

Bartales

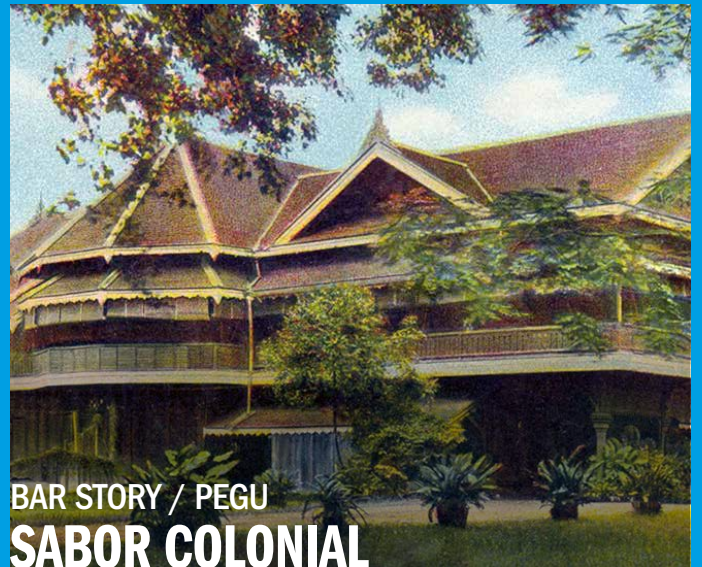
Lo mejor de

N. 18 | SEPTIEMBRE 2020

SUPLEMENTO DE BARTALES



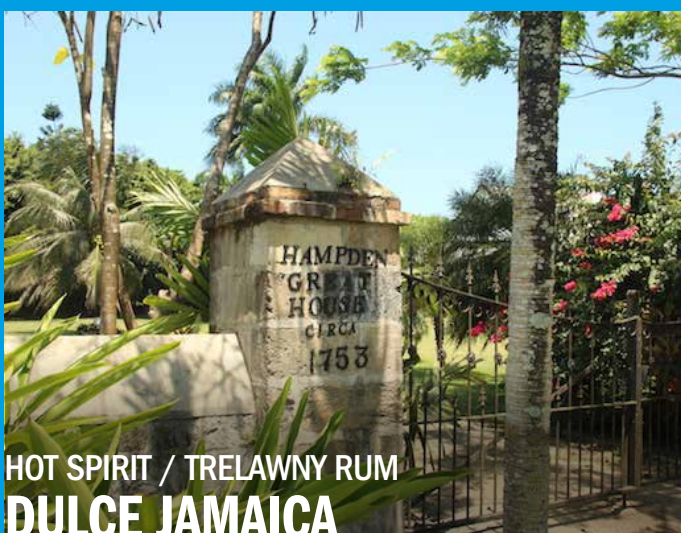
HOT SPIRIT / WHISKY INDIO
MEZCLA DE ULTRAMAR



BAR STORY / PEGU
SABOR COLONIAL



BAR TOUR / BEBER EN EUROPA
VIENTO DEL NORTE



HOT SPIRIT / TRELAWNY RUM
DULCE JAMAICA



ZOOM / THE TEARS TOP TEN
**EL TEARS TEN:
BRISA DE BARCELONA**

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE
MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon



TRABAJO EN EQUIPO

Siete años después de la publicación del primer *BarTales*, la edición china de nuestra revista está en línea desde el 24 de junio. Un gran desafío. El intento de pensar lo que hasta hace unos meses parecía simplemente inconcebible. Un nuevo «hermanito», después de la edición española, de nuestro «Best of Bartales». En retrospectiva, y en vista de lo sucedido, podemos afirmar que hemos ganado en experiencia. A lomos de la larga ola de la crisis. Y, además, esto es algo que se cumple en todos los momentos de dificultad: tratar de convertir el perjuicio en beneficio y la desventaja en oportunidad. Una apuesta, claramente, quizá la búsqueda de un fruto del azar. Y en un momento tan oscuro, además. Pero nos dijimos que, en los momentos importantes, en los de mayor compromiso, debemos sacar lo mejor de nosotros mismos. «Cuando las cosas se ponen difíciles, los duros empiezan a jugar» dijo el genial John Belushi. Es una frase que hizo historia. Nosotros la tomamos prestada, y no queremos ofender su memoria, para el lanzamiento de esta nueva aventura: la edición en mandarín. Hay un poco de tensión, una cierta sensación de vértigo, no podemos negarlo. Pero también es lo que nos da el empuje, el combustible y el deseo de seguir buscando más allá de los límites. El futuro no está escrito, ya hablaremos después del verano. Mientras tanto, buenas vacaciones.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 18 | SEPTIEMBRE 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



MEZCLA DE ULTRAMAR

La cebada dística y el clima de Goa para los licores exóticos. Muy en tendencia

DE FABIO BACCHI

El whisky escocés llegó a la India en el siglo XIX como resultado de la influencia británica. Fue lentamente y con dificultad, ya que muchos lugareños lo etiquetaron como un “veneno extranjero”. El nacimiento del whisky indio local puede atribuirse al británico Richard Dyer, que fundó la destilería de Kasauli en 1820. Dyer importó alambiques y aprovechó la abundante agua de la región. Sin embargo, la producción de alcohol a partir

de cereales se vio obstaculizada por el hecho de que la escasez cíclica de alimentos en la India siempre ha dado lugar a una falta de excedentes de cereales. Incluso hoy en día, la producción de alcohol a partir de cereales sigue siendo sujeto de debate.

Como consecuencia de ello, se utilizaban otros tipos de alcohol, práctica que muchos productores locales mantienen: se añade alcohol de melaza, así que es “Whisky” que contiene solo 10-15 % de



alcohol de cereal. Hubo que esperar hasta los años 80 para que algo cambiara.

La destilería Amrut, como sus competidores, destilaba un fermentado obtenido de una pulpa de cereal y melaza. Fue el entonces presidente de la destilería de Amrut, Neelakanta Jagdale, quien decidió concentrarse en la producción de un verdadero whisky.

En 1982 llegó a un acuerdo con los agricultores indios para el suministro de cebada. A finales de la década, Amrut había producido su primer lote de Whisky single malt. Sin embargo, la demanda interna de Whisky single malt era tan baja que ese primer lote se mezcló con el destilado de caña de azúcar para producir algo más adecuado para el mercado local. Así nació el “MaQintosh Premium Whisky”. Habría que esperar hasta 2004 para que Amrut se convenciera definitivamente y presentara oficialmente un nuevo single malt, el primero en producirse en la India. Amrut



también se convenció de producir single malt por la posibilidad, dado el clima, de envejecer el whisky en una tercera parte del tiempo que el Scotch.

En Amrut debemos reconocer el continuo proceso de innovación, como el famoso “barril espectro”, una mezcla de maderas nuevas de América, Francia y España con las de antiguas barricas de jerez. Pero hoy en día Amrut ya no es la única destilería que se dedica a la producción

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS
AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1
BEST
SELLING VERMOUTH

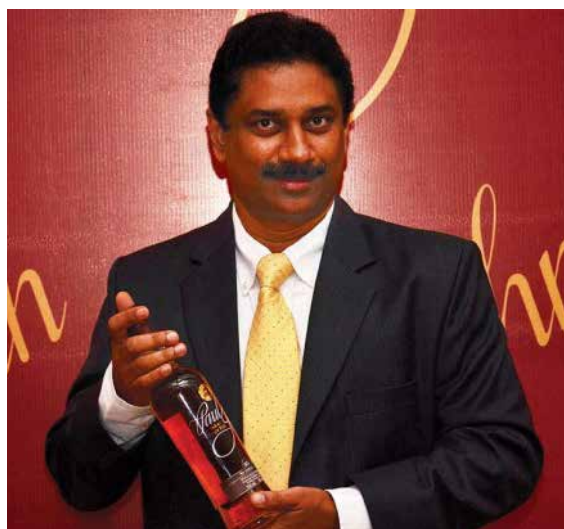


#1
TOP
TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEBE CON RESPONSABILIDAD

AMRUT SINGLE MALT WHISKY



**WHISKY
PAUL JOHN Y LA
ENTRADA DE LA
DESTILERÍA.
PÁGINA
SIGUIENTE:
MICHAEL
D'SOUZA.**

de whisky de calidad en la India. La destilería Paul John, con sede en Goa, lanzó su primer single malt en 2012, adaptando sus procedimientos de malteado y fermentación al clima de la India.

Los whiskies de Amrut y Paul John han ganado numerosos premios en todo el mundo, lo que ha cambiado los prejuicios de los entendidos sobre las variedades de whisky de la India y ha promovido su

entrada oficial en el mercado mundial. No obstante, debido a las controversias comerciales con otras naciones productoras de bebidas espirituosas, la India sigue manteniendo una posición casi de "intruso" en el mercado mundial. Escocia, por ejemplo, reprocha a la India los altísimos impuestos que impone al whisky importado para fomentar el consumo de productos locales. Tanto es así que



PAUL JOHN
ARRIBA: EL
MASTER
DISTILLER
MICHAEL
D'SOUZA.

la asociación de productores escoceses definió esta práctica como un verdadero prohibicionismo comercial. Análogamente, los destiladores indios acusaron a la Unión Europea de erigir sus propias barreras comerciales al prohibir la comercialización de bebidas espirituosas tradicionales de la India a base de melaza como “whisky”.

Vijay Mallya, el magnate indio que compró la marca de whisky escocés “Whyte & Mackay” en 2007 y la mantuvo hasta 2013, definió la política de la UE de etiquetar el whisky indio como “licor de origen indio”, una “imposición inaceptable del imperialismo británico”. Hoy podemos decir que la situación ha cambiado mucho

y que el whisky indio tiene sus admiradores fuera del continente.

Fundada en 1996, John Distilleries pronto se convirtió en una de las principales empresas de bebidas alcohólicas de la India. También en este caso, la intuición de una producción de mayor calidad vino del presidente de la destilería, Paul P. John, un gran fanático del single malt. Tras una minuciosa investigación, se dio cuenta de que en la India se pueden crear single malts de primera calidad utilizando ingredientes autóctonos, como la cebada local. Los conocimientos del master distiller Michael D'souza fueron fundamentales en esta operación.

La cartera del grupo incluye muchas marcas, entre ellas Indian Whisky Original Choice, una de las marcas más vendidas en el popular segmento del whisky indio y uno de los 10 whiskies más vendidos en todo el mundo, con más de 11 millones de cajas de 9 litros al año. La empresa es la cuarta compañía de bebidas alcohólicas más grande del país.

Los single malts de Paul John se lanzaron en el Reino Unido en 2012 y de inmediato despertaron mucho interés entre los amantes del whisky. Tras la llegada de



los premios, hoy la marca está presente en 38 países, incluyendo Italia. En nuestro país, el whisky Paul John llegó gracias a una intuición de Andrea Fofi, fundador del “Roma Whisky Festival”, que lo descubrió en el Paris Whisky Live en 2015.

Hoy en día, Paul John es una marca que orbita en torno a Ghilardi Selezioni. La marca presenta cinco expresiones diferentes y lanza ediciones limitadas ocasionalmente, todos con más del 46 %, no filtrados en frío, sin saborizantes ni aditivos.

Tras una destilación discontinua, el proceso de maduración del whisky Paul John se lleva a cabo casi exclusivamente en barriles ex-Bourbon. Recientemente se han introducido barricas de jerez, pero solo para lanzamientos especiales. La turba, importada de Escocia, es el único ingrediente no local. Se utilizan dos tipos: la turba de Islay, que es fuerte y picante con un acusado aroma medicinal, y la turba de Aberdeen, que es más herbácea y vegetal.

La cebada dística india es especial: la espiga tiene seis filas de grano, la europea tiene dos. Por eso, la cebada india es más rica en proteínas y ácidos grasos que dan lugar a destilados más oleosos que los escoceses.



Otro factor clave es el clima tropical de Goa. Las altas temperaturas hacen que la parte del ángel (angel share) de sus whiskies sea de entre el 8% y el 10% anual, comparado con el 2% o 3% de Escocia.

El ritmo de envejecimiento que aporta el clima local supone que 10 años de envejecimiento tropical equivalen a 25 años de envejecimiento en Escocia. La calidad de estas bebidas espirituosas está confirmada por la atención de famosos seleccionadores y embotelladores independientes como los escoceses Gordon & Macfail y Cadenhead.

Fabio Bacchi

ESTRUCTURAS
FOTO
SUPERIOR:
CENTRO DE
VISITANTES
PAUL JOHN.
ARRIBA: EL
INTERIOR DE LA
DESTILERÍA.



PAUL JOHN BRILLIANCE SINGLE MALT WHISKY

El Brilliance es el whisky single malt insignia de Paul John Distillery. Se produce utilizando 100 % de malta india, sin turba, se destila y se añeja en el clima tropical de Goa en un barril ex-Bourbon. En su Whisky Bible 2017, Jim Murray afirmó "It is impossible not to be impressed" (Es imposible no sentirse impresionado). 94/100

Vista: color dorado.

Olfato: etéreo con notas de azahar, mantequilla dulce, limón y especias.

Paladar: cremoso, afrutado, cálido y envolvente, notas de regaliz y madera tostada.

Final: dulce, caracterizado por el pan tostado caliente.

ABV: 46%



PAUL JOHN EDITED SINGLE MALT WHISKY

"A new Indian Classic... to be precise a World Classic" (Un nuevo clásico indio... para ser precisos, un clásico mundial). Con estas palabras, Jim Murray presenta el single malt de Paul John "Edited" en la Whisky Bible 2017. Paul John "Edited" es ligeramente turbio, usa turba de Islay y Aberdeen que combinadas liberan una asombrosa nota distintiva. NAS.

Vista: matices de ámbar claro y miel con tonos pálidos y rosados. Desarrollo sutil y rápido.

Olfato: la fuerza del alcohol es mitigada por el humo de la turba, notas de piña, cilantro, café, cebada verde, roble carbonizado.

Paladar: complejo sin ser demasiado exigente. Simultáneamente ahumado, especiado y dulce. Semillas de hinojo y cúrcuma, mantequilla salada, caramelo y toffee.

Final: brillante, dulce y ligeramente ahumado, de intensidad y longitud media, culminando con algunas notas de cacao.

ABV: 46 %

PAUL JOHN BOLD SINGLE MALT WHISKY

Single malt con un sabor fuerte y energético, con turba de Aberdeen. "One of the most weighty and chewable Indian Whisky of all times – yet it is not just about the peat" (Uno de los whiskies indios de más cuerpo y masticable que han existido; sin embargo, la turba no lo es todo), Jim Murray Whisky Bible 2017. 95.5/100

Vista: oro brillante, con reflejos de ámbar.

Olfato: la miel emerge inmediatamente, después las especias y la turba.

Paladar: típicamente cremoso, estructurado, especiado y ahumado, un perfecto equilibrio en la nariz. El carácter y la personalidad emergen.

Final: largo, persistente, lujoso.

ABV: 46 %



PAUL JOHN CLASSIC CASK SELECT SINGLE MALT WHISKY

Un embotellado especial, en toda su plenitud, de los mejores barriles ex-Bourbon de whisky sin turba producidos por Paul John, embotellado cask strength. "...Further evidence that Indian Whisky is on the rise" (Confirmación adicional de la creciente popularidad del whisky indio), Jim Murray, Whisky Bible 2017. 95/100.

Vista: ambarino.

Olfato: un ensayo de complejidad. Intrigantes notas de tocino mezcladas con taninos. El tocino ligeramente salado se mezcla fácilmente con los taninos. Cebada, que ofrece un vago toque de malta, delicado, salado y cítrico.

Paladar: una mezcla de miel y regaliz. La osada estructura intensifica una salivación que lo hace aún más cremoso. Desafiante y complejo.

Final: importantes y fuertes notas de azúcar de demerara.

ABV: 55.2 %.





PAUL JOHN PEATED CASK SELECT SINGLE MALT WHISKY

Embotellado especial, en toda su plenitud. Turba de Islay y Aberdeen. "Peated Whisky from outside Islay rarely comes as complex and beautiful as this one..." (El whisky con turba de fuera de Islay rara vez es tan complejo y maravilloso como este), Jim Murray Whisky Bible 2017. 96/100.

Vista: oro intenso.

Olfato: nueces, cebada y notas clásicas de turba terrosa, sal marina.

Paladar: humo, notas terrosas, frutas tropicales y especias, chocolate. Complejidad y evolución.

Final: resalta el equilibrio entre lo dulce y lo turbio.

ABV: 55.5%



PAUL JOHN KANYA SINGLE MALT WHISKY

Elegido por Jim Murray como el "Mejor Whisky Asiático" de 2018 en la Bible Whisky, Kanya es una edición limitada envejecida siete años. Con una complejidad poco común y una sequedad exquisitamente equilibrada, Kanya, por todo su succulento encanto, es quizás uno de los whiskies indios más suaves jamás embotellados. El nombre indica el signo zodiacal de Virgo.

Vista: dorada con reflejos herbáceos.

Olfato: aromas de especias, cítricos y frutas tropicales.

Paladar: notas frutales, miel y un ligero toque de especias. Cremoso, caramelizado.

Final: satisfactorio roble tostado con cálidas ráfagas de especias, toque mínimo de sal, memorable.

ABV: 50.0 %



PAUL JOHN NIRVANA SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Este single malt sin turba, expresamente indicado para las mezclas, entrará este año en el catálogo de Ghilardi Selezioni.

Vista: ambarino.

Olfato: caramelo suave, vainilla, miel.

Paladar: Exóticamente rico, afrutado y vivo. Chabacano, pasas, miel y caramelo salado.

Final: equilibrado, de intensidad media, dulce.

ABV: 40 %

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldbrause Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfonso Mangos from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**
Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Camrosa, Ventana and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Real**
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- Agave Real**
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico
- Ginger Real**
Infused with premium Laimu Ginger puree
- Passion Real**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon



www.realingredients.com



SABOR COLONIAL

El club de Rangún que hizo historia
Un favorito del Rey de Inglaterra
y de Rudyard Kipling

DE LUCA RAPETTI

«**T**he favourite cocktail of Pegu Club, Burma, and one that has travelled, and is asked for, round the world». Con esa breve descripción («El famoso cóctel del Pegu Club, Birmania, el único conoci-

do en el mundo entero») Harry Craddock presentó a los lectores de su “The Savoy Cocktail Book” el Pegu Club Cocktail: una bebida sencilla y refrescante a base de ginebra, Curaçao, jugo de limón, amargos de Angostura y naranja. Un trago



que atravesó todo el siglo XX sin que la receta cambiara, convirtiéndose en fuente de inspiración para una de las personalidades más influyentes del bartending internacional, Audrey Saunders, que hace apenas quince años abrió su bar de coctelería Pegu Club en la ciudad de Nueva York.

