

Bartales

Lo mejor de

N. 20 | ENERO 2021

SUPLEMENTO DE BARTALES



LIQUID STORY / DESTILERÍA BUTON
AL SERVICIO DEL EMPERADOR



LIQUID STORY / BYHRR
UNA EXTRAÑA SECUENCIA



HOT SPIRIT / CACHAZA
ESPÍRITU BRASILEÑO

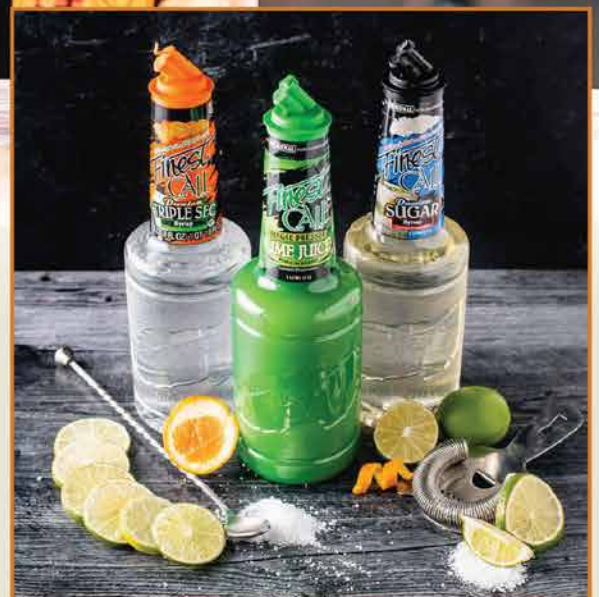
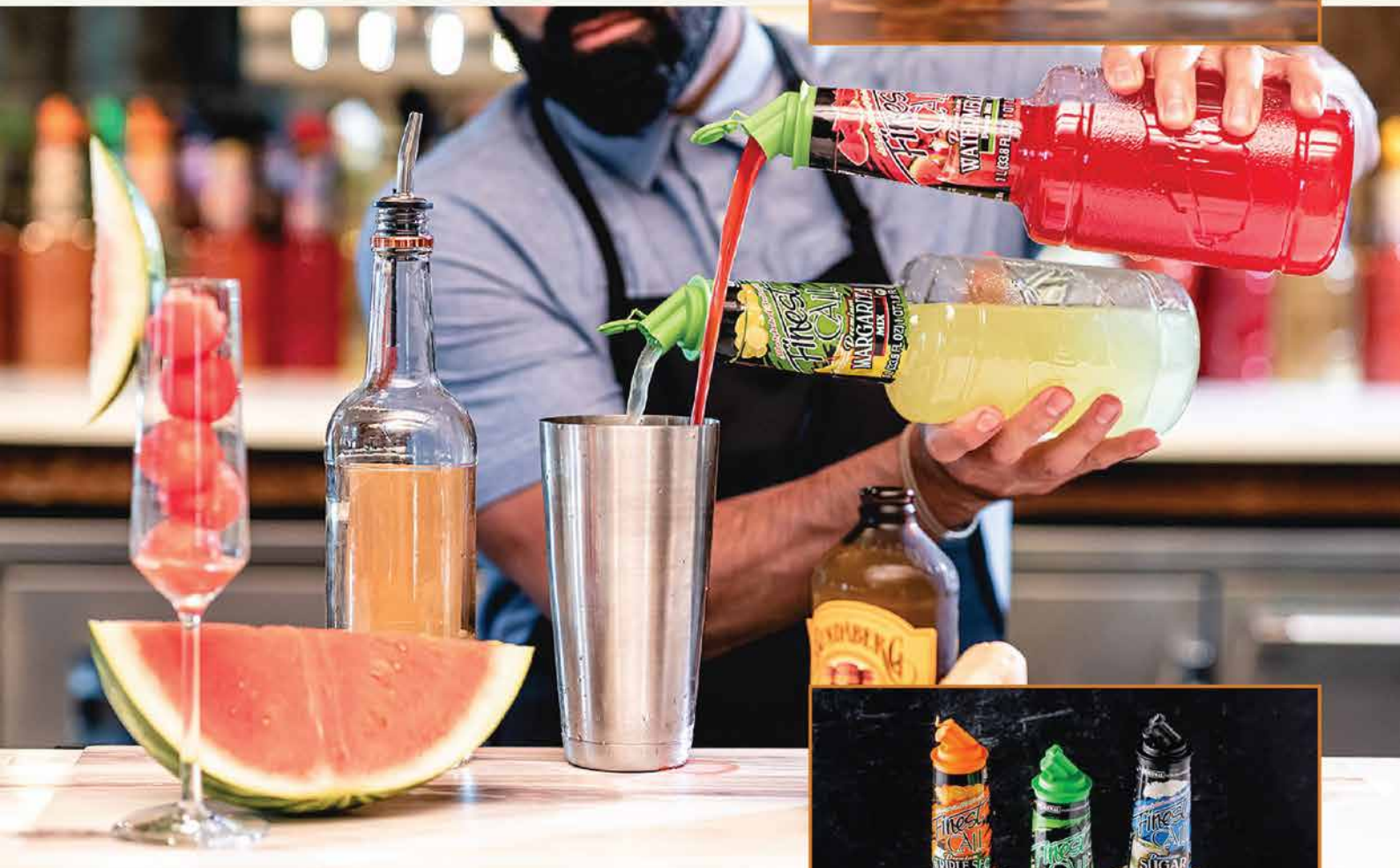


ZOOM / THE TEARS TOP TEN
EL TEARS TEN: YOLO YOKOHAMA




MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com

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

DETALLES QUE HACEN LA HISTORIA

Parece que Kim Jong-il, el último gran líder de Corea del Norte no ocultara que gastaba más de 800.000 dólares al año en Coñac Hennessy, marca especialmente apreciada por artistas y celebridades y según los rumores incluso por los dictadores. De hecho, la historia de los licores y de los destilados está llena de anécdotas y curiosidades. Detalles singulares, algunas veces realmente insólitos, que marcaron el destino de pequeñas y grandes marcas. Como la aventura que le sucedió a Thomas McCarthy, el patrón del “Wild Turkey”, el Bourbon de Kentucky quien, durante una cacería improvisada de pavo salvaje, extrajo algunas botellas de destilado diluido. El gesto fue tan apreciado que luego todos los miembros del grupo le pidieron ese “bourbon del pavo salvaje”. Poco después el Whisky inundó los mercados. Tampoco se puede olvidar el Brandy que “crea una atmósfera” “Vecchia Romagna”, estimulado por una publicidad genial, embotellado en la inconfundible botella triangular, fue el motor que impulsó la Destilería Buton, una empresa creada en Francia y que a principios del siglo XIX tuvo el privilegio de ser el proveedor de la corte imperial de Napoleón. Una historia larga y apasionante que a través de la aventura que leerá en las páginas siguientes ha marcado el recorrido del sector licorero italiano, incluso con las medallas (treinta) que conquistó en las Exposiciones Mundiales y Nacionales. Chapó.

Follow us



BarTales
Lo mejor de

N. 20 | ENERO 2021

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, 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

AL SERVICIO DEL EMPERADOR

El éxito de Crema Cacao, Coca Buton, Vecchia Romagna. Licores que hicieron la historia y sobre todo crearon una “atmósfera”

DI ALESSANDRO PALANCA

En la primavera de 1820, un joven francés fundó en Bolonia una empresa destinada a tener un gran éxito. Se llamaba Jean Bouton, nombre que luego fue italianizado en Giovanni Buton, era experto de destilación y propietario de un recetario en el que se incluían antiguas experiencias familiares.

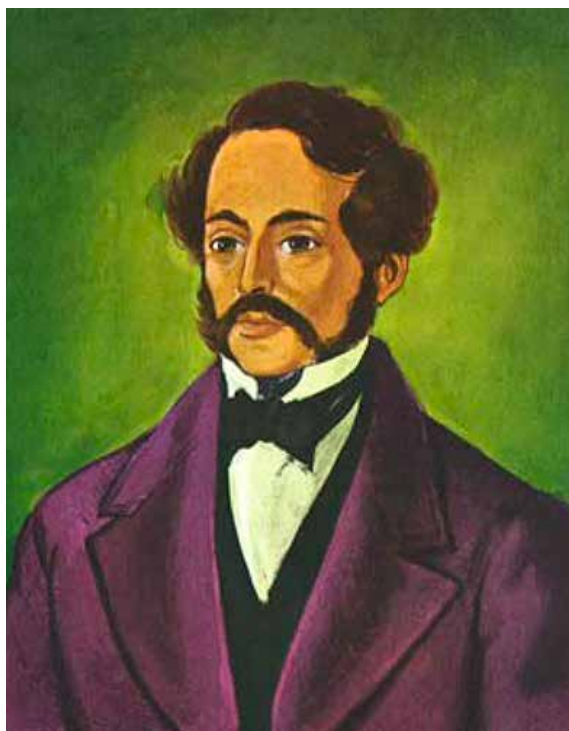
Los Bouton, originarios de Charente, trabajaban en el sector licorero ya a principios del siglo XVIII en Tonnay-Boutonne. Jean, hijo y nieto de destiladores, aceptó su destino con entusiasmo. A finales del siglo XVIII, Jean Bouton se encontraba todavía en Francia, junto con sus nietos Paul y Charles. Experimentaron y perfeccionaron instalaciones de destilación y métodos de añejamiento. Jean se mudó a una zona cerca de París, en una destilería de Coñac y otros licores. Sus esfuerzos fueron premiados y a principios del siglo XIX sus productos fueron solicitados por la corte imperial de Napoleón. Ser uno de los proveedores de la Casa Imperial abrió a Bouton las puertas de los demás reinos europeos.

Al llegar la “Restauración”, las activida-

des de Jean no fueron acogidas bien, entre otras cosas era también partidario de Napoleón y fue obligado a emigrar con la perspectiva de un traslado permanente. Llegó a Italia y se dedicó a buscar un terreno con condiciones geo-climáticas similares a las de Charente. Al llegar a Romaña conoció la variedad de vid Trebbiano blanco y comprendió que debía establecerse en esa zona.

Su destilería de Bolonia, en la calle Pietramellara, era más moderna y racional que la de París: había nacido la “Destilería Giovanni Buton”. Con la ayuda de su yerno Olivier, licorista, comenzó la destilación de la variedad Trebbiano y la producción de una serie de licores que hicieron la historia: Crema Cacao, Coca Buton, el Amaro Felsina, el primer verdadero Felsina cuyo nombre deriva del antiguo nombre etrusco de Bolonia, hasta un jarabe a base de goma descrito como “sustancia preservativa soberana contra las enfermedades de pecho”.

Entre los socios de la Destilería Giovanni Buton se encontraba incluso el pastelero Giacomo Rovinazzi. Durante esos años, la



DOCUMENTOS
ALGUNOS
OBJETOS
HISTÓRICOS DE
LA ÉPOCA DE
LA EMPRESA. A
LA IZQUIERDA
UN CUADRO DE
JEAN BUTON.

gestión de la empresa pasó al Marqués Doctor Filippo Sassoli de' Bianchi, marido de Maria Rovinazzi que aportó como dote la destilería. Los productos Buton ya se conocían en el extranjero, incluso gracias a los premios conquistados en las exposiciones internacionales: Londres y Viena en 1873, París en 1878, Milán en 1881, Buenos Aires en 1896, de nuevo París en 1900.

El Marqués Sassoli, heredero de una familia noble y antigua, puede ser considerado un nuevo fundador de la empresa. Sus visiones llevaron la empresa muy lejos y con una proyección internacional. Mientras los nobles se encontraron frente a la terminación de sus privilegios sin adaptarse a los cambios, los Sassoli de Bianchi consideraron la industria haciendo gala de gran clarividencia. El Marqués Sassoli, recordado casi como una figura leyendaria, era un personaje polifacético y de gran humanidad, mecenas, católico convencido y sumamente combativo incluso en el campo político y parlamentario.

La crisis de 1929 afectó profundamente la empresa. Pasando de padres a hijos, en 1936 el Marqués Filippo Sassoli de Bianchi dirigía la empresa con la colaboración de sus hijos Achille y Bernardino. Intuyendo

una atención del mercado hacia sabores más marcadamente secos, los Sassoli decidieron orientarse hacia los aguardientes de vino. Llamaron a trabajar en la empresa a un nuevo colaborador, el Doctor Leonida Zarri que tanto contribuyó al desarrollo de la empresa. La compañía, sensibilizada con respecto a la nueva realidad del mercado, volvió a comenzar a partir de la aspiración inicial del fundador. Por consiguiente, en 1939, fue lanzado el "Vecchia Romagna", un Brandy de calidad tan elevada que se presentaba en el mercado con un precio más alto que el de los Coñacs franceses. El éxito fue inmediato.

Los bombardeos de 1943 arrasaron la destilería que se encontraba en la calle Pietramellara. Sin embargo, las bodegas se salvaron y con éstas las existencias de destilado que se habían dejado añejar. En efecto, esas bodegas, estaban enterradas profundamente y permanecieron ocultas a los ocupantes. Se salvaron y con su valioso contenido la empresa pudo volver a comenzar su actividad. La fábrica fue reconstruida



HISTORIA
 EN LA PARTE SUPERIOR LA FÁBRICA DE SAN LAZZARO DI SAVENA. ABAJO LA VIEJA FÁBRICA BUTON EN LA ACTUALIDAD HA SIDO DEMOLIDA. EN LA FOTOGRAFÍA A LA DERECHA EL MARQUÉS FILIPPO SASSOLI DE' BIANCHI.

en la ciudad en 1945, en la calle Masini 24, ante la presencia del Cardenal Arzobispo de Bolonia.

Vecchia Romagna se embotella en una botella triangular reconocible, en la etiqueta aparece Baco y a lo largo del tiempo se

convirtió en una de sus características más distintivas. En el periodo inmediatamente posterior a la Segunda Guerra Mundial tuvo un gran éxito entre los soldados estadounidenses con base en Bolonia. En 1965, el Papa Pablo VI concedió audiencia en la Santa Sede a toda la empresa Buton, todos los trabajadores y dirigentes, la primera en ser concedida por el Papa a una empresa.

El Brandy Vecchia Romagna representó el motor de la ascensión de la Buton. Además de la sede de Bolonia, la empresa se había ampliado con las fábricas de Ozzano, Casapulla, Trieste, Lugano y Frankfurt.

En la década de 1970, Buton era uno de los principales inversores publicitarios italianos, el cuarto por importancia con inversiones en aquél entonces de miles 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.

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821

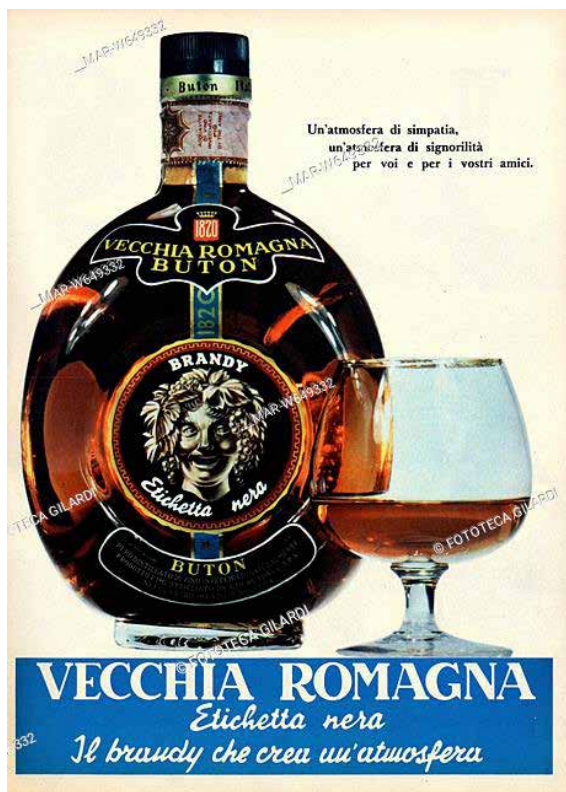


LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO





© FOTOTECA GILARDI
MAR-W649332 - agefotostock



millones de liras. Es famosa la publicidad que tenía como protagonista el actor bolognés Gino Cervi, la “Vecchia” se convirtió en el Brandy que “crea una atmósfera”.

Las bodegas de añejamiento en Ozzano, en Romaña, eran catedrales del Brandy en las que se guardaban cientos de miles de barriles de roble de Limousine y Ozzano se volvió la ciudad del Brandy. El añejamiento comprendía un paso en botas pequeñas antes de ser mezclado en tinas más amplias para dar uniformidad al producto.

El destilado de vino con la inconfundible botella se realiza con un procedimiento compuesto por tres pasos fundamentales: la combinación de aguardientes obtenidos con método continuo y discontinuo, el añejamiento y por último la mezcla.

Los licores Buton se obtenían por destilación y luego edulcoración. La Coca Buton, en aquel momento presentada como “Elixir Coca Boliviana” de la cual ya hemos hablado, mereció el Grand Prix en la Exposición Universal de París de 1900 y la Legión de Honor otorgada al Marqués Doctor Filippo Sassoli de Bianchi. Gracias a sus proprie-



dades el importante higienista y senador italiano Paolo Mantegazza calificó el Coca Buton “gloria de los licores italianos”. Durante las celebraciones del 150º aniversario, la empresa publicó la “Enciclopedia Geografica Internazionale e dei Cocktails” (Enciclopedia Geográfica Internacional y de

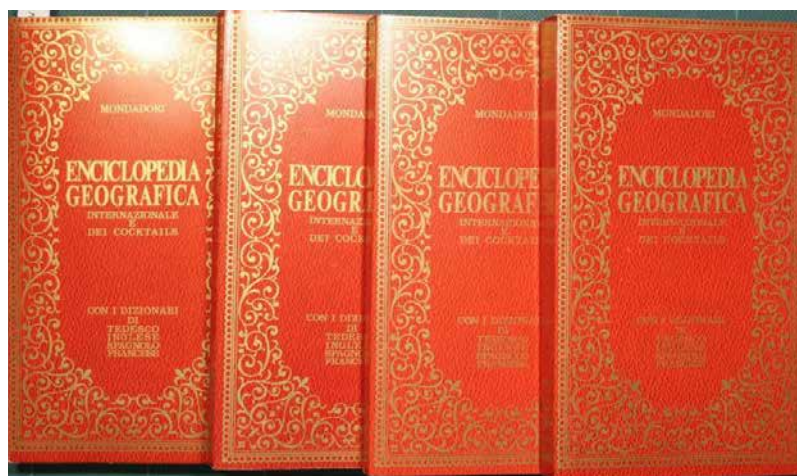
un'atmosfera di classe

Come? Ma è semplicissimo
c'è un'unica maniera....

VECCHIA ROMAGNA
Etichetta nera
Il brandy che crea un'atmosfera

VECCHIA ROMAGNA
etichetta nera
il brandy che crea un'atmosfera

confezione speciale per cacciatori



los Cocteles) en colaboración con Mondadori.

En la década de 1980, la empresa entró en crisis y luego fue vendida a la empresa multinacional Grand Metropolitan transformada posteriormente en Diageo. En 1999 la familia Seragnoli, propietaria de Montenegro, adquirió de la empresa multinacional Diageo la propiedad de la empresa y de la marca. En la actualidad, Vecchia Romagna forma parte del Gruppo Montenegro.

Luego, el proceso productivo fue trasla-

do a la ciudad de San Lazzaro donde una amplia zona fue destinada a la producción y al añejamiento del destilado. La versión clásica, etiqueta blanca, es el Brandy más joven producido mediante destilación continua y añejamiento en botas de roble, tiene un agradable sabor fresco y delicado. Vecchia Romagna Etichetta Nera representa la combinación de destilados continuos y discontinuos añejados antes en barricas y luego en botas de roble.

La Riserva Tre Botti es un Brandy con riqueza e intensidad que derivan de la mezcla de importantes destilados, de los cuales, los más preciados son añejados hasta por 10-15 años. El añejamiento se lleva a cabo en tres pasos distintos en botas diferentes: las pequeñas barricas de roble francés para definir estructura y carácter, las grandes botas de roble de Eslavonia para brindar suavidad y plenitud y los toneles, en los que anteriormente se había introducido vino tinto italiano, para ofrecer notas aterciopeladas y elegantes.

Doscientos años después, la visión de Jean Bouton sigue su camino.

Alessandro Palanca



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

UNA EXTRAÑA SECUENCIA

Historia fantástica de un vino y de una etiqueta especial

DE ALESSANDRO PALANCA

La historia que relatamos se desarrolló en Francia e inició como un cuento de hadas de otros tiempos. En 1866, vivían en Corsavy Simon y Pallade Violet, dos jóvenes hermanos pertenecientes a una familia de origen humilde. Con su padre, que era un arriero, decidieron partir en busca de un futuro mejor y se dirigieron hacia la llanura de Roussillon. Simon y Pallade Violet se establecieron en Thuir para iniciar un negocio de artículos de mercería,

tejidos y vino. Habían adquirido capacidades comerciales significativas y el 14 de septiembre de 1866 los Violet constituyeron una empresa para el comercio de vino ante el notario Augé en Thuir. Fue el comienzo de una gran aventura.

Inicialmente disponían de pocas botas pequeñas, luego las sustituyeron con botas más grandes compradas de segunda mano. Su innata visión para los negocios los estimuló a ampliarse y a desarrollar la





BYRRH
SIMON Y
PALLADE VIOLET
MODIFICARON
EL ESTATUTO DE
LA EMPRESA. EN
LA PÁGINA A LA
IZQUIERDA
ANTIGUAS
HERRAMIENTAS
EMPRESARIALES.

actividad comercial de vinos importados de Málaga y Tarragona, España. Simon había adquirido un profundo conocimiento de los vinos. Decidió experimentar en algunos crus de Roussillon la aromatización con botánicos, en particular con la corteza del quino. Creó así un vino aperitivo que inicialmente fue comercializado como “Vin tonique et hygiénique au quinquina” (vino tónico e higiénico de quina).

El 10 de febrero de 1873, los hermanos Violet registraron la marca BYRRH en el registro del Tribunal de Comercio de Perpignan. Durante la segunda mitad del siglo XIX este tipo de vinos tenían gran prestigio como reconstituyentes. Simon se aseguraba cuidadosamente de que las entregas de su vino llegaran regularmente a farmacéuticos, tiendas y bares de la región.

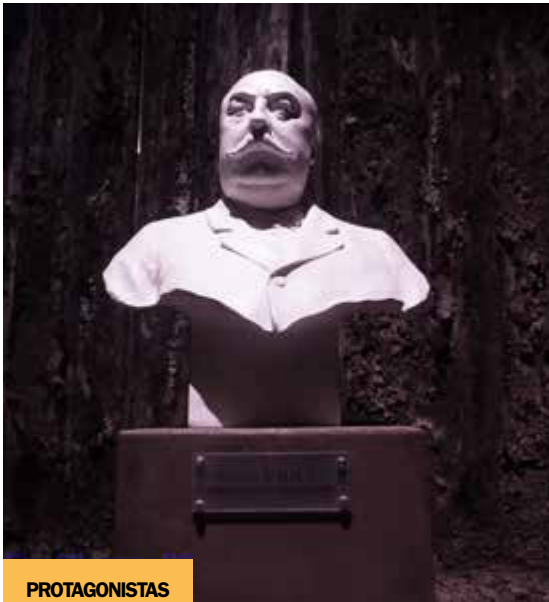
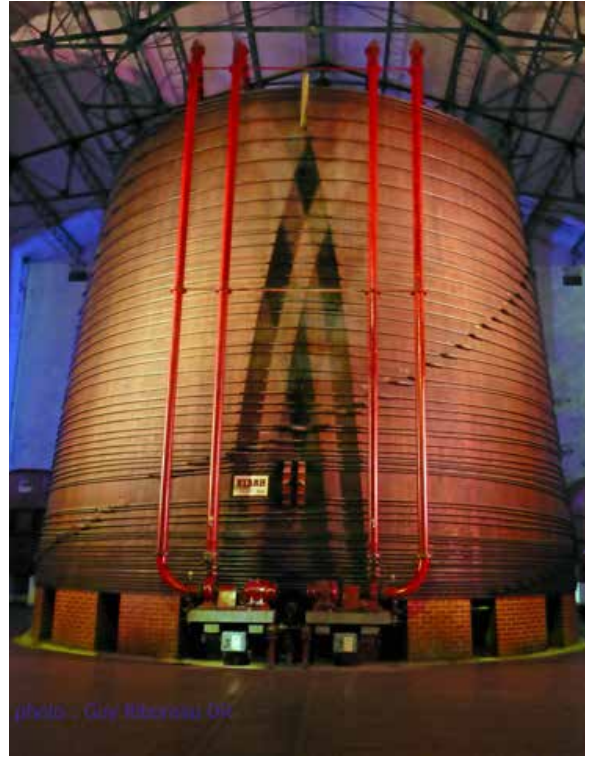
El gran éxito comercial causó una fuerte reacción del Colegio de Farmacéuticos de Montpellier que interpuso un



recurso contra los hermanos Violet acusándolos de competencia desleal, abuso de la profesión y solicitando que les prohibieran el uso de la palabra quina que designaba un producto farmacéutico.

El nombre del producto era bastante extraño y curioso. Por su rareza BYRRH siempre despertó curiosidad y fantasía y hay varias versiones sobre su origen. Según la versión oficial, BYRRH se originó de la secuencia de las iniciales de los nombres de los tejidos que los hermanos Violet guardaban en las estanterías de su mercería.

En 1876, Simon y Pallade Violet modificaron el estatuto de la empresa que ya se basaba exclusivamente en el comercio de vino. Abrieron dos agencias de ventas en España, en Thuir las bodegas fueron ampliadas hasta alcanzar en pocos años una capacidad de almacenamiento de 50.000 hectolitros. Sin embargo, poco después incluso esta medida fue insuficiente y



PROTAGONISTAS

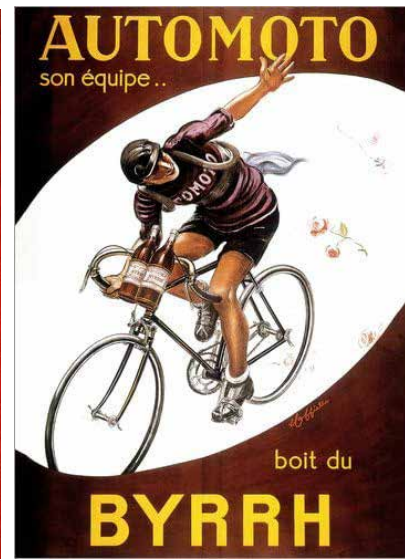
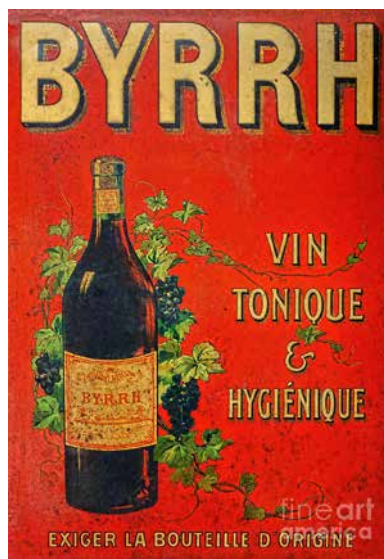
EN LA PARTE SUPERIOR DESDE LA IZQUIERDA LAMBERT VIOLET, A LA DERECHA, MARIE. AQUÍ ARRIBA SIMON VIOLET. EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA UNA CUBA GIGANTE. EN LA PARTE INFERIOR, EL QUIOSCO DE LAS EXPOSICIONES.

Simon decidió construir una bodega todavía más grande reconocible en las fábricas actuales. Desde ese momento surgieron agencias de ventas del producto en todo el mundo. Comenzaron a participar con BYRRH a las Exposiciones Internacionales y a promocionarlo mediante el sector publicitario recién creado. La publicidad BYRRH pasó a la historia de los carteles publicitarios.

Simon Violet falleció en 1891 y su sucesor fue su hijo Lambert. Lambert Violet

continuó el trabajo de su padre e inauguró una nueva fábrica en 1892. Luego, la fábrica fue conectada con la red ferroviaria y el proyecto de la instalación dedicada a los envíos fue realizada por Gustave Eiffel.

En 1910, la empresa tenía 750 empleados y distribuía más de 30 millones de litros de BYRRH al año. Otras bodegas se construyeron en los Pirineos Orientales. Cuando en 1914 falleció Lambert, la dirección de la empresa pasó a su esposa Marie. En 1920, Jacques y Simone, hijos de Lambert y Ma-

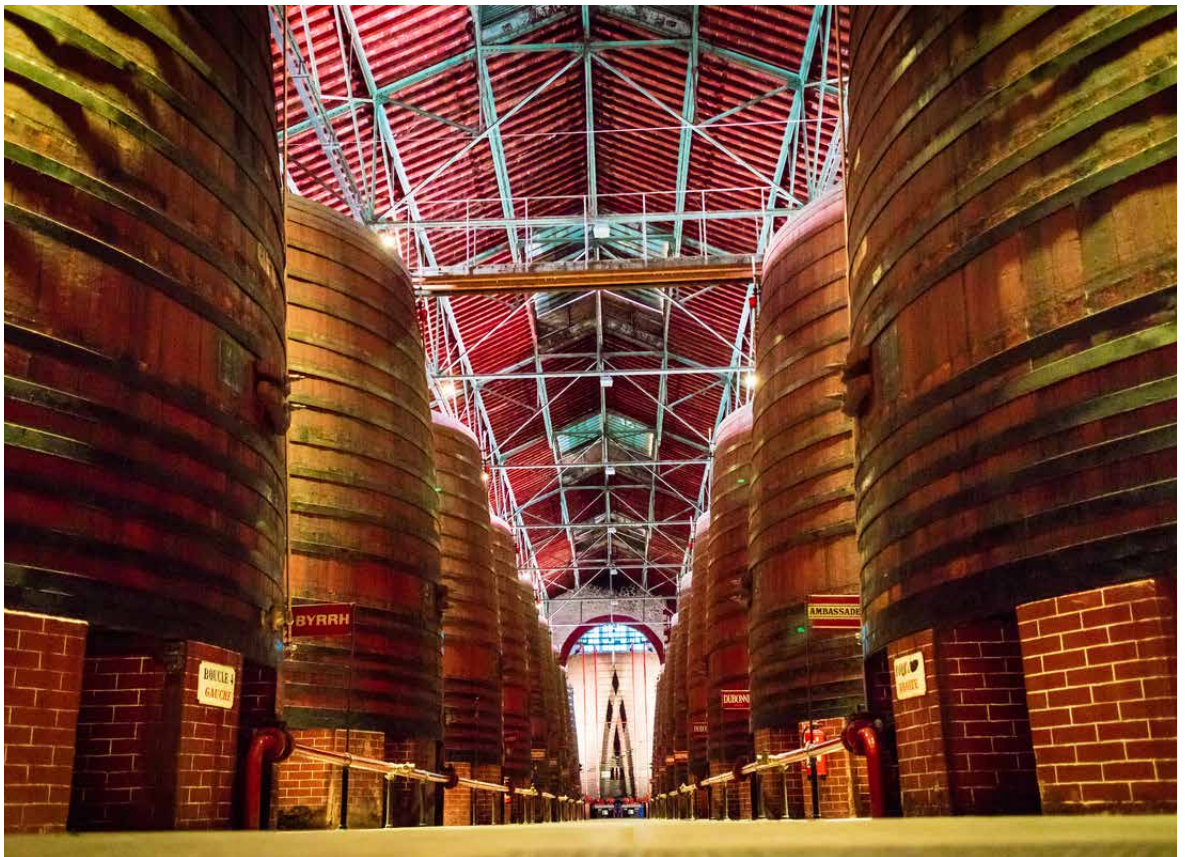


rie, tomaron el control de la empresa familiar. Mientras tanto, las bodegas de Thuir se habían convertido en las más grandes del mundo, con valores que batieron algunos récords: 3 cubas de cemento destinadas a la mezcla de los vinos, la más grande de las cuales con una capacidad de almacenamiento de más de 6.800 hectolitros (680.000 litros); una cuba de roble con una

capacidad de 4.205 hectolitros (420.500 litros) construida en 1934. En 1951 fue batido el tercer récord, la cuba de roble más grande del mundo para la crianza de los vinos, con una capacidad de 1.000.200 l.

Aún hoy, Byrrh Grand Quinquina, con sus 18°, se realiza según la receta original, en Thuir, en el corazón del territorio catalán francés, cerca de la costa y en la frontera

BYRRH
DOS IMÁGENES
SUGESTIVAS DE
LAS BODEGAS.



con España. El vino utilizado como base procede principalmente de las cooperativas vinícolas de Roussillon utilizando una variedad de uvas, como Moscato, Grenache y Carignano con una dosis secreta de quina natural para producir un aperitivo afrutado y refrescante, excelente combinado con los quesos, consumido con tónica o en mezcla.

Cuando durante la década de 1950, el Whisky se hizo popular, la familia hizo frente a una fuerte competencia en el mercado y en 1961 vendió la actividad a CDC (Dubonnet, Cinzano, Cusenier). En la actualidad, las bodegas producen numerosos aperitivos, entre los cuales Suze, Ambassadeur, Dubonnet y Soho.



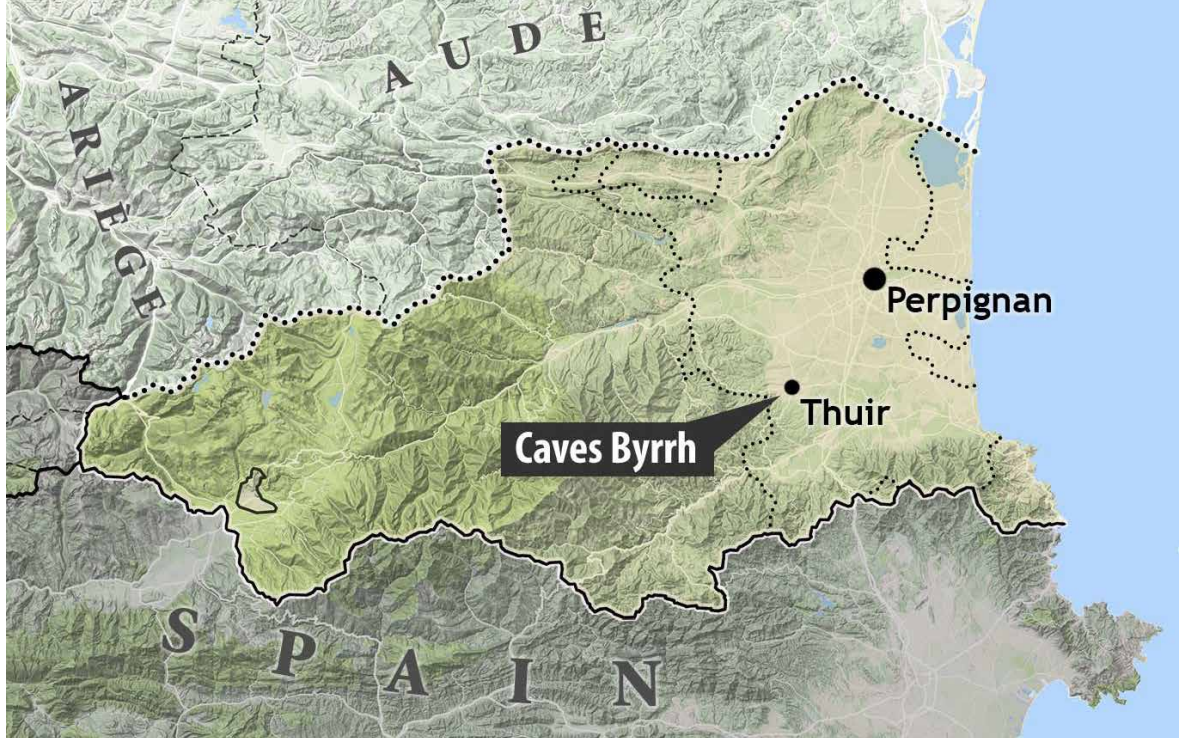
Las propiedades beneficiosas de la corteza del quino fueron descubiertas originalmente por los Quechua, un pueblo indígena de Perú y de Bolivia, los cuales hallaron que era un remedio eficaz para calmar los escalofríos de la fiebre. Para equilibrar el sabor amargo, los Quechua mezclaban la corteza molida del quino con agua azucarada, originando así una forma primordial de agua tónica.

A principios del siglo XVII los misioneros Jesuitas introdujeron la quina en Roma para curar la malaria endémica de los pantanos que rodeaban la ciudad de Roma y que causó la muerte de miles de personas. La quinina fue aislada y denominada así en 1820 por investigadores franceses. Su nombre deriva de la palabra original Quechua (Inca) por la corteza del quino, quina o quina-quina, que significa “corteza de corteza” o “corteza sagrada”. El uso a gran escala de la quinina como prevención de la malaria comenzó aproximadamente en 1850, consumida en tónicos o vinos de aperitivo.



BYRRH
EN LA PARTE SUPERIOR, EL MUSEO. AQUÍ ARRIBA, LAS HIERBAS AROMÁTICAS.

En el interior de la empresa se guardan antiguas herramientas empresariales, la colección de los carteles publicitarios, el antiguo quiosco de 1891 que se preparaba en las Exposiciones internacionales. En las bodegas más grandes del mundo, dominan 70 gigantescas cubas de roble alienadas entre sí. Las bodegas son visitadas por miles de personas de todo el mundo y el tour de visita dura aproximadamente 45 minu-



tos. La gira sigue las diferentes fases de la producción de Byrrh, totalmente in situ, como la maduración del vino, la infusión de diez diferentes especias, que le confirieren un sabor único; el enfriamiento, la filtración y luego el embotellamiento. En el interior de las bodegas reposan 15 millones de litros de vino.

BYRRH sigue siendo un embajador de la gran tradición licorera francesa que junto a la italiana constituyen un patrimonio del sector licorero mundial.

Alessandro Palanca





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

ESPÍRITU BRASILEÑO

Artesanal o industrial, lo que marca la diferencia es el alambique

DE ALESSANDRO PALANCA

La Cachaza, con más de 550 años de historia, fusiona las tres raíces importantes de la cultura brasileña: la raíz indiana, africana y portuguesa. Representa el espíritu de un pueblo y de su historia, destilado del zumo de caña de azúcar fresco y se puede producir en cualquier zona de Brasil.

Fundamentalmente existen dos tipos de Cachaza, artesanal e industrial. En Brasil, estas Cachazas se perciben de manera muy diferente. Aunque haya varias diferencias, la distinción básica es el uso de alambiques de columna (industriales) y alambiques (ar-

tesanales).

La Cachaza es la tercera bebida alcohólica más consumida en el mundo, con aproximadamente 7.000 destiladores artesanales en Brasil, que crean una gama sumamente amplia de productos artesanales. Las Cachazas artesanales son destilaciones delicadas y sumamente controladas en el interior de alambiques, para su fermentación se utilizan cepas de levaduras silvestres locales.

La ley brasileña establece que la Cachaza es una bebida con un grado alcohólico comprendido entre el 38 y el 54% en volu-



men que se obtiene de la destilación del zumo de caña de azúcar fresco. El zumo de caña de azúcar debe fermentarse en general en menos de 24 horas respecto al prensado. Los destiladores pueden añadir azúcar al espíritu hasta un máximo de 6 gramos por litro, si se sobrepasa esta cantidad se debe etiquetar como “cachaça dulce”.

La Cachaza atravesó la colonización portuguesa y los grandes flujos migratorios que caracterizaron la historia de Brasil. Cuando la inmigración brasileña alcanzó su punto máximo italianos, libaneses, franceses y alemanes llegaron a Brasil, comenzaron a

adquirir terrenos y aplicaron sus tradiciones de destilación.

La mayoría de esta inmigración tuvo lugar, al igual que en América del Norte, entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX. En ese momento aumentó la cantidad y la calidad de las marcas tradicionales de Cachaza.

Hoy las tradiciones que elevaron la producción de Cachaza, conocida por la Caipiñña, comunican el valor del espíritu en todo el mundo. Para nuestro informe seleccionamos algunas excelentes marcas distribuidas en Italia.



WEBER HAUS

La historia de la destilería Weber Haus coincide con la de la familia homónima de origen alemán que de la región de Hunsrück, Alemania, emigró a Brasil. Los Weber se establecieron en los bosques ubicados en las laderas de la Sierra Gaucha, en la zona que hoy se denomina Ivoti, más precisamente en una pequeña parcela, el Lote 48. Inicialmente, la familia se dedicó al cultivo de la patata inglesa de la cual obtenían incluso un destilado. En 1848, con la plantación de caña de azúcar se dedicaron a la producción de Cachaça, el destilado tradicional brasileño. Producciones limitadas para consumo propio. La verdadera actividad comercial de la destilería H. Weber se llevó a cabo un siglo después con la construcción de una destilería accionada por un molino de tracción animal. A lo largo del tiempo, el proceso se modernizó y la actividad se transmitió de padres a hijos. De generación en generación, la búsqueda de innovación, calidad y pureza hizo que la familia mejorara sus conocimientos y su destilería con los procesos productivos más modernos. La marca Weber Haus se originó en 2001, a partir de 2004 la empresa comenzó a vender fuera del mercado regional y en 2006 efectuó su primera exportación al exterior. Actualmente, la empresa opera en el mercado nacional e internacional. América del Norte es el principal mercado de exportación. En 2014, la empresa adquirió la marca Velho Pescador, una de las Cachaças más tradicionales del estado de Río Grande del Sur. La marca fue adquirida por Destilaria H. Weber junto con las demás etiquetas de la leyendaria Fazenda Maribo, en Osório (RS). Entre éstas, las más populares son Cachaças 30 Luas y Santa Martha (Prata e Envelhecida em Grapia), esta última fue producida en 1928 por la primera destilería y cachaçaria del sur de Brasil con el mismo nombre. Los destilados de Weber Haus, conocidos como Cachaça de alambic,

se diferencian de las Cachazas industriales por una serie de factores a partir de la materia prima 100% ecológica. La destilación se lleva a cabo en alambiques de cobre de 600 litros de capacidad. En sintonía con la sostenibilidad, H. Weber produce gran parte de sus necesidades energéticas con paneles solares. Ésta y otras medidas hacen que la empresa sea 100% sostenible. Todos los productos desechados se reciclan. Del bagazo se obtiene un compuesto utilizado como fertilizante en la plantación de caña de azúcar. Otra parte del compuesto se utiliza en las calderas de destilación. El zumo de caña de azúcar no utilizado en la producción de Cachaza se utiliza también como fertilizante. La propiedad completa que comprende 37 hectáreas cuenta con la certificación ecológica

Weber Haus Lundu Prata

Lundu es el nombre de un baile que se originó en África y fue llevado a Brasil por los esclavos en 1700. Este baile, con sus movimientos arrastrados y melódicos, ganó rápidamente popularidad y se convirtió en el primer baile nacional de Brasil. Cachaça Lundu es transparente y luminosa, al olfato brinda una combinación de aromas suaves y dulces que se unen al perfume de la caña de azúcar. Después de la percepción olfativa se pasa a la cata, que brinda una sensación delicada, agradable y precisa en el final. Sabores refrescantes, gusto suave y equilibrado. 40°

Weber Haus Prata

Tiene un aspecto claro con reflejos plateados. Al olfato se percibe una sensación viva y profunda, intensa, con acabado mineral significativo. Al paladar es intensa y al mismo tiempo agradablemente refrescante, caña de azúcar, vainilla y hojas de menta. Procede de productos ecológicos, reposa un año en cubas de acero. 38°

Weber Haus Orgánica Amburana

Es de color dorado puro, tiene un buqué dulce y leñoso con un acabado complejo e intenso. Al olfato se perciben notas agradables que evocan la vainilla que vuelve al paladar, donde encontramos incluso evocaciones de chocolate. Conjunto bien equilibrado y sumamente prolongado. Reposo un año en barricas de madera Amburana. 38°





MAGNÍFICA DE FARIA

La Cachaça Magnífica fue creada por el maestro cachaceiro João Luiz Coutinho de Faria que la produce en la Fazenda do Anil, en la frontera entre los municipios de Vassouras y Miguel Pereira, a 800 m. de altitud entre las montañas de Río de Janeiro que se encuentran aproximadamente a 110 km. En el pasado, la ciudad fue la capital de la colonia brasileña portuguesa y de la nación independiente brasileña hasta 1960. El estado de Río de Janeiro se convirtió en un importante productor de Cachaza de alta calidad, tanto entre las montañas del Valle del Café como en Parati, el puerto de exportación durante el período colonial. En 1985, João Luiz emprendió la aventura de recuperar la gran tradición de la Cachaza de Río, produciendo un destilado de calidad superior en las montañas limítrofes de Río de Janeiro, cerca de la ciudad de Vassouras, la antigua capital del Valle del Café. João Luiz Coutinho trabajó junto con otros productores y entes industriales para efectuar el reconocimiento, la imagen y la definición de la Cachaza. En 1997 fue uno de los protagonistas del “Programa Brasileño de Desarrollo de la Cachaza – PBDAC”, el cual más tarde se convirtió en el Instituto Brasileño de la Cachaza (IBRAC). Durante el mismo año, el Ministerio de Agricultura instituyó la

“Cámara Industrial para la Valoración de la Cachaza” de la cual fue el primer presidente. La concepción del nombre de esta Cachaza es particular. La esposa de Coutinho fue Rectora de la Universidad de Río. Este título se completa siempre con el adjetivo “Magnífico”, del cual deriva el nombre de la Cachaza dedicada a su esposa. Un momento importante de la historia de Cachaça Magnífica fue en 2003 cuando nació la colaboración con una pequeña cadena de restaurantes británicos denominada “Las Iguanas”. Las Caipiriñas Magnífica Las Iguanas crearon una auténtica cultura y pasión por esta bebida en todo el Reino Unido. Fue la puerta de entrada para los demás mercados europeos y desde entonces Magnífica vende más en el extranjero que en Brasil. La caña de azúcar utilizada para la producción de Cachaça Magnífica es exclusivamente la que se cultiva en el interior de la misma granja. El zumo que se obtiene de las cañas trituradas se hace fermentar espontáneamente y se destila en el típico alambique “Alegría”. Este alambique, único en su género en Brasil, está compuesto por tres alambiques tradicionales colocados de manera consecutiva que aseguran los pasos necesarios para la producción.



Magnífica Bica Do Alambique

Es uno de los buques insignia de la producción de João Luiz Coutinho de Faria. Se embotella recién destilada, mantiene todos los aromas más típicos y distintivos de la caña de azúcar. 48°

Magnífica Tradicional

Se añeja por lo menos durante dos años en tinas de Ipê, un árbol originario de Brasil. Es de color ámbar y de sabor intenso con notas de frutas tropicales, especialmente indicada para preparar excelentes Caipiriñas y tragos largos. 40°

Magnífica Reserva Soleira

Se añeja en barricas de roble con el exclusivo sistema soleira, que combina armoniosamente destilados comprendidos entre 3 y más de 10 años. De color dorado, su sabor suave evoca caramelo, miel, fruta seca y vainilla. Se puede saborear tanto pura como helada, como aperitivo o digestivo. 43°





NATIQUE

Este grupo trabaja desde hace más de veinte años para valorizar la cultura y la producción de Cachaza artesanal de calidad. La empresa es responsable de las famosas marcas Santo Grau, Espírito de Minas y Saliníssima con más de 10 marcas de Cachaza producidas. Natique suele embotellar Cachazas que representan su lugar de origen y valorizan las prácticas de producción tradicionales. La empresa, creada por Paulo Pelotas y Duique Munhoz trabaja con productores tradicionales de Río de Janeiro (Coqueiro, Para - ty), Minas Gerais (Seculo XVIII, Coronel Xavier Chaves, Salinas) y São Paulo (Barra Grande, Itirapuã). Las marcas de Natique son famosas en todo el mundo gracias a la valorización de las varias tradiciones regionales en la producción de la Cachaza artesanal y de las características individuales de cada tipo de bebida como también al respeto del tiempo necesario desde el cultivo de la caña hasta la entrega en los puntos de venta. En 2013, el grupo español Osborne fundado en 1772 en Cádiz, en la región de Jerez, España, adquirió el 51% de Natique con el compromiso de seguir la filosofía de la empresa brasileña y adoptar innovaciones, como la importación de barricas y técnicas de añejamiento de Europa. Santo Grau es una línea de Cachazas artesanales comercializada por Natique en colaboración con Osborne. El objetivo era crear una línea de Cachazas que valorizara las diversas tradiciones de los territorios en los que se producen: Minas Gerais, Rio de Janeiro y São Paulo. Esta línea de productos se caracteriza por el cuidado y la atención que se ponen en una producción completamente artesanal, que respeta las tradiciones transmitidas de generación en generación y por una precisa elaboración de la caña de azúcar. Cachaça Santo Grau nace de una rigurosa selección de

pequeños productores que valorizan su origen e historia. Las Cachaças Santo Grau tienen procesos de producción artesanales, que siguen las tradiciones de cada región de origen. La fermentación es natural y la destilación se realiza con alambiques de cobre calentados a fuego directo.

Santo Grau Coronel Xavier Chaves – Minas Gerais

Uno de los molinos de azúcar más antiguos de Brasil entró en funcionamiento a partir de 1755 y desde entonces garantiza Cachaza de excelente calidad. La explotación agrícola, adquirida por la familia de la figura histórica del patriota Joaquim José da Silva Xavier, también conocido como “Tiradentes”, ha ido pasando de generación en generación. Hoy, la octava generación de la familia sigue participando en la administración del molino, bajo la dirección de Nando Chaves. Aquí se produce Cachaça Santo Grau Coronel Xavier Chaves. Esta Cachaza, que representa el resultado de un terroir privilegiado, reposa durante seis meses en cubas de piedra parafinada subterráneas construidas hace 250 años e indicadas en el Patrimonio Histórico Nacional de Brasil. 40°

Santo Grau Paraty – Río de Janeiro

El molino de Paraty, situado en los límites de la Serra do Mar, administrado por la familia Mello, actualmente está bajo la dirección de Eduardo Mello, heredero de cinco generaciones de maestros cachaceiros productores en Paraty desde 1803. Aquí se producen seis Cachaças Santo Grau. El clásico Santo Grau Paraty es una Cachaza de la región fluminense (Río de Janeiro), con aromas y sabores que engloban las características distintivas de la región balnearia. Es una Cachaza blanca. 43°

Santo Grau Itirapua – São Paulo

El molino Itirapuã sigue siendo accionado por una rueda de agua desde 1860. Bajo el esmerado cuidado de la familia Figueiredo Cristófani desde hace cuatro generaciones se producen cuatro Cachazas Santo Grau: La Clássica Santo Grau Itirapuã, el Santo Grau Reserva Itirapuã, el Santo Grau Solera Cinco Botas y el Santo Grau Solera Pedro Ximenes. La Cachaza tradicional de São Paulo tiene un aroma suave, al paladar se percibe un sabor aterciopelado, suave y pleno. 41°





AVUÁ

La Cachaza es un destilado de caña de azúcar excepcional que lamentablemente no ha tenido una gran popularidad a lo largo de los años. La reputación superficial de la Cachaza fuera de Brasil se debe a que muy rara vez los pequeños productores participaban en el mercado de las exportaciones, porque era costoso desarrollarlo. Además, el inusual formato de venta utilizado en Brasil (60cl y 67cl) no está permitido ni en Europa ni en Estados Unidos. Esto ha implicado la realización de embotellamientos de 70cl para Europa y 75cl para Estados Unidos. Un proceso que presenta numerosas dificultades para los pequeños productores. Por estos motivos, hasta hace pocos años atrás se exportaban únicamente las Cachazas industriales, insípidas y de baja calidad. Afortunadamente, en los últimos años un grupo cada vez más grande de productores con visión de futuro está trabajando para dar a conocer este producto excepcional al resto del mundo. Avuá es una Cachaza artesanal producida por la única mujer maestra destiladora brasileña. Avuá Cachaca es producida en una granja de tercera generación, Fazenda da Quinta, en el interior del estado de Río de Janeiro: pocos cientos de acres de caña cultivada sin plaguicidas y cortada manualmente. Son importantes sus añejamientos en las maderas de los

bosques de América Latina. La misión de Avuá Cachaça es la de crear un producto artesanal expresión de los 500 años de producción tradicional de Brasil. La producción es limitada; su fama se debe a la cachaza no añejada “Prata” así como al uso de la madera de Amburana y de la sumamente rara Tapinhoã.

Avuá Prata

Es una cachaza no añejada que reposa en barricas de acero inoxidable antes de ser embotellada manualmente. Esta Cachaza es sumamente equilibrada. El aroma refleja también una destilación verdaderamente excepcional ya que no tiene absolutamente aristas vivas. Al olfato se abre con la nota de caña de azúcar profunda y expresiva, menos perceptible al paladar. A mitad de la cata, la sensación de la caña de azúcar en el paladar se suaviza y llega una creciente nota especiada de pimienta, el equilibrio entre las notas dulces y especiadas es excelente. El final es bastante especiado y muy seco. 43°

Avuá Amburana

Esta Cachaza, afinada en madera Amburana, es una sorprendente combinación de notas cálidas y saladas al olfato, se perciben piña y limón. Dos años en barricas proporcionan a esta Cachaza un tenue color amarillo oro. El cuerpo es significativamente diferente, adquiere una cremosidad especiada con notas de canela y clavo. En la parte final se percibe regaliz y gusto a pedernal, que de alguna manera contrastan con el perfil anterior. 40°

Avuá Tapinhoã

Tapinhoã se añeja en la madera homónima sumamente rara que se puede encontrar sólo en algunas zonas de América del Sur. Esta madera confiere sabores de coco tostado, caramelo y miel en panales. Edición limitada. El color es amarillo más pálido, una señal clara de la elevada dureza de la madera de Tapinhoã y de la poca cantidad de espíritu capaz de penetrar en la madera incluso después de dos años. Al olfato se percibe el carácter típico de la Cachaza, pero se filtra con notas frescas de limón, menta y un poco de salmuera. En la lengua dominan notas de cítricos, hierba y miel, siguen rápidamente delicados matices de vainilla, coco y madera. 40°





YPIÓCA

La empresa fue fundada por el portugués Dario Telles de Menezes que llegó a Brasil en 1843. Él y su familia desembarcaron en Ceará y poco después adquirieron una propiedad a 38 km de la capital y a 6 km de Vila de Maranguape, entre la Serra da Aratanha y el Maranguape, un lugar conocido con el nombre de Ypióca, que en Tupí-Guaraní significa Terra-Roxa. Ypióca fue destilada por primera vez en 1846. La empresa cuenta con terrenos de propiedad para la producción de caña de azúcar, con cinco fábricas situadas en el Estado de Ceará (noreste de Brasil) y con un espléndido Museo de la Cachaza. Ypióca es distribuida en Brasil y en más de otros 40 países del mundo.

Ypióca Prata Empalhada

El aspecto es de color cristalino brillante. En el aroma dominan las notas características de la materia prima, al paladar se percibe un gran equilibrio entre las notas dulces y las afrutadas. El embalaje característico con la botella empajada pone de relieve la imagen tradicional del destilado. 38°



Ypióca Cinco Chaves

Ypióca Cinco Chaves es una mezcla de Cachazas, algunas añejadas durante 20 años en madera de roble y castaño. El color evoca un vino blanco, por consiguiente, no parece añejada por un periodo tan prolongado. Al olfato es suave y delicada, notas de vainilla, jengibre y algunos toques de canela. En esta combinación especiada se pone de relieve un cuerpo afrutado atenuado por notas cítricas y matices de madera, todo muy bien equilibrado e invitante. Al paladar se percibe una fresca acidez, surge la nota afrutada, manzana verde y granada, suave cremosidad. 39°

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

EXCELLENCE
SPIRITS
AWARD

ROMA
BAR
SHOW

20
20



SPIRITS EXCELLENCE AWARDS RBS 2020

Nunca como en estos tiempos hemos tenido tanta necesidad de buenas noticias. La organización del **Roma Bar Show** ha deseado con fuerza y llevado a cabo el **Spirits Excellence Awards**, que ha querido celebrar con un certificado de calidad las excelencias por tradición, calidad, valorización del territorio e innovación entre las numerosas marcas de bebidas alcohólicas que se encuentran en el mercado italiano y extranjero y las indica en beneficio de los consumidores y de los profesionales del sector. No se trata de un juicio que nace de una competición, sino de un indicador cualitativo basado en decisiones totalmente independientes de un jurado sumamente especializado, que por un lado premia el buen trabajo de los que se dedican a destilar, crear, producir o de todos modos distribuir excelentes productos y por el otro los señala al mercado.

Por lo tanto, aquí está la lista de las excelencias de este año, cada producto representa una buena noticia, que se debe catar, guardar en el botellero, volver a descubrir y que nos hace sentir sumamente orgullosos.

Por dar continuidad a un producto histórico, manteniendo intactos tanto su valor como sus características:

Amaro Lucano Anniversario

Amaro Petrus Boonekamp – producido por Distilleria Caffo

Americano Bianco Cocchi – producido por Giulio Cocchi Spumanti

Anice Secco Speciale – producido por Distilleria Varnelli

Aperitivo Select – producido por Gruppo Montenegro

Gentlemen's soda – producida por Three Cents Artisanal Beverages

Indian tonic Water – Fever Tree

Limoncello – producido por Pallini SpA

Liquore Niente – producido por Sarandrea Liquori

Liquore Ratafia - producido por Sarandrea Liquori

Liquore Strega – producido por Strega Alberti Benevento

Maraschino Luxardo Originale – producido por Luxardo 1821

Metaxa 12 stelle

Sangue Morlacco Cherry Liqueur – producido por Luxardo 1821

Stock 84 Gran Riserva 20 yo – producido por Stock Spirits

Storica Barrique Millesimata – producida por Domenis 1898

Toccasana di Teodoro Negro – producido por Toso Vini

Vermouth Carpano Antica Formula – producido por Fratelli Branca Distillerie

Por la excelencia en la innovación:

Aqva di Gin Floreale – producido por Bespoke Distillery

Ariminum – producido por Leardini Liquori

Campari Cask Tales – producido por Campari Group

Cinico Liquore alla Cannella - producido por About Ten

ERético - Finest Italian Single Malt Whisky – producido por L. Psenner GmbH

Gagliardo bitter – producido por Distilleria Schiavo

Ginger beer moon ray – producido por Hunting Club

Le Tribute Tonic Water – producido por Le Tribute

Licor Beirao

Organics Tonic Water Bio – producida por Red Bull

Spice Drops – producidos por Naty's

The Greedy – producido por About Ten

Tonic Water 13.5 Evia - producida por J.Gasko

Trittico Queen Mary - producido por Domenis 1898

Por saber valorizar de la mejor manera las excelencias del territorio:

Adelphi Whisky Private Stock Blend

Alpestre Riserva Speciale

Amaro Amarum – producido por Fiume Licor

Amaro Ciociaro Paolucci

Amaro dell'Erborista – producido por Distilleria Varnelli

Amaro Gentile – producido por Mazzetti D'Altavilla

Amaro Meletti – producido por Ditta Silvio Meletti

Amaro Rabarbaro - Fundeghera 1939

Aqua Mirabilis London Dry Gin – producido por Anonima Distillazioni

Berry Bros & Rudd Sherry Cask Whisky

Beso Nettare di Agave

Brandy Criaderas Diez Mil Botellas

Brandy Millesimato 1994 – 23 anni

Braulio Riserva - Campari Group

Caorunn Gin Highland Strength

Cardamaro – producido por Tosti 1820

Clarín Communal – Velier

Crema di pistacchio - producido por Giardini d'Amore

Cubay Ron 10 yo

Cubay Ron Blanco

Diamanda – producido por Fiume Licor

Diplomatico Distillery Collection n°3 single pot still

Dopo Teatro Vermouth Amaro - producido por Giulio Cocchi Spumanti

Ezra Brooks Rye Whiskey

Ferrand 10th Generation Grande Champagne Cognac

Foursquare Patrimonio Rum

Foursquare Plenipotenziario Rum

Gamondi Vermouth Bianco Superiore di Torino – producido por Toso Vini

Giass Milano Dry Gin – producido por Milano Dry Gin

Grappa Riserva 15 Anni Selezione Bortolo Nardini – producida por Distilleria B.lo Nardini

High West Double Rye Whiskey

Holler Sambo – producido por Roner

Il Sauvignon Blanc Grappa – producida por Nonino

Isla Coiba Ron 15 yo – Mixer srl

Koval Rye Single Barrel Whiskey

Ks Vermouth Rosso – producido por Roner
La Escondida Mezcal
Laphroaig 10 yo Single Malt Whisky
London Dry Gin – producido por Peter in Florence
Long Pond 2005 Jamaica Pure Single Rum – Velier
Magnifica Bica De Alambique Cachaça
Maker's Mark Rye Whiskey
Malecon Ron Rare Proof 17 yo – Savio Srl
Mezzo e Mezzo – producido por Distilleria B.lo Nardini
Monymusk Rum 2010
N° 3 London Dry Gin
Ocho Blanco Tequila
Pearse Lion Irish Whiskey aged 7 years
Plantation Xaymaca Special Dry Jamaican Pot Still Rum
Porter's Modern Classic Dry Gin
Rhum J.M Cognac Cask Finish
Sabatini Gin – producido por Sabatini Gin
Sambuca Amatriciana – producida por Distilleria Chinzari
Skins Mastiha
Speyburn 15yo Single Malt Scotch Whisky
The Botanist Gin
The Demon's Share Rum 6yo – Savio Srl
The Real McCoy Rum 12yo
Torres 20 Brandy Superior
Vermouth Excelsior – producido por Bordiga 1888
Vermouth Tomaso Agnini Aceto Balsamico IGP – producido por Casoni Fabbricazione
Liquori
Weber Haus Cachaça Prata
Williams Reserv – producido por Roner
Wolfrest Gin Italiano – producido por Wolfrest Gin
Z44 Gin – producido por Roner

Por ser sinónimo de calidad y excelencia en su categoría:

Gin N°209

Aperitivo Gamondi – producido por Toso Vini

Pure Tonic Cortese – producida por Bevande Futuriste

Citadelle Old Tom Gin No Mistake

Elephant Navy Strength Dry Gin

Erouva Grappa Riserva 5 anni

Koval Gin

Liquore delle Sirene – producido por Sirene

Naty's Britvic Indian Tonic Water – producida por Naty's

Plose Acqua Tonica Italian Taste – producida por Fonte Plose

Plose Ginger Beer – producida por Fonte Plose

Dry Tonic – producida por Three Cents Artisanal Beverages

Sparkling Lemonade – producida por Three cents Artisanal Beverages

Baciamano Gin 45*

Chase Elegant 48 Gin

Tanqueray No. Ten – Diageo

GinArte – Distillerie Francoli

L'amaro di Farmily – producido por Farmily

Kinobi Gin

Star of Bombay – Bacardi

Portobello Road 171

Beefeater Gin – Pernod Ricard

Gin Fifty Pounds

Circus Aperitivo Italiano – Singita

Liquore al caffè – producido por Cantina Lunae

Q Vermouth Secco

Bitter Zanin – producido por Zanin 1895

Piero Dry Gin – producido por Piero Gin



EL TEARS TEN: YOLO YOKOHAMA

Keisuke Yamamoto, el hombre que creó el Bee's Knees en Kioto, el Jeremiah de Tokio y el Newjack de Yokohama, nos guía por Yokohama, incluso con un cóctel Black Tears

DE THEODORA SUTCLIFFE



Keisuke Yamamoto nació en el occidente de Japón, comenzó a trabajar como barman en la Costa de Oro de Australia donde estaba estudiando inglés y se convirtió en un campeón de coctelería acrobática mientras trabajaba en Yokohama. En 2014, abrió en Yokohama el Newjack, su primer bar especialista en coctelería acrobática y ahora es propietario de tres locales muy apreciados y de una empresa de servicios de coctelería: Bee's Knees en Kioto fue la nueva entrada que ocupó la posición más elevada de la lista World's Best Bars Asia el año de su apertura.

Yamamoto comenzó a reabrir sus bares a principios de junio, pero también diversificó su actividad incluyendo el envío de cocteles, la entrega de alimentos y la coctelería acrobática con la realidad virtual. Es optimista con respecto a cómo

se forjará la nueva normalidad. “Va a ser diferente de la anterior. Cuando el coronavirus terminará, todos estarán ansiosos por volver al trabajo, tendrán una actitud sumamente positiva, pensarán que todo será aún mejor que antes”, declara.

Nos habla de las atracciones de la ciudad multicultural portuaria en la que abrió su primer bar: Yokohama.

¿Qué coctelerías no nos podemos perder en Yokohama?

«Diríjense al Bar Sea Guardian II en el New Grand Hotel y al Windjammer en el Barrio Chino; Yokohama tiene uno de los más grandes Barrios Chinos fuera de China. Estos dos seguramente son imprescindibles y por supuesto está el Newjack».

¿Dónde podemos ir a tomar una copa con una atmosfera histórica?

«En los viejos tiempos, la zona de Saku-



ragicho era el lugar al que llegaban todas las importaciones con barcos de todo el mundo y ahí se construyó el primer bar de Japón, en el Grand Hotel. Crearon dos cocteles japoneses sumamente famosos: el Million Dollar Cocktail y el Bamboo y después de que el hotel resultó dañado por un terremoto fue sustituido por el New Grand Hotel. En la actualidad, el Bar Sea Guardian II es el lugar al cual se debe ir».

¿Dónde van los bartenders a tomar cuando terminan su turno?

«Los bartenders suelen ir a bares que permanecen abiertos hasta muy tarde ya

que no hay un verdadero límite como en Estados Unidos. Se puede beber hasta las 5am, por lo tanto, los bartenders van a Sakuragicho, una zona de diversión de la Bahía donde los locales están abiertos hasta tarde. Newjack se encuentra precisamente en la estación de Yokohama, la cual es una gran estación terminal, donde se encuentran muchos sitios de diferentes estilos. Las personas tienden a salir de su elemento y buscar un estilo diferente al de la barra de su hogar».

¿Dónde podemos ir a tomar un té?

«Diríjense a una tienda de té llamada Goku Chaso. Al igual que gran parte de Yokohama, es una mezcla de cultura japonesa y china».

¿Dónde se pueden encontrar los mejores ingredientes locales para hacer cocteles en Yokohama?

«Visiten el Barrio Chino. Es uno de los Barrios Chinos más grandes de Japón, donde se encuentran muchos artículos locales chinos. En esa zona es posible conseguir prácticamente cualquier ingrediente para cocteles; es sumamente heterogénea».

¿Dónde podemos ir a comer a un precio conveniente?

«Una vez más, el ganador es Sakuragicho. En esa zona hay tantos restaurantes locales y muchos bares diferentes con vistas espléndidas y la gente es amigable, por lo tanto, es un lindo lugar para pasar el tiempo».

¿Cuál es el mejor sitio para hacer una selfie en Yokohama?

«El Newjack o en Sakuragicho hay un edificio enorme llamado Landmark Tower. Es la torre más elevada de Yokohama y es fantástica para una selfie».

¿Cuál es una actividad clásica que se lleva a cabo en Yokohama?

1890



GAMONDI

*Vermouth
del año 2020*

DRINK RESPONSIBLY



VINOS 100% PIAMONTESES

www.gamondi.it

 GamondiSpirits

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

«Yokohama tiene un equipo de béisbol local y su equipo de fútbol. El béisbol es sumamente popular en Japón, al igual que el fútbol, por lo tanto, definitivamente querrán ver jugar al equipo de Yokohama».

Recomiéndenos un lugar secreto y atractivo en Yokohama.

«La zona de Honmoku es como un distrito de Nueva York, lejos de los senderos más turísticos de Sakuragicho. Ahí viven muchos estadounidenses: es muy occidentalizada».

¿Dónde se encuentra el mejor arte de la calle en Yokohama?

«Entre Honmoku y Sakuragicho hay numerosos grafitis e incluso muchas discotecas».

¿Qué deben saber las personas antes de visitar Yokohama?

«Cuando los turistas vienen a Japón suelen ir únicamente a la zona de Tokio u Osaka. Visiten seguramente Yokohama, tiene casi la misma extensión que Osaka y ahí surgió el primer bar de Japón, donde todo comenzó».

EL COVID PUEDE DIFICULTAR LOS VIAJES, PERO NO PUEDE IMPEDIR QUE SIGAMOS SOÑANDO.

MEZCLA CON BLACK TEARS, AL ESTILO DE YOKOHAMA

«Black Tears es el único ron especiado de Cuba. Otros rones especiados son un poco dulces para mí mientras que Black Tears no es demasiado dulce y tiene agradables especias, es bien equilibrado», afirma Yamamoto. Su creación con Black Tears es una referencia especiada cubana al Espresso Martini clásico, cubierto con una espuma al estilo Tom & Jerry, se completa con nuez moscada y perlas de azúcar plateadas.



LA RECETA

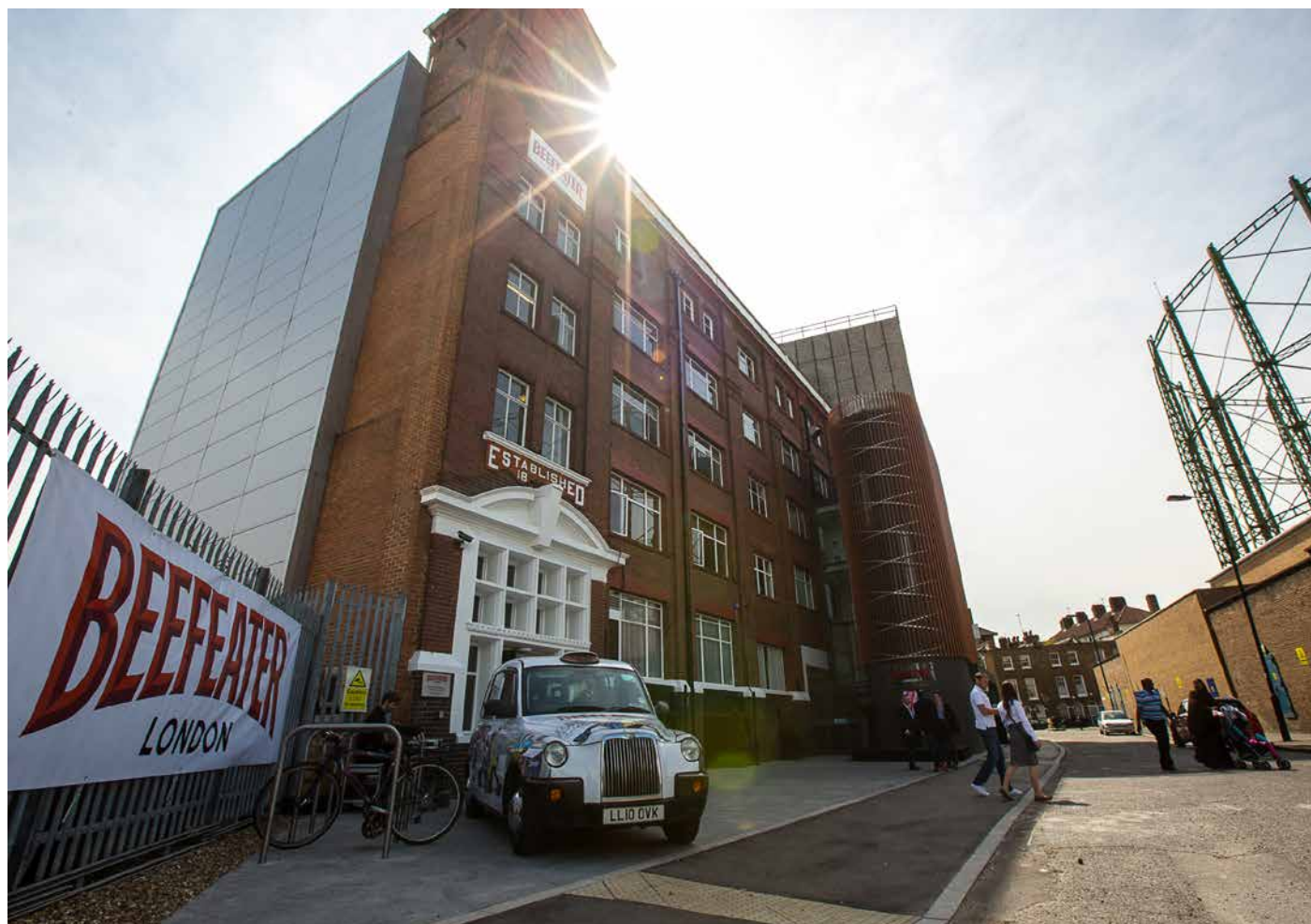
BLACK TEARS ESPRESSO FLIP

- 45 ml Black Tears Dry Spiced
- 15 ml licor de café
- 1 trago café expreso
- 10 ml jarabe negro Kuromitsu

Para la espuma de crema Tom & Jerry:

- 4 yemas de huevo
- 250 ml crema batida (40% grasa)
- 60 g azúcar
- 30 ml jarabe de canela (dulce)
- 7 chorros esencia de vainilla
- 30 ml clara de huevo

Bata juntos minuciosamente los ingredientes de la espuma de crema Tom & Jerry. Agite bien Black Tears, licor de café, café expreso y kuromitsu con hielo y cuele en una copa de coctel. Corone la copa con un poco de espuma de crema y decore con nuez moscada molida y perlas comestibles plateadas de azúcar.



200 AÑOS DE BEEFEATER GIN

Un importante viaje, una auténtica aventura en la historia y en la cultura del Gin que inicia en el corazón de Londres. Exactamente en 1820, Beefeater comenzó el recorrido que lo llevó a conquistar los paladares de todo el mundo.

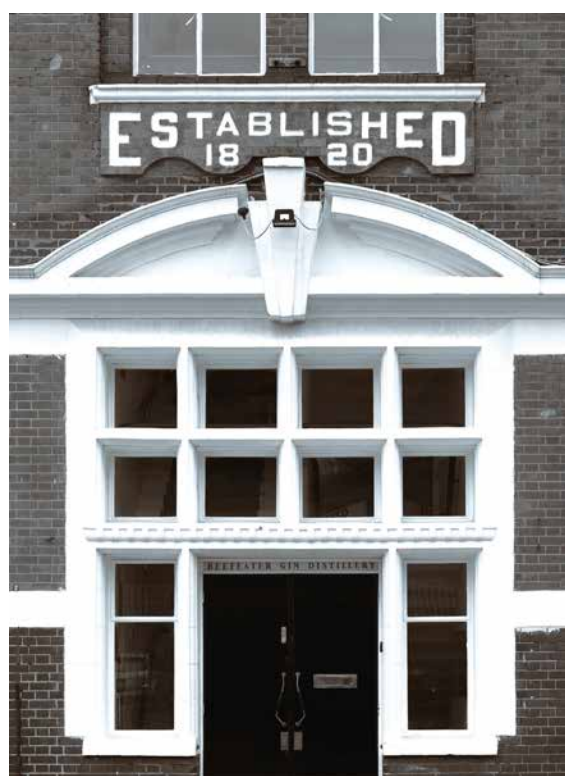
Todo comenzó en Cale Street con la fundación de la Chelsea Distillery, donde tuvo origen el Beefeater. Fue aquí, don-

de algunos años atrás, James Burrough, exfarmacéutico e inventor visionario creó el London style Dry Gin que rinde homenaje a la capital británica y a sus guardianes, los beefeaters, que cuidan las joyas de Su Majestad en la Torre de Londres.

Patrimonio, pasión y 200 años de “saber hacer” pero también una destilería en Kennington, Londres, nueve inmensos alambiques de cobre para la destilación, otros



BEEFEATER
EN ESTA
PÁGINA Y EN
LAS
SIGUIENTES,
ALGUNAS
IMÁGENES DE
LA DESTILERÍA.
ABAJO,
DESMOND
PAYNE,
MAESTRO
DESTILADOR DE
BEEFEATER.



tantos botánicos y una receta que sigue siendo la misma a lo largo del tiempo son las claves del éxito de uno de los Gins más premiados del mundo.

Hoy la historia de Beefeater Gin continúa bajo los auspicios del maestro destilador Desmond Payne, uno de los principales expertos de Gin, Miembro del Imperio Británico y premiado con el Lifetime Achievement por el influyente The Gin Guild. ¿La receta?

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



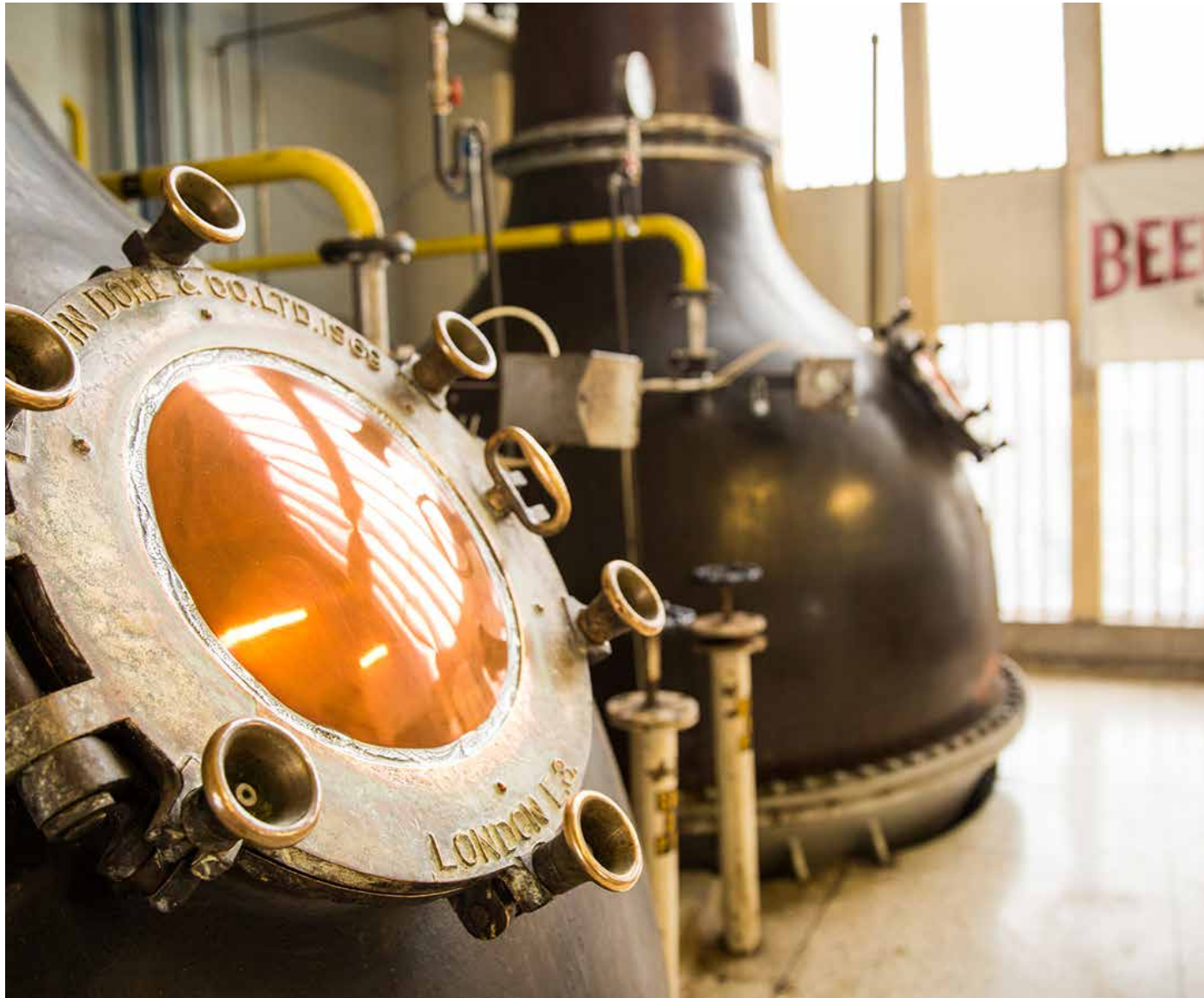
- | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Banana Real
<i>Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica</i> | Crisp Apple Real
<i>Infused with premium pineapples from Costa Rica</i> |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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

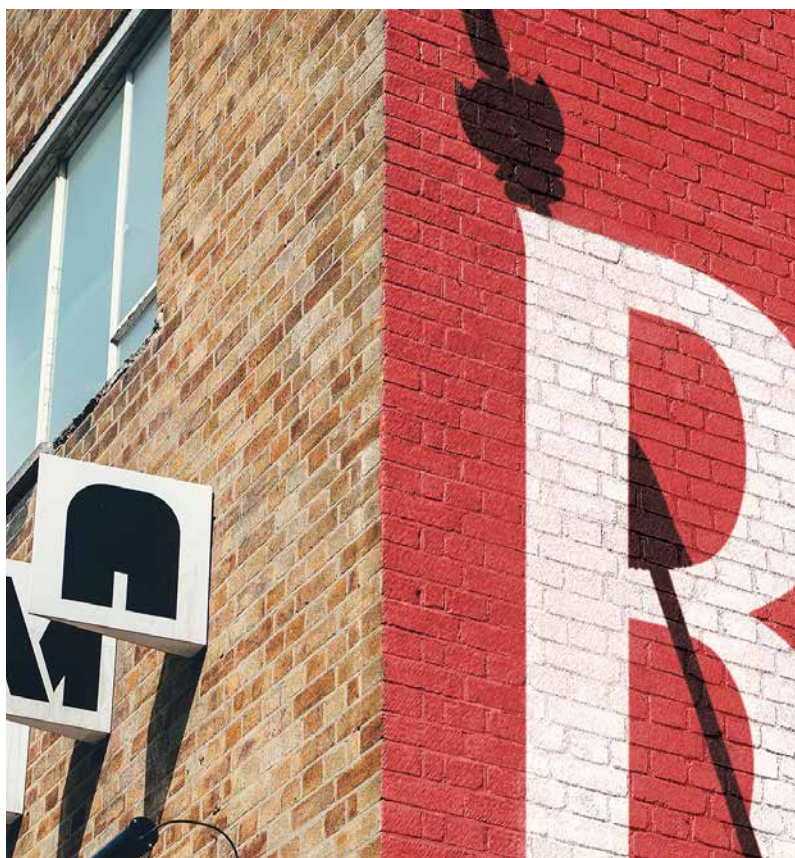
www.realingredients.com



Esencial, refrescante y purísima, nueve botánicos: enebro, almendra, semillas y raíz de angélica, raíz de lirio, cáscara de limón, cáscara de naranja de Sevilla, semillas de cilantro y raíz de regaliz.

Estos son los ingredientes disponibles en Londres que hace más de un siglo atrás James Burrough seleccionó para perfeccionar su Gin. «Mi tarea es continuar la tradición, un importante ejemplo que es necesario tomar como referencia, y asegurar que cada gota de Beefeater sea exactamente como era originalmente», comenta Desmond Payne.

Precisamente con Desmond Payne la familia Beefeater se amplió. Primero con el exclusivo Beefeater 24, un Gin “estimulante y refinado” que enriquece la combinación de los botánicos con téis rebuscados y exóticos, 7 horas de destilación y 24 horas de





LA RECETA

INGREDIENTES

- 40 ml Beefeater Dry
- 15 ml zumo de limón
- 1 vaina de cardamomo
- 2 gotas de ajeno blanco
- 5 ml miel
- 80 ml London Ale Cherry

PREPARACIÓN

Triture el cardamomo en el fondo del shaker, añada los demás ingredientes excepto la cerveza London Ale Cherry. Agite y sirva con la técnica double strain en una copa helada luego llene con la cerveza fría y decore.

maceración, de lo cual deriva su nombre.

En 2015, nació el Beefeater London Garden que, gracias a la adición de los botánicos tomillo, limón y verbena a la receta original, se distingue por un inesperado "toque herbáceo sorprendente".

Inspirado en las plantas y las hierbas medicinales del histórico Chelsea Physic Garden, Desmond Payne quiso rendir homenaje a James Burrough que solía visitar el jardín botánico del cual obtenía los elementos para afinar y experimentar su receta.

El éxito en el mercado y un ritmo de crecimiento en continua evolución implicaron la necesidad de recurrir a un local más grande para Beefeater. En 1958, la producción fue trasladada a Montford Place, Kennington, donde aún hoy en día se producen entre 36 y 42 millones de botellas al año. Es una destilería, pero también un espacio cultural con exposiciones, frecuentadas por el público de conformidad con las normas contra el covid, visitas guiadas y eventos; en este momento, éstos, de manera responsable, están suspendidos.

EL CÓCTEL. Para celebrar el bicentenario, Sumaiyah Edwards, la embajadora de la marca a nivel mundial de Beefeater, colaboró con el famoso bartender de Londres Ryan Chetiyawardana, designado World's Most Influential Bar Personality / Drink International 2019, para crear The Nightingale, el cóctel "bespoke" (a la medida) que captura la esencia de Beefeater, su pasado, presente y futuro.

Los ingredientes del cóctel toman como referencia el carácter británico, pero al mismo tiempo, evocan la impronta internacional del país que desde siempre ha sabido capturar sabores e inspiraciones de todo el mundo. Como hizo incluso James Burrough, explorador ilustrado cuyos viajes inspiraron algunos de los ingredientes.

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY