

# Bartales

## Lo mejor de

N. 17 | JUNIO 2020

SUPLEMENTO DE BARTALES



BAR STORY / COÑAC PARADIS  
**ENTRE LAS VITRINAS  
DEL LIBRARY**



TENDENCIAS / DESEO DE PRODUCTOS  
ECOLÓGICOS  
**ADECUADAMENTE ÁCIDO**



HPT SPIRIT / GIN DEL NORTE  
**CORAZÓN SALVAJE**



INFORME / ORO DE BARBADOS  
**LA CUNA DEL RON**



ZOOM / THE TEARS TOP TEN  
**THE TEARS ES UNA DE LAS DIEZ EXCELENCIAS  
DEL PARAÍSO LLAMADO LA HABANA**

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Reàl**  
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Reàl**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Reàl**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Reàl**  
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Reàl**  
Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Reàl**  
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Reàl**  
Infused with Aljenzo Mangos from India
- Raspberry Reàl**  
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 Reàl**  
Infused with hand-picked Camrosa, Ventana and Allison Strawberries from California
- Pumpkin Reàl**  
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- Agave Reàl**  
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico
- Ginger Reàl**  
Infused with premium Luiva Ginger puree
- Passion Reàl**  
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Reàl**  
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Reàl**  
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

**FOLLOW ALONG!**

 @RealCocktailIngredients |  @RealCocktailIngredients • [www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)

# SINGULARES Y PLURALES

**C**uando lo peor habrá pasado, cuando el tiempo infinito de la cuarentena dará paso al tiempo veloz de los días que transcurren plenos, cuando nada o casi nada será como antes, no es seguro que nos encontraremos en un mundo mejor. Podría cambiar mucho e incluso empeorar. En el sentido de que los efectos terribles de la pandemia podrían agravar los desequilibrios y las fracturas del universo que siempre hemos conocido, el mundo pre-Covid. Exacerbando tensiones políticas, desigualdades económicas, empujando al límite los equilibrios naturales del planeta. Al idear un nuevo modelo de desarrollo, quizás será necesario descascar la concepción egocéntrica del individuo que todo lo puede, abstenerse de una dimensión narcisista predatoria y volver a descubrir los valores fundadores como comunidad y solidaridad. Que, en concreto, es la única lección que nos enseñó el virus. Sobre todo, la solidaridad. Se adoptaron numerosas iniciativas para poner en marcha estrategias eficaces de ayuda. Comenzando por la Listoke Distillery, destilería y escuela de Gin ubicada en Irlanda, con el gel (desinfectante) para las manos con perfume de enebro. “En aguas inexploradas, representa un modo para ser de ayuda a los demás” afirmó a menudo el administrador responsable. Hasta las mascarillas producidas por las grandes figuras de la moda y las aplicaciones para sostener con un cupón los bares cerrados por la cuarentena. He aquí la solidaridad. Eso es todo lo que necesitamos. Antes del amanecer.

Follow us



**BarTales**  
*Lo mejor de* N. 17 | JUNIO 2020

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Giulia Arsellì, Alessandro Palanca,  
Theodora Sutcliffe**

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**

# ENTRE LAS VITRINAS DEL LIBRARY

Se encuentran veintisiete etiquetas divididas en cuatro secciones. En Londres está el “paraíso” del Lanesborough

DE GIULIA ARSELLI

**E**l Coñac es el noble destilado francés que tanto le gustaba a Napoleón y que desde siempre se considera un símbolo de elegancia y prestigio. El cuidado y la sabiduría con los cuales es producido por expertos maestros destiladores en Charente Mari-

time, región del sudoeste de Francia, lo convierten en el protagonista absoluto en uno de los bares de los hoteles más famosos de la capital británica: el Library Bar del hotel Lanesborough.

Como indica su nombre, este bar se presenta como una sala íntima y acogedora, rodeada de una importante colección de libros, algunos de los cuales muy antiguos, donde es posible ir a saborear una excelente bebida, pero también a probar algo que muy pocas personas tendrían la oportunidad de apreciar.

“Liquid History” (historia de los líquidos) es un concepto ideado por Salvatore Calabrese, barman de origen italiano, que tuvo la intuición, a partir de la experiencia que tuvo en Londres en el hotel Dukes en St. James’s, de ofrecer a sus clientes la emoción de entrar en contacto con la historia, pero de una nueva forma: saboreándola a través de destilados y





licores antiguos. Esta idea, que no tardó en dar sus frutos y en volverse rápidamente popular, luego fue adoptada en el Lanesborough cuando Calabrese fue contratado como director del bar.

Al cruzar la entrada del Library Bar no es posible dejar de notar tres vitrinas iluminadas con una luz tenue pero que al mismo tiempo pone de relieve los artículos guardados en éstas, vidrios de color diferente, etiquetas casi ilegibles, tapones sellados con capas espesas de lacre. La sensación es la de admirar algo que sin duda podría encontrarse en un museo, sin embargo, así no se podría apreciar su contenido paradisíaco. Paradisíaco porque Lanesborough Paradis es el nombre con el cual esta colección se presenta ante los ojos de las personas que hojean las ricas páginas del menú.

Al visitar una casa de Coñac, además de la zona dedicada a las barricas que

contienen cosechas especiales, se podría ver una parte dedicada a la conservación de selecciones particulares de destilado, algunas de las cuales se remontan a 40, 50 o más años atrás. En la jerga del sector, a esta zona se le llama Paradis, es decir el lugar donde todos los aficionados al Coñac desearían encontrarse, rodeados de tantos tesoros que los harían sentirse en el paraíso. En el paraíso incluso los ángeles exigen su parte. La llamada “Part des Anges” representa la cantidad de líquido contenido en las barricas que con el pasar del tiempo se evapora lentamente, en torno al 2-4% al año. Esto implica una reducción del contenido de las barricas, sin embargo es un precio que los varios productores están dispuestos a pagar. La conciencia del resultado que se obtendrá calma los espíritus y “alegra las esferas celestes”.



En 1770 se unieron en matrimonio el joven Luis XVI y María Antonieta de Lorena, los últimos reyes que residieron en el exuberante Palacio de Versalles, una fecha que pertenece a un capítulo de la historia afectado por conflictos y revoluciones, pero que sin embargo representa el punto de partida de la extraordinaria selección de Coñac. Han transcurrido casi dos siglos y medio desde que fue creado el preciado líquido contenido en esta botella, es el más antiguo de la colección, pero no es el único que se remonta al siglo XVIII. Las 27 botellas que forman el Paradis se dividieron en 4 secciones diferentes: siglo XVIII, Pre-Phylloxera, siglo XIX y siglo XX. Sin duda, lo

que diferencia en dos grandes grupos estos Coñacs, además de los diferentes periodos de añejamiento a los cuales fueron sometidos, es la Phylloxera. Esta terrible plaga, que tiene la forma de un parásito de pequeñas dimensiones y de color amarillo, devastó más del 70% de los cultivos de vid de toda Europa durante la segunda mitad del siglo XIX.

El punto máximo se alcanzó entre 1872 y 1874. Antes de ese momento, la principal variedad de uva cultivada en Charente Maritime era Folle Blanche, una uva con aroma seco y floral. Es casi seguro que esas viñas se remontan a la época romana. Este insecto no dejó escapatoria, los productores de Coñac



vieron desaparecer años y años de trabajo y sacrificios, quedaban sólo las barricas y su contenido, que ha llegado hasta nuestros días aunque en cantidades reducidas, pero suficientes para ser apreciado. Cada botella tiene en la etiqueta una fecha que a menudo es difícil de leer porque está descolorida o cubierta por una capa de polvo y detritus que se unieron al vidrio sólido y resistente de manera inseparable.

Esta fecha se refiere al año en el que el Coñac fue destilado y puesto a añejar en barricas. Dado que durante el siglo XVIII y el siglo XIX no había un marco normativo o pliegos de condiciones del Coñac tan específico como el actual, es

difícil determinar la duración del añejamiento de muchas botellas. En efecto, sólo pocas unidades, como por ejemplo el Coñac Napoleon Reserve 1811, tienen una fecha de embotellamiento, que en este caso es 1903, confirmada incluso por el color intenso del destilado y por el perfil aromático profundo y suave.

Esta suavidad, que envuelve el paladar ya desde el primer sorbo y brinda sensaciones gustativas especiales, se debe al añejamiento prolongado en barricas, a la reducción del grado alcohólico y a la concentración de aromas como consecuencia de la evaporación que produce la “Part des Anges”.

El vidrio representa la “portada de la



obra”, el color y la forma particular muestran el curso evolutivo de la elaboración del vidrio. Los diferentes tonos dependen de la composición química de la arena utilizada y de la temperatura a la cual fue sometida. En algunas botellas también es posible notar una marca imprimida en el vidrio en la base del cuello de la botella, una “N” con encima una corona: esto indica que estos Coñacs estaban destinados a la reserva privada de Napoleón Bonaparte, el cual solía consumirlos en gran cantidad. El acto final es el tapón, el cual representa el sello que entrega estas obras a la historia y que debe ga-

rantizar su supervivencia. Su corcho es un elemento que permite un intercambio reducido con la atmosfera fuera de la botella.

Es sumamente importante para la evolución de numerosos vinos prestigiosos, en el caso de los destilados ya añejados en barricas, una vez que se hayan embotellado no habrá ninguna modificación adicional, a condición de que se conserven de manera adecuada. El único proceso que puede ocurrir nuevamente es la evaporación. Al comparar dos botellas todavía cerradas, 1778 y 1802, aunque no se tenga certeza sobre la fecha de



BEBE CON RESPONSABILIDAD

DRINK RESPONSIBLY

1890



GAMONDI

*De la antigua receta  
de Carlo Gamondi*



VINOS 100% PIAMONTESES

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

f GamondiSpirits



embotellamiento, se nota que la menos antigua, 1802, está sellada simplemente con un tapón de corcho y cápsula, mientras que en la segunda el tapón estaba envuelto por una capa de lacre. Al observar el nivel del líquido que se encuentra en su interior, la primera presenta una cantidad de producto mucho más reducida, aproximadamente  $\frac{1}{4}$  menos del volumen total, en cambio la segunda está llena de manera normal. Esto demuestra que incluso una vez que se haya embotellado, el producto se evapora y se reduce su volumen, debido a la permeabilidad del corcho, que sin embargo se puede

anular aplicando un material sellador, el lacre, que se utilizaba ampliamente en los siglos XVIII y XIX.

La idea de poder realizar en la vida un gesto único, al alcance de pocos, es una sensación que nos atrae a todos. Si se considera que estas botellas, que no tienen paralelo, contienen en su interior de 14 a 20 porciones de destilado, en base al contenido total de la botella, es fácil intuir que un número igual de personas pueda tener el privilegio de probar algo que forma parte de la historia, algo que ya no existe. Esto es lo que inspira los pensamientos de las personas que



visitan el Library Bar y deciden regalarse esta experiencia por lo menos una vez en la vida.

Para conmemorar dignamente este momento el cliente es atendido estrictamente en la mesa para que así pueda admirar el preciado líquido, que se vierte en una copa Snifter de cristal utilizando un Roll'n'Pour Jigger especial. Este específico vertedor permite servir de manera precisa la cantidad de 50 ml de producto directamente en la copa, sin correr el riesgo de que se desperdicie ni una sola gota cuyo valor, en el caso de los destilados más antiguos, es de

unos cientos de libras. El resto forma parte de la experiencia que el destilado brinda a las personas que lo saborean, lentamente, calentado con el calor de la mano, para liberar poco a poco todos sus aromas.

Cada vez que se sirve la última gota de una botella, se tiene la sensación de haber perdido algo extraordinario, que ha dejado una marca indeleble en la persona que ha disfrutado su "espíritu". Pero también en los que se encargaron de ofrecer esta experiencia a través de una atención impecable.

**Giulia Arsellì**

# ADECUADAMENTE ÁCIDO

## Nuevas fórmulas, estrictamente sin alcohol en lugar de limón y lima para cocteles seductores y agrios

DE ALESSANDRO PALANCA

**E**n los últimos tiempos, los productos sin alcohol atraen la atención de los especialistas e ingentes inversiones por parte del sector. Un especial enfoque en la salud, el deseo de productos ecológicos, la búsqueda de nuevos sabores y experiencias de consumo, nunca como ahora se reflejan en el sector de las bebidas sin alcohol y en algunos de sus ingredientes. Un nuevo modo de beber, de todos modos sofisticado, en su búsqueda de naturalidad.

En la coctelería moderna los zumos de fruta son naturales, los azúcares son integrales, las aguas tónicas han inundado el mercado con nuevas aromatizaciones y sin azúcar, en general las sodas lo han hecho con propuestas nuevas y diferentes, la misma agua de bienvenida se presenta con aromas de varios tipos. Los bartenders y todo el sector muestran gran interés por estos ingredientes. Esta concienciación ha dejado entrever la oportunidad de introducir en el mercado productos innovadores.

La más reciente evolución del sector está representada por destilados sin alcohol y preparaciones para hacer cocteles

de nueva generación en los que dan preferencia al factor acidez. Dicho así podría llevar a una interpretación errónea, pero en la práctica se trata de aguas aromáticas destiladas y soluciones que derivan de una combinación de ácidos que se utilizan incluso en las bebidas más complejas y con bebidas alcohólicas. Son productos refinados para ofrecer un impacto multisensorial, excelentes y versátiles para la creación de cocteles, con la nota ácida que se convierte en el elemento distintivo. Los componentes se elaboran por separado, lo cual permite tratar cada fracción de manera diferente para realzar el sabor final. Al final de la elaboración, todos los elementos se unen originando un producto sin alcohol, pero al mismo tiempo exaltador.

Supasawa, distribuido por Ghilardi Selezioni y Fluère, distribuido por Pallini, son dos productos que acaban de llegar al mercado italiano. Encontrar la fórmula ácida ideal puede llevar mucho tiempo y experiencia, pruebas y elaboraciones de cítricos perecederos, de calidad variable debido a su carácter natural y con costes a menudo elevados. Por todos estos moti-



vos, numerosos bartenders han buscado una independencia fiable de las materias primas. Para los bares con un volumen de ventas elevado representa una significativa forma de ahorro en términos de dinero, espacio, conservación, transporte, así como de consistencia de la bebida. En efecto, los zumos de cítricos dependen notoriamente de muchos factores volátiles: el momento en que se exprimen, el nivel de madurez de la fruta, la conservación del zumo. Por supuesto, no estamos diciendo que ya no se deben utilizar cítricos cuya naturalidad es insustituible, pero seguramente, en muchos contextos estos productos representan una ayuda importante.

Supasawa, (se pronuncia super sour), es una mezcla ácida de calidad excelente ideada para facilitar la creación de cocteles. Una preparación intrigante considerada “la alternativa al limón y a la lima” cuando se trata de cocteles. Es fiable, estable, económica, sostenible con una



larga duración y pH 1.95. Supasawa es el resultado minucioso obtenido del agua destilada combinada con cinco tipos diferentes de ácidos para simular la acidez de los cítricos, equilibrado con una pizca de azúcar y sal. El agua destilada se purifica mediante destilación para eliminar impurezas causadas por la presencia de sales inorgánicas y sustancias orgánicas. Ideal para cocteles clarificados, creación de cocteles en “pre-batch”, ponches y



principalmente todas las bebidas con base ácida como Daiquiri y Margarita.

Supasawa permite crear cocteles ácidos manteniendo la claridad de la bebida y puede conservarse tranquilamente a la temperatura ambiente por más de un año.

Supasawa se originó en Bélgica, es una preparación para hacer cocteles muy ácida con un pH constante 1,95 y cero alcohol. La mezcla de cinco ácidos de Supasawa está compuesta por el ácido cítrico, sin duda el más conocido de todos los ácidos. Es un ácido orgánico que se encuentra de manera natural en concen-

traciones elevadas en limones y limas. El ácido málico proporciona un ácido de tipo más dulce, agradable y refrescante. Este ácido orgánico se encuentra de manera natural en manzanas, albaricoques, bayas, cerezas, uva, duraznos, peras, ciruelas y membrillos. El ácido tartárico es otro ácido orgánico que se encuentra de manera natural en uva, bananas, pomelos y tamarindos. Añade un toque salado y una astringencia adicional. El ácido succínico es un ácido orgánico que se utiliza principalmente como regulador de la acidez y potenciador del sabor añadiendo



un toque de umami. El ácido fosfórico es un ácido inorgánico débil responsable del sabor agrio y picante por ejemplo de mermeladas, colas y limonadas. Supasawa es producido por DeLuxe Distillery, fundada en 2014 y al principio creada como empresa productora de Gin.

En el dinámico mundo de las nuevas categorías de bebidas, Fluère es un “espiritu no alcohólico”. Una obra de arte realizada con las mismas técnicas de destilación utilizadas para las bebidas alcohólicas. Las tres referencias del Fluère se realizan con ingredientes y productos botánicos que proporcionan un sabor complejo pero equilibrado. Fluère permite realizar bebidas con bajo contenido alcohólico o sin alcohol que se caracterizan por una potenciación al máximo del sabor.

Este tipo de productos se originó en la época del expansionismo de la Roma antigua, cuando el imperio se extendía de Escocia a Irán, de Alemania a Egipto. Para mantener las legiones en condiciones adecuadas para viajar y combatir, los romanos experimentaron hierbas, especias y plantas procedentes de los países que dominaban. Para tener una buena condición corporal los romanos confiaban en



los efectos desinfectantes de la lavanda. El enebro alejaba los espíritus malignos, pero también se consideraba positivo para los riñones y la vejiga. El cilantro tenía un efecto positivo para el intestino.

En el Fluère Original se encuentran muchos botánicos de todo el mundo. Como las semillas de cilantro de Casablanca, la melaza de caña de azúcar de la República Dominicana, las mejores bayas de enebro de las altas cumbres del Himalaya, la lavanda de Provenza y la cáscara de limón mediterráneo. Para lograr los mejores resultados de cada rama, hoja y baya, todos los vegetales, las especias y la



**PALLINI**  
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY





fruta se destilan individualmente mediante la llamada destilación hydrosteam. Se prescinde del proceso de fermentación, por consiguiente falta el alcohol cuyo porcentaje máximo no es superior al 0,1%. De la masa macerada y destilada de los botánicos se obtienen los aceites esenciales derivados que aseguran el sabor y el regusto único del Fluère Original. Enebro y cítricos proporcionan al olfato un carácter brillante y fresco mientras que la lavanda y el cilantro añaden una nota herbácea y perfumada.

Fluère Spiced Can Dark Roast es complejo y con gran carácter. Sorprendentes toques de café tostado oscuro, cacao, regaliz, habas de tonka y caramelo toffee, en melaza de puro azúcar de caña. Un perfil bien equilibrado y complejo para crear bebidas seductoras.

Fluère Raspberry representa una explosión de botánicos que proporcionan un sabor complejo y equilibrado, combinado

con frambuesas frescas destiladas, al olfato se percibe un olor fresco, suave y ligero seguido de un regusto intenso. En general, Fluère utiliza los típicos botánicos del Gin que aseguran una gran frescura.

Fluère es levemente opaco. Esto se debe a la reacción de las biomoléculas denominadas terpenos al destilar juntos enebro y limón. Esta opacidad desaparece cuando el producto se mezcla con alcohol, permanece cuando se combina sólo con agua.

Destilar alcohol reduce los riesgos de contaminación que aumentan cuando los productos no tienen alcohol. Por este motivo Fluère garantiza una estabilidad de 18 meses, de 16 semanas una vez que se haya abierto la botella. Como ya dijimos el mes pasado, en 2020 se espera un crecimiento continuo de estas categorías de productos. El interés no falta.

**Alessandro Palanca**

# CORAZÓN SALVAJE

## Hébridas, Órcadas, Skye y Shetland: el indómito orgullo de las islas para obtener los mejores Gins escoceses

DE ALESSANDRO PALANCA

**E**scollos en medio del mar. Numerosos pedazos de tierra habitados por pueblos de origen sumamente antiguo y orgulloso, a menudo rebeldes e indómitos, en el pasado fueron navegantes, exploradores, traficantes y destiladores ilegales. Gente forjada por los vientos fríos del norte, que comparte con la naturaleza todos los recursos posibles para aprovecharlos y beneficiarse de su uso. Entre sus antepasados se encuentran los intrépidos vikingos y las poblaciones de origen nórdico antiguo. Gente poco fiable en esa época, pero cuyos descendientes actuales no dudarían en brindarle la máxima hospitalidad posible.

Hébridas Interiores y Exteriores, Órca-

das, Skye, hasta el extremo norte de las islas Shetland, poco pobladas, a veces extremas, pero cuyos nombres son conocidos por los aficionados al Whisky de todo el mundo. Estamos hablando de esto. En esos pequeños escollos perdidos en un mar frío y azotados por un viento implacable, el hombre y la naturaleza han realizado algunos de los espíritus más famosos del mundo.

La destilación es la actividad primaria de estas islas en las que nació la idea de granja-destilería que va mucho más allá del aspecto económico. Alrededor de las destilerías de las islas se desarrollaron comunidades y proyectos sociales. La nueva moda del Gin no podía pasar inadvertida entre estos orgullosos escoceses que son los inventores del Gin.

Es en Escocia que se produce un gran número de Gins, es de Escocia que llegan las producciones artesanales que se distinguen en el mercado y aún, es de estas islas escocesas que llegan algunos de los Gins que más se caracterizan por el territorio. Son Gins intensos, influenciados por los vientos marinos y por la extraordinaria geología del terreno, con botánicos



che sólo unos genios destiladores podían descubrir. Aquí hablamos de los Gins de las islas escocesas desconocidos por la mayoría en Italia. Son todos productos que tienen una historia que contar. La de navegantes intrépidos, de naturaleza intacta y de lugares donde se puede dejar el corazón.

## THE BOTANIST- ISLE OF ISLAY

Producido por la Destilería Bruichladdich en la isla escocesa de Islay, The Botanist se obtiene mediante un antiguo alambique de cobre que no se ha dejado decaer a lo largo del tiempo y cariñosamente llamado "Ugly Betty". The Botanist es uno de los Gins más puros y complejos que se encuentran en el mercado. Su cuerpo aromático está compuesto por 22 botánicos, muchos recogidos a mano en la isla. El resultado es un Gin que sorprende los sentidos, natural, silvestre, con una estructura compleja que relata un viaje en la naturaleza de la isla. Al olfato se percibe una explosión de aromas: mentol, enebro, cilantro, con un fondo de anís y cítricos, miel y flores de la Bahía de Machir, menta silvestre. La maceración se efectúa con una base alcohólica compuesta por un destilado de trigo a 96°, luego diluido con agua de manantial local hasta 56°. Los botánicos se dejan macerar durante 12 horas. La destilación dura aproximadamente 10 horas durante la cual el vapor de alcohol pasa por la cámara de infusión que contiene los botánicos.

Olfato: se percibe como un fresco buqué de hierbas, enebro y cítricos dulces. Un sólo instante de espera y las notas dulces, especiadas y terrosas de la cassia y del cilantro darán paso a la complejidad de los 22 botánicos de Islay. El perfume de los botánicos aumentará gradualmente, liberando los aromas silvestres de menta, tomillo, tormenta suave, retama y manzanilla.

Paladar: rico y suave, fresco al principio, luego calienta todo el paladar, tiene un sabor lleno con una frescura de cítricos. El equilibrio y la complejidad son distintivos, con notas dulces y terrosas que se combinan con notas delicadas florales y herbáceas. Cada sorbo revela niveles más profundos y combinaciones más complejas de sabores delicados. Final suave y equilibrado. ABV 46%





## KIRKJUVAGR GIN- ORKNEY ISLANDS

En julio de 2018, en la zona costera de Kirkwall, la antigua capital de las islas Órcadas, la pareja local formada por Stephen y Aly Kemp inauguró Orkney Distilling la cual incluye un centro de visitantes. Su aventura empresarial comenzó en 2016 cuando decidieron combinar su pasión por el Gin con el orgulloso espíritu isleño. Un año después de la apertura, Orkney Distilling recibió el reconocimiento “5 Star Visitor Attraction” por parte del The Scottish Tourist Board. La producción de Orkney Distilling incluye varios Gins hechos a mano y ganadores de numerosos premios, se presentan con un carácter moderno, dado por los botánicos utilizados, pero se inspiran en las intrépidas tradiciones y el origen vikingo de las islas.

Actualmente la destilería produce cinco Gins, cuatro de los cuales son expresiones distintas de Kirkjuvagr. Estos Gins de las islas Órcadas se caracterizan por presentar botánicos locales entre los cuales se encuentra una variedad particular de Angélica noruega no autóctona pero que se estableció en estas islas. Para el Kirkjuvagr Orkney Gin (se pronuncia kirk-u-vaar) la inspiración nació del descubrimiento de una leyenda local que hablaba de una variedad de Angélica que antiguos pueblos noruegos



habían llevado a las islas. Esta Angélica, Archangelica, sigue creciendo espontáneamente, en estado silvestre. En el cuerpo botánico del Kirkjuvagr Orkney Gin encontramos otros botánicos locales como Rosa rugosa, Rosa pimpinellifolia y Borraja. No falta la cebada local de Orkney. Todos los botánicos se cultivaron y seleccionaron en colaboración con el Instituto de Agronomía de la Universidad de las Highlands y las Islas, en su sede con una vista espléndida sobre la bahía de Kirkwall. Ahora, después de dos años de desarrollo, Orkney Distilling es capaz de cultivar las especies en su jardín botánico. Se puso especial cuidado incluso en el diseño y el embalaje. En las etiquetas aparece un motivo de olas repetidas. Simboliza las tradiciones marítimas de la isla y el espíritu de exploración de sus habitantes, isleños y tradicionalistas con una larga historia a sus espaldas, pero nunca inmóviles.

En todas las botellas aparece el Vegvísir (se pronuncia vegg-vee-seer) que representa el símbolo de la marca. Es el nombre de la antigua brújula vikinga que se creía tuviese poderes mágicos para permitir que los navegantes pudiesen volver indemnes a sus hogares, hacia el norte. Hacia ese norte que acoge las Órcadas y su Gin.

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



DRINK RESPONSIBLY

### **Kirkjuvagr London Dry Gin**

**Olfato:** fresca brisa marina con una dulzura que evoca el sorbete de limón y pino.

**Paladar y final:** inicia cálido y sigue con notas de especias dulces, final floral, suave y prolongado. ABV: 43%.

**Ark-Angell Storm Strenght Gin** utiliza los mismos botánicos que para Kirkjuvagr, pero el grado alcohólico es más elevado. En efecto se embotella con contenido alcohólico Navy Strength, 57% ABV. Ark-Angell mantiene la personalidad de Kirkjuvagr con una intensidad global mucho mayor, que se percibe al máximo en el final. En este Gin se pone de relieve la nota liberada por la Archangelica, que en la actualidad sigue creciendo en las Órcadas en la isla de Westray, conocida también como la “Venus de las Órcadas”.

**Harpa London Dry Gin** (41% ABV), adopta el nombre del primer mes del verano en noruego, que junto con la primavera representaba un periodo del año muy importante para los antepasados vikingos. Harpa es el Gin más suave, con intensas notas de cítricos, un poco más dulce y suave de la destilería de las Órcadas. El cuerpo botánico contiene más bayas de enebro y de aronia, la preferida de los vikingos, y se duplica el contenido de cáscara de naranja y limón.

**Aurora London Dry Gin** (ABV 42%) se inspiró en la aurora boreal o northern lights, el espectáculo impresionante que marca el final de los largos días veraniegos y el inicio de las interminables y oscuras noches invernales de la isla. Es el periodo en el que la gente se reúne en el hogar para compartir historias y compañía frente al fuego de turba, contemplando el cielo del norte con conmoción. Canela, nuez moscada, clavo proporcionan notas cálidas especiadas, los granos de pimienta rosada y negra caracterizan el final efervescente.

Beyla Old Tom Gin (ABV 40%) es el más reciente de Orkney Distilling. En la mitología nórdica, Beyla era la diosa de las abejas con una fuerte conexión con la tierra, a la cual se brinda homenaje con este Gin. Beyla es el Kirkjuvagr endulzado con miel producido por las abejas locales. Las frambuesas escocesas frescas proporcionan el sabor afrutado y el delicado color, todo equilibrado con la dulzura de la miel isleña.





#### PRODUCTORES

EN LA PARTE  
INFERIOR,  
ALASDAIR DAY  
Y SCOT BILL  
DOBBIE.



## ISLE OF RAASAY GIN

Raasay es una de las islas Hébridas Interiores, frente a la costa occidental de Escocia. Desde Sconser, costa occidental de Skye, es posible alcanzarla con un breve viaje en ferry de 25 minutos. Este rincón del mundo es famoso por su natural belleza, paisajes exagerados, geología particular y uno de los ecosistemas escoceses más increíblemente diversos. Con una rica historia homenajeada por el poeta gaélico Sorley MacLean, Raasay es conocida por haber sido históricamente un importante centro de la destilación ilegal.

Isle of Raasay Distillery fue fundada por Alasdair Day y Scot Bill Dobbie e inaugurada en septiembre de 2017. La destilería es muy importante para la economía de la isla, en ella trabaja más del 10% de la población local isleña, produce aproximadamente 188.000 litros de espíritu, cuenta con un centro de visitantes e instalaciones hoteleras.

Isle Of Raasay Gin es el primer espíritu legal en la historia de la isla. Sus botánicos, (ruibarbo, cáscara de naranja y limón, cilantro, angélica, regaliz, raíz de iris, pimienta de Java y enebro local), se unen en una base alcohólica obtenida de una triple destilación.

Olfato: fresco y aromático, enebro, cítricos y un toque de ruibarbo.

Paladar: seco, equilibrado, notas especiadas de enebro y cítricos, con el calor del ruibarbo. Final fresco y gustoso. ABV 46%





## REEL ORIGINAL GIN- SHETLAND ISLANDS

Reel Gin se presenta en varias formas. “Original” fue el primer producto destilado por Saxa Vord Distillery, ubicada en una ex base de la RAF de Unst, la isla más despoblada y situada más al norte de las islas Shetland. Original fue presentado en octubre de 2014, tiene un cuerpo botánico en el cual la menta es el componente principal. La menta utilizada se cultiva en la isla. Los botánicos de Original son nueve, entre los cuales canela, cilantro y cítricos que se equilibran perfectamente con la frescura de la menta.

**Notas de degustación:** al paladar se caracteriza inicialmente por enebro, especias mixtas, dulzura con un sabor de cítricos, un final refrescante de menta. En su conjunto se presenta con una identidad seca. ABV 43%

**Reel Ocean Sent London Dry Gin** representa un homenaje a la historia marítima de las islas Shetland y a sus habitantes. Ocean Sent es una evolución de Original, fue lanzado en octubre de 2015 con ABV 49%. El equipo de la destilería está capacitado para recoger una particular alga marina que caracteriza el cuerpo botánico de Ocean Sent Gin, brindándole un sabor único. Se trata del bladder wrack, conocido como Sargazo vejigoso. Es un alga que se encuentra en las costas del mar del Norte, en el mar Báltico occidental y en los océanos Atlántico y Pacífico. Este Gin también contiene nueve productos botánicos y tiene un carácter sumamente suave y cálido. La nota distintiva del alga no contrasta con el alma caracterizada por los cítricos y el enebro del destilado.

**Reel Simmer Gin** es un espíritu aromático, fresco, refrescante, creado para celebrar el Simmer Dim, el fenómeno del crepúsculo veraniego en las islas Shetland. Fue lanzado con motivo del World Gin Day en junio de 2016. Esta receta está compuesta por ocho botánicos entre los cuales cáscara de naranja, comino, enebro y regaliz que aseguran un cuerpo bastante suave y duradero. ABV49%

**Reel Filska Gin** se embotella con ABV 40%. Se trata de un lanzamiento especial realizado en un pequeño alambique de 100 l. El dialecto local tiene su origen en idiomas nórdicos y escocés, Filska significa elevado, vivaz, términos que representan la personalidad de este





espíritu caracterizado por la cáscara de pomelo rosado que proporciona una nota distintiva, junto con enebro, cilantro, canela, raíz de angélica e iris y almendra. Los botánicos se dejan en infusión la noche antes de la destilación. Un Gin de cítricos, equilibrado perfectamente con ocho elementos botánicos. Los aromas de la cáscara de pomelo rosado se combinan bien con la canela y la raíz de iris.

**Reel Wild Fire** es un London Dry Gin creado para celebrar el octavo y más reciente libro de la serie “Shetland” de la autora de libros de gran éxito Ann Cleeves. Un London Dry bien equilibrado cuyo sabor inicia delicadamente para crecer con una sensación de calor. Notas de canela y naranja que permanecen en el paladar, final especiado. Entre sus botánicos se encuentran chile rojo seco y acedera cultivada a nivel local. ABV40%

**Reel Up Helly Aa Gin** es una edición limitada para celebrar la cultura vikinga de las islas Shetland. Todos los años las islas celebran el rito de origen vikingo conocido como “Festival of Fire” (Festival del Fuego). Este Gin se añeja durante por lo menos 75 días en una barrica seleccionada. Luego se embotella como Navy Strength a 57°. Tiene un color heno. Al olfato se perciben enebro y cítricos seguidos por una hermosa dulzura de barricas. Al paladar notas de Sherry, cítricos dulces y sabores costeros. La dulzura del Sherry se equilibra con los taninos de la barrica. Sabor seco y limpio en el final.

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*Gin Crocodile  
Del Professore*

GIN TONIC

- 4 cl Crocodile Gin
- 15/16 cl tonic water
- 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



*Refined hand crafted products  
based on a strong tie to the land,  
only natural ingredients  
and traditional classic recipes.*

*Tradition, terroir, people*

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

BEVER EN FORMA RESPONSABILE

## MISTY ISLE GIN - ISLE OF SKYE

Thomas y Alistair Wilson (en la fotografía a la derecha) crecieron en Skye y realizaron su sueño: crear la primera destilería de Gin en la isla de Skye. Alistair, el más joven tiene experiencia en el sector de la hospitalidad y fue gerente en varios bares y restaurantes de Glasgow. Thomas fue un constructor local y trabajó para el Consejo de las Highland y las Islas, prestó servicio en el Regimiento de Paracaidistas y también es bombero. Al crear el Gin Misty Isle se inspiraron en el paisaje local, en particular en la Cordillera de Cuillin. Misty Isle fue presentado en febrero de 2017. El Gin representa una producción local de Portree utilizando las aguas cristalinas de las fuentes del Storr Loch a pocos kilómetros de distancia de la destilería. Siguen siendo los únicos que producen Gin en Skye. En la botella se pueden ver los elementos de Skye, el paisaje montañoso y los mares turbulentos. El diseño de la etiqueta es una representación precisa de la Cordillera Cuillin y tiene numerosos acabados entre los cuales una lámina de cobre que simboliza los alambiques de cobre. Cada botella de Misty Isle Gin es única y diferente. Durante la producción de cada botella, el proceso comprende una pequeña imperfección en la parte superior, una imperfección voluntaria, siempre diferente y única, que se forma al enfriarse el vidrio.

La destilería, totalmente independiente, cuenta con 4 alambiques. El enebro local se cosecha y se destila lentamente en los tradicionales alambiques de cobre que funcionan con gas durante aproximadamente 8 horas. Comprende en total 11 botánicos: enebro, cilantro, pimienta malagueta, raíz de angélica, raíz de iris, raíz de regaliz, pimienta negra, cáscara de limón, hierba luisa de limón, corteza de cassia y otro que es alto secreto y que proviene sólo de la isla de Skye. Todo esto ofrece un Gin en el cual la nota de enebro es marcada, no demasiado floral con matices terrosos y un toque de especia, delicados sabores de cítricos con un regusto refrescante. Se aconseja con cáscara de naranja. ABV41,5%. Otro producto de la Isle of Skye Distillery es Tommy's Gin, un lanzamiento especial dedicado a la memoria de Tommy Wilson, padre de los fundadores de la destilería, que sirvió en el Ejército inglés durante la crisis de Suez. Los botánicos incluyen: semillas de amapola, enebro, cilantro, raíz de regaliz, naranja dulce. Características principales: dulzura de la amapola con una ligera nota de regaliz, acidez de arándanos rojos en el medio con un toque de naranja dulce para dejar un sabor equilibrado de cítricos. Por cada botella de Tommy's Gin vendida, se efectuará una donación a asociaciones de beneficencia militares locales. ABV45%





**PERSONAJES**

ARRIBA, DESDE LA IZQUIERDA ANDERSON BURR BAKEWELL JUNTO CON EL PRÍNCIPE CARLOS DE INGLATERRA. EN LA FOTOGRAFÍA EN LA PARTE SUPERIOR, LEWIS MACKENZIE CON EL ALGA KELP DE AZÚCAR.



**ISLE OF HARRIS GIN**

Harris es la parte meridional de la isla de Lewis y Harris, la más grande del archipiélago de las Hébridas Exteriores. La destilería de Harris nació gracias a la inspiración que tuvo Anderson 'Burr' Bakewell, el cual pensaba que el espíritu insólito y huidizo de esta isla se pudiese capturar en una botella y compartir con el mundo. Anderson estaba muy impresionado al ver que muchos jóvenes dejaban la isla lo cual provocó que la comunidad local se redujera a la mitad en los últimos cincuenta años. Construyó la destilería para contribuir a detener la ola migratoria. Fueron necesarios siete años para que, con un grupo de socios, pudiera realizar su sueño. El 24 de septiembre de 2015 la Isle Of Harris Distillery se volvió realidad. Ese día se organizó una gran fiesta. Tres generaciones de "Hearaich", la palabra gaélica para denominar la gente de Harris, se reunieron en la destilería para encender el primer fuego de turba y esperar la salida del primer espíritu. La destilería comenzó su actividad con 10 personas y la ambición de duplicar este número en los cinco años siguientes. Hoy emplea casi 40 trabajadores permanentes, un número sumamente significativo en una isla con menos de 2.000 habitantes. Cada gota de Isle Of Harris Gin se produce con un pequeño alambique de cobre para Gin en el diminuto pueblo de Tarbert. El alambique es llamado "The Dottach" en homenaje a una mujer local recordada con cariño por sus paisanos. Para realizar este Gin se utilizan nueve ingredientes en total. El botánico distintivo del alma marítima de este Gin es el alga kelp de azúcar, que se recoge de modo sostenible en los bosques submarinos de la isla y luego se seca. En este trabajo colabora Lewis Mackenzie, buzo local experto de algas. La kelp de azúcar no se recoge durante los meses que tienen una "r" para permitir la reproducción de la planta. El espíritu se suaviza gracias a las aguas frescas y con bajo contenido de minerales que fluyen en la cercana fuente de Abhainn Cnoc a 'Charrain.

Isle Of Harris Gin se embotella y etiqueta manualmente en la destilería y se cierra con un tapón de corcho natural. El embalaje de Isle of Harris Gin evoca las tradiciones marítimas de la isla y en éste se indican las coordenadas geográficas de la destilería. El gin-tonic con Isle Of Harris Gin se aconseja con pomelo rosado. ABV45%.

**Alessandro Palanca**

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE



*Negroni Del Professore*

- 4 cl di Vermouth Rosso Del Professore,
- 2 cl Bitter Del Professore,
- 2 cl Gin Monsieur,
- ice-cold soda at taste.

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

*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it



# LA CUNA DEL RON

## Viaje a Mount Gay donde agua, levadura y melaza fermentan creando la perfección

DE FABIO BACCHI

**P**layas blancas, deslumbrantes y bañadas por el sol, aguas de color zafiro y esmeralda, paisajes exuberantes, clima perfecto durante todo el año, el Ron. Bienvenidos a Barbados, la cuna del Ron que aquí representa un elemento significativo e histórico de la cultura local. El origen del nombre "Barbados" es bastante controvertido. Se debe atribuir seguramente a los portugueses o a los españoles que surcaban los mares hacia Sudamérica. Sin embargo, parece que el nombre de esta isla de las Antillas haya sido acuñado en 1536 por el explorador portugués Pedro A. Campos que llamó la

isla Os Barbados (los barbudos), inspirándose probablemente en los árboles ficus locales con largas raíces aéreas que parecían "barbas".

Barbados tiene en su gran mayoría una población negra que descende de los antiguos africanos deportados como esclavos a las plantaciones de caña de azúcar, conocidos a nivel coloquial como "bajan", término que indica también el idioma criollo local. La principal fuente de la economía de la isla es el turismo.

La historia del Ron comenzó en Mount Gay en 1703, fecha correspondiente al origen más antiguo de una destilería de Ron.

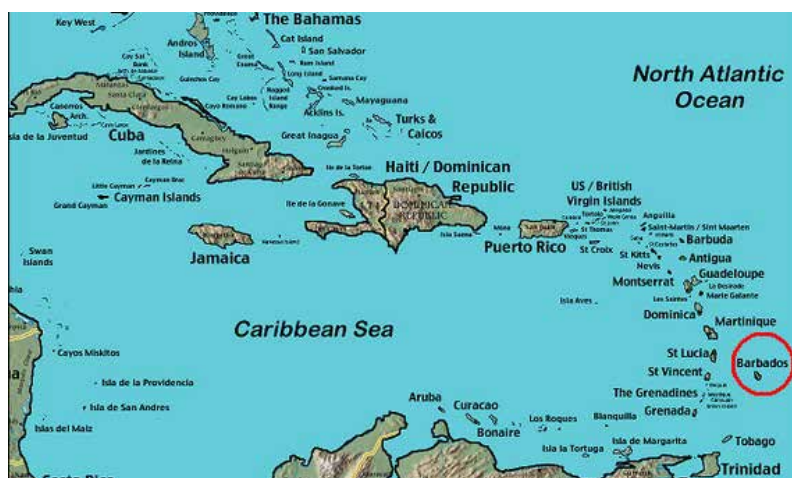




Aquí los alambiques funcionan de manera ininterrumpida desde hace más de 300 años y no tienen intención de dejar de hacerlo. Gota tras gota, pasado, presente y futuro de esta isla se condensan en un líquido que nace de las ricas plantaciones de caña de azúcar, para añejarse en las barricas que llenan las bodegas de Mount Gay. El proceso de refinado de la caña de azúcar que luego se transforma en melaza fermentada y destilada representa más que una tradición, es el ingrediente más esencial de Barbados.

La historia de Barbados se encuentra en las botellas de Mount Gay, un legado anunciado. Nos invitaron a un viaje al que participaron algunos periodistas europeos para tener un conocimiento directo de esta realidad.

El marco de esta antigua historia comienza en el distrito de Santa Lucía en Barbados. Julie Padovani, un nombre muy



conocido en el sector licorero mundial, responsable de la comunicación de Mount Gay, y Chesterfield Browne, embajador de la marca a nivel mundial, fueron las guías perfectas para sumergirse en el mundo Mount Gay dirigido en la actualidad por el director ejecutivo Raphael Grisoni.

A principios del siglo XVIII, William Sandiford reunió algunas pequeñas plantaciones en un único campo con el nom-



**DESTILADOS**

EN ESTA PÁGINA ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DE LA DESTILERÍA MOUNT GAY.

bre de Mount Gilboa. En 1747 vendió la propiedad a John Sober. La familia Sober solicitó una colaboración a Sir John Gay Alleine, descendiente de cuarta generación de Barbados, para dirigir la destilería. Las innovaciones y los éxitos comerciales obtenidos por John Gay fueron sumamen-

te importantes. Cuando John Gay Alleyne falleció, los Sober decidieron dedicar la propiedad a su memoria. Puesto que un Mount Alleyne ya existía, fue elegido Mount Gay, un nombre que todo el mundo del Ron conocería en los siglos sucesivos.

En Barbados es como si todos los elementos naturales: el sol, el agua, la caña de azúcar y las levaduras autóctonas, hubiesen anudado una alianza con el hombre. Tres ingredientes esenciales; agua, levadura, melaza, tres fases; fermentación, destilación, añejamiento y mezcla. Para lograr la perfección no hay cabida para errores. Las tinajas que contienen melaza y agua se guardan en la sede de Santa Lucía. Se dejan puertas y ventanas abiertas y las levaduras naturales convierten los azúcares en alcohol, realizan su trabajo siguiendo el curso de la naturaleza. En un tiempo lejano había muchas azucareras locales activas. Una de éstas, en las que se está realizando una operación de conservación, aún es visible entre las plantaciones de Mount Gay.



Al llegar a la colina de la sede de producción se atraviesan ondulados campos de caña de azúcar, el oro de Barbados. De estas cañas se obtiene una melaza característica con complejas notas de moca, almendra dulce, banana madura y vainilla. Luego se puede ver una pequeña construcción de madera. En su interior se encuentra un pozo perforado por primera

vez por los fundadores en 1703. De aquí se extrae el agua para el Mount Gay Rum.

El agua de Barbados es probablemente la más pura del Caribe. Esto gracias a la geología específica de la isla compuesta por sedimentaciones de coral milenarias que la filtran volviéndola pura como el agua de alta montaña. La fermentación comprende dos fases. La primera, espon-



tánea, al aire libre, expone la melaza y el agua a la atmosfera de Barbados y a las levaduras que se encuentran en ésta. La segunda, controlada, consiste en el uso de levaduras cultivadas, seleccionadas y desarrolladas en la destilería.

El arte del productor de Ron florece durante el proceso de destilación. Durante esta fase, secretos transmitidos de generación en generación se materializan en forma de vapor alcohólico que se condensa en los alambiques de cobre. En Mount Gay utilizan el alambique de cobre tradicional y la columna. El primero brinda aromas y sabores intensos con la doble destilación. La columna ofrece un espíritu de sabor y carácter marcadamente suave. Ambos se añejan y mezclan.



En Mount Gay, el maestro mezclador es una figura casi sagrada. Sólo cuatro personas fueron decoradas con este título en los últimos 40 años. Hoy es el turno de Trudiann Branker, la primera mujer, que en los últimos cinco años ha trabajado al lado del exmaestro mezclador Allen Smith. Durante el añejamiento, la evaporación del Ron (Angel's Share) puede llegar hasta el 12%. ¡En vez de Angel's Share se debería hablar de Devil's Share! Ahora, Trudiann está trabajando en experimentos de añejamiento en diferentes tipos de barricas.

La de Mount Gay es una historia de personas que dedicaron su vida al Ron, con la obsesión de transmitir su sabiduría a los que vendrán. Porque la historia de Mount Gay merece ser relatada. Hoy la marca es de propiedad del grupo Remy-Cointreau, en Italia es distribuida por Molinari. Si visitan Barbados no olviden probar el Barbados Rum Punch y el Bajan Painkiller, o simplemente el Mount Gay Rum en los tantos bares de ron que se encuentran en la isla.

**Fabio Bacchi**

**EXPERTOS**  
AQUÍ ARRIBA Y  
EN LA  
FOTOGRAFÍA A  
LA DERECHA  
TRUDIANN  
BRANKER.





## MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall\_US

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



### **MOUNT GAY XO**

Una preciada mezcla de refinados espíritus destilados en columna y alambiques tradicionales, añejados entre 8 y 15 años en barricas ex American Whisky y ex Bourbon. Al olfato se percibe una explosión de fruta, especialmente banana. Muy equilibrado con sucesivas notas de especias, vainilla y pan tostado. Al paladar es rico, cálido y suave, notas de roble que le brindan cuerpo y elegancia. Su sabor tiene una cautivadora complejidad evolutiva y culmina manteniéndose siempre lleno y suave. Un Ron de gran clase que merece una degustación meditativa y apasionada. Un espíritu rico. 43°



### **1703 MASTER SELECT**

Llamado así, hasta la edición anterior en la etiqueta aparecía 1703 Old Cask Selection. Representa la conmemoración del tiempo y de la destilación de Mount Gay Rum. De este espíritu forman parte las reservas más seleccionadas de la destilería. Un estilo de calidad y carácter coherentes, pero con leves matices de degustación para cada nueva edición, a partir de la primera que fue lanzada en 2009. Se utilizan columna y alambiques tradicionales para este lanzamiento anual limitado de pocos miles de botellas, resultado de la mezcla de las mejores expresiones de Mount Gay (entre 10 y 30 años) seleccionadas por Allen Smith a lo largo del tiempo. Se añeja en barricas ex American Whisky y ex Bourbon intensamente tostadas. Armonía refinada de notas afrutadas, vainilla, banana, madera y café, se percibe gran equilibrio y excepcional plenitud con un final prolongado y refinado. 43°

# GRAZIE

## TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

## AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



# #1

## BEST

SELLING VERMOUTH



# #1

## TOP

TRENDING VERMOUTH

## 2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEBE CON RESPONSABILIDAD



### MOUNT GAY POT STILL RUM

La edición limitada de este año, la segunda de la serie, es la primera realizada por la maestra mezcladora Trudiann Branker, obtenida sólo de Ron destilados en alambiques tradicionales. Destilado y puesto en barricas en 2009 (10 yo) representa el homenaje de Mount Gay al Ron obtenido originalmente por aproximadamente 200 años. Desde 1703 hasta principios del siglo XX, cuando se introdujo una columna de cobre estilo Coffey, Mount Gay utilizó siempre el alambique tradicional. Número limitado de 4.920 botellas, el resultado es un Ron extraordinario que evoca el pasado, probablemente mi preferido durante la degustación en la destilería. El ámbar dorado brilla bajando lentamente en la pared de la copa, del líquido se desprenden en el aire notas de caramelo, moca y ciruela. Una personalidad característica que al paladar se pone de relieve con un carácter inicialmente especiado, al cual siguen fruta madura y seca, chocolate amargo y roble. Excelente acidez, equilibrado, pero inicialmente picante, con un marcado rastro de brisa marina que lo realza caracterizándolo. 46°



### MOUNT GAY BLACK BARREL.

Fue lanzado en 2013, para conmemorar 310 años de actividad de la destilería. Este Ron también se obtiene de espíritus destilados en columna y alambiques tradicionales, añejados en barricas ex American Whisky y ex Bourbon intensamente tostadas. El estilo de este espíritu es robusto y “carnoso” con complejas notas especiadas, madera tostada, seguida por fruta. Distinguimos menta, albaricoque, mango, vainilla, chocolate amargo, tabaco de pipa, cuero y hojas secas, en un fondo que comprende suaves toques ahumados. En la boca se equilibra inmediatamente con el olfato: se destacan vainilla, roble y caramelo, cálido, progresivo con cuerpo medio y final prolongado que evoca la cera de abejas. 43°



# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE  
MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





## TRABAJO ITALIANO

**D**esde hace casi dos siglos, a poca distancia del terreno de caza de Carlos Alberto, a los pies de la colina de Santa Vittoria d'Alba (Cuneo), se yergue la villa Ascenti sobre la llanura del valle del Tanaro. La finca, histórica e importante para la Casa de Saboya, fue primero una bodega y luego la sede de una de las fábricas de Vermut más importantes, tan conocida que el nombre de la aldea "Cinzano" se volvió famoso en todo el mundo.

El maestro embajador de Diageo, Franco Gasparri, participó al proyecto del Villa Ascenti Gin durante la primera fase, que inició en 2017. Cuando lo invitaron a Londres a la sede de Diageo, donde entre otras cosas se encuentran los laboratorios de investigación y desarrollo, Gasparri se sentía algo escéptico. La empresa líder del mercado del Gin, propietaria de marcas como Gordon's, Tanqueray y su versión super premium Tanqueray Ten, sin olvidar Gilbey's y Jin-



zu, ¿cómo iba a creer que podría crear un nuevo Gin hecho en Italia? Sin embargo, al considerar el mercado del Gin en Europa, las tendencias que guían este crecimiento y la rica cartera de Diageo, enseguida quedó claro que existía el espacio para desarrollar un nuevo producto.

El Villa Ascenti Gin se comercializa desde hace pocas semanas, es muy apreciado por los bármanes y ya cuenta con una amplia distribución. La cuna del Villa Ascenti Gin es Santa Vittoria d'Alba, en la provincia de Asti. El equipo de trabajo fue guiado por el director de destilería Lorenzo Rosso. El ingrediente identificativo del producto tiene una fuerte dimen-





sión regional; la uva Moscato DOCG Asti, la más clásica y generalizada variedad de cepa piemontesa de uva blanca que se cosecha de agosto a septiembre y que se utiliza ya en la producción de uno de los vinos más famosos de Italia.

El vínculo con el Moscato es histórico. La actual destilería de Villa Ascenti se encuentra en el interior de las antiguas bodegas de vino del Rey Carlos Alberto, el cual con la ayuda de los hermanos Cinzano había comenzado la producción del vino espumoso (Asti). El alcohol de base que se obtiene del vino Moscato se redestila con enebro en alambiques tipo Frilly que se remontan a la década de 1970. Este espíritu se combina con los destilados de los botánicos individuales.

Las destilaciones de los demás botánicos se efectúan en un alambique diferente, que funciona al vacío y a bajas temperaturas. Algunos botánicos se elaboran frescos, otros secos. Los frescos para proporcionar mayor frescura y notas balsámicas.

Gracias a la combinación Moscato-enebro se creó un perfil aromático interesante e innovador, un fondo suave y aterciopelado que hace que el sorbo sea particularmente agradable y seductor, enriquecido adicionalmente con las notas de cítricos ofrecidas por el limón ligure y la bergamota calabresa. El perfil seco y fresco se caracteriza por botánicos locales como menta, salvia y tomillo. Las notas florales y afrutadas provienen de otros botánicos entre los cuales se

encuentran achillea flor de saúco e higo seco.

El Gin Villa Ascenti representa una etiqueta reservada a las personas que desean encontrar incluso en los destilados una clara autenticidad territorial, un conjunto de perfumes y aromas identificables con una región y con sus tradiciones. Es precisamente esta característica que distingue el Gin Villa Ascenti.

En la copa se presenta absolutamente cristalino y transparente. El perfil olfativo evoca aromas de cítricos, notas de hierbas de montaña, hierbas medicinales, delicados toques especiados y matices balsámicos de enebro. La aromaticidad vegetal intensa a nivel olfativo se disuelve en un sorbo caracterizado por la típica suavidad y elegancia de la uva Moscato, con sus frescas notas florales y los aromas seductores y armoniosos de fruta madura. El final es prolongado y fresco. Un Gin sorprendentemente elegante. Ideal para un Gin Tonic o para un cóctel Martini o bien en un Derby o ¿por qué no? en un Alaska o un Caruso de antigua memoria.

#### NOTAS

**ABV:** 41% lote pequeño

**Vista:** cristalino y brillante

**Olfato:** fresco y herbáceo, con aromas de enebro y cáscara de cítricos, hierbas aromáticas y uva Moscato. El tomillo y la menta son vibrantes y refrescantes al olfato.

**Paladar:** seco y agradable al paladar, armónico y persistente. La uva Moscato cobra vida. El sabor suave y afrutado de este destilado atenúa las notas agrias del enebro. Gin de perfil fresco y seco, caracterizado por hierbas aromáticas y notas balsámicas, aterciopelado gracias a una dulzura que se siente apenas.



# THE TEARS ES UNA DE LAS DIEZ EXCELENCIAS DEL PARAÍSO LLAMADO LA HABANA

Wilson Hernandez, de El del Frente en La Habana, nos cuenta cómo disfrutar de su ciudad natal y de su espíritu autóctono, el Black Tears Dry Spiced, una vez que se pueda volver a viajar fácilmente

DE THEODORA SUTCLIFFE

**W**ilson Hernandez ha sido un bartender por casi diez años y ha administrado el sofisticado bar situado en la azotea del bar-restaurant El del Frente en La Habana desde 2016. Inspira simpatía espontánea y es el referente para periodistas y profesionales del sector de todo el mundo para explorar los bares de La Habana. Aquí comparte sus consejos sobre cómo disfrutar de su ciudad una vez que Cuba se vuelva a abrir al mundo.

**¿Qué bares no podemos perdernos en La Habana?**

«Los bares que no pueden dejar de visitar son O'Reilly 304, frente a mi casa en La Habana Vieja, La Guarida, un enorme

restaurante que fue inaugurado en 1996 y que es la estrella de una famosa película cubana, PaZillo Bar, donde Michael Paz realiza cocteles experimentales sumamente interesantes, El Cocinero, un sitio sorprendente en una zona residencial y FAC (La Fábrica de Arte Cubano), un club y un espacio de arte multimedia».

**¿Dónde van los bartenders cuando terminan su turno?**

«Cuando no trabajan, la mayoría de los bartenders van a sitios como FAC, PaZillo, Habana 309, donde se presentan espectáculos de jazz en vivo o EFE Bar, con música en vivo y un ambiente impactante».

**¿Cuáles son los mejores lugares para oír música en vivo en La Habana?**



«El del Frente, por supuesto, pero PaZi- llo también tiene buenos espectáculos. La azotea del Hotel Inglaterra representa una elección clásica, La Zorra y el Cuervo es un club de jazz muy famoso y en El Jazz Café se lleva a cabo una encantadora fiesta rock 'n' roll los domingos al atardecer».

#### **¿Cuáles son los clubes nocturnos que debemos visitar en La Habana?**

«FAC representa La Habana pura, con energía, pasión y creatividad increíble o visiten también Sangri-La Habana, un espacio elegante con mucha energía».

#### **¿Dónde podemos ir a comer?**

«En La Habana tenemos muchos buenos restaurantes pero mis preferidos son: El del Frente con su comida, cocteles y ambiente excitantes; Otramanera para saborear la cocina cubana moderna; Jama en Aguiar para descubrir la fusión cubana-japonesa y Vistamar, para disfrutar de una comida fresca y exquisita con vista al océano».

#### **¿Cuáles son los mejores lugares para hacerse un tatuaje en La Habana?**

«Los mejores estudios de tatuaje son La Marca Body Art, con un estilo sumamente colorido y ZENit Tattoo, un poco más minimalista con líneas finas y hermosas.



También tenemos muchos excelentes artistas del tatuaje que todavía no tienen su estudio».

#### **¿Dónde podemos ir de compras en La Habana?**

«Clandestina es un colectivo de diseñadores, artistas y creadores que produce moda sostenible y que también vende en



línea. En ZULU se realizan bolsos de cuero muy creativos; Color Café es un bar y boutique con incluso un taller de moda, en el bar hasta se realizan desfiles de moda y en Dador se llevan a cabo artículos de moda y estilo de vida utilizando tejidos naturales».

#### ¿Dónde podemos encontrar ingredientes para hacer cocteles en La Habana?

«Dos de los mejores lugares para encontrar ingredientes naturales son Finca Marta, una cooperativa agrícola y granja orgánica y Agromercado de 19 y B, un mercado de frutas y hortalizas en la Calle 19 y B en

Vedado donde los agricultores venden sus excedentes de producción».

#### ¿Dónde podemos ir a tomar un café en La Habana?

«Para el café, me gusta ir a un pequeño lugar donde se sirve el "brunch" llamado El Cafe en La Habana Vieja. En el mismo vecindario, en Lo de Monik se sirve un excelente desayuno y el lobby del Parque Central Hotel es un lugar muy tranquilo donde se sirve un café excelente».

#### ¿Qué actividades no podemos perdernos en La Habana?

«El Cañonazo es una ceremonia que se lleva a cabo en la fortaleza La Cabaña donde muchachos se visten de soldados a la usanza del siglo XVIII y disparan un cañón en el puerto de La Habana, como solían hacer en el pasado cuando la ciudad cerraba sus puertas contra los invasores. Si se encuentran en la ciudad no se pierdan el Havana World Music Festival y el Eyeife festival de música electrónica y asegúrese de visitar las playas orientales y El Capitolio, el edificio restaurado del capitolio de La Habana».

En este momento, el mundo puede impedirnos de viajar, pero no puede impedirnos de soñar con los buenos tiempos.

#### MEZCLA CON BLACK TEARS—AL ESTILO CUBANO

«Black Tears es diferente porque es el primer ron cubano especiado. Esa unicidad lo hace aún mejor», declara Hernandez. El bajo contenido de azúcar del Black Tears y las ricas notas de café, cacao y ají dulce lo hacen perfecto para preparar una versión del clásico Espresso Martini, afirma Hernandez: a él le encanta el modo en que el sabor del chocolate, del café y del ron se combinan juntos.

**Theodora Sutcliffe**

### LA RECETA

#### DOUBLE BLACK

- 30ml Black Tears
- 30ml Licor de café
- 30ml Café expreso caliente recién hecho
- Chorro Bob´s Chocolate Bitters
- Chocolate en polvo

Coloque todos los ingredientes en una coctelera con abundante hielo. Agite y cuele en una copa para Martini, luego decore con chocolate en polvo.



**LUXARDO®**

**ORIGINALE**  
**SINCE 1821**



**LUXARDO.IT**

**f @ in**

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*

# 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.