La historia del Pegu Club Cocktail está fuertemente ligada a la expansión colonial del Reino Unido durante la segunda mitad del siglo XIX, más concretamente cuando las tropas británicas acudieron en misión al sector sur del continente asiático. La ciudad de Bago está situada en el sur de Myanmar y a lo largo de su historia ha desempeñado un papel importante como centro urbano y puerto marítimo, dada su conexión con la costa a través de los canales fluviales.



CÓCTELES
PÁGINA INICIAL:
EL PEGU CLUB
EN 1882.
ARRIBA:
AUDREY
SAUNDERS Y EL
PEGU
COCKTAIL.

En el siglo XVI la frecuentaban expediciones europeas que celebraron su magnificencia. Sin embargo, a principios del siglo XIX, Bago perdió su importancia estratégica debido al cambio en el curso de su río principal que causó su aislamiento de la costa. Cuando los británicos la conquistaron en 1852, después de solo diez años crearon la provincia de Birmania Británica, que formaría parte de la colonia de la India Británica.

A solo 90 kilómetros al suroeste de Bago se encuentra Yangón, entonces llamada Rangún, que fue designada por los propios británicos como la capital de la provincia de Birmania. Como el centro urbano más importante de ese territorio y base estratégica del ejército colonial, Rangún experimentó una fuerte presencia inglesa desde los primeros días de

LUGARES

DERECHA:
PAGODA DE
SHWEDAGON.
ABAJO: EL
PEGU CLUB EN
1910 Y SU
LOGO.



su conquista. Los oficiales del ejército se reunían todos los días para tratar los planes del gobierno, organizar expediciones y planificar el desarrollo de la ciudad. A falta de un lugar donde reunirse y disfrutar de unos momentos de libertad y recreo, como habitualmente hacían en Inglaterra, en 1871 fundaron el Pegu Club en Cheape Road, ahora conocida como Ma Naw Hari Street.

Dado el creciente número de miembros, el club se trasladó en 1882 a la zona delimitada por Pyay Road, Padonmar y Zagawar Street, ligeramente al sur de

la Pagoda Shwedagon. Aquí, la estructura que albergaba el club se construyó mayormente de teca, la madera local que se usó mucho en la construcción debido a su alta resistencia y durabilidad. La estructura estaba dispuesta en dos pisos y las estrictas reglas del club daban acceso exclusivamente a “hombres blancos”, mientras que la población local solo estaba empleada como sirvientes del club.

A este respecto, como se informó en un documento de 1910, “todos los caballeros interesados en la sociedad general son elegibles” para ser miembros del





MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



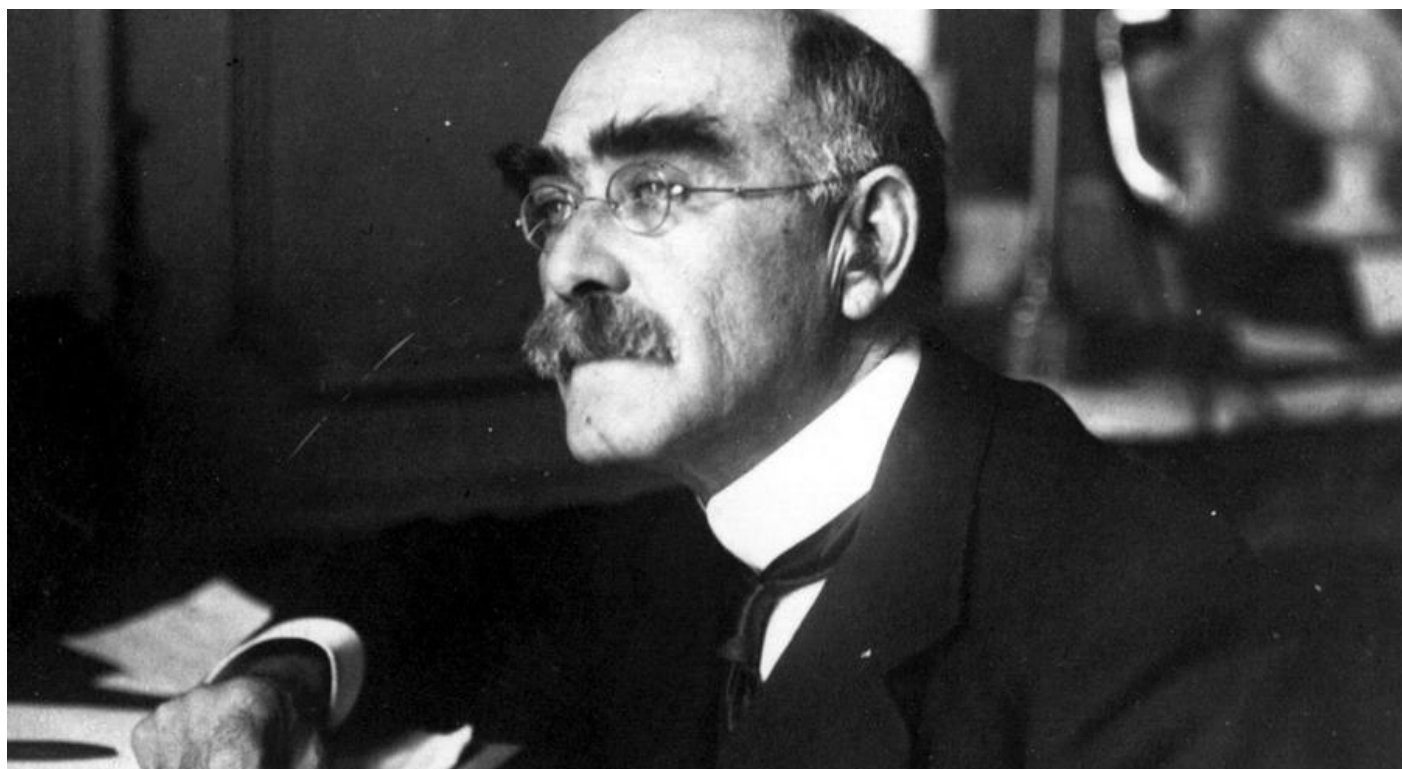
*Vermouth di Torino Rosso
Del Professore*

VERMOUTH & SODA

5 cl di Vermouth Classico Del Professore,
a top of ice-cold soda, lemon zest.

Serve on its own or over ice.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

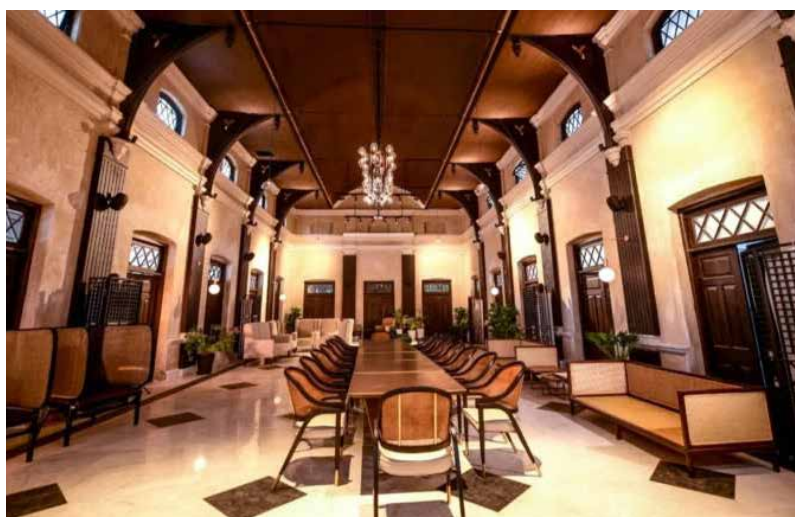


club, lo que dio lugar a la participación de solo oficiales del ejército y algunos hombres de negocios británicos que se habían mudado a Rangún. Pegu era un club de tipo “residencial”, pero de los aproximadamente 350 miembros vigentes que pertenecían al club a unos años de su apertura, solo 25 eran residentes permanentes.

Tenía grandes salas para jugar a las cartas, salas de lectura y un área dedicada al billar con 4 mesas. También había un área al aire libre dedicada al tenis, pero el deporte en general no se consideraba una de las principales actividades recreativas del club.

Hacia finales del siglo XIX la popularidad del club creció cada vez más, a menudo se invitaba a personalidades prestigiosas a asistir a cenas de gala y recepciones, experimentando así el estilo de vida distendido del Pegu Club.

En 1889 un joven Rudyard Kipling fue invitado al club por un día y dejó esta interesante descripción "The Pegu Club seemed to be full of men on their way up or down" (El Pegu Club estaba lleno de hombres que iban en ascenso o en des-



197. Pegu Club Cocktail.

1 dash of Angostura Bitters, 1 dash of Orange Bitters, 1 teaspoonful Lime Juice (Rose's), $\frac{1}{8}$ Curaçao (Orange), $\frac{2}{3}$ Gin.

censo) lo que da una idea de la animada actividad diaria del club.

En su relato, Kipling también afirmaba que el Pegu Club era el único lugar de Rangún donde era posible probar un delicioso “mutton”, es decir, carne de oveja de más de dos años y muy apreciada por los británicos.

En 1922 el entonces Príncipe de Gales y futuro Rey de Inglaterra Eduardo VIII

HISTORIA

FOTO
SUPERIOR:
RUDYARD
KIPLING.
CENTRO: EL
GRAN SALÓN
PRÍNCIPE DE
GALES.
ARRIBA: LA
RECETA EN EL
MANUAL "ABC
OF MIXING
COCKTAILS".

120. PEGU CLUB COCKTAIL.

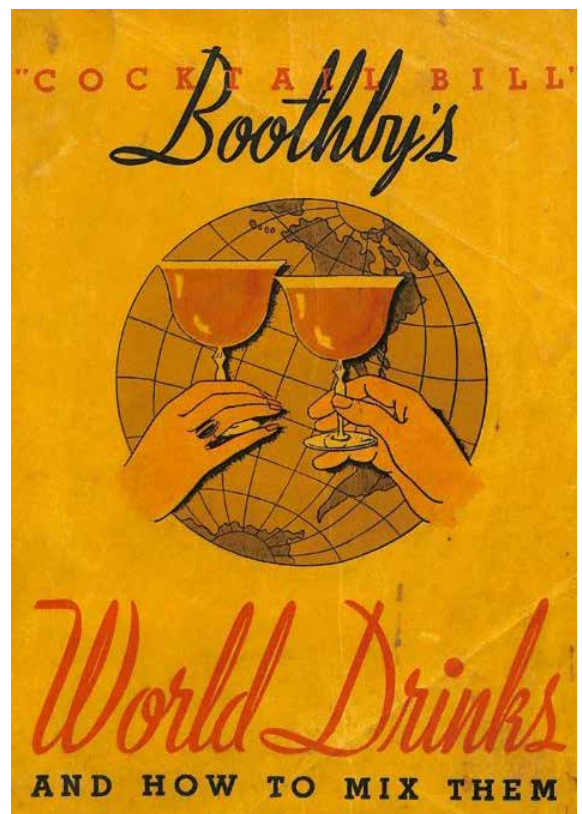
Une goutte d'Angoustura Bitters, une goutte d'Orange Bitters, une cuillerée à thé de Lime Juice (Rose's), Curaçao, 2/3 de Gin.

No. 183. Pegu Club Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Orange Bitters,
Teaspoonful of Lime Juice,
1/6 Curacao, 2/3 Dry Gin.

ペグー クラブ カクテル

アンゴーストラ ビター	一	滴
オレンジ ビター	同	
ライム汁	茶匙	一杯
キューラソー	六分	ノ二
ドライ ジン	三分	ノ二



PEGU CLUB

Gin1/4 jigger	Curacao1/4 jigger
Lemon1 spoon	Orange Bitters1 dash
Bitters2 drops		

Shake well with ice, strain into chilled cocktail glass and serve.

RECETAS

DESDE ARRIBA:
LA RECETA DE
PIERO GRANDI
(1927); LA
RECETA DEL
MANUAL
"ODELL'S BOOK
OF COCKTAIL
AND FANCY
DRINK" (1933);
LA RECETA DE
WILLIAM
BOOTHBY
(1934) Y LA
DEL SAVOY
(1930).

PEGU CLUB COCKTAIL.

1 Dash Angostura Bitters.
1 Dash Orange Bitters.
1 Teaspoonful Lime Juice
1/6 Curacao. 2/3 Dry Gin.
*Shake well and strain into
cocktail glass.*

*The favourite cocktail of the Pegu Club, Burma,
and one that has travelled, and is asked for, round
the world.*

estuvo en la India de gira por las colonias británicas y también fue a la provincia de Birmania. Por supuesto, se detuvo en Rangún, visitando la población local, la famosa pagoda y otros lugares importantes. Se organizó una cena de gala en su honor en el Pegu Club, que el año anterior había inaugurado una nueva ala llamada "Prince of Wales Great Hall", dedicada al heredero que pronto visitaría el club.

Ese mismo año se publicó una nueva edición del manual "ABC of Mixing Cocktails" de Harry MacElhone y en su interior, entre los cientos de recetas propuestas, se incluyó la siguiente del Pegu Club Coc-

ktail: "1 dash Angostura bitter, 1 dash Orange bitter, 1 teaspoonful of Rose's Lime Juice, 1/6 Orange Curaçao, 2/3 Gin" (1 golpe de amargo de Angostura, 1 golpe de amargo de naranja, 1 cucharadita de jugo de limón Rose, 1/6 de Curaçao de naranja, 2/3 de ginebra). La dosificación de los diversos ingredientes, especialmente la cantidad limitada de jugo de limón, sugiere que la bebida tenía sin duda un perfil predominantemente seco, ligeramente más aromatizado por la presencia de los dos amargos y especialmente por la naranja de Curaçao, aunque también en una dosis pequeña.

La estructura de la bebida parece estar basada en la unión entre el Gimlet, cuya receta el propio MacElhone incluye, especificando que era muy popular en la Marina, y un cóctel a base de ginebra. Aunque hubo varias interpretaciones anteriores del cóctel a base de ginebra y contemporáneas a la de MacElhone, en general estaba compuesto de ginebra a la que se añadieron los dos tipos de amargo ya mencionados. Algunos bartenders añadían también una pequeña dosis de

It's called a Pegu Club Cocktail, and as for it's merit, well you shake up one and you tell me.

1 dash Angostura bitters
1 dash orange bitters
1 teaspoonful lime juice

1-3 curacao
2-3 dry gin

Shake well and strain into cocktail glass. This is the favorite recipe of the Pegu club, Burma, and is world-renowned.

• • •

HOUSE STEWARD WANTED.

THE PEGU CLUB, Rangoon, REQUIRES
a RE SPECIABLE MAN in its capacity.

DUTIES. - To look after all the domestic arrangements of the Club, Messing, Servants, Lightings, &c.

P Y. - Board and Lodging and \$75 per month.

Applications with full particulars as to age, nationality, service, &c., to be sent before 1st September to

R. J. ALLEN,
Honorary Secretary, Pegu Club, Rangoon.

Curaçao.

Solo cinco años después de la publicación del libro de MacElhone, el italiano Piero Grandi también incluyó la receta del Pegu Club Cocktail en su recetario "Cocktails". Como Grandi había tomado buena parte de las recetas de MacElhone, la receta del Pegu Club Cocktail no variaba y también recomendó el uso de "jugo de limón Rose".

Cuando Craddock compiló su "The Savoy Cocktail Book" en 1930, modificó ligeramente la receta aumentando la dosis de Curaçao a 1/3 en lugar del 1/6 original de MacElhone. La bebida se tornó algo más semiseca y aromática, y simplemente usaba jugo de limón, sin especificar si era o no la marca de Rose. La importancia de la inclusión de Craddock del Pegu Club Cocktail radica en la descripción fundamental que se le dio a la receta y que por primera vez informaba sobre el origen

del cóctel.

El Pegu Club Cocktail era el favorito del club homónimo, situado en la provincia de Birmania, un cóctel que había viajado y tenía demanda internacional.

El carácter internacional del Pegu Club Cocktail fue confirmado también en 1933, cuando el manual "Odell's Book of Cocktails and Fancy Drinks" tomó la receta de Craddock y la insertó en el n.º 183, mencionando tanto la versión inglesa como la japonesa. Un año más tarde, William T. Boothby publicó la versión actualizada de su "The World's Drinks and How To Mix Them" y la receta del Pegu Club Cocktail contenida especificaba el uso de jugo de lima en lugar de limón.

El libro de Boothby fue probablemente el comienzo de la difusión del Pegu Club en los Estados Unidos de América, ya que no hay rastros de manuales, recetarios o artículos anteriores donde se informara

LUGARES

EL PEGU CLUB
ANTES DE LOS
TRABAJOS DE
RESTAURACIÓN.



de este cóctel.

En 1937, el periódico "Baltimore Afro American" mencionó el Pegu Club Cocktail entre los temas tratados en el artículo "Strictly Feminine", donde se daban algunos consejos al público femenino. Se sugería probar este cóctel que "...es el favorito del Pegu Club, Birmania, y es mundialmente famoso". A pesar de ese momento de popularidad, concentrado principalmente en los años 30, la fama del Pegu Club Cocktail fue efímera.

Durante la segunda mitad del siglo des-

apareció casi por completo de los menús internacionales. En los Estados Unidos, más concretamente en Nueva York, a principios del nuevo milenio una joven y talentosa Audrey Saunders estaba a punto de inaugurar su Pegu Club en los barrios de Soho y Greenwich Village, en la segunda planta del 77 de W Houston St.

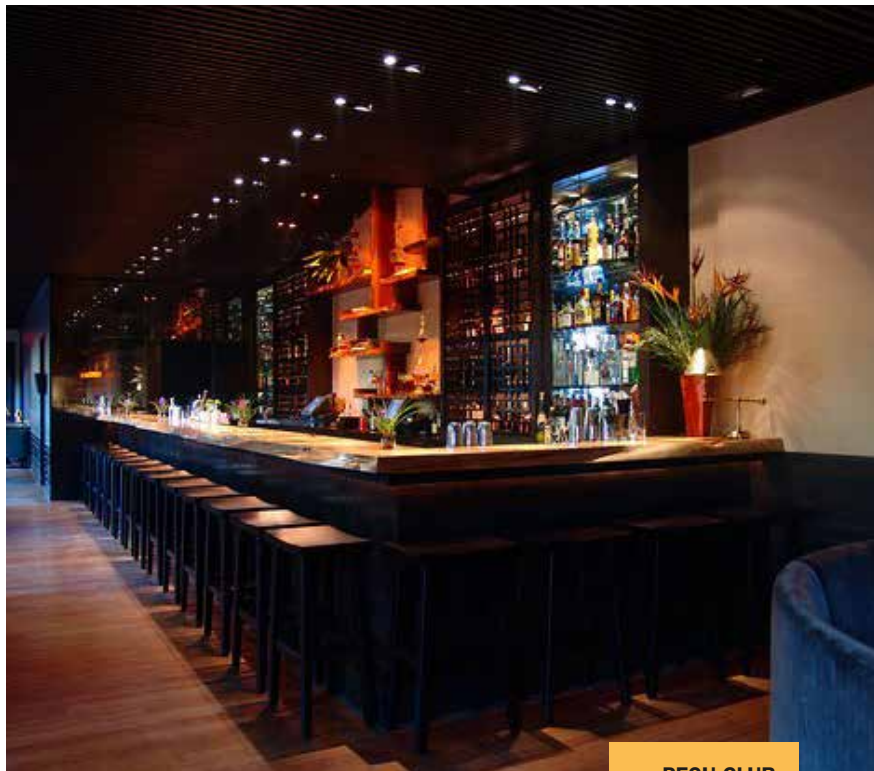
El cocktail bar se abrió en 2005, pero el camino evolutivo que llevó a Saunders a lograr su objetivo empresarial había comenzado en la década de 1990, cuando dio sus primeros pasos en el mundo de



la hostelería bajo la dirección de Dale De-Groff. Durante su experiencia, Saunders trabajó en varios bares, Blackbird, Bemelmans Bar y Tonic, por nombrar algunos. Tuvo la oportunidad de conocer a importantes figuras como Sasha Petraske de Milk&Honey y Julie Reiner, acudió desde San Francisco para la inauguración del Flatiron y con quien consolidara una excelente amistad.

La oportunidad clave para Saunders llegó a través de los dueños del Flatiron, quienes, gracias a Julie Reiner, se acercaron a Saunders y establecieron una asociación con ella para la apertura de un nuevo bar de coctelería. La elección del nombre está relacionada con la época en que Saunders trabajó en el Blackbird. El Pegu Club Cocktail estaba en la carta de cócteles y le impresionó inmediatamente por su equilibrio y aroma, considerándolo su cóctel a base de ginebra favorito.

A principios de la década de 2000, la mayoría de los bares de Nueva York ofrecían una rica variedad de vodka, el destilado del momento, mientras que la tendencia de la ginebra era definitivamente una de las menos populares.



PEGU CLUB
CARTA Y
ALGUNAS
FOTOS DEL BAR
EN NUEVA
YORK.

La ambiciosa elección de Saunders fue justo lo contrario: su deseo era que su bar fuera un lugar donde sus amigos, colegas y clientes pudieran disfrutar de un gran cóctel a base de ginebra, inmerso en una atmósfera que de alguna manera les recordara al Pegu Club original. El éxito del bar fue inmediato, rápidamente se forjó una reputación internacional y se



convirtió en uno de los lugares que todo bartender de Nueva York tenía que visitar al menos una vez.

Llegaron los premios internacionales. En los Spirited Awards de 2007 fue nombrado “World’s Best Cocktail Bar” (Mejor bar de coctelería del mundo) y Audrey Saunders fue nombrada “International Bartender of the Year” (Bartender internacional del año), en 2009 “Best American Cocktail Bar” (Mejor bar americano de coctelería) y en 2011 “Best Bar Mentor” (Mejor mentora de bares) por la contribución que Saunders ha hecho a la industria de los bares a lo largo de su carrera. Además, el Pegu Club fue incluido durante cuatro años consecutivos en la clasificación de los “World’s 50 Best Bars” (50 mejores bares del mundo) de 2009 a 2012. Más recientemente, el Pegu Club original en Yangon ha sido objeto de una impresionante renovación y realce de su importancia histórica.

En sus últimos años de actividad, se utilizó como centro para los funcionarios del gobierno y los miembros del ejército y después quedó en completo desuso. Algunos inversionistas privados iniciaron una colaboración con el Yangon Herita-

ge Trust, una ONG que se ocupa de la conservación de todas las estructuras y edificios que son un testimonio histórico del período colonial británico.

En 2018 se inauguró el nuevo Pegu Club, restaurando la arquitectura original de madera de teca a su antigua gloria. Pero, a la vez que una joya del pasado vuelve a brillar, uno de los bares más famosos y conocidos de la era moderna ha anunciado el fin de su viaje, después de exactamente quince años de actividad.

La difícil decisión de Audrey Saunders de no reabrir su Pegu Club llegó a través de sus canales de redes sociales a principios de mayo durante la emergencia sanitaria del COVID-19 en los Estados Unidos, un período que ha dañado seriamente el sector de los bares, restaurantes y hoteles en todo el mundo y que ciertamente no ha facilitado la supervivencia de este bar.

La memoria histórica mantendrá vivo el recuerdo de lo que el Pegu Club y su creadora Audrey Saunders hicieron por nuestra industria, de la misma manera que Saunders reavivó el recuerdo de su amado Pegu Club Cocktail.

Luca Rapetti



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin à la Madame 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



VIENTO DEL NORTE

En Copenhague, entre la historia y el diseño, azoteas y tejados de moda y bares con mezclas audaces

DE ALESSIA SABATTINI

Copenhague, famosa por la estatua de la sirenita que embellece su puerto, es también la ciudad donde se encuentra la residencia real más antigua del mundo.

Durante el siglo XX la ciudad ha evolucionado exponencialmente desde sus

orígenes portuarios, englobando áreas como Frederiksberg o Christiania, administrativamente independientes, pero sobre todo gracias al “plan de los cinco dedos” aplicado desde la década de 1970 para conectarla con otras ciudades del país.

La capital de Dinamarca también es





hoy en día Copenhague cuenta con una amplia gama de coctelerías para todos los gustos (hotel, street bar, tiki...) y sigue habiendo aperturas interesantes, un ejemplo es el Hotel Ottilia.

Fue abierto el año pasado, cuenta con dos coctelerías: en el lobby y la azotea (además de la Hora del Vino, una característica distintiva de todos los hoteles de la cadena). Los botelleros destacan por la amplia selección de ginebras de todo el mundo, además de su personalísima Wilderness Gin, producida sólo con productos botánicos nacionales. Por su parte, el bar del restaurante Tramonto, propone en la azotea mezclas atrevidas, con un guiño a las tendencias de Londres y se dedica al desarrollo de atractivos bocados, muy diferentes de los que se ofrecen en el servicio medio danés. Estamos en Carlsberg, en la parte occidental de Copenhague, uno de los distritos más de moda y más revalorizados arquitectónicamente de la ciudad, que debe su nombre a la presencia de la cervecería. Promete convertirse en el nuevo polo de atracción de la vida nocturna de lujo.

COPENHAGUE
 EN LA PARTE SUPERIOR: EL LIDKOEJ.
 ARRIBA: LA BARRA DEL BRASS MONKEY.
 EN LA PÁGINA ANTERIOR, EL HOTEL OTILIA.

la primera en el mundo que peatonalizó el centro histórico y aspira a convertirse en la primera capital con cero emisiones para 2025.

Caminando o, mejor, paseando en bicicleta por sus calles, entre la típica arquitectura nórdica y las modernas estructuras sostenibles e innovadoras, se puede respirar plenamente este deseo de evolución.

Esto se percibe con la misma intensidad en el mundo de la coctelería. Si antes había un mayor consumo de cerveza,

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Bitter Del Professore

AMERICANO DEL PROFESSORE

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

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

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

LUXARDO®

ORIGINALE
SINCE 1821



LUXARDO.IT

f @ in
@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



COPENHAGEN
 EN LA PARTE
 SUPERIOR
 IZQUIERDA: EL
 INTERIOR Y LA
 ENTRADA DEL
 CURFEW.
 ARRIBA: EL
 VANG E BAR.

Subiendo por Engavevej se encuentran muchos clubes como el elegante Vang e Bar y el tiki bar Brass Monkey, donde entre sorbo y sorbo se disfruta de un espectáculo ardiente de coctelería de playa. Sin embargo, seguimos en la ciudad y continuando hacia Vesterbrogade nos encontramos con las famosas e imperdibles coctelerías del barrio Kødbye: Lidkoeb, Duck and Cover y Curfew.

La primera en abrirse en esta zona de la ciudad fue Lidkoeb, se encuentra dentro de una antigua farmacia danesa que

data de 1886 y está dispuesta en tres niveles: los dos primeros preparados para acoger a la gran multitud de los fines de semana, mientras que en el tercero el ambiente es más íntimo y dedicado a los amantes del whisky con una selección de 200 etiquetas. Nació como primer afiliado de Ruby: la coctelería más famosa de la ciudad situada en el centro histórico, de propiedad de Adeline y Rasmus Shepherd-Lomborg.

Al otro lado de la calle, el Duck and Cover crea una atmósfera única y relajada

COPENHAGUE

AL LADO: EL INTERIOR DEL DUCK AND COVER. ABAJO: EL REFFEN EN LA PÁGINA DE LA DERECHA, DESDE ARRIBA: LOS STANDS DE REFFEN; EL REFFEN SPRITZ Y LAS ALBÓNDIGAS DE REFFEN.



en un entorno con diseño típico danés de la década de 1960, donde la madera y la cuerda son los colores y los materiales predominantes. La carta de bebidas ofrece tragos clásicos y de autor con combinaciones inusuales. De hecho, los dos fundadores son apasionados del aguardiente y estudiosos de sus respectivos botánicos. Completamente diferente es la idea del Curfew que, como sugiere el

nombre, evoca la época del Prohibicionismo y se presenta como el salón al estilo retro de un coleccionista, lleno de objetos y carteles antiguos.

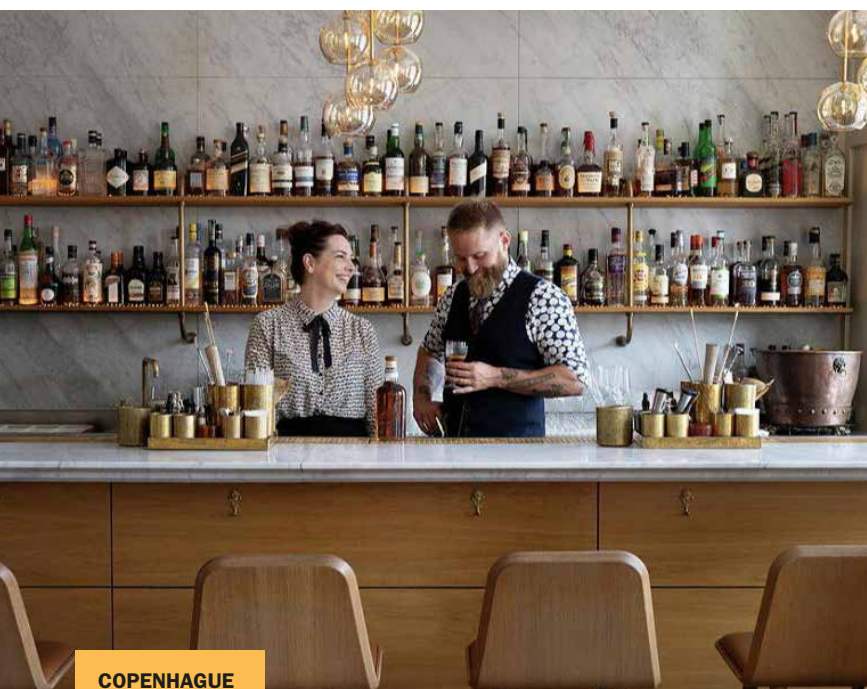
Al salir, el punto de referencia para no perderse deben ser los grandes jardines del Tivoli, el primer parque de atracciones que se abrió en Europa, cuyas atracciones son claramente visibles desde gran parte de la ciudad. El centro histórico de



Copenhague comienza justo detrás de él, para desarrollarse en torno a la isla de Slotsholmen dentro del puerto. También conocida como la “isla del poder” alberga el Palacio Christiansborg y la Biblioteca Nacional, la más grande de Escandinavia. Aquí, el famoso Canal de Nyhavn, con las coloridas casas danesas, se conoce como el bar más grande de Escandinavia, porque se pueden encontrar bebidas a todas horas del día y la noche. Cafés, cervecerías y restaurantes dan ritmo al típico día turístico y, por la noche, el paisaje se vuelve aún más interesante. Hay muchas coctelerías concentradas en el centro de la ciudad y todas son de alto nivel, no sólo por los precios.

En el número diez de Nybrogade se encuentra Ruby, la joya de las mezclas danesas. Abierta desde 2007, cuando Copenhague ya contaba con restaurantes estrella, pero ninguna coctelería digna de mención, sigue sorprendiendo desde entonces. Nació dentro de una vieja casa adosada de 1740 que, antes de encontrar su identidad definitiva había sido, entre





COPENHAGUE
 EN LA PARTE
 SUPERIOR: EL
 STROM.
 ARRIBA: EL
 RUBY.

otras cosas, un banco. La entrada no es llamativa, una puerta normal de madera en una calle poco iluminada. Al observar con atención, se ve la placa de bronce y, al cruzar el umbral, se entra en un espacio atemporal.

Muebles de madera al estilo danés, luces suaves y mármol blanco. La carta se divide en tres secciones: clásica, de autor y de temporada, cambia cuatro veces al año, pero la verdadera sorpresa

llega en el piso inferior donde, en una antigua cava, se ha instalado el bar secreto con una veintena de asientos y un menú propio, con un mobiliario para verdaderos entendidos.

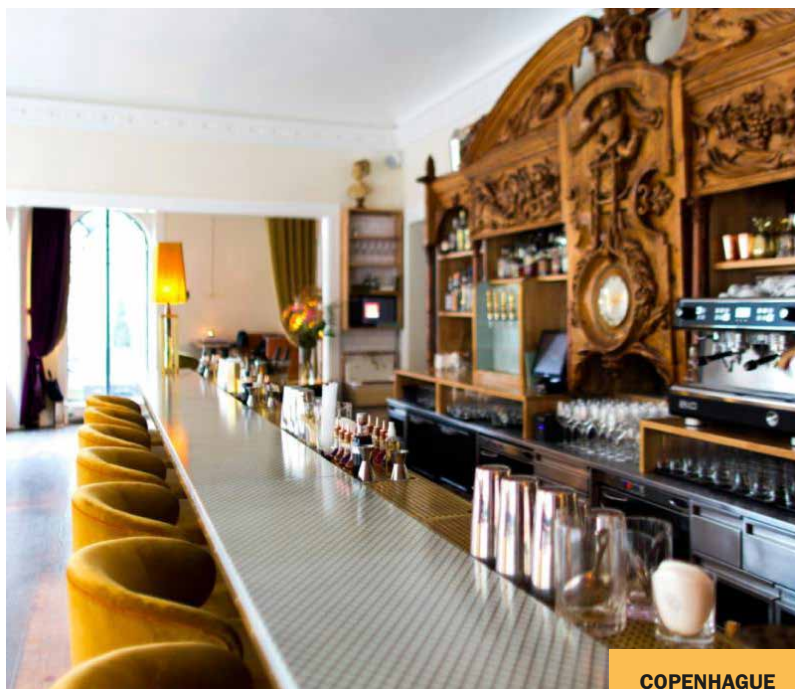
Al final de la strøget, la calle peatonal más larga de Europa, en la plaza Kongens Nytorv se encuentra el segundo afiliado de Rubí: Bronnum. Aquí también, la elección de la ubicación desempeña un papel decisivo. Del estilo barroco de la parte exterior pasamos a un salón interior circular con mobiliario importado directamente de España, precisamente de una antigua farmacia de Sevilla. Además de un patio interior, el restaurante también está equipado con seis suites privadas donde se puede decidir pasar la noche con amigos, organizar una degustación (con reserva) o fumar un puro. Un espacio ecléctico donde, además de la carta de cócteles, hay una cuidada selección de champán y coñac.

Cerca de la Rundetarn, la torre redonda construida en 1642 como observatorio astronómico, está el Strom, otra institución del buen beber danés. Fundada por los hermanos suecos Mikael y Andreas Nilsson, esta coctelería al estilo art déco, con grandes espacios, destaca por su alegre atmósfera y ritmos funky. Es el lugar perfecto para hacer nuevos amigos, sus mezclas no dejan lugar a dulzores empalagosos y ofrecen cócteles clásicos en botellas listas para compartir en la mesa. A unos quinientos metros de aquí encontramos el Balderdash, este concept bar se basa precisamente en no tener un concepto. El edificio histórico (1732) es un bien protegido que a lo largo del tiempo ha acogido un restaurante, un zapatero, un barbero y, sobre todo, el primer bar de la historia de la ciudad en tener un teléfono.



Por eso, al entrar, se aprecia inmediatamente una multiplicidad de elementos colgados en las paredes. El Barderdash, de propiedad de un neoyorquino, no busca inspirarse en algo exótico sino dejar que la verdadera Copenhague se exprese en sus veladas. Ya su primer menú (2015) estaba modelado según las paradas de metro de la ciudad. Al final del local se encuentra el taller de Geoffrey (propietario) donde las nuevas bebidas cobran vida para obtener una carta en constante evolución.

Para los aficionados de la comida callejera no falta una zona de felicidad, la del Reffen. Se encuentra en el noreste y está a cinco paradas de autobús de la ciudad libre de Christiania, en la zona industrial de la ciudad. Es un área urbana que consta de antiguos contenedores restaurados y utilizados como puestos de comida callejera, dedicados a las empresas incipientes (startups) de la ciudad. Fue inaugurada en mayo de 2018, abre desde media mañana hasta la hora del cóctel con precios para todos los bolsillos. Aquí encontramos uno de los muchos toques italianos de la ciudad,



COPENHAGUE
EN LA PARTE SUPERIOR: EL BALDERDASH. ARRIBA: EL BRONNUM.

el Spritz. Sus bonitos cubos, de medio, uno o dos litros de bebida, son muy populares y se colocan cómodamente entre las tumbonas provistas para disfrutar del sol y el mar.

Copenhague tiene tanto que ofrecer que actualmente no basta un fin de semana para gozar de una ronda notable por bares y, debido a su constante evolución, ¡esperamos seguir disfrutando!

Alessia Sabattini

DULCE JAMAICA

Hampden y Long Pond producen el cru de los rones de la isla. Un género único, muy aromático con una historia atemporal

DE ALESSANDRO PALANCA

Hay una zona cubierta de bosque tropical que ofrece refugio a especies raras como los últimos cocodrilos de Jamaica y la “mariposa amarilla gigante”, con una increíble biodiversidad y que alberga a algunos de los velocistas más famosos del mundo. Se trata de la zona denominada Cockpit Country, en la región de Trelawny, al noroeste de Jamaica. Inicialmente colonizada por los españoles, con la llegada

de los ingleses en 1665 se desarrolló en Jamaica el cultivo de la caña de azúcar y la producción de azúcar y ron.

A principios de 1800 había más de cien pequeñas fincas azucareras con destilerías anexas. Entre ellas figura Hampden Estate, una de las plantaciones de caña de azúcar más antiguas de Jamaica, que se ha distinguido por el desarrollo de una producción de ron muy aromático con elevado porcentaje de ésteres. La técnica de





JAMAICA
UN CAIMÁN
JAMAQUINO.
DEBAJO: UNA
DESTILERÍA
JAMAQUINA
DEL SIGLO
XVIII. EN LA
PÁGINA DE LA
IZQUIERDA LA
ENTRADA A
HAMPDEN.

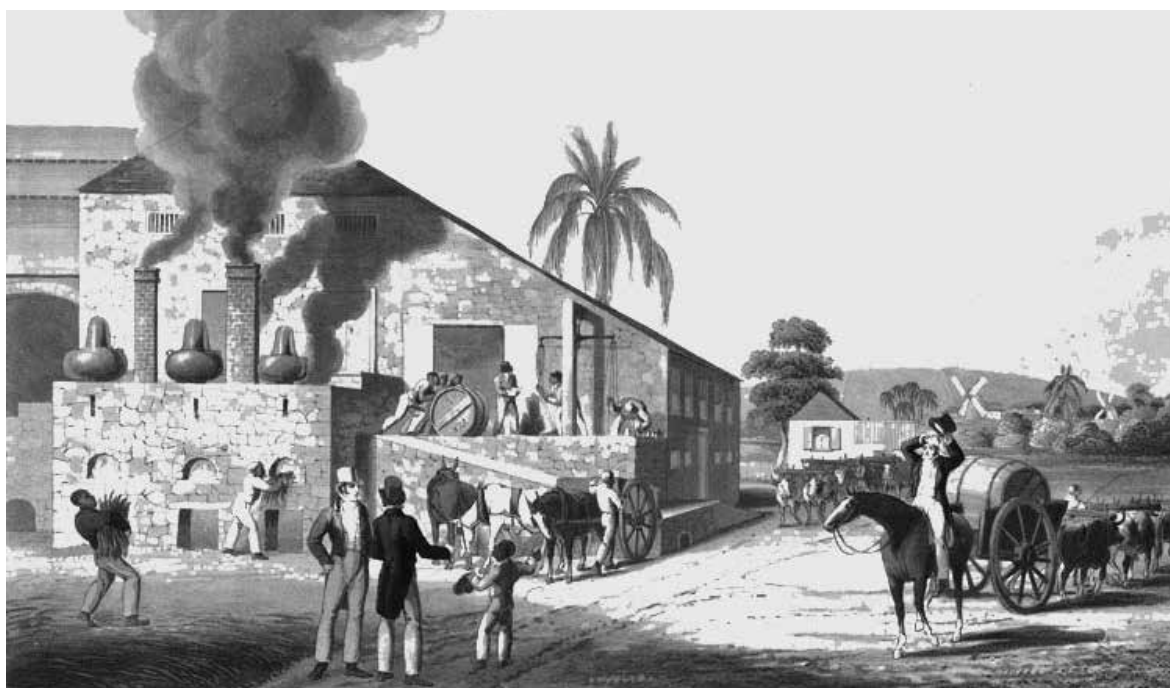
Hampden fue inmediatamente adoptada por las otras destilerías locales.

Así nació una categoría particular de ron jamaquino, conocida como ron Trelawny, el cru del ron jamaquino, de acuerdo con la zona de producción. En el siglo XIX, esta especificidad permitió que estos rones disfrutaran de precios de mercado significativamente más altos en el mer-

cado.

A principios del siglo XX, las fincas azucareras con destilería más conocidas eran Long Pond, Hampden, Vale Royal, Cambridge, Georgia y Hide. Las mismas seguían humeando cuando se formó la Spirits Pool Association en 1932.

En 1945, Long Pond absorbió a Cambridge, Georgia se incendió en 1939 y





no se reabrió. Hoy, la tradición del ron Trelawny sobrevive gracias a Hampden y Long Pond.

Hampden fecha su nacimiento en 1753. Sin embargo, conviene recordar que la fecha de fundación de las destilerías caribeñas en el siglo XVIII es muy difusa. Se sabe que Hampden nació entre 1742 y 1760: el primer documento que prueba la existencia de la finca data de 1684 y

menciona a un tal Thomas Goddard. En 1753 la propiedad era del escocés Archibald Stirling, quien construyó la Great House of Hampden, cuya planta baja se utilizó como tienda de ron, en activo hasta principios del siglo XX. En 1767 la producción de ron llegó a los 50,000 litros y las exportaciones arribaban regularmente a lugares tan remotos como el Reino Unido.

En 1852 la propiedad de Hampden pa-



DESTILERÍAS
INSTALACIONES
DE LONG
POND.



só a manos de George Mc Farquharson, como dote de su esposa, de la familia Kelly Lawson, cuyo padre era un juez de paz de Trelawny. Entonces fue cuando comenzó la producción típica que distinguiría al ron Trelawny.

En 1955 se vendió una de las instalaciones de la propiedad a la University of Western Indies en Mona, Jamaica. El edificio fue desmantelado y reconstruido pieza a pieza en el campus de la Universidad, donde ahora sirve como capilla. A lo largo de los años la propiedad perma-

neció en manos de los descendientes de Mc Farquar Lawson hasta 2002, cuando Hampden, en dificultades financieras, fue adquirida por la Jamaica Sugar Company, una empresa estatal jamaicana.

En 2003 se cerró la finca azucarera y solo la destilería permaneció en funcionamiento. En 2009, la empresa Everglades Farms de Lawrence Houssey se hizo cargo de Long Pond Sugar Estate y Hampden Estate del Estado de Jamaica. La nueva propiedad conserva las técnicas de producción tradicionales y en 2011 sale al

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



HAMPDEN

ESTATE

PURE SINGLE JAMAICAN RUM

mercado el primer ron etiquetado como Hampden: Rum Fire, un típico overproof jamaquino. En 2012 le seguirán Hampden Gold y Rum Fire Velvet. Por primera vez en su historia, Hampden comienza a añejar su ron.

Visitar Hampden significa aventurarse en la magia de uno de los rones más típicos que se conocen. En el espacio llamado Boiling House se disponen las barricas cónicas donde las levaduras silvestres iniciarán la larga fermentación que dura entre 8 y 15 días con el método dunder, es decir, la adición de residuos de la fermentación anterior. El dunder está compuesto por elementos orgánicos que frenan la fermentación acidificándola. La melaza, a la que también se le agrega jugo de caña puro, proviene de los ingenios de las fincas azucareras de Hampden y Long Pond. Aquí se perpetúa una historia

atemporal: las levaduras que viven y se reproducen en el mismo espacio comienzan su trabajo de transformación de los azúcares en alcohol y dióxido de carbono. Una vez terminada la fermentación, el mosto muerto resultante reposa otras dos semanas en barricas de madera. La estancia anexa alberga los cuatro alambiques, desde el viejo John Dore hasta la última adición, el T&T sudafricano.

A unos siete kilómetros al sur de la destilería, en las Cockpit Mountains, se encuentra el manantial del agua que llega a la destilería a través de un sistema de canalizaciones y tubos. Cerca se puede ver la represa de York Pond, construida totalmente de piedra en 1760. Parece que hace años Hampden analizó el agua de la red de suministro, pero los resultados no fueron satisfactorios. El histórico alambique jamaquino es el de doble retorta.

Hampden Estate es una de las últimas destilerías que siguen usando este tipo de alambique. Hay cuatro alambiques en funcionamiento. El John Dore, instalado en 1960, tiene un imponente cuello de cisne, de ahí su apodo "El elefante". Es el alambique más antiguo de la destilería



NATURALEZA

FOTO SUPERIOR: LA BAHÍA DE MONTEGO. ARRIBA: USAIN BOLT. A LA DERECHA: LA MARIPOSA AMARILLA GIGANTE.

y su capacidad permite una producción de unos 2,000 galones (7,560 litros). Los otros tres son el Vendome, instalado en 1994, el Forsyth en 2010 y por último el T&T en 2016. Estos tres últimos alambiques permiten cada uno una producción de unos 5,000 galones de destilado (18,900 litros) y una intensidad de ésteres diferente. La destilación dura unas siete horas y produce un aguardiente de unos 82°. Durante la destilación, la concentración de ésteres se sitúa entre 1,500 y 1,600 g por hectolitro de alcohol, como en el caso del Hampden DOK, la mayor concentración permitida por las autoridades jamaicanas responsables de regular la producción de alcohol.

Hampden distingue diferentes intensidades de éster en sus diferentes productos. Esto es muy importante, considerando que Hampden también destila y vende

su ron a terceros. Los aproximadamente 2,700 barriles para envejecer son ex Bourbon de 190 litros. El envejecimiento es absolutamente local, sin aditivos en el embotellamiento, Hampden se enorgullece de no permitir la adición de azúcar, taninos, caramelo o glicerina.

Los orígenes de Long Pond son menos conocidos. Tenemos que volver a finales del siglo XVIII. En la isla vivía el barón Simon Clarke, representante de la corona británica. En 1760, su hijo se casó con la hija de un granjero local que aportó como dote un terreno llamado "Retirement". Este es probablemente el origen del ingenio de Long Pond. Habría que esperar hasta 1921 para reencontrar el rastro de la propiedad, que en ese año fue adquirida por la empresa escocesa Sheriff & Co.

Con el tiempo, Long Pond ha pasado por propietarios individuales y algunos de

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.

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



Banana Real
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica

Crisp Apple Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Real
Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India

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

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

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

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

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

Ginger Real
Infused with premium Laibu Ginger puree

Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Blackberry Real
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com



los grandes del sector, como Seagram's. Hoy en día, Long Pond se divide en dos activos diferentes. La destilería pertenece a una empresa estatal, National Rum of Jamaica, el ingenio azucarero es propiedad del mismo propietario de Hampden, Everglades Farms. Al igual que Hampden, Long Pond nunca había comercializado el ron con su propio nombre, y su alta concentración de ésteres se destinaba a las necesidades de otras marcas y multinacionales de la industria de las bebidas espirituosas.

La destilería se cerró en 2012 por trabajos de mantenimiento, y volvió a funcionar en 2017. Long Pond también utiliza alambiques de doble retorta, cinco entre Vendome y John Dore. Estas dos marcas tienen la capacidad de encantar a cualquier amante del ron, su capacidad expresiva es una de las más identitarias y genuinas en el vasto mundo de los espirituosos. Cuando se mezclan, pueden realzar cualquier bebida de ron dándole complejidad y riqueza de sabor.

En los últimos años, el renovado interés por el ron jamaicano ha centrado la atención en las destilerías más emblemáticas y cargadas de historia. Es un viaje en el tiempo que se redescubre en un



vaso donde hay que escuchar el ron antes de beberlo. En Italia algunas variantes de Hampden y Long Pond las distribuye Velier. Hay algunas variantes de embotelladoras independientes en el mercado.

Alessandro Palanca



HAMPDEN ESTATE

Olfato: notas intensas de fruta madura, manzana, pera, dátiles, cuero, las especias son importantes. Un cremoso pastel de plátano con una generosa dosis de especias, clavo y canela. El plátano permanece mientras llegan las manzanas y las piñas. Notas oleosas oscuras.

Paladar: importante por su riqueza y complejidad evolutiva. Envoltente y persistente.

ABV: 46 %



HAMPDEN ESTATE OVERPROOF

Olfato: piña y plátano. Le siguen la delicadeza del clavo y la nuez moscada, junto con un toque de corteza de cítricos. Se desarrollan el caramelo crujiente y el algodón de azúcar, junto a la delicia del *butterscotch*.

Paladar: frutado intenso: piña, manzana, pera, mango y papaya. Especias, clavo y canela, notas de regaliz. Un ligero toque de humo.

ABV: 60 %



HAMPDEN ESTATE GREAT HOUSE DISTILLERY EDITION

Olfato: refinado, distinguido, con una elegancia notable, Frutas exóticas, maracuyá, kiwi, piña, floral, geranios. Después miel, tabaco, café y limón. Un intenso flujo de sensaciones a través de toda la paleta aromática.

Paladar: vivo, firme. El ataque muy majestuoso y luminoso revela dulces notas de pastelería. Una vez más, miel y albaricoques mientras aumenta el nivel de degustación. Notas de caña de azúcar, paja y plantas aromáticas.

ABV: 59 %



LONG POND TECA 2007 12yo

Olfato: perfumado, afrutado, azúcar de caña y aromas terciarios derivados del envejecimiento en barrica.

Paladar: cálido y firme. Sirope y delicadamente chocolateado, frutas exóticas, caramelo de mantequilla salada, especias y hierbas.

ABV: 62.5 %



LONG POND STCE WHITE HABITATION VELIER

Olfato: elegante y poderoso.

Notas medicinales de alcanfor, después la fruta resalta un contraste muy pronunciado, clavo de olor.

Paladar: muy afrutado (pera, durazno), vainilla, limón y menta, es extraordinariamente equilibrado. El final profundo es jugoso (pera), especiado y floral (naranja). Poco a poco, el azúcar de caña se extiende entre las papilas gustativas.

ABV: 62.5 %



LONG POND 2005 HABITATION VELIER

Destilado en 2005 y embotellado en 2019

Olfato: una exuberante paleta de aromas muy variados donde predominan las notas afrutadas: piña, mango, plátano, vainilla.

Paladar: poderoso, cálido y sabroso.

ABV: 62%



EL TEARS TEN: BRISA DE BARCELONA

Giacomo Giannotti, dueño del bar y laboratorio Paradiso de Barcelona, comparte los secretos de su hogar adoptivo y también un cóctel con Black Tears

DE THEODORA SUTCLIFFE

Nacido en Carrara, Toscana, hogar del famoso mármol blanco, Giacomo Giannotti ha trabajado en Italia, Londres y Barcelona, su hogar durante más de ocho años. Después de

hacerse un nombre en Ohla Boutique Bar y Eclipse Barcelona, ganó el World Class Spain en 2014. Al año siguiente, Giannotti abrió con unos socios Paradiso, un bar para llevar sus características combinaciones

creativas y modernistas a un público más amplio.

Mientras Barcelona permanecía confinada, Giannotti aprovechó el tiempo para trabajar con su equipo en un nuevo menú, vía Zoom, y explorar nuevos juguetes en el laboratorio Paradiso, justo enfrente de su casa. “Voy todos los días a estudiar e investigar: he podido hacer muchos experimentos que tenía pensados desde hace mucho, pero nunca tenía tiempo”, afirma.

¿Cuál es el mejor sitio para beber ron en Barcelona y por qué?

Hay un hermoso bar llamado Club Caribbean muy cerca de las Ramblas que es sin duda el mejor lugar para beber ron. Se centran en el ron.

¿Qué bares de cócteles no debemos perdernos en Barcelona?

En Barcelona hay una mezcla de antiguos bares de cócteles clásicos, que representan la historia de la ciudad, y bares de cócteles de la nueva era nacidos durante los últimos cinco o seis años. Entre los históricos, Boadas y Dry Martini son esenciales. Entre las nuevas coctelerías, aparte de Paradiso por supuesto, Creps al Born es un lugar divertido con cócteles de muy buena calidad, incluidos algunos estupendos rones, el Dr. Stravinsky se centra en ingredientes artesanos, la presentación y las técnicas, y una nueva e interesante incorporación es Galileo, que combina las tapas con los cócteles.

¿Cuál es el mejor lugar en Barcelona para tomar una copa con vistas?

Yo trabajaba en el Bar Eclipse del Hotel W. Está abierto al público en la planta 26 con una vista increíble.

¿Dónde vais los bartenders fuera de servicio a beber al terminar el turno?

Íbamos a un bar llamado Flow Bar porque Paco, el dueño, era un bartender his-



tórico aquí en la ciudad, pero ya no trabaja allí, así que dejamos de ir. La mayoría de los otros bares cierran a la misma hora, a las 3, pero el Flow seguía hasta las 4:30 o 5 de la madrugada.

¿Cuál es el mejor lugar para las tapas en Barcelona?

Un lugar al que siempre me gusta ir con mi esposa es Vinitus. La comida y los productos son increíbles, siempre frescos, porque este lugar está tan lleno que siempre tiene ingredientes frescos. Desde el jamón hasta el marisco o el pa amb tomàquet, todo es siempre perfecto.

¿Dónde está el mejor arte callejero de Barcelona?

Junto al Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona, en el Raval, hay una plaza llena de skaters: Plaça dels Àngels. Alrededor hay una gran área de arte callejero.

¿Dónde deberíamos ir a tomar un café, y por qué?



Un lugar al que siempre voy porque está cerca del Paradiso es Cafés el Magnífico, que es muy histórico. Puedes ir allí y comprar café en grano de todas las partes del mundo y su café es increíble: el espreso, el capuchino,... simplemente increíble.

¿Dónde encuentras los mejores ingredientes de cócteles locales en Barcelona?

LA RECETA

TEARS IN HEAVEN

- 40ml de Black Tears Dry Spiced (infusionado 24 horas con trufa de verano)
- 12,5ml de licor de pera
- 10ml de Pedro Ximénez
- 2 chorros de Lavender Bitters

Técnica: mezclar bien todos los ingredientes con hielo y colar en una copa de martini. Decorar con virutas de trufa de verano.

El Tibidabo es una montaña de Barcelona, con un enorme jardín y un gran bosque. Caminando por el bosque puedes encontrar muchas hierbas, muchas especias. Tenemos muchas flores comestibles y ahora mismo la melisa está en temporada: es una hierba aromática, como una menta limonera y crece espontáneamente. Es increíble.

¿Dónde se hace uno el selfie clásico de Barcelona?

Diría que uno de los mejores lugares es el Parc Güell de Gaudí con toda seguridad, es uno de esos lugares que destaca por su diseño.

¿Qué mercado de la ciudad no debemos perdernos?

El mejor es sin duda La Boquería. Está junto a las Ramblas, en pleno centro de la ciudad, y es precioso. Desde por la belleza de la puerta hasta por los puestos de fruta, se ha convertido en una atracción turística por su belleza.

MEZCLAS CON BLACK TEARS, AL ESTILO DE BARCELONA

«Black Tears es un producto increíble, muy diferente de todos los demás rones que hay en el mercado», dice Giannotti. «El sabor a café, chocolate y especiado es muy característico y predominante. Es un gran sabor que se mantiene en la memoria».

La inspiración para su cóctel Tears in Heaven vino cuando un amigo de Alba, una ciudad italiana conocida por sus trufas blancas, le envió unas trufas de verano para experimentar. El chocolate, el café y el ron combinan perfectamente con los aromas de la trufa, y Giannotti buscaba una opción más compleja y suave que el típico trago largo a base de ron.

Theodora Sutcliffe

1890



GAMONDI


*Vermouth
del año 2020*

DRINK RESPONSIBLY



VINOS 100% PIAMONTESES

www.gamondi.it

 GamondiSpirits



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY