílica con su hijo Jacques, marcaron la actividad comercial de James Delamain, que falleció en 1800.



Las complicadas leyes de herencia francesas hicieron que la empresa se dividiera entre sus siete hijos. Esta división no se regularizó durante dos décadas y para reunir a la empresa fueron necesarios los esfuerzos de Anne Philippe Delamain (el nieto de James) junto con dos de sus primos, miembros de la familia Rouillet. Así, el nombre de la casa de Coñac cambió una vez más, a Rouillet & Delamain. No fue hasta 1824 cuando su nieto Henri Delamain fundó la Maison Delamain como la conocemos hoy en día. 1824 puede considerarse la fecha legal de la fundación de la casa pero, en realidad, Delamain había estado produciendo Coñac desde mucho antes.

Cuando se habla de Delamain, nos viene a la mente uno de los Coñacs más exclusivos de toda la producción francesa. A lo largo de los lustros, las generaciones Delamain que se sucedieron al frente de la casa no han dejado de inculcar una parte de sí mismas en esta noble bebida espirituosa. Los miembros de la familia Delamain, abiertos a las ciencias naturalistas y humanísticas, la arqueología, la ornitología, la historia, la escritura, la botánica, perpetúan la historia y la visión del fundador:



construir la excelencia y preservar el espíritu artesanal que siempre ha animado a los destiladores de Coñac más emblemáticos.

La pasión por los Coñacs más excepcionales que anima a esta familia se encuentra en la exclusividad de sus destilados, todos con denominación de origen Grande

APERITIVO PETRUS BOONEKAMP. TRADICIÓN FAMILIAR.

BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
técnica: shake and strain
Dec: brocheta con pepinillos
en escabeche



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

El aperitivo holandés creado por el gran licorista Petrus Boonekamp revive en **Blood Bitter**. Un bitter de sabor aromático y sensual, obtenido de la infusión y destilación de unas 30 hierbas y especias de todo el mundo.

petrusbk.com



— RON —
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



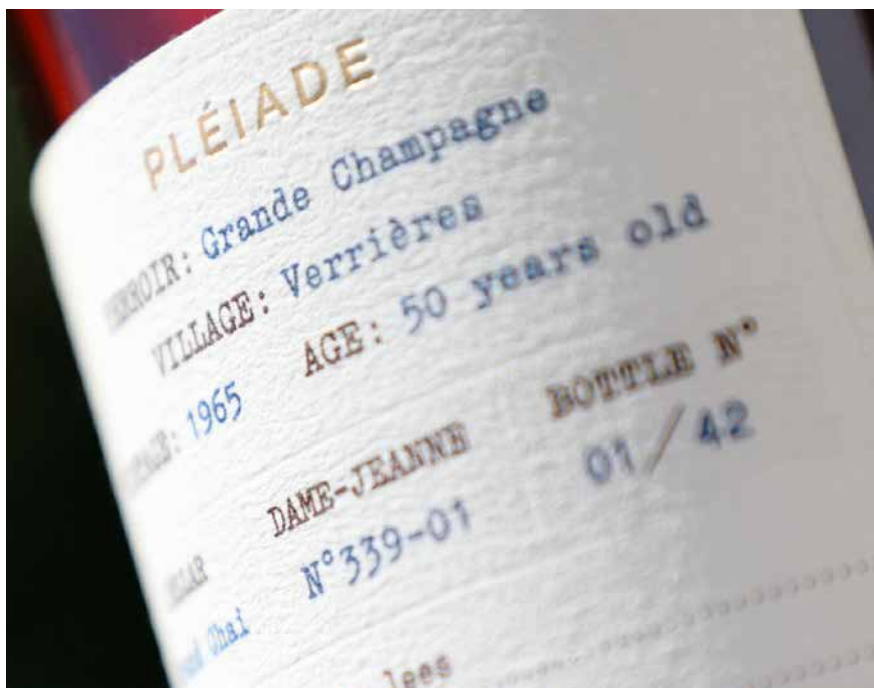
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it





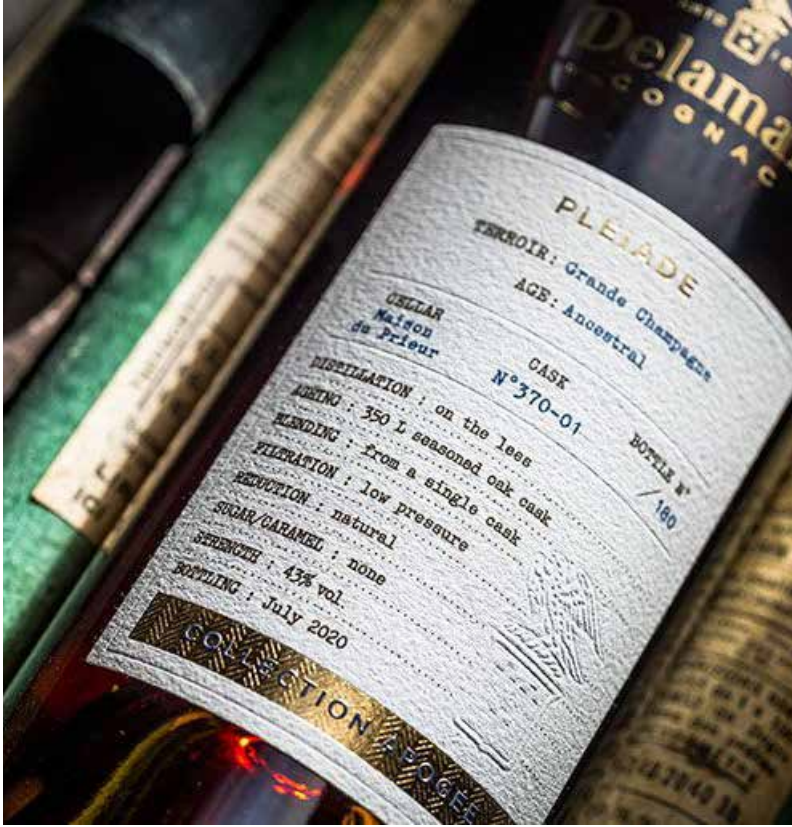
Champagne. De hecho, Delamain produce sólo Coñac con la denominación XO, el nivel básico de Delamain tiene al menos 20 años de añejamiento y la casa no produce

VSOP o VS.

A medida que se acerca su bicentenario, Delamain perpetúa la excelencia en cada etapa de la producción de sus Coñacs. Aplica métodos perfeccionados a lo largo de los siglos, mezclando sus bebidas espirituosas añejadas en antiguas barricas de roble francés. Maison Delamain concede a cada Coñac el tiempo necesario para revelar la riqueza de sus aromas.

El tiempo es el catalizador poderoso y silencioso de todos los beneficios de un enfoque único en la producción. Para estos guardianes del tiempo, la excelencia no tolera los atajos, la ortodoxia de Delamain en la producción de Coñac ha permanecido inalterada a través de revoluciones, guerras y transformaciones sociales. Las bodegas de la casa representan una joya enclavada en las antiguas callejuelas de un barrio histórico de Jarnac, la capital del Coñac, cuyas paredes están cubiertas del hongo negro resultante de la evaporación del destilado, "La Part des Anges".

En 1920, los hermanos Jacques y Robert Delamain decidieron crear un Coñac



que encarnara el espíritu de una era nueva, moderna y próspera que capturara la belleza, el arte y la esencia del mundo natural. Su visión constantemente dirigida a la integridad, la autenticidad y la belleza sensorial inherente a la naturaleza, dio lugar a un Coñac que simplemente se denominó Pale & Dry. Un siglo después, este Coñac, que representa un tributo líquido al pensamiento ilustrado, a la alegría y a los dones de la naturaleza, sigue siendo un clásico

moderno y atemporal.

Maison Delamain incluye sus mejores bebidas espirituosas en tres colecciones diferentes que constituyen la línea Pléiade. Se trata de Coñacs exclusivos que se distinguen por las diferentes barricas utilizadas y por el periodo de añejamiento. El nombre Pléiade, inspirado en el brillo estelar, hace referencia al grupo de estrellas que con su brillo ha guiado a los navegantes desde los tiempos de la antigua Grecia.

En más de 40 años de carrera como maestro bodeguero de Delamain, Dominique Touteau está íntimamente conectado con las bebidas alcohólicas especiales de Delamain y las conoce de manera profunda. Representan en muchos sentidos el trabajo de su vida y son algunos de los logros que más lo enorgullecen. Han compartido la vida y en cierto modo son una misma cosa.

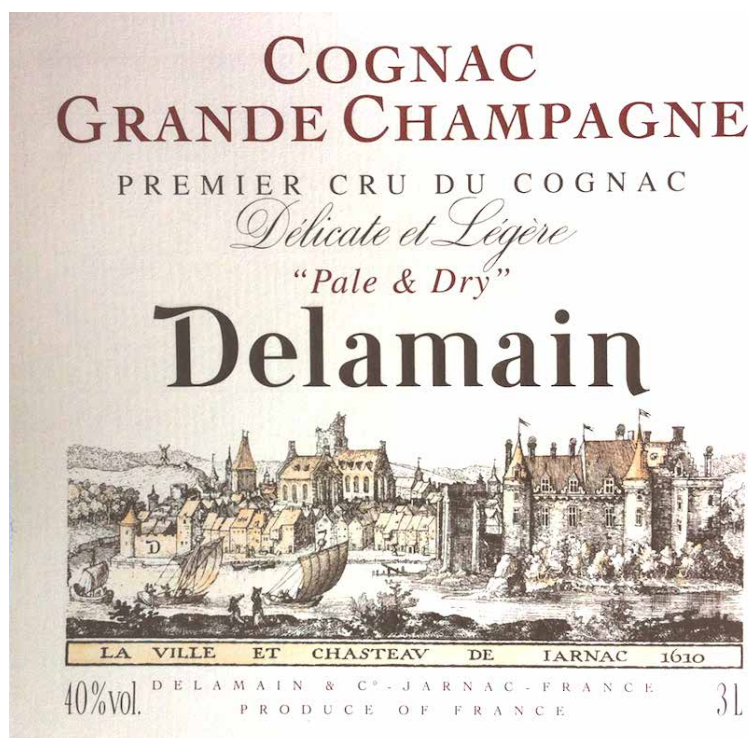
A través de la colección Pléiade, Domini-



que Touteau decidió compartir su comprensión íntima de estas bebidas alcohólicas con los aficionados al Coñac; su origen, su viaje a la bodega, su personalidad y su historia individual. Las tres colecciones son el resultado de una sola añada, un sólo cru o una sola barrica, se producen sin edulcorantes ni colorantes añadidos y se embotellan en ediciones limitadas. La gama Pléiade está diseñada para atraer a una nueva generación de bebedores, de aficionados a las bebidas espirituosas, informados y exploradores que buscan ofertas poco comunes e insólitas con una historia apasionante detrás del producto.

La colección Révélation incluye una serie limitada de Coñacs del viñedo de Mala-ville. La colección Plénitude se caracteriza por la intensidad derivada de un añejamiento prolongado. Ofrece elegancia pura con la sensación de poder que proviene de la madurez. Actualmente, Plénitude es una serie limitada de la cosecha 1980 o la cosecha 1988.

En la colección Apogée encontramos Coñacs excepcionalmente antiguos: aguar-



dientes tan excelentes que han alcanzado su apogeo, su añejamiento óptimo en términos de calidad y complejidad; Coñacs totalmente evolucionados. Actualmente Apogée es una serie limitada de la cosecha 1965 o cosechas ancestrales.

Delamain es una de las pocas casas capaces de producir sus aguardientes de



una "cosecha específica". De hecho, de 1962 a 1989 estaba prohibido fechar los coñacs, ya que no era posible comprobar el año de producción del vino destilado. Las grandes casas comerciales impusieron esta regulación ya que no tenían ningún interés en distribuir destilados caros y de alta calidad. Aunque esta ley prohibiese efectivamente su comercialización, en 1963 Delamain decidió consagrar una de sus "chais" (bodegas) de Jarnac al añejamiento de Coñacs en los que se indicaba la añada.

Cada año, un aguardiente Grande Champagne recién destilado se seleccionaba y añejaba cuidadosamente en barricas de roble en esta bodega especial, cuyas



llaves estaban en poder del Servicio de Represión del Fraude. El acceso a esta sala tan particular sólo podía tener lugar en presencia de un funcionario encargado



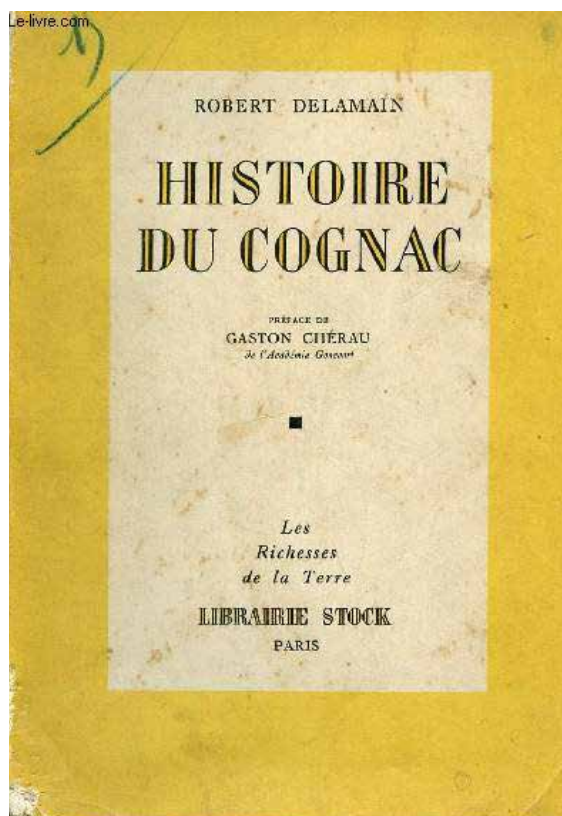
del control.

Elegir el Coñac joven que se debe añejar siempre es muy complejo, especialmente cuando está destinado a ser embotellado después de decenas de años sin ser sometido a cortes: debe ser perfecto por aromas y equilibrio.

En 1989 se modificó el reglamento: se volvió a autorizar la venta de Coñacs con la indicación de la añada, siempre que se pudiera demostrar su edad exacta. El añejamiento de los Coñacs Delamain destinados a tener la indicación de la añada siempre había sido controlado por las autoridades y por lo tanto pudo reanudar la venta de estos preciados aguardientes.

La gran seriedad de Delamain hace que, en ocasiones, las autoridades soliciten muestras de sus Coñacs con la indicación de la añada para utilizarlas como término de comparación probatorio en el análisis del Carbono 14.

Para aquellos que deseen aprender más sobre la historia de las grandes casas de Coñac, recomendamos el libro “Histoire



du Cognac” escrito en 1935 por Robert Delamain.

Los Coñacs Delamain son importados a Italia por Sagna.

Fabio Bacchi



GRANDE CHAMPAGNE XO PALE & DRY

Coñac elaborado con destilados de diferentes propiedades ubicadas exclusivamente en Grande Champagne, a los que se añade una pequeña cantidad de “Vieilles Faibles”, también procedentes de Grande Champagne. Estos últimos son Coñacs añejos que con el pasar del tiempo, han disminuido su graduación alcohólica, pero han adquirido una riqueza aromática extraordinaria. El periodo de añejamiento del X.O. Pale & Dry está comprendido entre 20 y 25 años. Se distingue por su suavidad y delicadeza, por su buqué suave y aterciopelado. Este Coñac elegante y puro se añeja en chais relativamente húmedas donde se encuentran barriles de Limousin seleccionados, que ya han perdido parte de sus taninos. Tiene un color ámbar claro, muy luminoso, límpido, con un brillo particularmente vivo y reflejos dorados. Bastan unas pocas gotas en una copa para que emane un perfume maravilloso con aromas de mermelada de cítricos y notas florales que brindan una frescura excepcional. Al paladar se revela una gran amplitud, con notas de vainilla y regaliz. Combina plenitud con suavidad y armonía. Al olfato destacan la elegancia y la persistencia de los aromas de albaricoque, cítricos y vainilla, mientras que al paladar se percibe una extrema delicadeza y finura. Nunca es agresivo gracias al añejamiento prolongado. En el final destaca su gusto pleno y la dulzura de las frutas. 40%



GRANDE CHAMPAGNE VESPER

Vesper tiene un añejamiento de más de 30 años y se diferencia del anterior por su estilo más tradicional. La palabra "Vesper", que en latín significa "atardecer", representa el símbolo de la edad y el máximo respeto por el método de elaboración sumamente tradicional utilizado. El Vesper X.O, creado en la década de 1950, es un Coñac compuesto únicamente por destilados procedentes de los mejores viñedos de Grande Champagne. Es un Coñac de madurez plena y gran cuerpo. Su carácter es más clásico y potente que el XO Pale & Dry, tiene un color decididamente más ámbar con reflejos brillantes de oro puro. Su buqué muy evolucionado cuenta con una nota aterciopelada de madera que se mezcla con toques de sotobosque y vainilla. En el paladar es amplio, suma-

mente maduro, con gran cuerpo, plenitud y un magnífico final, excepcionalmente prolongado y aterciopelado. 40%.

GRANDE CHAMPAGNE TRÈS VÉNÉRÉ

Es uno de los Coñacs más añejos del mercado. Su añejamiento medio es de más de medio siglo y en el paladar emana un buqué sutil y delicado sumamente persistente. Los aromas completos y complejos lo convierten en un destilado para conocedores competentes. Très Vénéré es un X.O. Pale & Dry particularmente añejado y significativamente más pálido que el Vesper; representa la cumbre de la gama comercial de Delamain. Como todos los destilados de la Casa Delamain, se elaboran exclusivamente a partir de aguardientes de Grande Champagne, el corazón del Coñac. El Très Vénéré se añeja en barricas de madera durante el máximo periodo posible y se percibe toda la nobleza de estos aguardientes al alcanzar el ápice de su evolución. Es de color topacio ambarino y brillante, con una maravillosa y dulce transparencia dorada, destaca inmediatamente al olfato con una fuerza tan viva y al mismo tiempo aterciopelada, que lo vuelve irresistible. La complejidad de los aromas lo hacen indescriptible: a medida que avanza la degustación, la evolución de los perfumes permite realizar continuos descubrimientos. Mantiene una frescura inesperada en un destilado tan añejo. La distinción de este Coñac es inimitable, pero, más aún, la perfección de su equilibrio. 40%

GRANDE CHAMPAGNE RESERVE DE LA FAMILLE

Es un Coñac monocru (todas las uvas proceden de un mismo viñedo) del cual se han producido muy pocas botellas. Un aguardiente destilado al final de la última guerra, mediante un "Bouilleur de cru" (destilador ciego) de Saint Proeuil en el corazón de Grande Champagne, la familia Delamain lo consideró excepcional, con un equilibrio tan perfecto que se lanzó al mercado intacto y sin cortar. Los largos años en barricas de roble han realzado su rara pureza. Este Coñac fue embotellado a 43%, sin reducir artificialmente su grado alcohólico obtenido de manera natural tras largos años en barricas de madera.





COGNAC DELAMAIN EXTRA DE GRANDE CHAMPAGNE

Este Coñac añejado por un periodo sumamente prolongado se distingue por su plenitud, elegancia y por su aroma afrutado y maduro. Se presenta en una jarra, con el escudo de armas del primer Delamain que se estableció en Jarnac. La denominación "Extra" indica Coñacs superiores a los XO. El Extra de Delamain es uno de los pocos Extras que provienen totalmente de Grande Champagne. El añejamiento de los Coñacs Delamain se lleva a cabo en las "chais" (salas típicas de añejamiento) de su propiedad, ubicadas no lejos de las orillas del río Charente, para garantizar un ambiente con humedad adecuada para añejamientos prolongados. Se utilizan las denominadas "fûts roux" barricas de roble del Limousin de 350 litros, que ya se han utilizado durante al menos 10 años para reducir la presencia de taninos. El Coñac Delamain Extra está compuesto por una combinación de destilados de más de 35 años, por lo tanto más antiguos que el Pale & Dry X.O. y el Vesper. Después de efectuar la combinación, el Extra permanece otros dos años en barricas de madera para permitir un "matrimonio" perfecto entre los diferentes aguardientes. Delamain Extra se presenta con tonos ámbar y brillantes reflejos dorados. Al olfato sorprende por su plenitud y su aroma afrutado. Tiene un gran cuerpo y madurez plena. Al paladar se percibe una sensación plena y sin asperezas; la suavidad y la riqueza de aromas de frutas maduras le confieren una suavidad aterciopelada. Los aromas son sumamente persistentes y complejos.



DELAMAIN GRANDE CHAMPAGNE 1960

Procede de una parcela de Grande Champagne situada en Verrières, en el municipio de Ségonzac. Es un destilado añejo caracterizado por un hermoso color topacio ambarino, muy brillante con una transparencia dorada. Tiene aromas especiados y toques de uva, vainilla, miel y regaliz. El perfume de madera se percibe claramente. Al paladar es dulce, pleno y suave. Presenta una persistencia interminable, con la delicadeza y los aromas de un Coñac que ha llegado a su plena madurez.

PLENITUDE COLLECTION HORS D'AGE COGNAC VINTAGE 1980 CASK N° 21201

Esta serie incluye el Coñac de las cosechas de 1980 a 1988. El Coñac Vintage 1980 se origina en viñas del distrito de Mainxe, entre Jarnac y Segonzac. El año 1980 tiene un significado especial para Dominique Touteau, ya que fue cuando comenzó su aventura en Delamain. Durante 40 años esta barrica permaneció sellada con cera y nunca se movió de la bodega. Al olfato presenta potencia y persistencia con cálidas notas otoñales, hojas suaves, vainilla y mantequilla. Al paladar es intenso y persistente, al final se perciben nueces, especias y una textura más grasa. Un Coñac de carisma innegable. Dominique Touteau relata: «Un Coñac de 40 años con un significado especial para mí, puesto que nació el mismo año que llegué a Delamain. He seguido su evolución durante cuatro décadas con particular entusiasmo. Me enorgullece ofrecer este Coñac, cuyos aromas otoñales lo convierten en un destilado de innegable carisma».



RÉVÉLATION COLLECTION MALAVILLE VINTAGE 2000 CASK N° 70901

Se produce con uvas procedentes del viñedo “Bellevig- ne” de 20 hectáreas ubicado en el pueblo de Malaville, en el corazón de Grande Champagne, uno de los terruños de Coñac más hermosos. Al olfato, notas de vainilla y cerezas maduras, uva moscatel, membrillo, higos, especias y cuero suave. Al paladar: pimienta recién molida y un toque de roble combinado con la complejidad de su natural dulzura y toque graso en el final. Dominique Touteau afirma: «Este Coñac procede de un magnífico viñedo de 20 hectáreas. Se destiló en un pequeño alambique y se añejó en una de mis bodegas favoritas. Lo seleccioné personalmente por su cuerpo afrutado, con sus aromas envolventes de higo fresco, vainilla, cuero suave y especias».



PALLINI
- ITALIA -



DRINK RESPONSIBLY



AMARO FORMIDABILE

Cuando Armando Bomba decidió dedicarse a la producción de un amargo no improvisó. Teniendo ya una sólida experiencia profesional como bartender, se sumergió en la historia de la tradición del amargo en Italia. Gracias a sus amplias lecturas e investigaciones conoció a antiguas brujas y hechiceras, recetas ancestrales y herbarios monásticos, tradiciones locales y leyendas, farmacias antiguas y nuevas,

producciones de nicho y realidades industriales consolidadas.

Esa extraordinaria colección de documentos y literatura licorera transmitida a lo largo de los siglos se convirtió en el punto de partida para ofrecer al consumidor un producto contemporáneo y de calidad, sumamente natural y obtenido a partir de ingredientes excelentes. Entonces llegó el momento de poner en práctica lo que había

aprendido. En 2014, Armando Bomba junto con su socio y amigo desde hace mucho tiempo, Franco Spagnoli, fundó la empresa emergente del proyecto y decidió concretar lo que ya era una visión empresarial: la realización de un licor amargo en el que todo el proceso de producción se llevara a cabo con trabajo manual y artesano, desde la mezcla de hierbas hasta el etiquetado y el lacre que siempre evoca el sabor de las cosas buenas. Había nacido el Amaro Formidabile.

Se dice que el éxito recompensa a los audaces y así, en 2015, los primeros centenares de botellas del primer año, que se llenaron en el laboratorio de licores de Roma, muy pronto se convirtieron en diez mil. Luego recibió una serie de premios como pocos licores en tan poco tiempo: Grand Gold Medal en la Spirits Selection 2018 de Bruselas y la medalla de oro en su categoría en el International Spirits Challenge 2019.

A principios de 2022, una de las novedades del sector licorero italiano fue la compra de Amaro Formidabile por parte de Pallini Spa, que comenzó la producción en su sede de Roma. "Desde el principio, admiramos el nacimiento y la evolución de Amaro Formidabile con interés y curiosidad, Amaro Formidabile se puede considerar el primero de los amargos de nueva generación que han vitalizado el mercado en los últimos 5 años y el hecho de que se produjera cerca de nosotros nos llamó inmediatamente la atención", declaró Micaela Pallini, presidenta de la empresa.

Amaro Formidabile es un licor amargo natural, elaborado artesanalmente con un proceso de maceración de plantas aromáticas y medicinales en alcohol puro de trigo. Aunque en Italia todos los amargos tengan raíces tradicionales comunes, cada uno de

AMARO FORMIDABILE

ROMA

ELIXIR AMARICANTE FINISSIMO





ellos logra ser de alguna manera distintivo. Sin embargo, este amargo aun con fuertes vínculos con las recetas tradicionales, nació con una fórmula absolutamente exclusiva y un estilo original.

Amaro Formidabile se produce mediante la maceración en frío en alcohol de trigo de los diversos botánicos, sin ningún uso de aditivos, colorantes, caramelo o aromas de síntesis o naturales, todos los ingredientes son absolutamente genuinos. El ciclo de producción se caracteriza por una mayoría de operaciones manuales.

El complejo aromático único de Amaro Formidabile se origina de la combinación de hierbas, flores, cortezas, raíces y cáscaras de frutas con porcentajes de con-

centración absolutamente más altos de los que la literatura haya sugerido sobre el tema. Entre los botánicos de Amaro Formidabile se encuentran cinchona roja, ruibarbo chino, rosa mosqueta, ajeno romano, genciana, cáscaras de naranja amarga, bardana, nuez de cola, anís estrellado, cardo mariano y otros. La maceración de estos botánicos consiste en sumergir las hierbas en una solución hidroalcohólica dentro del macerador durante un tiempo que oscila entre 23 y 27 días a temperatura ambiente. Durante este período la tintura se somete a remontados controlados hasta el día 21. Después de tres días de reposo, el licorero decidirá si suspender la maceración o continuar con la extracción

para lograr el completo equilibrio aromático de la mezcla vegetal.

Tras la maceración se realiza un prensado manual que permite separar suavemente el extracto de las hierbas. En esta primera fase, el extracto se somete a una primera filtración de desbaste. Luego se filtra y se combina con una mezcla compuesta por sacarosa, agua desmineralizada y por el alcohol necesario para alcanzar el título final de aproximadamente 35 grados de alcohol. El compuesto se vuelve a mezclar por 24 horas con 7 suspensiones programadas mediante un depósito agitador. Después de un período de estabilización de unos 15 días, el producto se filtra nuevamente, primero con filtros con capacidad abrillantadora y luego con filtros esterilizantes. Luego se deja afinar en pequeños depósitos de acero de 500 litros por unas 3 semanas. Tras el embotellamiento, el licor reposará por otro breve período antes de la comercialización final.

"El procedimiento es largo y laborioso y queremos seguir al pie de la letra la receta del fundador, por lo tanto las cantidades ciertamente no serán muy elevadas. De la infusión al embotellamiento pasan casi dos meses y es un producto tan delicado que nos centraremos en una producción de lotes pequeños -tipo small batch- por ese motivo venderemos previa reserva", declaran los administradores de Pallini Spa.

La naturalidad del producto también se pone de relieve en la elegante etiqueta de inspiración futurista en la que se indica el año de producción. Esta especificación, que confirma la absoluta naturalidad de la materia prima de origen vegetal, la cual obviamente nunca es igual en los diferentes cultivos, también contribuye a interpretar la evolución gustativa del producto a lo largo de los años.



El Amaro Formidabile es de color ámbar brillante que sobresale gracias al vidrio ultraclaro de la botella que le brinda una transparencia preciosa y atractiva. El aroma parece desarrollarse a través de diferentes dimensiones y sensaciones. Toques de hesperidio, ligeramente ahumado, notas únicas de Coccoina y granos de cacao tostados. Su textura es aterciopelada, plena y concentrada, inmediatamente envolvente, cálida, casi masticable. En el paladar es increíblemente polifónico: las sensaciones evolucionan casi simultáneamente, aunque las características de cada una se mantienen separadas. La nota gustativa inicial está dominada por el aroma fresco de los tres cítricos presentes; de las especias



PRODUCCIÓN

MICAELA
PALLINI Y
ARMANDO
BOMBA.

surge un concierto dominado por el clavo y el cilantro, un matiz anisado, el toque fresco herbáceo de artemisa y rosa mosqueta. Luego un tono de madera tostada, oriental y evocador de botánicos sumamente concentrados. Es curiosa la sensación de reconocer elementos absolutamente ausentes: como el regaliz, la almendra amarga o el grano de café recubierto de chocolate amargo. El final es muy prolongado y profundo en el que las notas amargas y de incienso son inolvidables en una evocación persistente de caramelo de ruibarbo.

Amaro Formidabile se sirve frío, estrictamente sin hielo, en pequeñas copas de licor. Las virtudes altamente digestivas de todos los botánicos naturales utilizados en su elaboración lo convierten en un compañero ideal al final de la comida. En combinación se prefiere un maridaje aromático: grandes crus de chocolate amargo con cáscara de naranja confitada; es superlativo con galletas "amaretti" suaves de Sassello.

La empresa Pallini y su presidenta es-

tán unidas al licorista creador de Formidabile no únicamente por la proximidad geográfica: "Armando es una persona muy capaz, con ideas sumamente claras sobre el tipo de producto que hay que proponer al público. La receta de Formidabile se definió después de numerosas pruebas, primero en la cocina (en el sentido de la cocina de su casa donde hizo las primeras infusiones) y luego sobre el terreno con cientos de degustaciones. Una red de contactos contribuyó a que los consumidores romanos probaran Formidabile. Nació entre nosotros una relación de gran estima y respeto que convenció a Armando de que nuestra empresa y nuestra familia habrían podido ser el vehículo para que Formidabile diera el paso adelante, que él solo no lograba obtener", declara Micaela Pallini.

La particular complejidad de Amaro Formidabile lo convierte en un licor de meditación excelente, pero también en un ingrediente perfecto para personalizar recetas clásicas de mezcla de alto nivel.



UN MATRIMONIO PERFECTO

¿La prueba? Un Collins con Grappa y miel en lugar de azúcar

DE MAURO UVA

Remontándonos en el tiempo en busca de antiguas tradiciones, nos encontramos con una combinación que hunde sus raíces en antiguas costumbres populares. La miel y la Grappa siempre han estado unidas y lo seguirán estando durante mucho tiempo, diría que para siempre.

En otra época en las zonas de montaña y sus estribaciones, la mezcla de miel y Grappa siempre fue considerada un remedio medicinal tradicional utilizado por las

poblaciones locales. Las abuelas no desdénaban la mezcla de Grappa, leche y miel como antigripal, en el noreste de Italia el chupito de Grappa solía ir acompañado de miel y queso, numerosos licores alpinos estaban hechos a base de miel y Grappa.

La miel natural es el producto obtenido de la transformación de las secreciones de las flores (néctar), realizada por las abejas, el aceitón se obtiene de las secreciones de algunos insectos que también se alimentan de la savia de las plantas.



Luego, la miel se almacena en las celdas de los panales (colmenas) o de los nidos, dependiendo de si las abejas viven en libertad en la naturaleza o se utilizan en

apicultura. La calidad de la miel comestible depende del trabajo de las abejas y de las condiciones ambientales (clima, flora, etc.), pero también de un segundo



factor: la intervención humana. En efecto, para favorecer su producción, extraerla y ponerla a disposición del consumidor, el productor debe llevar a cabo varios procedimientos. Dado que la producción de miel de las abejas que se alimentan de forma natural no siempre es la misma y, al contrario, es muy irregular de un año a otro, algunos apicultores alimentan a las abejas con agua azucarada, instalando

dosificadores específicos que funcionan como una especie de pesebre. Si bien esto mejora el rendimiento general de la colmena (casa artificial construida por el hombre para reemplazar la colmena natural), por otro lado penaliza su aroma y sabor. Además, el hombre interfiere en las características organolépticas y gustativas de este alimento también de muchas otras maneras, como: la manipulación de la flora que rodea las colmenas, la elección del método (vertido, centrifugado, etc.) y del período de recolección, la posible pasteurización, las condiciones de elaboración y almacenamiento del alimento etc.

En la miel, los azúcares se encuentran en cantidades variables, pero en promedio alrededor del 70%-80%. De estos, los monosacáridos fructosa y glucosa van de aproximadamente un 70% en las mieles de aceitón a casi el 100% en algunas mieles de néctar. Salvo contados casos, la fructosa siempre es el azúcar que más se encuentra en la miel, porque ya está contenida en el néctar. La presencia de la fructosa le da a la miel un poder edulcorante superior al azúcar refinado, convirtiéndola también en una fuente de energía

que nuestro cuerpo puede aprovechar por más tiempo. De hecho, para ser utilizada, primero debe transformarse en glucosa y luego en glucógeno, el "combustible" de nuestros músculos. Por lo tanto, la miel se recomienda para los deportistas antes de iniciar la actividad física, gracias también al aporte calórico de unas 300 Kilocalorías por cada 100 gramos. En cambio, en comparación con la miel, el azúcar refinado contiene sacarosa, que es un disacárido compuesto de glucosa y fructosa y carece de vitaminas y oligoelementos.

Entre las funciones más importantes de la miel se encuentran la antibacteriana y la antibiótica: muchos tipos de miel contienen cantidades considerables de peróxido de hidrógeno, es decir, agua oxigenada, la misma que se suele utilizar para desinfectar las heridas. Las altas temperaturas a las que se somete la miel durante la pasteurización neutralizan algunas sustancias beneficiosas: para obtener el máximo efecto bactericida, lo ideal es la miel cruda, sin tratar. Pero ojo, la miel es también el tercer producto más adulterado del mundo. La demanda mundial de miel es tres veces superior a su producción. De hecho, la producción se ha reducido de manera drástica debido a la gran mortalidad de abejas principalmente por el uso extensivo de pesticidas en la agricultura y el cambio climático.

La miel es un ingrediente fantástico para utilizarse en mezcla. Su gran variedad de producciones permite caracterizar el sabor de una bebida en base a la miel utilizada. Los aromas más amargos se encuentran en la miel de castaño; en cambio, para los aromas más dulces y florales se utilizará miel multifloral. Considere también los varios aceites de bosque que pueden dar a nuestra bebida aromas sil-



vestres y boscosos.

Todo barman que se precie sabe que utilizar la miel cruda en la mezcla es difícil por dos factores principales: en primer lugar, por la gran densidad que dificulta su dosificación y por su tendencia a cristalizar en contacto con el hielo. Para superar este problema, el bartender utiliza el honey mix, una mezcla de miel y agua, en partes iguales, en la que la miel se disuelve. Sin embargo, este procedimiento tiende a reducir los aromas de miel y acortar su duración. El honey mix rara vez tiene una vida útil de más de tres días porque no tiene el mismo contenido de azúcar que la miel que, por el hecho de estar compuesta en un 70-80% de su peso por azúcares, evita la proliferación bacteriana que provoca su rápida descomposición.

Para usar miel cruda en la mezcla, existen algunas medidas útiles. Si consideramos, por ejemplo, un Collins podemos sustituir el azúcar por miel. Puesto que la miel es soluble incluso en alcohol, podemos premezclarla en la copa sin hielo junto con el zumo de limón y el destilado. De esta forma evitaremos que la miel se



cristalice pegándose en la copa o en la herramienta. El segundo consejo es elaborar la miel de manera consciente para que sea posible utilizarla en mezcla sin arruinar sus propiedades originales que brindan a la bebida el sabor y aportan todos los efectos beneficiosos característicos de la miel.

¿Cómo prepararla? El consejo es leer las recetas caseras tradicionales en las que se procesaba la miel para producir remedios para curar los estados gripales invernales. En estas preparaciones la miel no se debía echar a perder. Al observar estas preparaciones se notó que la miel se diluía de forma natural en contacto con la cáscara de los cítricos. La miel está compuesta en un 70% por azúcares que representan un absorbente natural. El contacto entre los azúcares y la cáscara de los cítricos permite que los aceites esenciales del limón sean absorbidos por la miel (piense en un Oleo Saccharum hecho con miel). Así, de manera completamente natural, la miel se transforma de sólida a líquida, mante-

niendo inalteradas sus propiedades beneficiosas y organolépticas.

Oleo Saccharum con miel. Coloque 500 g de miel en un frasco de vidrio y sumerja la cáscara de dos limones sin tratar, luego cierre herméticamente el frasco. Deje interactuar las cáscaras con la miel durante un máximo de 4 días, mezclando el preparado al menos dos veces al día sin abrir el frasco (agítelo dejándolo cerrado). El cuarto día filtre el compuesto y su miel para mezcla estará lista.

Ahora podrá deleitarse utilizándola en mezcla con la Grappa. Prepare un Collins con Grappa y reemplace el jarabe de azúcar habitual por miel. Verá como la miel y la Grappa se combinan de manera fantástica, brindando incluso textura a la bebida o intente preparar un Old Fashioned reemplazando el terrón de azúcar por miel y el Whisky por una Grappa Reserva o Grappa extra añeja. Con el terrón de azúcar, la Grappa no ofrece resultados apreciables en cuanto a cuerpo y aromas, mientras que con la miel el resultado será sorprendente.

Mauro Uva

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.



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

READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)