

# Bartales

## Lo mejor de

N. 19 | NOVIEMBRE 2020

SUPLEMENTO DE BARTALES



LIQUID STORY / MOLINARI  
**EL SABOR DE UN CLÁSICO**



HOT SPIRIT / ORGULLO ITALIANO  
**EL MOMENTO DEL AMARGO**

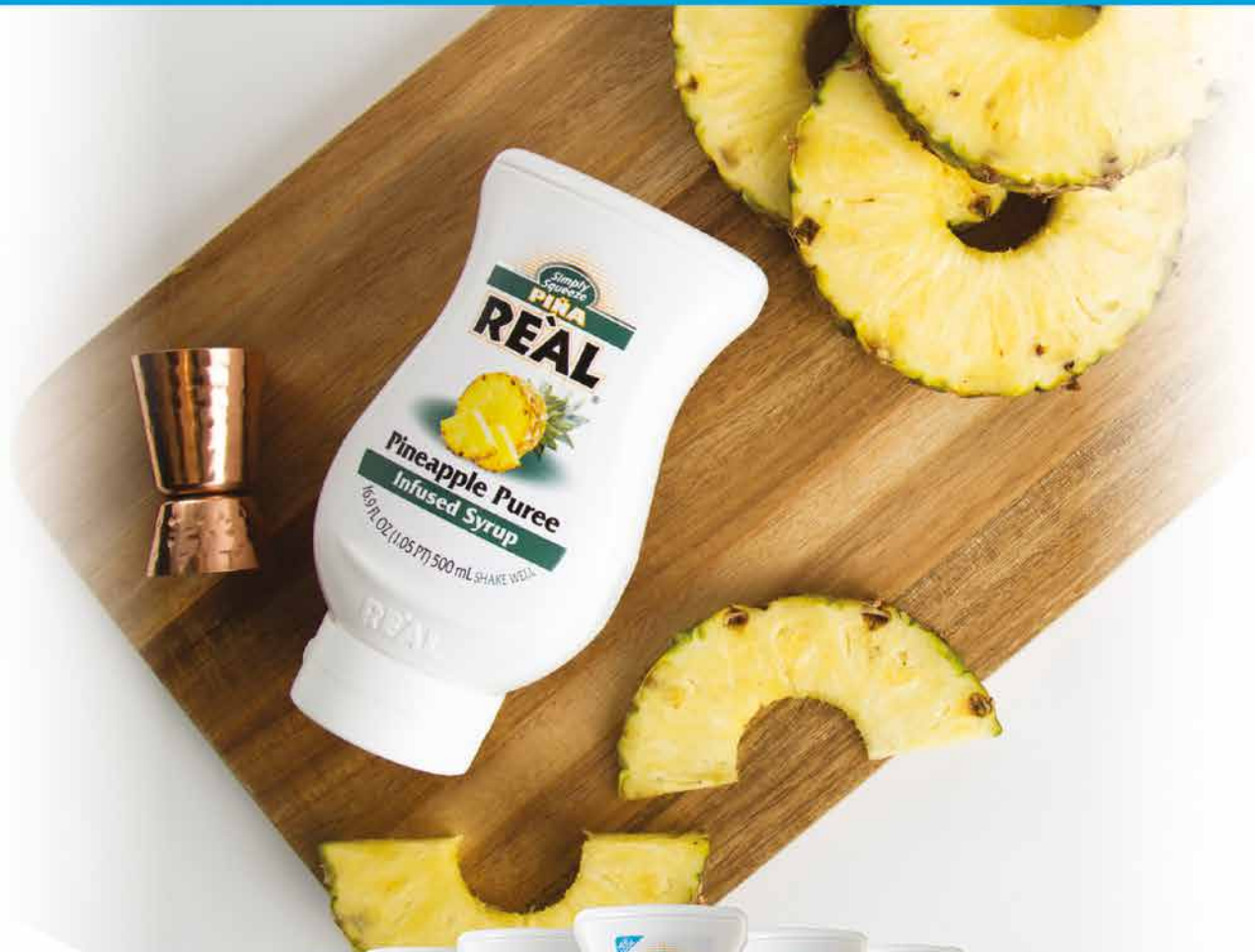


HOT SPIRIT / WHISKY ESTADOUNIDENSE  
**WHISKYS DE CENTENO, UNA NUEVA JUVENTUD**



ZOOM / THE TEARS TOP TEN  
**EL TEARS TEN: DELICIA DEL DESIERTO**

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

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



# CIERTO EFECTO

**H**ay cierta nostalgia en el aire. En las miradas fugaces y sensuales, en las sonrisas frágiles y escondidas por las mascarillas. Hay cierta nostalgia en este otoño con colores inciertos, suspendido entre el periodo sombrío que nos dejamos atrás y el momento difícil que parece llegar. Entonces afloran los recuerdos, quizás alguna pena, deseosos de un pasado menos triste. La llaman estrategia de adaptación: si no es posible volver al pasado, el deseo se encarga de transportarnos hacia emociones capaces de provocar alegría. En nuestro viaje en el tiempo, tiene un papel destacado la “Sambuca con mosca”, sinónimo de la excelencia italiana en el mundo; la receta de la Molinari Extra es guardada celosamente y transmitida de generación en generación. Fue capaz de fascinar a las estrellas de Hollywood con la adición de algunos granos de café. Representa una certeza que como un centinela alerta acompañó el renacimiento de Italia después de la Segunda Guerra Mundial. Un clásico eterno, perfecto en una época tan inestable. También los Whiskys de centeno estadounidenses viven otro tiempo como objeto del deseo, inaugurando la temporada de una segunda juventud. Después del momento atractivo, durante la década de 1980, vuelven a ponerse de moda gracias al carisma de las bebidas clásicas y del Old Fashion. El efecto nostalgia representa la ganzúa necesaria para evitar la inactividad, reducir el estancamiento y estimular el cambio que esperamos. Básicamente, en todos los casos representa un recurso. Se debe orientar de la mejor manera, teniendo cuidado de que no deje paso a la añoranza.

Follow us



**BarTales**  
*Lo mejor de*

N. 19 | NOVIEMBRE 2020

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Alessandro Palanca, Daavide Staffa,  
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**



# EL SABOR DE UN CLÁSICO

Intenso e inconfundible como el Extra de la “Sambuca con mosca”

DE ALESSANDRO PALANCA

**E**sta historia comenzó con el renacimiento de Italia después de la Segunda Guerra Mundial. Era la época en la que todo el país tenía que ponerse manos a la obra para reconstruirse y reencontrarse. Había incertidumbre y muchos sueños animados por una esperanza y una determinación nunca vistas antes.

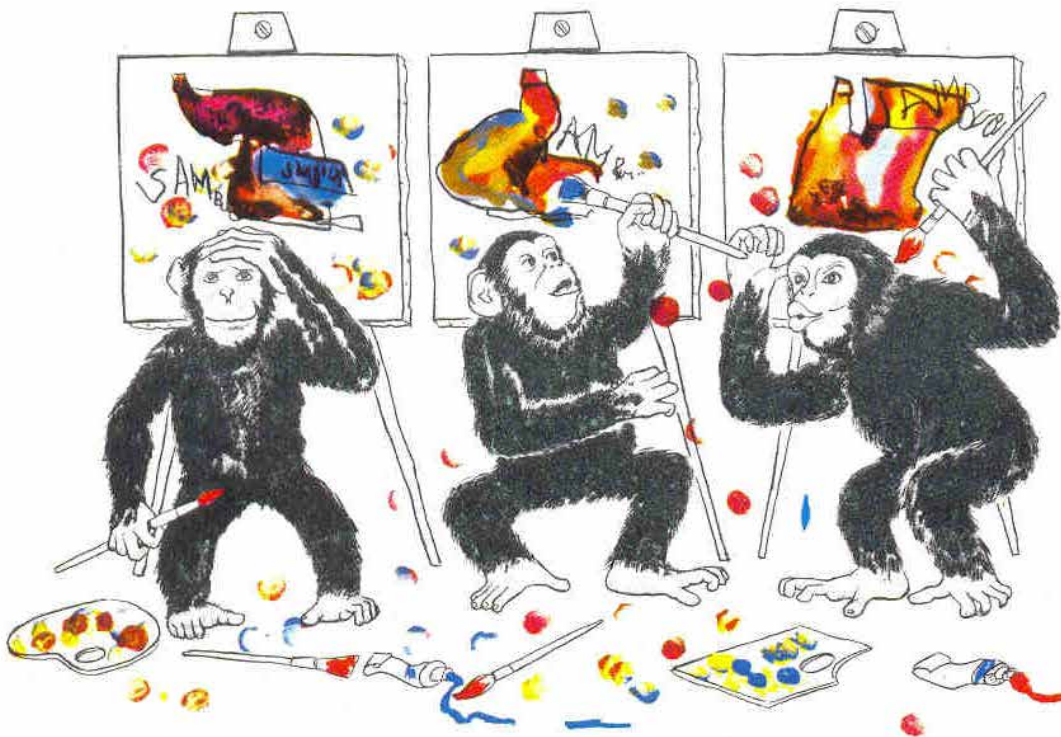
Angelo Molinari, experto licorista, comenzó a elaborar la Sambuca Extra Molinari, un producto de alta calidad que, asociado con su nombre, más adelante se convertiría en sinónimo de “hecho en Italia” en el mundo. Se caracteriza por un sabor intenso e inconfundible. El término “extra” pone de relieve un producto sumamente fino y preciado.

La empresa fue fundada en Civitavecchia, en la provincia de Roma; durante los primeros 14 años la Sambuca Extra se produjo en una fábrica artesanal. Angelo Molinari, con gran habilidad y con la ayuda de sus hijos Mafalda y Marcello, logró establecerse como interlocutor directo con los clientes, principalmente en el mundo de los restaurantes.

Narra la tradición de la familia que precisamente durante



# Le cose più grandi di loro



la “Dolce Vita”, Angelo Molinari sugirió a los mejores bármanes de via Veneto en Roma que conquistaran a las estrellas de Hollywood con una copa de Sambuca servida con algunos granos de café. Así nació el mítico rito de la “Sambuca con mosca”. La simpática idea conquistó a las estrellas del cine de esa época que visitaban Roma. No sólo personajes del calibre de Anita Ekberg, Marcello Mastroianni o Walter Chiari, toda Italia también adoptó este uso que los paparazis y los cronistas de chismes de ese periodo contribuyeron a popularizar, aumentando repentinamente la fama de la Sambuca.

En 1959, tras el gran éxito del licor, se inauguró la primera planta industrial a la que se añadió la segunda en 1964. El enfoque empresarial de la compañía era



perfecto como un manual de mercadeo y gestión, un modelo para la época. Una red comercial cada vez más amplia y cualificada, campañas publicitarias eficientes y eficaces y una actividad de relaciones públicas atenta e intensa, obteniendo

**PERSONAJES**  
ANGELO  
MOLINARI EN  
ADDIS ABEBA  
EN LA DÉCADA  
DE 1930. EN LA  
PARTE  
SUPERIOR, UNA  
PUBLICIDAD DE  
1960.





Vermouth & Spirits

# DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



## *Bitter e Aperitivo Del Professore*

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

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





**ANGELO MOLINARI**  
ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DE ANGELO MOLINARI Y DE LA PRODUCCIÓN DE SAMBUCA. EN LA PARTE INFERIOR MARIO ANDRETTI.



cuotas de mercado cada vez más importantes.

Los famosos eslóganes publicitarios de Sambuca Molinari ya entraron en el imaginario colectivo. A partir de la década de 1960, personajes famosos participaron como testimonios: actores como Carlo Giuffré, Paolo Stoppa, Sidney Rome y Walter Chiari, deportivos como Adriano Panatta y Mario Andretti, escritores y las mejores modelos.

En 1967 entra en la empresa Antonio, hermano de Marcello y Mafalda Molinari. Para responder al desarrollo constante del mercado italiano y extranjero, en 1974 se inauguró en Colfelice (Frosinone) la Moli-



**PUBLICIDAD**  
DOS CARTELES  
PUBLICITARIOS:  
EL PRIMERO  
DESDE LA  
IZQUIERDA DE  
1963, EL  
SEGUNDO DE  
1971.



nari Sud S.p.A., una nueva fábrica con un alto grado de automatización, una joya industrial con una capacidad productiva de 60.000 botellas al día.

Angelo Molinari falleció en 1975 y sus hijos prosiguieron la actividad empresarial que recibieron como herencia. Durante la década de 1980, Sambuca Molinari se consagró como uno de los productos italianos más famosos en el mundo.

La consistente orientación internacional de Sambuca Molinari se traduce en su presencia en más de 70 países del mundo. Alemania es el principal país importador, pero la presencia de Molinari también es sumamente significativa en el este de Europa: Rusia, Ucrania y Rumania. Los países del norte de Europa también

son importantes: Países Bajos, Suecia y Dinamarca.

Hoy, la empresa es administrada por la tercera generación Molinari. En la actualidad, la empresa alcanza una producción anual de más de 9,5 millones de botellas, alrededor del 25% se exportan al extranjero, y genera una facturación de aproximadamente 65 millones de euros. En Italia, Molinari es el líder en el segmento de la Sambuca, representa el indicador de referencia del mercado por excelencia, parámetros de calidad y tradición.

Todavía no se conocen con certeza el origen y el significado del término "sambuca". No tiene nada que ver con la planta de saúco, aunque este étimo sea aceptado por muchos diccionarios. En efecto,



entre las hierbas contenidas en la Sambuca no se encuentra el saúco. Entre las diversas hipótesis, que por otra parte resultan difíciles de comprobar, existe la posibilidad de que derive de la palabra árabe “zammut”, combinada con el concepto de “perfume agradable”. Según la empresa, es verosímil la versión de Luigi Manzi, el primero en producir Sambuca en Civitavecchia (Antica Sambuca Manzi 1851), que escribió, en una carta de junio de 1851, que había elegido ese nombre en recuerdo de los “sambuchelli”, es decir de los aguateros (vendedores de agua y anís) de su isla natal, Ischia.

Hoy, la familia Molinari guarda celosamente la fórmula original del licor que ha ido pasando de generación en generación. La receta requiere el uso de alcohol, agua de manantial, azúcares y una mezcla de hierbas y especias. El anís estrellado, que no se debe confundir con el anís verde, es el elemento característico de la Sambuca. Es un árbol exótico de hoja perenne de la familia de las magnoliáceas, originario del sur de China y de Indochina. Se cultiva en Java, en Filipinas, en Japón y en

Vietnam. Es un arbusto con corteza clara, cuyo aspecto evoca el de la magnolia, y emana un intenso olor aromático. Las flores, compuestas por 8/12 carpelos en cada ovario, forman todas juntas un fruto en forma de estrella, cuyas ramas al abrirse liberan, cada una, una semilla. El olor es similar al del anís vulgar (verde) pero más suave, con un sabor aromático, azucarado. Las fases de producción de la Sambuca Molinari Extra son cuatro.

#### **Destilación de las semillas**

Las semillas de anís estrellado se destilan al vapor para obtener los aceites esenciales que representan la base de la Sambuca. Estos aceites proporcionan al licor un intenso aroma de anís.

#### **Infusión**

Los aceites obtenidos así se maceran y se ponen en infusión en alcohol en estado puro.

#### **Aromas naturales**

Una mezcla de aromas naturales se añade a una solución de jarabe de azúcar.

#### **Decantación**

Después de un periodo de decantación, el producto se filtra y se embotella.



El resultado final es un licor absolutamente claro y cristalino. Al olfato se percibe un aroma dulce y persistente, con la nota inconfundible del anís estrellado. Al paladar la entrada es agradable, con un sabor cálido y pleno; envolvente, con una persistencia prolongada de anís y un grado alcohólico de 42°.

Molinari Sambuca Extra es un producto sumamente versátil y sus modos de consumo hacen que se aprecie en todas las latitudes y en cualquier momento del día. Se puede consumir lisa, como digestivo, gracias a las propiedades del anís estrellado que la hacen una bebida agradable después de comer. Helada o con hielo para apreciar al máximo su inconfundible sabor y volverlo un licor refrescante. Añadida al café o enriquecida con los tres tradicionales granos. En mezcla la Sambuca se pone de relieve como elemento característico y potenciador del sabor.

En 2003, los herederos Molinari, siem-

pre atentos a la evolución de los gustos, lanzaron en el mercado Sambuca Molinari al Caffè (36°); éste representó otro momento importante de la historia de la empresa. La variante con café, muy diferente de la Sambuca clásica, se caracteriza por la unión del licor con una mezcla de diferentes especies de café que vuelven este producto algo único respecto a la Molinari Extra y a cualquier licor de café.

Hoy, la empresa tiene en su cartera otros productos de alto rendimiento, como Limoncello di Capri, adquirido en 2017 pero que ya se comercializaba desde 1999, el histórico licor corroborante VOV adquirido en 2012 y desde 2018 se encarga de la importación y distribución de famosas marcas internacionales como las que forman parte del grupo Remy-Cointreau.

En 2017, por primera vez Molinari decidió renovar el diseño de su botella histórica. La nueva idea se basó en la transparencia, líneas más suaves y una





Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Gin Del Professore*

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

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



nueva forma que sin embargo no afecta su esencia. Esta reinterpretación elaborada por el estudio Robilant & Associati ha acercado la marca a un mundo más contemporáneo. La etiqueta se imprimió en un papel barrera especial que resiste a las bajas temperaturas del congelador y al contacto con el agua. El nuevo tapón de aluminio está dotado internamente de un dosificador que permite mejorar el suministro del licor a -20 C. Para garantizar la integridad del producto, una nueva cápsula comprende también una válvula "salva frescura" que permite verificar inmediatamente si ya se ha abierto la botella, una garantía más para clientes y consumidores.

El arraigo del empresariado en un país es un indicador de los valores que impregnan el tejido social y económico de la so-

ciudad. En 2006 Mafalda, hija de Angelo, dedicó a su padre la Fundación Angelo Molinari, con el objetivo de promover, organizar y patrocinar iniciativas científicas. La organización sin ánimo de lucro lleva a cabo numerosas actividades: donaciones de equipos médicos a los hospitales, organización de conferencias médicas, congresos y talleres en Italia y en el mundo. A partir de 2015, la Fundación modificó su objetivo social, decidiendo promover iniciativas para ayudar y asistir a los menores desamparados o necesitados y a sus familias.

Sambuca Molinari Extra nació de un sueño del fundador para ser un ejemplo, los herederos Molinari continuaron la misión del fundador. Un ejemplo totalmente italiano admirado en todo el mundo.

**Alessandro Palanca**



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



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

*Tradition, terroir, people*

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



# EL MOMENTO DEL AMARGO

Versátil y *terroir* es el protagonista de una tendencia que va in crescendo. Hecho en Italia

DE DAVIDE STAFFA

La producción de los amargos es un patrimonio totalmente italiano que todo el mundo nos envidia. Los amargos ya han obtenido un prestigio comparable al de los destilados más importantes, representan y expresan la cultura y la tradición de cada rincón de Italia que se identifica con productos a menudo distribuidos sólo a nivel local, pero que sintetizan al máximo el concepto de *terroir*.

Los amargos constituyen una gran familia en la cual se encuentran algunos gigantes que guiñan un ojo a sus primos más pequeños. Paradójicamente, se podría afirmar que no hay competencia entre los amargos. Sumamente diferentes entre sí y orgullosos de una identidad única y siempre preciada, contribuyen todos juntos al bellissimo momento que la coctelería italiana está viviendo a nivel mundial. Son versátiles, engloban uno de los cuatro sabores primarios, el único que evoluciona en el tiempo y que balancea la dulzura para brindar un equilibrio armonioso a las bebidas. El equilibrio entre dulce y amargo que se obtiene con el Fernet en el Hanky Panky representa una de las máximas ex-

presiones y ejemplos de mezcla perfecta.

Los amargos italianos son numerosos y variados, formales y traviesos, al igual que las muchas expresiones de Italia. Sólo en Italia se podía obtener esta gran manifestación de diferencias tan ricas. Como ya hemos hecho una vez, le proponemos una nueva selección entre los que apreciamos de manera especial. Algunos acaban de llegar, otros son menos conocidos, pero todos tienen una historia importante que contar. Los podrá proponer puros, tal vez servidos frescos entre 10 y 12 grados, o bien utilizarlos en mezcla, onzas, chorro, gota o aerosol. Podrá diluirlos con agua tónica u otras sodas, como aperitivo o para después de comer. Nunca lo decepcionarán, jugando siempre un papel fundamental, caracterizando el sabor de la bebida, prolongándolo y brindando complejidad y cuerpo. Acuérdesse: el cóctel fue creado cuando alguien le añadió una gota de amargo originando el "bittered sling".

Los cocteles nacen con los amargos y sea cual sea su elección, siempre será exitosa. Por suerte para nosotros, Italia cuenta con el mayor patrimonio de amargos del mundo.

### **AMARO ABANO – LUXARDO 1821**

La empresa fue fundada por Girolamo Luxardo en 1821 en Zara, en las costas de Dalmacia. La receta de Luxardo Amaro Abano se remonta a 1952. Fue nombrado así por Abano, un antiguo centro termal romano en la región del Véneto activo desde hace 500 años. En la etiqueta aparece el spa alrededor del año 1600. Las hierbas de este amargo crecen espontáneamente y se ponen en infusión juntas. Entre los botánicos se encuentran: condurango, cardamomo, canela, cáscara de naranja amarga, quina. Luxardo Amaro Abano es un amargo medio, sumamente popular en Italia, sobre todo en la región del Véneto. Certificación Kosher. 30°



### **AMARO DEL CICLISTA – CASONI 1814**

Es producido por la histórica empresa Casoni, que fue fundada en 1814 en Finale Emilia, el nombre deriva de la antigua tradición de la región de Emilia Romagna de ofrecer una copa de amargo como corroborante después de un paseo en bicicleta. El Amaro del Ciclista es un producto que mantiene su identidad tradicional moderando la suavidad edulcorada típica de muchos productos similares. Un amargo complejo, con carácter y sabor lleno en el cual se percibe la personalidad de la empresa con la nota final de anís. El cuerpo botánico está compuesto por 15 elementos que quedan en infusión durante aproximadamente 30 días antes de filtrarse y dejarse decantar por otros 30 días. 26°



### **AMARO DELL'ERBORISTA – VARNELLI**

Este excelente amargo se obtiene de una decocción sobre leña de hierbas medicinales, raíces y cortezas, entre las cuales se destaca el intenso aroma del ruibarbo. Endulzado con miel de los Montes Sibilinos, se distingue incluso por su opalescencia típica que deriva de la miel. Destinado originalmente a las herboristerías, conquistó al personal de los mejores restaurantes y a los bartenders por su bondad y por su originalidad. Aromas ricos de fruta madura, uva pasa, con perfumes de genciana, ruibarbo, sándalo y miel. Sabor seco,





# Rum Malecon


EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE  
MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





amargo, cálido. La presencia tánica es incisiva. El aspecto tónico es sumamente intenso y equilibrado. La misma empresa también produce el Amaro Sibilla. No filtrado. 21°

## **AMARO NARDINI – DISTILLERIA BORTOLO NARDINI**

Nardini, fundada en 1779, es la más antigua destilería italiana en funcionamiento. En un marco de atención y de excelencia productiva no podía faltar el producto "príncipe" del sector licorero italiano: un amargo. Nació así, en la década de 1950, el Amaro Nardini, como resultado de una receta que hace de la esencialidad su punto fuerte. Con el uso de pocos elementos botánicos cuidadosamente seleccionados, el Amaro Nardini logra obtener un excelente equilibrio entre los componentes aromáticos; aromas de regaliz, obtenidos de la raíz de genciana, con su típica nota amarga, se combinan con la frescura de la naranja amarga, de la menta piperita y se equilibran con la agradable plenitud del azúcar tostado. 31% vol.



## **AMARO VIRGILIO – PALLINI LIQUORI**

La empresa Pallini Liquori fue fundada en 1875 por Nicola Pallini en Antrodoco, Abruzzo, luego su sede fue transferida a Roma a principios de la década de 1920, donde actualmente es la única destilería en funcionamiento. El Amaro Virgilio está dedicado a Virgilio Pallini, heredero de Nicola, ya presidente de la empresa. En la etiqueta con el hombre árbol aparece este caballero de antaño con una cabeza en la que florecen ideas en lugar de fruta. La fórmula de hierbas y especias, entre las cuales quina, ruibarbo y naranja amarga, fue ideada según una antigua receta de familia, que se volvió a proponer en 2016. La parte trasera de la etiqueta también evoca a Virgilio, poeta de la Roma Antigua y guía de Dante, con la cita "El sabor poético del pasado se sintoniza con el gusto dinámico de la contemporaneidad", y la cita latina "Trahit sua quemque voluptas" lema de Virgilio Pallini, "Cada persona siente atracción por lo que le agrada". 32





### **ARIMINUM – LEARDINI LIQUORI**

Excelente digestivo. Aunque tenga un elevado grado alcohólico bastante intenso se saborea con facilidad y deja en el paladar recuerdos nostálgicos de otros tiempos. Se somete a un leve añejamiento que tonifica su cuerpo aromático. El nombre Ariminum representa la versión latina de la actual Rimini, lugar de nacimiento del fundador Domenico Leardini, ciudad a la cual está dedicado el importante amargo. Para la familia Leardini es un licor histórico, representa un vínculo fuerte con el pasado puesto que se originó en 1958 y fue el segundo que Leonardo comercializó. Los botánicos seleccionados provienen de la zona del Mediterráneo. Entre las numerosas hierbas, al paladar se reconocen claramente la mejorana, el tomillo y el tilo. 43°



### **BILIQ – FIUME**

El embalaje de gran impresión ganó el premio Agorà en 2009. La infusión de hierbas medicinales entre las cuales genciana, ajeno, menta, naranja, quina, cuasia, ruibarbo, regaliz, aloe, limón, jengibre, clavo, alcachofa y salvia, origina un sabor intenso pero equilibrado. Una pequeña cantidad de azúcar proporciona suavidad y atenúa la percepción del amargo sin limitar de ninguna manera la personalidad del producto. La receta definitiva es el resultado de los análisis sensoriales efectuados en grupos compuestos principalmente por no consumidores de amargos, precisamente para definir un producto que ampliara los objetivos de referencia habituales. 32°



### **BOTANICAL BITTER – FARMILY**

Family es un proyecto innovador ideado por Flavio Angiolillo y Marco Russo, bármanes fundadores de bares de éxito como MAG y 1930 de Milán. El último de la familia en llegar es Family Amaro creado en 2018. La base botánica comprende: ruibarbo, genciana, granos de café tostados, habas de cacao, cáscara de naranja amarga, menta piperita. Su sabor suave y envolvente se



1890



**GAMONDI**


*Vermouth  
del año 2020*

DRINK RESPONSIBLY



**VINOS 100% PIAMONTESES**

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

 GamondiSpirits

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



DRINK RESPONSIBLY



caracteriza por las notas de habas de cacao y café tostado, la menta brinda frescura y notas balsámicas agradables. Family Botanical Bitter ofrece al paladar un sabor pleno y complejo con un final prolongado. 28°

### **DORAGROSSA AMARO DI TORINO**

Con la llegada de la farmacopea moderna, el amargo se aleja de su función curativa originaria, convirtiéndose en la “medicina de los hombres sanos”. Doragrossa Amaro di Torino y Doragrossa Elixir Menta e Rabarbaro son los recién llegados del grupo Jerry Thomas Project, que se acaban de presentar en el Bar Convent Brooklyn. Doragrossa Amaro di Torino es una combinación compleja y seleccionada de hierbas y especias en cuyo carácter se destacan de manera agradable el ruibarbo y la genciana a la primera degustación. Bien equilibrado entre olfato y paladar. Entre los demás botánicos utilizados se encuentran el enebro con su fuerza, el hinojo silvestre que proporciona una nota de frescura y el regaliz que se percibe en el final. 23°



### **IL CARLINA**

Imagínese en una época alrededor del siglo XVIII en Turín, en una pequeña tienda de boticario cerca de Piazza Carlo Emanuele II que para los turineses siempre ha sido Piazza Carlina, debido al apodo humorístico atribuido a Carlos Manuel de Saboya. De una combinación cuidadosamente sopesada de hierbas y plantas medicinales infundidas estrictamente en frío, según la tradición, nació un amargo atípico de sabor inolvidable: Amargo Il Carlina. Gran parte de la receta está compuesta por hierbas, flores o raíces típicas de las montañas piamontesas enriquecida con algunas notas orientales de canela, azafrán y habas de tonka. El componente amargo se percibe de manera agradable con cardo mariano, quina, genciana y ruibarbo brindando a este amargo un sabor intenso. 26°.





### **MANDRAGOLA RISERVA CARLO ALBERTO**

Un amargo tradicional distribuido por Compagnia dei Caraibi. Bajo contenido de azúcar, sabor balsámico y refrescante debido a la presencia de menta y romero a los cuales se añaden laurel, naranja amarga, toronjil, clavo, salvia, canela. El licor se produce a partir de 15 botánicos de los cuales sólo se pueden indicar 8 para respetar un antiguo ritual relacionado con los poderes vitales de los "setmin". En la historia piamontesa estas figuras eran los "sanadores" de antaño. Su fórmula fue ideada según una antigua receta que en 1978 fue transmitida por un farmacéutico del valle de Chiusella heredero de un setmin. Grado alcohólico elevado: 45°



### **RADIS – STOCK SPA**

Radis, icono italiano del sector licorero, es una marca histórica de Stock desde 1976, empresa con gran experiencia en las infusiones de hierbas y fruta. Un amargo único por la singular armonía de gusto, en equilibrio perfecto entre sabor amargo y dulce, se caracteriza por un grado alcohólico moderado. Radis es un amargo agradable, bien equilibrado entre olfato y paladar que pone de relieve los aromas de los 30 botánicos de los cuales deriva. Estos se obtienen de la elaboración de plantas, hierbas, raíces, flores y especias, mediante infusión, batido y destilación. Su proceso comprende 3 destilaciones y dos filtraciones. 32°



### **SATYRO 35 – DISTILLERIA BROWN SPIRITS**

Un amargo cuya base es un aguardiente de vino añejado por 20 años en roble de Eslovenia. Satyro 35 es una idea de Nicoletta Marrone, propietaria de Brown Spirits. El cuerpo aromático comprende infusiones de hierbas del mediterráneo y de otras zonas. Entre éstas la quina y la nuez moscada se ponen en infusión por separado para reforzar las propiedades de amargura; anís, laurel e hinojo de montaña se utilizan para intensificar los perfumes y



la parte balsámica, pero principalmente la ajedrea, conocida por los romanos como hierba de sátiros, de donde adquiere el nombre. Todas las hierbas se ponen en infusión en aguardiente durante más de 90 días. 35°.

### **TOCCASANA NEGRO – TOSO**

En 1970, gracias al conocimiento profundo del herborista Teodoro Negro di Cessole, en Langa de Asti, nació un amargo con una historia única que llegó a los titulares. Se maceran en frío 37 especies vegetales: hierbas, flores, bayas y raíces cultivadas y silvestres, que caracterizan la gran armonía de este producto, una síntesis eficaz que hace que la bebida sea agradable y atractiva al mismo tiempo, capaz de contribuir al bienestar de los que lo consumen moderadamente. Además de la elegancia de los perfumes y de los sabores, el Toccasana Negro cuenta con otro factor de equilibrio, un contenido alcohólico limitado. Existe la Riserva del Fondatore, una versión añejada por un año en barricas de roble. 21°



### **VACA MORA AMARO VENETO – POLI**

Poli es una destilería véneta que funciona desde 1898. En 1885, en Schiavon, GioBatta Poli administraba la taberna "Al Cappello" llamada así porque entre sus actividades se encontraban también la producción y la venta de sombreros. Cerca de la taberna se detenía un pequeño tren de vapor, el Vaca Mora, que los pasajeros esperaban saboreando un amargo preparado poniendo en infusión hierbas, cascara de frutas y raíces. Luego el amargo adoptó su simpático nombre. Algunos tragos después, en 1898, en los ambientes de la taberna surgió la Destilería Poli. Vaca Mora es una infusión de hierbas en Grappa y alcohol. Su sabor es especiado y levemente balsámico debido a la presencia de menta en la receta, al estilo medicinal y digestivo. 32°

**Davide Staffa**



# WHISKYS DE CENTENO, UNA NUEVA JUVENTUD

Se redescubrieron en la década de 1980 y recuperaron la popularidad gracias al encanto de las bebidas más clásicas

DE FABIO BACCHI

La primera producción de bebidas alcohólicas en Estados Unidos se atribuye a los inmigrantes europeos, que a menudo llegaban para escapar de las persecuciones religiosas. Pensilvania, Maryland y Virginia, de una parte de la cual se originó el Kentucky, eran las colonias más pobladas a principios del siglo XVIII. Escoceses, irlandeses y alemanes pusieron sus energías y experiencia en la producción de los primeros Whiskys estadounidenses, algunos documentos indican que ya a finales del siglo XVII los colonos de fe menonita comenzaron a destilar cereales precisamente en esas zonas.

En Europa ya se conocía el centeno, pero el maíz se convirtió en el cereal más

utilizado en la producción de Whisky; con la melaza del Caribe, que era económica, se producía Ron y los duraznos se transformaban en Brandy. Hacia finales del siglo XVIII aparecieron los primeros documentos que establecieron los porcentajes de cereales que se deben utilizar en el mash. Hoy en día el Bourbon o el Whisky de centeno deben contener por lo menos el 51% de maíz o centeno y deben añejarse durante por lo menos dos años en barricas quemadas anteriormente en el interior.

Los whiskys de centeno no pueden ser destilados con más de 80°, entrar en la barrica con ABV 62% máx. y ser embotellados con ABV 40% mín. Los Estados en los que históricamente se desarrolló la producción de Whisky son Pensilvania,





**HISTORIA**  
 SALIDA HACIA  
 LAS COLONIAS  
 ESTADOUNIDENSES.  
 EN LA PARTE  
 INFERIOR LAS 13  
 COLONIAS  
 HISTÓRICAS. AL  
 PRINCIPIO, UN  
 CAMPO DE  
 CENTENO.

Maryland, Virginia, Kentucky y Tennessee, sin embargo, también contribuyeron otros estados: Indiana, Illinois, Utah, Kansas, Georgia, Carolina del Norte y Misuri. Los motivos fueron un terreno calcáreo adecuado para los cultivos de cereales y aguas blandas y no contaminadas. En el pasado, el nombre de Baltimora, Maryland, estaba vinculado con los mejores Whiskys de centeno. Parecía que los destilados definidos por estilo Baltimora Rye, Pennsylvania Rye, Maryland Rye, pudiesen ser eternos, pero luego marcharon hacia el ocaso. Aunque no se produzcan en las regiones de origen, algunas de esas marcas históricas todavía existen.



Históricamente, fueron muchos los factores que contribuyeron al ocaso del próspero sector de los Whiskys de centeno. Uno de los más importantes fue la atracción que ejerció en aquél entonces el nuevo estado, Kentucky, con los incentivos ofrecidos para los cultivos de maíz. Luego el Prohibicionismo y los canadienses que producían Whiskys con centeno. Sin embargo, hasta mediados del siglo XIX los Whiskys de centeno seguían siendo los más consumidos. Luego comenzó la decadencia; el último periodo de dichos

Whiskys fue la década de 1950. Durante la década de 1980, Jim Beam dio un nuevo amanecer a los Whiskys de centeno. El famoso productor vislumbró su renacimiento y desde ese momento se volvió a despertar el interés de muchos productores.

En la actualidad, los Whiskys de centeno están viviendo una nueva juventud, gracias a la atención por parte del sector de la coctelería, a su versatilidad en mezcla y al encanto de bebidas clásicas como Manhattan y Old Fashion. En Italia finalmente se encuentra una amplia gama de Whiskys de centeno, como la selección que le proponemos.

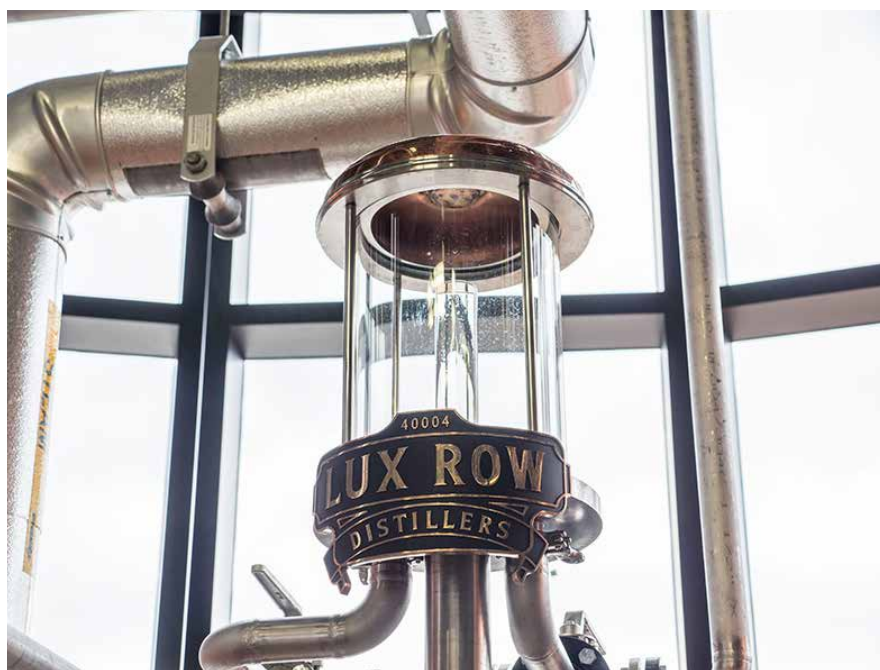


## REBEL YELL

En 1958, Paul A. Lux y su padre David Sherman fundaron la David Sherman Corporation, empresa de seleccionadores y embotelladores independiente, que después del fallecimiento de Paul fue denominada Luxco. Lux Row Distillers, de propiedad de Luxco, se encuentra en Bardstown, Kentucky, considerada la capital mundial del Bourbon. Es una fábrica de 5.500 m<sup>2</sup>, comprende 6 depósitos de añejamiento y un alambique de cobre de 12 m. de altura, Lux Row Distillers puede producir 3 millones de galones de espíritu al año. De propiedad de Lux Row Distillers, Rebel

Yell Whiskey fue creado en 1849 para Stitzel-Weller Distillery por Charles R. Farnsley (ex alcalde de Louisville), alrededor del Centenario de la Weller Company.

Stitzel y Weller son dos nombres altisonantes en la historia de la destilación estadounidense. La idea era la de producir pequeños lotes para la distribución exclusiva en el sur de Estados Unidos. En esta destilería de Kentucky se produce de manera artesanal Whisky de centeno y Bourbon de sabor suave y delicado, gracias a su refinado proceso de añejamiento y al uso de la famosa agua caliza, particularmente neutra porque se filtra naturalmente eliminando





LIMESTONE BRANCH IS ALL ABOUT FAMILY  
AND WE'D LOVE TO MEET YOURS.



su acidez. Hoy, Rebel Yell está cerrando la brecha entre su orgulloso legado y los gustos modernos. La mezcla de cereales de Rebel Yell Rye Whiskey está compuesta por centeno (51%), maíz (45%) y cebada malteada (4%). En Italia, Rebel Yell es distribuido por Meregalli Spirits.

### REBEL YELL STRAIGHT RYE WHISKEY

**Vista:** color ámbar

**Olfato:** especiado con aromas de chocolate y vainilla

**Paladar:** aromas delicados de madera con una nota especiada dulce y sorprendente, final cálido y especiado.

**ABV:** 45%

## MINOR CASE

Nos encontramos en Lebanon, Kentucky, donde se encuentra la sede de la Limestone Branch Distillery, fundada en 2010 por los hermanos Steve y Paul Beam, cuya historia está arraigada en el sector del Whisky desde hace siete generaciones. Este Whisky de centeno recibe su nombre por el antepasado de los fundadores, Minor Case Beam, ya emparentado con la famosa familia de productores Beam, que en 1871 comenzó su carrera de destilador bajo la dirección de su tío Jack Beam. En 1883 introdujo en la empresa a su hijo Guy, abuelo de Steve y Paul Beam. Minor Case trabajó como destilador hasta 1920. Al llegar el Prohibicionismo fue obligado a cesar su actividad que ya era considerada ilegal y falleció menos de un



año después de la eliminación de la prohibición de su misión personal. Este Whisky de centeno se añeja por dos años en barricas de roble americano y el acabado se realiza en barricas de Sherry durante seis meses. La mezcla está compuesta por centeno, maíz y cebada. En Limestone Branch Distillery existe una colaboración con Lux Row. En Italia, Minor Case es distribuido por Meregalli Spirits.

**MINOR CASE**  
EN EL CENTRO  
LOS  
HERMANOS  
STEVE Y PAUL  
BEAM, EN LA  
PARTE  
SUPERIOR  
MINOR CASE  
BEAM.





### MINOR CASE STRAIGHT RYE WHISKEY

**Vista:** ámbar oscuro

**Olfato:** impacto con cuerpo y gran carácter, con fuertes aromas de mantequilla y caramelo de leche

**Paladar:** tiene un sabor lleno y con cuerpo intensificado por el caramelo ahumado, notas dulces de fruta, especias cálidas y roble. Final liso y no agresivo, son fuertes los aromas del acabado en barricas de Sherry

**ABV:** 45%

### BALCONES

En 2008, el viento de la destilación artesanal se instauró incluso en Waco, Texas, en un pequeño taller de soldaduras mecánicas en el cual se colocó un alambique

tradicional procedente de Portugal. Era una idea que tomaba cuerpo y fue así como nació Balcones Distillery. Las primeras gotas de espíritu se destilaron en 2009. Esas gotas se convirtieron en Baby Blue Whiskey, denominado de este modo por el Blue Corn (maíz azul) utilizado y cultivado en Nuevo México, el primer Whisky texano producido desde el periodo del Prohibicionismo, que enseguida recibió numerosos premios en la San Francisco Spirit Competition. Desde ese momento adquirió cada vez más popularidad. Balcones Distillery fue elegida US Craft Whiskey Distiller of the Year en 2014. Sólo dos años después, con una inversión de 25 millones de USD, surgió la nueva destilería dotada de un alambique Forsiths y amplios depósitos de añejamiento en los que hoy se encuentran





## 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)





**PALLINI**  
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY





1 millón de litros en barricas. Aunque haya crecido de manera significativa, Balcones mantiene su identidad artesanal.

Texas es una región sumamente cálida con repentinos cambios de temperatura. Esta particularidad favorece la interacción entre el líquido y la madera. Las consecuencias son una angel share superior a la escocesa, pero también otro elemento de unicidad del Whisky. Balcones Texas Rye es un Whisky 100% de centeno de la variedad Elbon que crece en el noroeste de Texas. En Italia, Balcones es distribuido por Ghilardi Selezioni.

### **BALCONES TEXAS RYE**

**Vista:** ámbar oscuro

**Olfato:** roble tostado, té negro y pimienta se perciben con fruta y chocolate

**Paladar:** caramelo cremoso, levemente mantecoso, notas especiadas y de pimienta con aromas de café y nueces, final de manteca de cacahuete y chocolate amargo

**ABV:** 50%

## **KOVAL**

La unión del imaginario de Chicago y la producción de bebidas alcohólicas durante la época seca hace que represente el símbolo del Prohibicionismo por excelencia. Si a esto añadimos que ya a partir de la



**KOVAL**  
ROBERT  
BIMECKER Y SU  
ESPOSA SONAT.

década de 1840 la ciudad era el principal puerto del mundo con respecto al comercio de los cereales y que el famoso poeta y escritor Carl Sandburg definió la ciudad como una “pila de trigo”, nos damos cuenta fácilmente de que la historia de una pequeña realidad de excelencia como Koval se funda sobre bases sólidas.

Como sucede a menudo, la historia comienza a partir de una gran pasión y de personas especiales. Robert y Sonat Birnecker, marido y mujer, viceagregado de prensa en la embajada de Austria en Washington él, profesora universitaria ella, decidieron dejar su carrera para perseguir su sueño de vivir y trabajar en un contexto a escala más humana. Tanto Robert como



Sonat son de origen austriaco. El abuelo de Robert era un destilador bastante conocido en Austria, Robert Schmid, que había podido transmitir la pasión por ese arte antiguo al nieto. El bisabuelo de Sonat, Emmanuel Loewner, cuando tenía sólo 17 años decidió dejar su ciudad natal, Viena, para probar suerte mudándose a Chicago, ganándose entre la comunidad de los expatriados el apodo de Koval, que en yiddish indica la persona capaz de hacer algo totalmente inesperado y excepcional. En 2008, los Birnecker se inspiraron precisamente en estas raíces familiares y con el estímulo de una firme determinación fundaron la Koval Distillery, que desde el principio se distinguió por la producción de destilados derivados de materias primas totalmente ecológicas y con certificación Kosher.

Todos los Whiskys de Koval se añejan en barricas nuevas de roble americano de 30 galones, producidas y tostadas en base a lo requerido para cada destilado por The Barrel Mill, la famosa empresa especializada.

Todos los destilados de Koval son “single barrel”, procedentes de una barrica única,

y en la etiqueta está indicado un número que permite identificar toda la cadena de producción incluso cada uno de los lotes de cereales originarios. La destilación se lleva a cabo utilizando un especial alambique discontinuo de cobre de 5.000 litros, fabricado especialmente para Koval por la alemana Kothe Destillations Technik. Merece una mención especial la interpretación de Koval de un clásico de la destilación estadounidense; Koval Single Barrel Rye Whiskey, un producto de calidad sumamente alta, en el que se utiliza el 100% de centeno procedente de la agricultura ecológica. En Italia, Koval es distribuido por Pellegrini SpA.

#### **KOVAL SINGLE BARREL RYE WHISKEY**

**Vista:** cobrizo claro

**Olfato:** resulta sumamente encantador revelando aromas de fruta dulce, miel y vainilla.

**Paladar:** se percibe, en consonancia con el color, un cuerpo suave, casi delicado, con notas dulces de vainilla y de coco, pero al mismo tiempo un toque de especias agradable con aromas de pimienta, canela, jengibre y madera.

**ABV:** 40%





**HIGH WEST  
DAVID  
PERKINS.**

## HIGH WEST

Durante la visita a una destilería en Kentucky, el aroma de vainilla y caramelo que se evaporaba de las barricas conquistó a los cónyuges David y Jane Perkins. Fue la clásica chispa que los convenció a entrar en el mundo del Whisky. David era un bioquímico con una pasión por la gastronomía, Jane provenía de una familia

de destiladores. En efecto, su padre era propietario de la famosa Rochester Distilling, conocida por la marca Duffy's Pure Malt Whiskey.

En 2006, David Perkins inspirado por los paralelismos entre su trabajo y el proceso de destilación, y por su pasión por el Viejo Oeste y la historia desconocida del Whisky en Utah, decidió abrir la High West





Distillery. Las referencias históricas son importantes.

En 1861, Mark Twain citó el Whisky Valley Tan, un tipo de Whisky destilado por los primeros pioneros mormones que llegaron a Utah. Entre 1862 y 1869 en Utah había por lo menos 37 destilerías activas. En 1870 surgió la última destilería en Utah y finalmente, en 2006, High West fue la primera destilería legal desde 1870.

La nueva planta de High West Distillery situada en los montes Wasatch y Uinta, abierta en 2015 permitió aumentar la capacidad productiva y en pocos años David y Jane lograron llevar su Whisky de centeno a todo el mundo.

Los Whiskys de centeno de High West son dos. El Rendez Vous Rye representa la bandera de la Highwest Distillery. Adopta el nombre de la Mountain Man Rendezvous, la reunión de los tramperos que se llevaba a cabo entre las montañas de Utah, una especie de precursor del festival del Whisky. Este Whisky está compuesto por una mezcla de destilados comprendidos entre 5 y 18 años. El Whisky Double Rye

está dedicado al vaquero que está dentro de nosotros, es la insólita mezcla de dos Whiskys de centeno de dos destilerías diferentes, entre 2 y 7 años, se añeja en roble blanco americano. En Italia, High West Whiskey es distribuido por Compagnia dei Caraibi.

#### **HIGH WEST RENDEZ VOUS RYE WHISKEY**

**Vista:** ámbar

**Olfato:** aromas dulces de vainilla y caramelo, clavo

**Paladar:** asombra una nota picante que se combina con aromas de canela, menta e hinojo; fruta confitada, en el final permanecen por mucho tiempo vainilla y una nota de naranja

**ABV:** 46%

#### **HIGH WEST DOUBLE RYE WHISKEY**

**Vista:** ámbar dorado

**Olfato:** se presenta con aromas de canela, menta, regaliz, piñones y chocolate amargo

**Paladar:** se perciben aromas de mentol y eucalipto, en el final es dulce, con un toque de anís

**ABV:** 46%



# 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

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- |  |   |   |   |  |   |   |  |   |  |  |   |   |  |   |   |
|--|---|---|---|--|---|---|--|---|--|--|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |             |  |  |                     |  |                           |                         |    |  |  |  |  |
| <b>Banana Real</b><br>Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica       | <b>Crisp Apple Real</b><br>Infused with premium pineapples from Costa Rica          | <b>Piña Real</b><br>Infused with premium pineapples from Costa Rica                 | <b>Black Cherry Real</b><br>Infused with premium Chilean Black Cherries             | <b>Blueberry Real</b><br>Infused with premium Goldnaibe Blueberries from the Pacific Northwest | <b>Peach Real</b><br>Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches               | <b>Mango Real</b><br>Infused with Aljono Mangoes from India                         | <b>Raspberry Real</b><br>Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest | <b>Coco Real</b><br>Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts.  | <b>Strawberry Real</b><br>Infused with hand-picked Camarosa, Vertana and Albion Strawberries from California | <b>Pumpkin Real</b><br>Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove | <b>Agave Real</b><br>100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico | <b>Ginger Real</b><br>Infused with premium Lairou Ginger puree                      | <b>Passion Real</b><br>Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam        | <b>Kiwi Real</b><br>Infused with premium Kiwi from New Zealand                        | <b>Blackberry Real</b><br>Infused with premium Marion Blackberries from Oregon        |

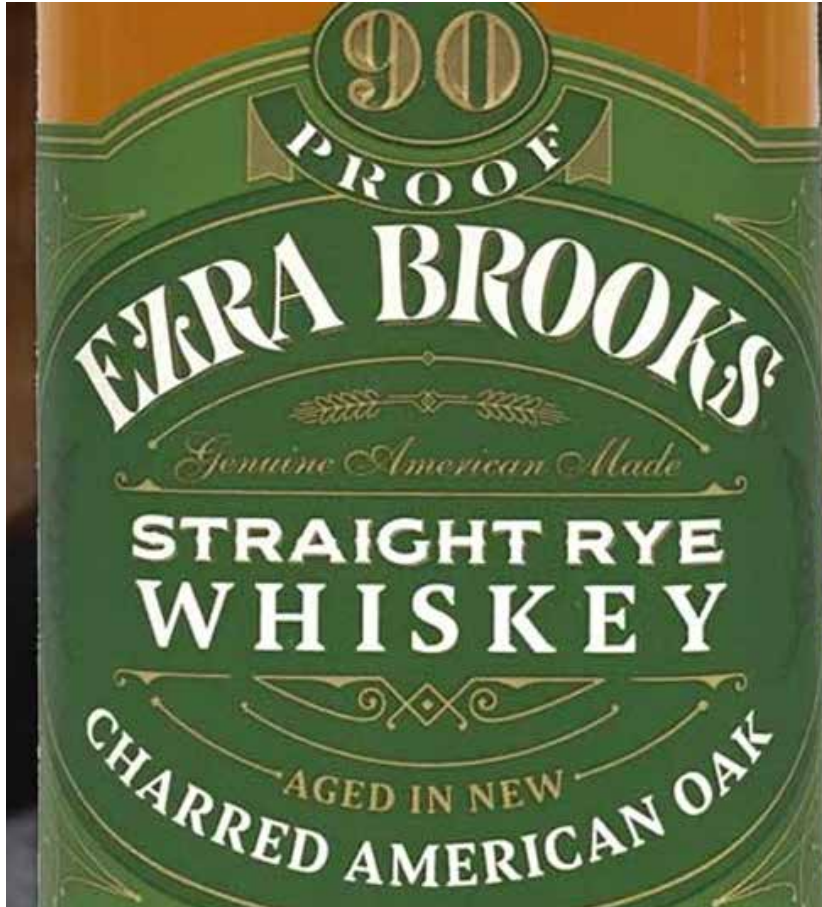
 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

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





## EZRA BROOKS

La marca Ezra Brooks fue creada en 1957 por Frank Silverman y embotellada por Hoffman de Lawrenceburg. Esta destilería ya era sumamente famosa por el éxito de su Bourbon. En 1966, Ezra Brooks Distilling Co. recibió el reconocimiento por parte del gobierno de Estados Unidos como “Kentucky’s Finest Little Distillery”. La década de 1970 representó una de las mejores temporadas para la marca. En esa época, en Estados Unidos era distribuida por Medley Distilling Co. Ezra Brooks Rye Whiskey llegó en 2017 y tiene un mash compuesto por 51% centeno, 37% maíz, 12% cebada malteada. Después de la destilación, el producto se añeja por dos años en barricas de roble nuevas.

El nombre Ezra Brooks deriva del pionero homónimo que desempeñó un papel sumamente importante en la evolución del Whisky en Kentucky. Ezra Brooks junto con el coronel Edmund H. Taylor cooperó en la aprobación del Bottled In Bond Act, contribuyendo a proteger y regular la calidad de la producción directa de Whisky. El Bottled

**SUDDENLY WE'RE A STATUS SYMBOL!**

There we were, quietly minding our own business, (tending to our little distillery) when suddenly the whole country discovers our rare old Sippin' Whiskey.

**OVERNIGHT, WE'RE A HIT!**

So who's complaining?  
You are!

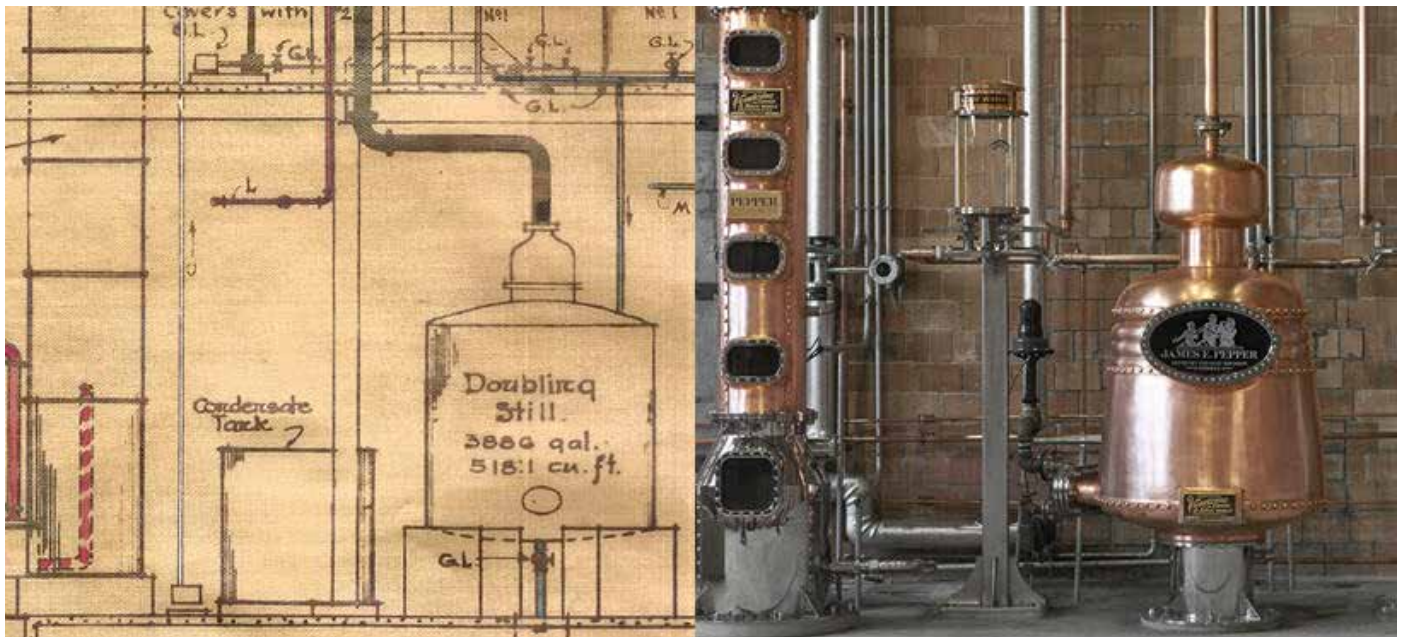
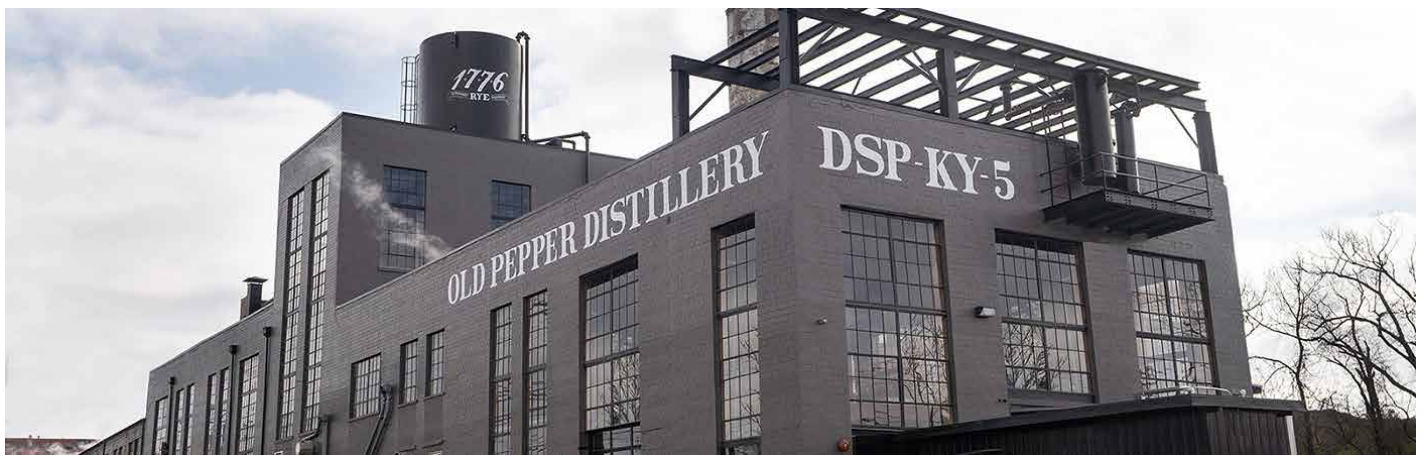
Why? Because Ezra Brooks is so sippin' good, you buy it faster than we can deliver it.

So if your liquor store is temporarily out of Ezra Brooks, take heart. More is on the way. Keep asking for it. Or play it safe and leave your order. Today. It's worth waiting for.

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY - 90 PROOF - EZRA BROOKS CO., INC., LAWRENCEBURG, KY.

In Bond Act fue transformado en ley por el gobierno de Estados Unidos en 1897. En el pasado, Jack Daniel's presentó una demanda contra Ezra Brooks por plagio del producto y del embalaje. El litigio judicial se resolvió en favor de Ezra Brooks, en la primera sesión y en apelación, porque la marca demostró que se producía en Kentucky, no en Tennessee, y que tenía un nombre completamente diferente. La marca es de propiedad de Lux Row Distillers y en Italia, es distribuida por Pallini SpA.





### **EZRA BROOKS STRAIGHT RYE WHISKEY**

**Vista:** ámbar claro

**Olfato:** se intensifican sensaciones de menta, cuero, chocolate, vainilla y especias, cítricos

**Paladar:** levemente dulce con una nota característica de roble y caramelo, final cálido y especiado

**ABV:** 45%

### **JAMES E. PEPPER**

La familia Pepper comenzó a comercializar Whisky ya en 1780. En esa época eran los propietarios de dos destilerías, una que hoy se conoce como Woodford Reserve y otra con el mismo nombre en Lexington, Kentucky, que por un tiempo fue la más grande de Estados Unidos. James E. Pepper (1850-1906), coronel del ejército y

destilador activo durante la segunda mitad del siglo XIX contribuyó significativamente a la comercialización de la marca de la familia. Al mudarse a Nueva York, como representante de la tercera generación de la “mejor y más antigua marca de Whisky producida en Kentucky”, hizo conocer su Whisky a las personas más distinguidas de la época, entre las cuales Rockefeller, Theodore Roosevelt, Charles L. Tiffany y muchos otros. El coronel Pepper, aficionado también a los caballos, administraba uno de los más hermosos establos de Kentucky. Sus purasangres compitieron en el Kentucky Derby y participaron a carreras en todos los Estados Unidos y en toda Europa. James E. Pepper viajaba en un elegante vagón de ferrocarril privado llamado “The Old Pepper”, decorado con las imágenes de su famosa etiqueta de Whisky. La llegada





del Prohibicionismo causó el cierre de la destilería que permaneció inactiva durante aproximadamente 50 años. El análisis de los documentos que se encontraron en la destilería, que duró 10 años, permitió establecer tanto los detalles de la producción como los productos realizados en esa época. En la destilería se produce el James E. Pepper Straight Rye, su versión Cask Strength y un Straight Rye que se somete a un acabado en barricas Sherry PX. Los mash están compuestos por un 95% de centeno y un 5% de cebada malteada. Ningún tipo de filtración, estos Whiskys de centeno se añejan durante más de cuatro años. En Italia, son distribuidos por Rinaldi 1957.

**JAMES E PEPPER 1776 STRAIGHT RYE**

**Vista:** ámbar oscuro

**Olfato:** centeno, con aromas de clavo y canela

**Paladar:** elegante y equilibrado, cáscara de naranja, pan de centeno, sutil influencia del roble. Final prolongado y especiado

**ABV:** 50%

Nota: de este Whisky de centeno existe



COL. JAMES E. PEPPER,  
A Horseman of International Fame.

la versión Cask Strength con ABV 57,3%

**JAMES E. PEPPER 1776 STRAIGHT RYE PX SHERRY CASK**

**Vista:** caoba oscura



**Olfato:** centeno, canela, roble, cacao, cítricos, tabaco, fruta madura

**Paladar:** el gusto del centeno encuentra la dulzura del Sherry PX. Centeno, azúcar de caña, fruta oscura, cítricos confitados, aromas herbáceos y de cuero. Final prolongado: centeno, roble, cítricos, cuero y fruta.

**ABV:** 46%

## RITTENHOUSE

Heaven Hill Distillery fue fundada por Ed Shapira en 1935 y hoy en día es administrada por la tercera generación de la familia. En esta destilería de Kentucky nacieron muchas marcas de Whisky icónicas entre las cuales Rittenhouse que, aunque se produce en Kentucky, sigue el estilo

de los Whiskys de centeno de Pensilvania, también conocidos como “Monongahela” denominados de este modo por el río que fluye entre Virginia y Pensilvania. Los Whiskys de estas zonas se han caracterizado siempre por el perfil picante y afrutado. Su nombre deriva de la famosa plaza homónima de Filadelfia, “Rittenhouse Square”. También el Rittenhouse Straight Rye, como muchos otros, es un Bottled in Bond (BiB). Todos los Whiskys que cuentan con esta certificación específica deben ser el producto de una temporada de destilación, de una sola destilería, añejado en un depósito bajo la supervisión del gobierno de Estados Unidos durante por lo menos cuatro años. En la etiqueta BiB se debe identificar claramente la destilería en la que se produjo el Whisky y dónde se embotelló, si es diferente. Rittenhouse Straight Rye es uno de los Whiskys más afrutados que se encuentran en el mercado y se añeja por cuatro años. En Italia, Rittenhouse es distribuido por Onesti Group.

### RITTENHOUSE STRAIGHT RYE WHISKEY

**Vista:** caoba

**Olfato:** bastante suave, centeno, vainilla, fruta seca, caramelo y pimientos dulces

**Paladar:** limpio, fruta, rico, cacao, cítricos, canela, nuez moscada y vainilla. Final con un picante persistente y notas de arce.

**ABV:** 50%

## PIKESVILLE

Pikesville Straight Rye Whiskey fue producido por primera vez en Maryland en 1895. La destilería que lo producía era la L. Winand & Brother Distillery. La marca, una de las más importantes embajadoras del estilo del Whisky de centeno de Maryland fue bloqueada por el Prohibicionismo en el momento en que alcanzó su apogeo.



Pikesville volvió a aparecer después del Prohibicionismo y es un digno representante del estilo Maryland Rye. Hoy, Pikesville es producido incluso en Kentucky por Heaven Hill. Este Whisky de centeno se añeja durante seis años y es uno de los más premiados de los últimos años. Su mash está compuesto por un 51% centeno, un 39% maíz y un 10% cebada malteada.

### PIKESVILLE STRAIGHT RYE WHISKEY

**Vista:** cobre claro.

**Olfato:** atractivo y cálido, notas de cacao y humo de roble.

**Paladar:** seco y especiado, con centeno y clavo. Final de vainilla y especias.

**ABV:** 55%

## TEMPLETON

Una leyenda cuenta que esta marca nació en pleno Prohibicionismo en la pequeña ciudad estadounidense de Templeton (Iowa), cuando algunos contrabandistas comenzaron a producir un Whisky de centeno que pasó a llamarse “The Good Stuff”, es decir, “el producto bueno”.

La popularidad de este Whisky llamó la atención sobre la pequeña ciudad que en esa época sólo contaba con 350 habitantes. Hoy se produce en una nueva destilería, en la ciudad homónima, cuenta con alambiques de columna y alambiques Forsyths de cobre, con los que se destila un Straight Rye Whiskey con un 95% de centeno, está dotada de depósitos de añejamiento que contienen más de 50.000 barricas.

En la destilería se producen 4 tipos de Whiskys de centeno. La marca no sobrevivió al Prohibicionismo y hubo que esperar hasta el 25 de octubre de 2006, para que se pudiera volver a disfrutar de la primera botella legal de Templeton Rye. El renaci-



miento de Templeton se debe a Young's Market Company, una empresa familiar de distribución de vinos y licores de 125 años administrada por Vern y Chris Underwood, que se une a Meryl Kerkhoff y a su hijo Keith para posicionar Templeton Rye en el mercado. Ya en 2013 Templeton Rye alcanzó el logro importante de 1 millón de botellas vendidas en Estados Unidos.

Las obras de ampliación de las instalaciones entre 2017 y 2018 permiten que hoy la capacidad de producción sea 500.000 galones al año. La destilería cuenta con alambiques de columna y alambiques Forsyths y 50.000 barricas, produce varios Whiskys de centeno entre los cuales Templeton Rye 4yo y Templeton Rye 6yo, cuyos mash están compuestos por el 95% de centeno y



**PERSONAJES**  
EN LA  
FOTOGRAFÍA A  
LA DERECHA  
JACOB BEAM.

el 5% de cebada. En Italia, Templeton es distribuido por Distillerie Branca.

#### **TEMPLETON RYE 4YO THE GOOD STUFF**

**Vista:** color ámbar

**Olfato:** aromas ricos y de madera y notas herbáceas de cereales

**Paladar:** excepcionalmente suave con rico butterscotch, caramelo, vainilla y pimientas especiadas. Final prolongado, roble, especias y jengibre

**ABV:** 40%

#### **TEMPLETON RYE 6YO THE GOOD STUFF**

**Vista:** color ámbar

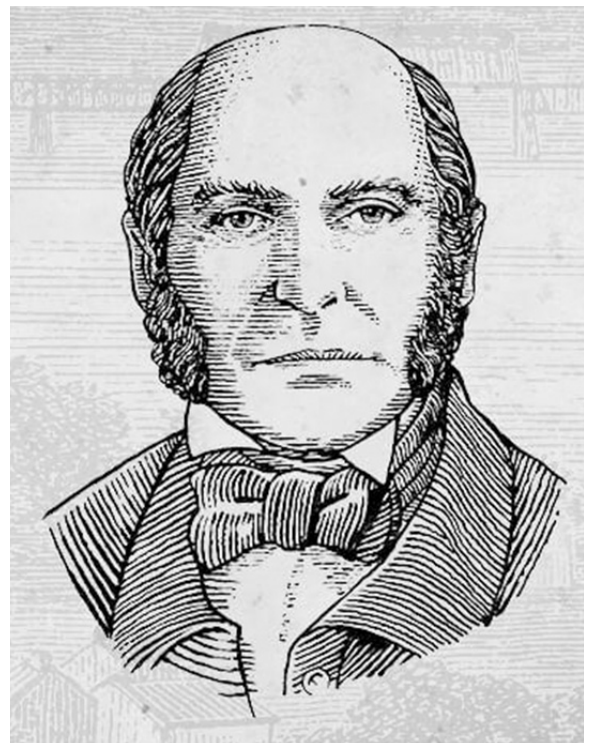
**Olfato:** elegantes aromas de fruta y jengibre

**Paladar:** miel, notas florales con especias, centeno intenso y roble. Final enriquecido con notas de chocolate amargo

**ABV:**45,75%

### **JIM BEAM**

Cuando se habla de Jim Beam hay que ponerse de pie. Desde hace más de 200



años, las siete generaciones que se sucedieron en la gestión total de la marca mantienen el liderazgo mundial entre los Whiskys Bourbon más vendidos. En 1740, la familia Boehm llegó por primera vez a Estados Unidos, que todavía eran





las Trece Colonias, determinada a vivir el sueño colonial. Cuarenta y ocho años después se mudaron a Kentucky, que todavía era una región de Virginia y americanizaron su apellido alemán cambiándolo a “Beam”. El gobierno estadounidense ofrecía incentivos para mudarse al oeste y cultivar maíz. Entre los agricultores se encontraba Jacob Beam que, como otros, utilizó la receta del Whisky de su padre para destilar su exceso de maíz y producir un nuevo Whisky, más dulce que el de centeno. Así nació el Bourbon. Probablemente la mejor decisión de Jacob Beam fue la de vender su Bourbon. Vendió su primera barrica de Old Jake Beam Sour Mash en 1795, tres años después de la proclamación del estado de Kentucky. Su Bourbon se convirtió rápidamente en uno de los favoritos, no es poco si se considera que a principios del siglo XIX en Kentucky había aproximadamente 2.000 destiladores. Hoy en día, Jim Beam es el Bourbon más vendido del mundo.

El Whisky de centeno siempre ha estado en el ADN de Jim Beam, los Beam comenzaron a producir sus Whiskys con el centeno y, como se ha mencionado anteriormente, se debe precisamente a esta importante marca el renacimiento del Whisky de centeno durante la década de 1980. Jim Beam Rye es un Whisky de centeno al estilo pre-prohibicionismo que rinde homenaje a una de las recetas



más antiguas de la familia y se destila según las mismas normas estrictas que han regulado el Jim Beam por más de 200 años. Hoy, se ha convertido en un punto de referencia para los bartenders. En Italia, Jim Beam Rye es distribuido por Stock Spirits Group.

#### **JIM BEAM RYE PRE-PROHIBITION**

**Vista:** oro antiguo brillante

**Olfato:** cálido y especiado, el centeno abre a notas de madera y vainilla

**Paladar:** dulce y picante, en equilibrio perfecto con el olfato: caramelo, madera ahumada, centeno. El final es seco con la madera y el centeno siempre protagonistas

**ABV:** 40%

**Fabio Bacchi**



---

# EL TEARS TEN: DELICIA DEL DESIERTO

Jimmy Barrat, director del desarrollo global de los bares para Zuma, ha vivido en Dubai desde 2008. Nos habla de las atracciones de su patria adoptiva y también comparte un cóctel con Black Tears

DE THEODORA SUTCLIFFE





**J**immy Barrat nació en Córcega, creció entre los restaurantes en el sur de Francia y cocinó por primera vez en una cocina profesional cuando tenía sólo ocho años. Después de haber trabajado con su familia y haber transcurrido varias temporadas alternando el snowboarding en las montañas y la vida en la playa, consiguió trabajo en el Zuma London. A medida que el grupo fue creciendo, llegando a 16 restaurantes en todo el mundo, llevó el espectáculo a sus bares; introduciendo entre otras cosas el hielo marcado tallado a mano y presentaciones sensacionales.

En Dubai durante el confinamiento debido al Covid-19, Zuma ofrecía la entrega a domicilio de comida y bebidas sin alcohol, pero mientras conversamos el restaurante está abierto según las normas vigentes de distanciamiento social, los límites temporales estrictos del servicio y el uso de mascarillas para todos los que se levantan

de la mesa. “No sé cómo será la nueva normalidad. En general, soy una persona muy positiva, especialmente cuando suceden cosas fuera de nuestro control. Dubai es un buen lugar para vivir. Es un país pequeño y lograron controlar bien la situación, pero pienso que algunos sitios cerrarán y eso es realmente triste”, declara Barrat.

#### **¿Cuál es el mejor sitio para beber ron en Dubai?**

Debo decir, Zuma Dubai. Tenemos un sistema Live Solera de 20 litros con barricas de madera aromatizadas para el mercado, inspirado en Dubai: uno con rosa, uno con azafrán y uno con lima kaffir. Además, también tenemos una amplia gama de rones.

#### **¿Cuál es el mejor sitio de Dubai para disfrutar de una bebida admirando el panorama?**

Atmosphere. Está en el último piso del Burj Khalifa por lo tanto gozará de un fan-



tástico bar y se encontrará en el edificio más alto del mundo. No hay a nivel mundial un lugar más icónico que éste.

#### **¿Dónde podemos ir a tomar un café?**

Un sitio en Al Quoz llamado Nightjar. Estos muchachos son originarios de Nueva Zelanda y hacen con el café lo que yo hago en el bar. Tuestan su café, realizan la preparación en frío, sirven la preparación en frío de grifo, tienen té aromatizado con infusión en frío y hay una pequeña zona donde es posible comer algo. Se encuentran en una parte muy anticonformista y creativa de Dubai.

#### **¿Qué coctelerías no nos podemos perder?**

Los muchachos del Galaxy Bar tienen una idea sumamente interesante. Está ubicado en el fondo de un restaurante griego y basaron el programa de cocteles en la Metaxa, que es el Coñac griego, y en todas las historias en torno a ésta. Es genial y diferente con fantásticas bebidas. La Pe-

tite Maison (LPM) es más bien un bar restaurante pero la atmósfera es agradable y el programa del bar ideado por Simone, el director, es sumamente atractivo, bien cuidado y clásico. En el COYA se disfruta de un gran ambiente con interesantes bebidas preparadas con pisco y excelentes bartenders.

#### **¿Hay un sitio donde van los bartenders a tomar cuando terminan su turno?**

Eso es un poco complicado porque todo cierra a las 3:00 am. La mayoría de nosotros trabaja hasta tarde durante el fin de semana por lo tanto no tenemos un lugar donde ir cuando terminamos.

#### **¿Dónde se pueden encontrar los mejores ingredientes locales en Dubai y cuáles son?**

Aquí las especias son increíbles. En esta parte del mundo siempre se han comercializado especias y oro, por lo tanto, cuentan con fantásticas especias a un precio competitivo azafrán de Irán auténtico, calidad increíble a un buen precio. El Spice Souk de la ciudad antigua es el lugar al que vamos para buscar la inspiración. Tenemos un laboratorio lleno de especias: flores de granados, semillas de girasol, girasoles deshidratados, limas kaffir dejadas secar hasta que se vuelven negras, hay una galaxia de cosas increíbles con las cuales es posible trabajar.

#### **¿Cuál es el mejor lugar para comer a un precio conveniente en Dubai y qué debemos comer ahí?**

Un buen amigo mío es el propietario de un sitio en d3, el Distrito del Diseño, llamado Akiba Dori. Tiene licencia, lo cual es bastante raro, y el precio es alrededor de 100 dirham (€20) por persona, que para Dubai es realmente barato. Realizan la que llaman la pizza japonesa, una especie de pizza napolitana-japonesa. Se han es-



forzado mucho en encontrar la harina de Japón, preparando la masa sin levadura. Solamente hacen 100 pizzas al día y es la mejor pizza que he comido.

### **Díganos un lugar secreto y atractivo en Dubai.**

No es secreto, pero bastante sorprendente: Maria Bonita, un restaurante mexicano donde se sirve comida realmente genuina y recién hecha en el sitio. No hay bebidas alcohólicas, pero es un verdadero placer: probablemente, su torta de dulce de leche es una de las mejores que haya probado.

### **¿Cuál es el mejor sitio para hacer una selfie en Dubai?**

Diría el espectáculo de las fuentes en The Dubai Mall. Podrá disfrutar de dos fondos icónicos de Dubai en una sola ocasión, el fantástico espectáculo de las fuentes y el Burj Khalifa.

### **Díganos una cosa que absolutamente tenemos que hacer en Dubai.**

La tirolina es imprescindible. Tómese un día para alejarse de la atmósfera dorada y del glamur de la ciudad. La tirolina más larga del mundo situada en la montaña Jebel Jais a casi 2,000 m de altura. Se disfruta de un escenario increíble y maravillosamente sorprendente, una oportunidad de admirar un lado de Dubai diferente y un poco de naturaleza y autenticidad.

### **MEZCLA CON BLACK TEARS, AL ESTILO DE DUBAI**

«Antes de probar el Black Tears pensaba: detesto el ron especiado, ¿qué voy a hacer con él? pero luego lo probé y me encantó el producto. Tenía un sabor diferente. Ni siquiera pensé mucho, abrí la botella, la olí, tomé un trago y en 15 minutos había realizado la bebida: café, agua tónica, mermelada.



Café, naranja y ron es una combinación clásica, pero funcionó un poco mejor con el toque tropical de la piña.» declara Barrat. Creó su cóctel Cubanero en pocos minutos.

**Theodora Sutcliffe**

## **LA RECETA**

### **CUBANERO**

- 50 ml Black Tears Dry Spiced
- 1 cucharada de mermelada de piña
- 45 ml café preparado en frío
- 10 ml zumo de lima
- 30 ml agua tónica

Para preparar el café en frío, ponga en infusión 100g de café molido grueso (finura del grano de azúcar) con 1 l. de agua durante 24 horas en el refrigerador, luego filtre. Después disuelva la mermelada con el ron en un vaso mezclador, añada el café, el zumo de lima y mezcle con hielo. Aplique la técnica single strain en una copa highball llena de cubos de hielo grandes y complete con agua tónica.

# EUGIN DISTILLERIA INDIPENDENTE



**E**l proyecto Eugin Distilleria Indipendente se originó en 2014 cuando Eugenio Belli, el menor de dos hermanos, comenzó a cultivar un interés apasionado por la destilación. Era la época de la nueva moda del Gin y Eugenio sintió un interés creciente por ese destilado que vivía una segunda juventud, obteniendo éxito en todo el mundo. Con audacia, esa curiosidad se convirtió en una profesión. Lentamente, pero con constancia, fue tomando forma la primera

destilería en Brianza y la tercera en Italia en dedicarse exclusivamente al Gin.

El proyecto se perfeccionó con la ayuda de su hermano mayor Niccolò, que contribuyó a dicho proyecto con su competencia en química y una buena dosis de sentido práctico.

Lo que había comenzado como un proyecto solitario se convirtió en una típica empresa familiar, rica de los valores que representan los cimientos de la destilación artesanal: pasión, artesanía e inde-



pendencia. Artesanal porque no hay espacio para aromas sintéticos, esencias artificiales o atajos de ningún tipo en la calidad, Eugin utiliza sólo los mejores ingredientes naturales que a través de la destilación manual se transforman en Gin. Independiente porque la destilación artesanal es norma: cada gota sale de los alambiques del pequeño laboratorio de Brianza y el embalaje de cada botella de Eugin se efectúa in situ, sin ningún tipo de ayuda externa. Una independencia que permite por un lado controlar plenamente la calidad y la flexibilidad necesaria para crear recetas cada vez diferentes en base a los ingredientes de la temporada y por el otro mantener una relación sostenible con el medio ambiente. No utilizan ningún combustible fósil y cultivan el sueño de ser independientes en cuanto a sus necesidades energéticas mediante una instalación fotovoltaica.

En Eugin la búsqueda de los mejores ingredientes es un trabajo continuo. La realización de recetas con pocos botánicos de calidad máxima, cultivados sin pesticidas ni productos fitosanitarios, determina la diferencia entre un producto normal y uno excelente. Los cítricos, elaborados frescos durante su mejor temporada, se pelan a mano y se deshidratan a baja temperatura por más de 24 horas para mantener intactos todos los aceites esenciales.

El alambique, llamado cariñosamente Robert, fue realizado, según las especificaciones requeridas, por una pequeña empresa alemana administrada desde hace cinco generaciones por la familia Müller en Oberkirch, pequeño pueblo fronterizo con la Selva Negra. Robert puede funcionar como alambique tradicional o bien simular el método Carter Head. La



primera producción fue realizada a finales del otoño de 2018.

El significado del nombre Eugin es un juego de palabras que está abierto a distintas interpretaciones. Eugin podría ser la unión entre el nombre del creador del proyecto y el producto, con una vena de clasicismo, Eugin es el nombre que sintetiza perfectamente el objetivo: destilar un Gin excelente.

Además de los Gins que se producen de manera continuativa N°7 y N°9, a Eugin le encanta que sus clientes aumenten su apego con ediciones estacionales, cada



una se caracteriza por un perfume, por un aroma o por un sabor que evocan potentemente la temporada correspondiente. La característica de las Edizioni Stagionali (Ediciones de Temporada) es que se producen con ingredientes recogidos o cultivados por los mismos destiladores. En estos casos se trata de ediciones realizadas en pequeños lotes porque dependen de la disponibilidad de los ingredientes que crecen y maduran sólo en periodos del año sumamente limitados.

Hoy, Eugin propone a todos los aficionados la edición especial PRIMAVERA. Para este lanzamiento, Eugin utiliza las flores primaverales por excelencia, las primúlas, que junto con las flores de achillea de la variedad setacea y con las de borraja, proporcionan al destilado una intensa nota herbácea y floral. La receta no ha cambiado respecto a la del año pasado, gracias a la cual Eugin Distilleria Independente recibió la medalla de plata en el International Taste Awards.

PRIMAVERA es un London Dry Gin realizado con técnica mixta en la cual una

parte de los botánicos se deja en contacto directo con el líquido en destilación. En esta edición, la base sensorial se caracteriza por un buqué floral. Las flores, que se recogen y se deshidratan inmediatamente en frío para mantener intactas sus características, se destilan al vapor para conservar su aroma, principalmente el dulce, casi de miel, de las primúlas que emerge claramente sobre todo al paladar. Al olfato se perciben más fuertes los aromas herbáceos de la borraja. La aromaticidad intensa de la achillea, con su punta de amargo, equilibra el sabor lleno de las otras dos flores, mientras que el final es muy suave con notas de violeta y frambuesa dadas por la presencia de raíz de iris. Es un Gin de gran intensidad de aromas, que da el mejor resultado con agua tónica neutra.

#### **EUGIN EDICIÓN PRIMAVERA**

**Ingredientes:** enebro, cilantro, angélica, flores de primúlas, flores de borraja, flores de achillea setacea, Iris.

**Grado:** 41%.



**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.