

Bartales

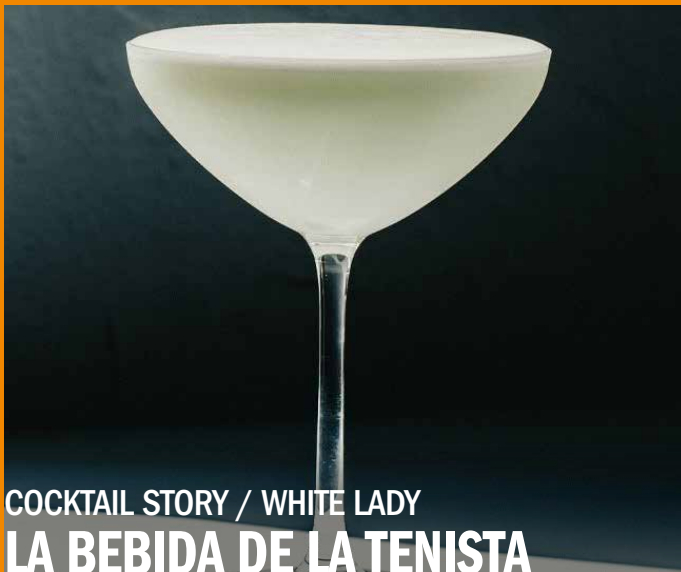
Lo mejor de

N. 21 | MARZO 2021

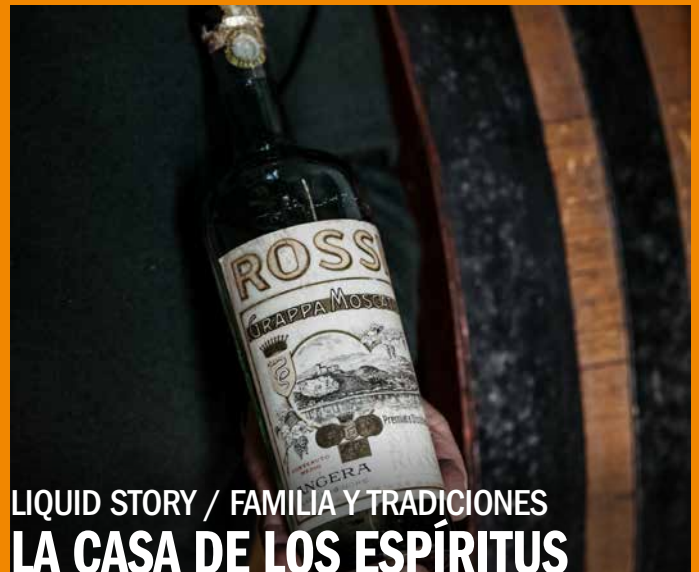
SUPLEMENTO DE BARTALES



HOT SPIRIT / AGUARDIENTE AMERINDIO
EL MOMENTO DEL PISCO



COCKTAIL STORY / WHITE LADY
LA BEBIDA DE LA TENISTA



LIQUID STORY / FAMILIA Y TRADICIONES
LA CASA DE LOS ESPÍRITUS



REPORT / NUEVOS HORIZONTES
DOSIER DUBAI



TREND / THE TEARS TOP TEN
JAKARTA JAZZ

Vecchio Amaro del Capo[®]

RED HOT EDITION



BÈBELO
HELADO
-20°



Bebe responsabilmente. CaffoStudio

Spritz Calabro

- 6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
- 1 cl zumo de lima
- 5 cl agua tónica "Miracle 1638"
- 5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
- Hielo, twist de limón, un chile.

amarodelcapo.com

INVITACIÓN AL VIAJE

Existe un deseo de luz, deseo de esperanza. Viajes, proyectos, la imaginación se libera y corre veloz. Resulta seductor el talco rosado de las playas de Paracas, encantan las nubes rápidas del cielo de Perú. Entonces se piensa a Pisco. Que no sólo es el nombre de la ciudad del siglo XVII ubicada en el corazón de Ica, un rectángulo de paraíso ribereño del Océano Pacífico, sino también el de la bebida nacional peruana, un aguardiente cristalino, que desde hace algunos años ha logrado introducirse de forma vigorosa incluso entre nosotros, del cual le relatamos. Perfecto para hacer un brindis de buenos deseos (realmente lo necesitamos) con la receta (el Pisco Sour) que Victor Morris, un estadounidense que de Salt Lake City emigró a Lima, estableció para el éxito del beber exótico. Como alternativa, tenemos siempre un buen Coñac. Tal vez acompañado con el Cointreau y un poco de clara de huevo. Más glamur, más elegante. Que precisamente es la receta del White Lady, la bebida que Harry Craddock perfeccionó para Suzanne Lenglen, estrella del tenis mundial de principios del siglo XX, que en la cancha elegía siempre un estilo estrictamente total white. Habrá sido por eso que el autor del “Savoy Cocktail book” inventó la receta de un clásico refinado y eterno o quizás por el hecho que la dama disfrutaba la vida social y especialmente el Coñac; tanto que lo saboreaba a menudo, en todas las ocasiones. También y sobre todo durante algunos partidos importantes, convencida de que le brindara el empuje adecuado y la energía necesaria en los momentos más difíciles. ¿cómo no estar de acuerdo?

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 21 | MARZO 2021

EDITORA EJECUTIVA

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

Vittorio Brambilla, Luca Rapetti,

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 MOMENTO DEL PISCO

El destilado de las uvas pisqueras es la bebida nacional peruana sumamente apreciada más allá de las fronteras

DE FABIO BACCHI

Es el destilado representativo de Perú y de sus tradiciones a las cuales se vincula con recorridos históricos que influyeron también en los sucesos acaecidos en el país, toma su nombre de la pequeña ciudad homónima. Hay ocho variedades distintas de uvas pisqueras, de vino blanco o vino tinto, entre las cuales destacan Moscatel, Albilla, Torontel, Italia y Quebranta, la más utilizada. Las uvas pisqueras se vendimian de finales de febrero a marzo, lo cual permite que tengan una mayor exposición al sol y aumente su contenido de azúcar. La poda se realiza tarde siguiendo la temporada veraniega peruana que comienza en enero y culmina en marzo.

El valle de Ica es el territorio dedicado a la producción de uvas pisqueras. Esta zona goza de una latitud tropical, una altitud de 400 m. y una fresca brisa marina del Pacífico. Un lugar seco con ausencia de lluvia y heladas. Las viñas del valle se alimentan con el agua que procede del derretimiento de los glaciales andinos. Estas condiciones climáticas particulares hacen que las uvas que se producen aquí tengan un elevado contenido de azúcar y sean poco ácidas, por lo tanto perfectas para el Pisco, menos para el vino.

Normalmente el Pisco se presenta claro y cristalino, nunca se afina en madera y en el mercado se pueden encontrar tres tipos: el Pisco puro (monovarietal), el Acholado (obtenido de una combinación de variedades distintas) y el Mosto Verde, que se obtiene a partir del mosto que mantiene un contenido de azúcar residual significativo y en el cual influye incluso la fermentación maloláctica.

El Pisco se obtiene del zumo puro de uva fermentado y sin añadir agua o azúcar antes y después de la destilación, se puede saborear puro pero también es un destilado muy adecuado para la mezcla.



PISCO
AL PRINCIPIO
UNA
FOTOGRAFÍA
HISTÓRICA DE
LA VENDIMIA
DE UVAS EN
PERÚ.



Durante la época de la Barbary Coast, en San Francisco, el Pisco era el licor más popular en Occidente. Duncan Nicol, en su Bank Exchange Saloon de San Francisco, perfeccionó en secreto el famoso Pisco Punch. Recién llegado a Lima de San Francisco, Victor Morris convirtió su Pisco Sour en el cóctel nacional de Perú. Luego la difusión volvió poco a poco a limitarse al territorio nacional.

Antes de un renacimiento que comenzó aproximadamente hace diez años, los consumos de Pisco en nuestro país eran casi irrelevantes y a menudo referidos a destilados que poco tenían que ver con el destilado tradicional peruano, símbolo de identidad nacional, cultura y tradición.

Fuera de Perú las cosas no iban mejor, a menudo se consideraba simplemente un recuerdo que se compraba en las tiendas libres de impuestos. A continuación, se indican algunas de las mejores referencias que se encuentran en nuestro territorio.

CAMPO DE ENCANTO

Campo de Encanto, ya fue premiado con la Gold Medal como mejor Pisco de Perú, es un proyecto originado en 2018 fuera de Perú, en San Francisco, a partir de una idea del bartender Duggan McDonnell que imaginaba un Pisco que ofreciera excelentes resultados especialmente en mezcla, del sumiller Walter Moore y del destilador pisquero Carlos Ruben-Rome-

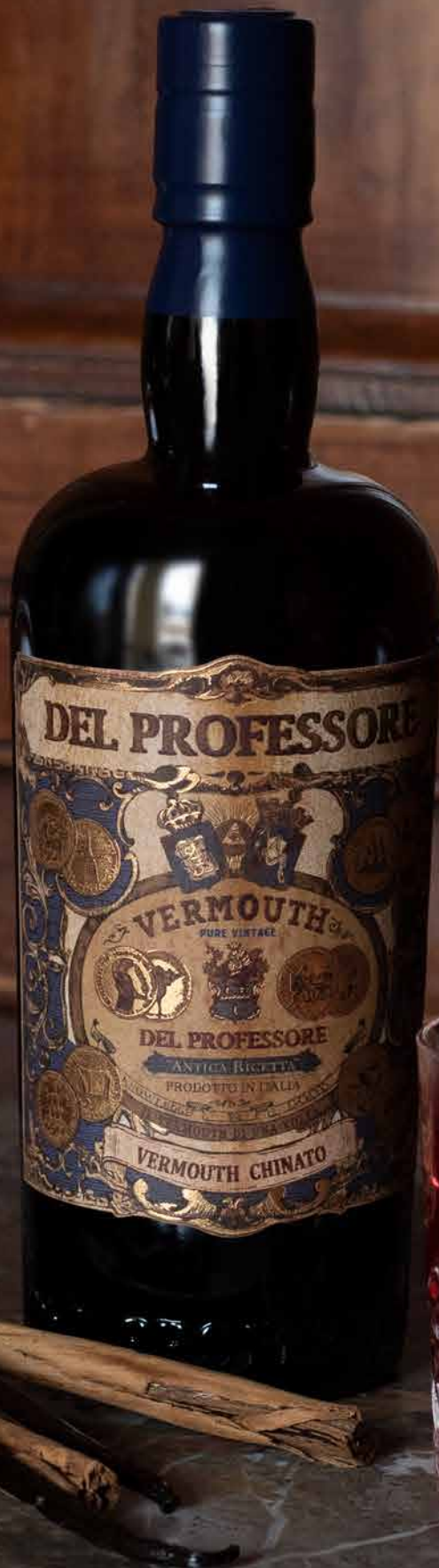
Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —

*Vermouth Chinato
Del Professore*

IMPROVED MI-TO

3 cl Vermouth Chinato Del Professore,
2 cl Bitter Del Professore,
1 cl Rhubarb liqueur.

*Pour all the ingredients into
an Old Fashioned type glass with ice,
mix and garnish with orange zest.*



Tradition, terroir, people

delprofessore.it



ro-Gamero. En la destilería del Valle de Ica, para perfeccionar la receta fueron necesarios aproximadamente 30 meses de pruebas antes de llegar al resultado deseado. Tres variedades diferentes de uva, cultivadas de manera sostenible y vinificadas exclusivamente con levaduras autóctonas, destiladas con proceso único y luego afinadas durante 9 meses en el clima casi tropical de la costa peruana. Los Pisco Campo de Encanto se distinguen por la particular suavidad y el equilibrio

de las notas distintivas, especialmente elegantes notas florales, especiadas y de cítricos.

Pisco De Encanto Grand Noble Acholado

Cristalino con reflejos que bailan con matices del amarillo al verde. El buqué vibrante emana un aroma de talco y roca mojada, seguido por características vinosas y florales. Mediante un rápido movimiento rotatorio se extrae clorofila y cera. Al paladar la entrada es delicada

PISCO
AQUÍ ARRIBA
EL ALAMBIQUE
PISQUERO. EN
LA PARTE
SUPERIOR
ANTIGUOS
CONTENEDORES
DE PISCO .
(CREDIT
SEBASTIAN
CASTANEDA)..



y se percibe el perfil vinoso concentrado, medianamente seco con una consistencia magnífica, succulenta y suave. Los sabores cerosos y vinosos se contraponen al calor dulcemente cálido del espíritu, el sabor seco es agradablemente suavizado por la uva que persiste en el regusto limpio y seco. 42,5% alc. Este Acholado, es decir mestizo, proviene de una combinación de 4 variedades de uva: Quebranta (74%), Italia (16%), Moscatel (4%) y Torontel (6%). Es ideal en mezcla y es el tipo de Pisco preferido por los peruanos.

Pisco De Encanto Distiller Reserve Quebranta

La “Distiller Reserve” de Campo de Encanto se produce con uvas cultivadas de manera sostenible con la variedad Quebranta (también conocida como Palomino

Negro, País o Mission). También este espíritu fue premiado con una Gold Medal en el Festival Nacional del Pisco de Perú en 2011. Para el Maestro Carlos Ruben Romero-Gamero y para los casi cuatrocientos destiladores que operan en Perú, este es el reconocimiento más importante que se pueda recibir. Cada mes de septiembre, la Comisión Nacional del Pisco explora el país visitando las destilerías de Pisco para poder recoger muestras puras para su análisis. El aspecto es completamente claro y transparente. El aroma presenta notas de piel de uva y chile fresco molido. Al principio, en el paladar se percibe una sensación poco definida, luego sigue una consistencia seca y repentina en el medio paladar con tenues y elegantes aromas de resina, uva, ciruelas y melocotones, notas de almendras y chocolate, un toque de menta piperita. Acabado un poco ceroso, en el espíritu es casi indiscernible. Concluye ligeramente dulce y un poco corto. Vibrante y de gran pureza. 43,1% alc.

1615 PISCO

Documentos históricos certifican que 1615 fue el año en el que por primera vez

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



Tradition, terroir, people

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

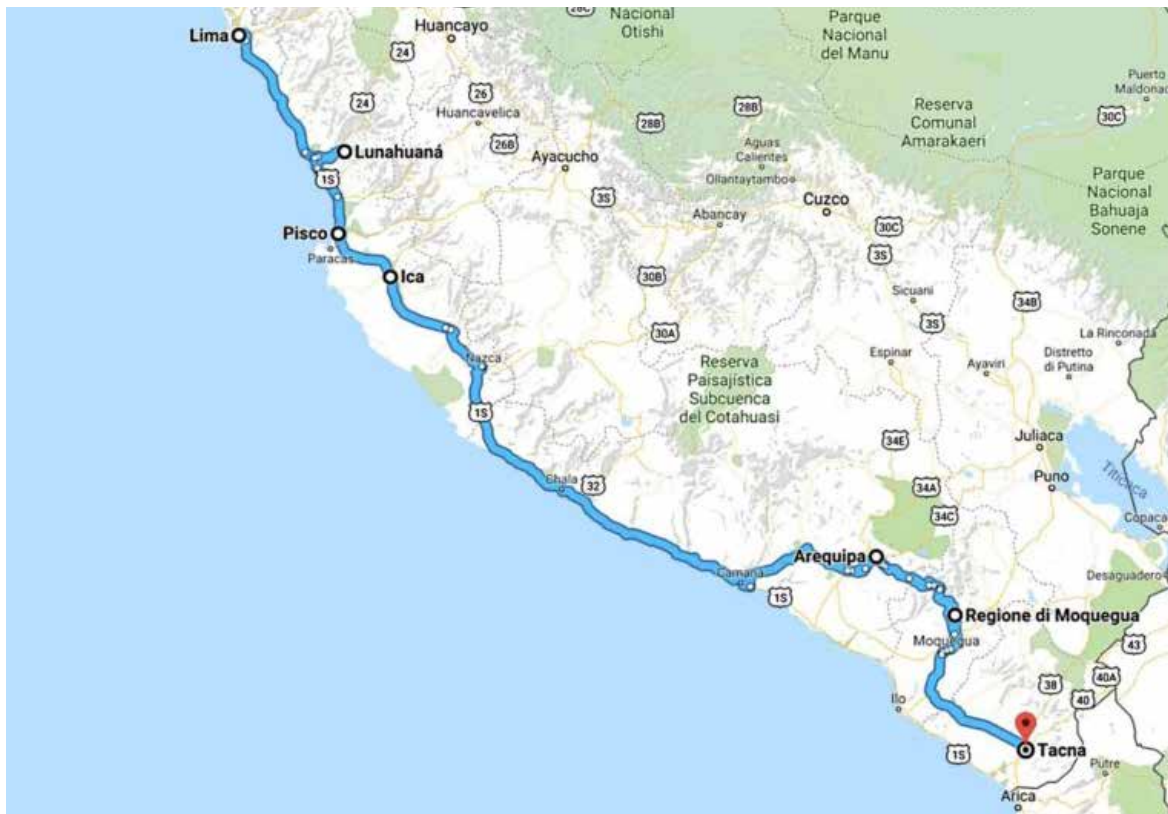


SPIRITS SELECTION,
by Concours Mondial de Bruxelles
Vermouth di Torino Superiore
GOLD MEDAL

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

BEBER EN FORMA RESPONSABLE



se registró el cultivo de las uvas en Perú, las cuales, bien adaptadas al clima y al territorio fértil que circunda Pisco, gozan de esta posición gracias a un clima templado ideal para el añejamiento que brinda características excelentes de fragancia y delicadeza. Los viñedos de la empresa Bodegas San Nicolas se encuentran a 243 km al sur de la capital Lima y sólo a 10 km del océano. Aquí disfrutan de la influencia de los vientos Paracas durante los meses de agosto y septiembre. Originariamente formaban parte de la antigua Hacienda de Santa Cruz de Lanchas; desde el siglo XVI las uvas eran cultivadas por la orden jesuita, que se ocupaba incluso de su cosecha, transformación en Pisco y venta del destilado durante el periodo colonial portugués. Las ruinas todavía presentes en la actualidad aparecen en la etiqueta de la botella. Las vides tienen una edad media de 20 años y se extienden a lo largo de 20 hectáreas: 15 de Quebranta,



3 de Italia y 2 hectáreas de Albilla. El maestro destilador es el enólogo Edwin Landeu. En Italia, 1615 Pisco es distribuido por Compagnia dei Caraibi.



1615 Puro Quebranta

Se obtiene exclusivamente de la variedad de vid autóctona Quebranta, este destilado se presenta cristalino y luminoso. Al olfato se percibe fresco y simple con notas claras e intensas de plátano, maracuyá, uvas pasas y chocolate amargo, con una buena estructura e intensidad. Sin embargo, es en el paladar donde se perciben las mayores sensaciones. Ater-

ciopelado, suave, intenso y delicadamente dulce, en equilibrio perfecto con los matices que se perciben al olfato. Buena estructura y persistencia. 42% alc.

1615 Mosto Verde Italia

Se obtiene de uvas Italia, cristalino y luminoso. El “Mosto Verde Italia” representa una explosión aromática tanto al olfato como al paladar. Al olfato se perciben aromas afrutados y notas herbáceas. Al paladar tiene un gusto intenso y con una persistencia prolongada, herbáceo, afrutado con notas que evocan la uva de la cual deriva. El final es intenso y de cítricos, prolongado. Ideal para saborearse puro y perfecto para una refinada mezcla. 42% alc.



1615 Mosto Verde Quebranta

Se obtiene de la variedad de vid autóctona Quebranta, una de las variedades más importantes para la producción del Pisco. Del mosto verde se origina un destilado sumamente expresivo. A la vista es limpio, luminoso e incoloro, al olfato se perciben aromas intensos de plátano, maracuyá, uvas pasas y chocolate amargo, manzana dulce y fruta seca. Al paladar tiene un gusto intenso y una persistencia prolongada, es dulce y aterciopelado,



mantiene los matices que se perciben al olfato. Tiene una buena estructura Ideal para saborearse puro, como se acostumbra en Perú, o en una refinada mezcla. 42% alc.

1615 Acholado

Acholado es una palabra típica peruana que tiene un significado maravilloso: mestizo. Es la esencia misma del Pisco. A la vista es limpio, luminoso e incoloro. Al olfato se perciben aromas dulces de fruta como plátano, manzana y matices de cítricos. Al paladar es cálido, dulce y herbáceo, con importantes notas de manzana. Un Pisco perfecto para preparar el Pisco Tonic y el Chilcano. Ideal para la mezcla. 42%alc.

1615 Mosto Verde Torontel

Variedad de vid autóctona de América Latina, probablemente se originó por medio de injertos realizados en Vitis Vinifera europea de cultivares autóctonos de los valles Calchaquíes, en el norte de Argentina. Esta variedad de vid autóctona se ambientó bien en toda la zona tropical media,



proporcionando uvas de hermoso color oro antiguo y notas aromáticas intensas. El Pisco 1615 Mosto Verde Torontel representa la expresión destilada más sincera de esta variedad de vid auténticamente



sudamericana. Luminoso e incoloro con aromas de uvas pasas, aromas florales y de cítricos, se destaca el geranio. Al paladar tiene una apertura cálida de manzana verde con un final amargo de nueces pecan. Suave y con persistencia prolongada. Se sirve a temperatura ambiente para percibir todos sus sabores delicados y los aromas elegantes. 42%alc.

BARSOL

Carlos Ferreyros, empresario agrícola en Perú y Diego Loret de Mola, hombre de negocios estadounidense de origen peruano, fundaron BarSol Pisco en 2002. Diego Loret siempre tuvo la ambición de mantener un intenso vínculo con su tierra natal. Su amigo, Carlos Ferreyros, le pidió que lo acompañara al sur al Valle de Ica para ilustrarle un proyecto agrícola. Después de 450 años de producción de Pisco, en 1968 en Perú se produjo un golpe de Estado militar que duró hasta 1980 y luego una inestabilidad interna que se

prolongó hasta principios de la década de 2000. La economía colapsó, la agricultura fue el sector más afectado, arruinando la mayor parte de los viñedos. Cuando el país se estabilizó era muy difícil comprar los terrenos de las cooperativas. Los dos involucraron en su proyecto a pequeños productores artesanales de Pisco. Luego adquirieron Bodega San Isidro, la histórica destilería fundada en 1919 en el Valle de Ica en el distrito de Pueblo Nuevo. Bodega San Isidro y sus plantaciones tuvieron varios propietarios. Antes de 2002 era de propiedad de la familia Mendiola, que la adquirió en 1940. La maestra pisquera de esa época era Doña Blanca Mendiola, después de su fallecimiento la dirección de la empresa pasó a su hijo Don Alfredo Mendiola Martínez que la administró hasta 1968, año en el que los militares en el gobierno expropiaron sus terrenos para redistribuirlos. A partir de 2002 los nuevos propietarios produjeron Pisco de alta calidad recibiendo numerosos pre-



mios internacionales y centrándose en mantener el estilo artesanal del producto.

Barsol Quebranta

Se produce utilizando exclusivamente uvas no aromáticas de la variedad Quebranta, la más comúnmente empleada para la producción de Pisco. 41,3%. Esta uva es una mutación de la uva Prieta o Negra que los españoles llevaron a Perú. Al olfato se perciben notas frescas y florales de madreselvas y lavanda, fruta, mosto de uva fresco y vainilla. Al paladar, el sabor es limpio, con notas de miel, florales y herbáceas, con un final levemente especiado, pimienta negra, final delicioso y persistente. 41,3% alc.

Barsol Selecto Acholado

Un Pisco artesanal extraordinario pro-

ducido con una combinación de tres uvas distintas de la región de Ica: Quebranta, Italia y Torontel. Completamente transparente, al olfato se perciben aromas de fruta madura con delicadas notas florales, especias, notas afrutadas de uva y nueces que se equilibran perfectamente brindando un cuerpo pleno y envolvente. El final es suave y delicado, con buena persistencia. 40,3%

Barsol Selecto Torontel

Producido exclusivamente con uvas Torontel procedentes de la región de Ica, este Pisco se acentúa con notas florales de jazmín y magnolia, fruta y nueces. Gran equilibrio que se presenta en el paladar agradablemente suave, el final es prolongado y persistente. 41,3%

Fabio Bacchi

LA BEBIDA DE LA TENISTA

Harry MacElhone la dedicó a Suzanne Lenglen, aficionada al Coñac y al *total white*

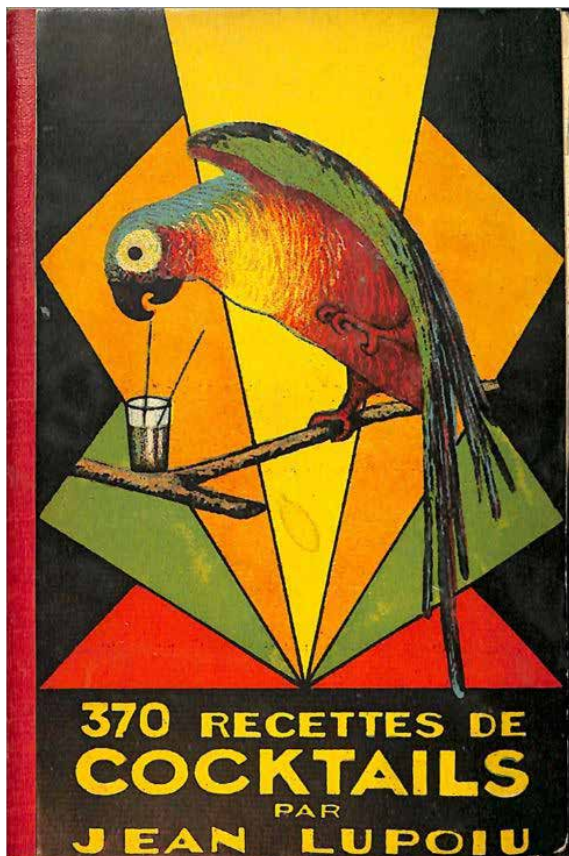
DE LUCA RAPETTI

El manual “Harry of Ciro’s ABC of Mixing Cocktails” representa uno de los puntos de referencia de la evolución de la coctelería. Incluye una significativa cantidad de recetas, algunas de las cuales inéditas en la época en que fue publicado a principios de la década de 1920, e incluso otras importantes informaciones sobre el origen de algunos cocteles. Las recetas se indican en secuencia numérica y alfabética y al llegar a la receta número 274 es inevitable quedar por un momento atónitos. Su denominación es “White Lady Cocktail” y los ingredientes indicados son: 1/6 Brandy, 1/6 Creme de Menthe y 2/3 Cointreau, todo batido.

Ahora la pregunta que surge en una gran parte de los lectores podría poner en entredicho la conexión entre esta receta y la que hoy se sirve en todas las coctelerías más importantes del mundo. Muchas personas afirman que Harry MacElhone había ideado esta receta durante su experiencia laboral en el Ciro’s Club de Londres, sin embargo, no se conoce ninguna prueba oficial que acredite esta tesis. Seguramente se puede afirmar que fue el primero que la publicó en un recetario de bar.



Cuando MacElhone se mudó definitivamente a París para luego administrar su Harry’s Bar, contribuyó a difundir y popularizar esta receta que apareció en otros manuales franceses, entre los cuales “370 Recettes de Cocktails” de Jean Lupoiu, barman del Continental Palace Hotel de París. Este libro, publicado en 1928, tomó como punto de partida la publicación del propietario del Harry’s Bar, tanto para el tipo de recetas incluidas como para el formato del libro. No es casualidad que, en el prólogo, Lupoiu hubiese citado a MacElhone entre los bármans más representativos de la capital francesa.



WHITE LADY

1 part Creme de Menthe
4 parts Cointreau
1 part Brandy.

274. White Lady Cocktail.

$\frac{1}{8}$ Brandy, $\frac{1}{8}$ Crème de Menthe, $\frac{2}{3}$ Cointreau.
Shake well and strain.

En 1930 se publicaron otros dos rectorios de cocteles que incluían el White Lady de MacElhone: “Cocktails by Jimmy late of Ciro’s”, cuyo autor, de nombre Jimmy, había trabajado en el famoso club de Londres en el que había prestado sus servicios incluso MacElhone, y “Les Meilleurs Cocktails” de Edgar Baudoin, director del Casino Municipal de Juan-les-Pins. En este último libro se mencionaba el White Lady con un nombre algo diferente, “My Lady”, aunque los ingredientes fueran los mismos.

Durante ese mismo año también apareció en la escena otro “gigante” de las

publicaciones relativas al mundo del bar, el “Savoy Cocktail Book” de Harry Craddock, en el cual la receta del White Lady del cual se ha hablado hasta ahora fue modificada por completo.

Craddock proponía una bebida con una estructura “sour” y a base de Gin, seguramente más apreciada por los clientes ingleses, donde el Cointreau (único ingrediente en común con la receta de MacElhone) atenuaba la acidez del zumo de limón y le daba una dulzura moderada y un aroma pronunciado, además de intensificar la parte alcohólica. El resultado final era una bebida sumamente refres-

WHITE LADY
EN LA PARTE
SUPERIOR
IZQUIERDA
RECETTES DE
COCKTAILS PAR
JEAN LUPOIU,
1928. A LA
DERECHA, UNA
FOTOGRAFÍA
DE HARRY
MACELHONE.
ABAJO
COCKTAILS BY
JIMMY LATE OF
CIRO'S
LONDON, 1930.
AQUÍ ARRIBA
HARRY OF
CIRO'S ABC OF
MIXING
COCKTAILS,
1923.

158. - MY LADY COCKTAIL

1/3 Peppermint Get; 1/3 Cognac Léon Croizet, 1/3 Cointreau.

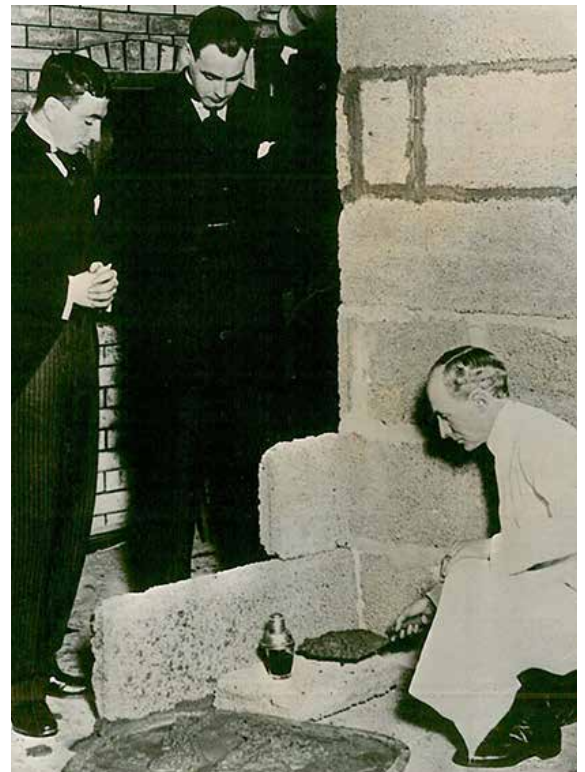
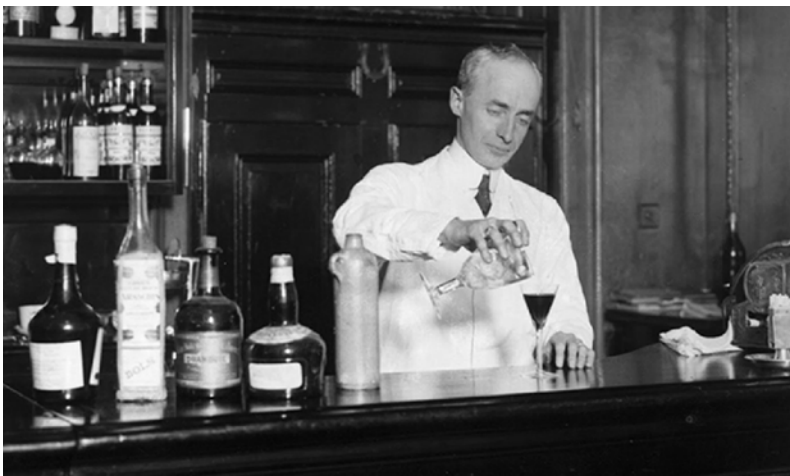
1/4 Lemon Juice.

1/4 Cointreau.

1/2 Dry Gin.

Shake well and strain into cocktail glass.

WHITE
LADY
COCKTAIL.



White Lady Cocktail—One white of egg, juice of 1/2 lemon, 1 teaspoon sugar, 3/4 ounce Seagram's King Arthur Gin, 1 dash Cointreau. Shake well and serve in claret glass.

BARTENDING

EN LA PARTE SUPERIOR LES MEILLEURS COCKTAILS DE BAUDOIN, 1930. ABAJO SAVOY COCKTAIL BOOK, 1930. EN EL CENTRO HARRY CRADDOCK, A LA DERECHA CRADDOCK CONCENTRADO A EMPAREJAR LAS RECETAS. AQUÍ ARRIBA THE SACRAMENTO BEE, 1936.

cante y apropiada para saborear en todas las ocasiones, de color blanquecino que se obtenía después de haberla batido y que se adaptaba mucho mejor al nombre White Lady.

Sobra decir que la popularidad de la receta de Craddock aumentó rápidamente y ofuscó la del cóctel original de MacElhone en París. El White Lady del Savoy tuvo éxito incluso en Estados Unidos, apareció en numerosos periódicos estadounidenses y fue incluido incluso en el libro de

William Boothby de 1934. En el periódico "The Sacramento Bee" del 17 de diciembre de 1936 se propuso el White Lady de Craddock añadiendo clara de huevo, que seguramente resultaba todavía más atractiva para algunos consumidores estadounidenses.

Volviendo al continente europeo, el célebre Frank Meier del Ritz de París tomó prestada la receta de Craddock para su "Artistry of Mixing Drinks" de 1936, sustituyendo el Cointreau con White Curaçao,



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

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> | Pina 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 Goldnaube Blueberries from the Pacific Northwest</i> | Peach Real
<i>Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches</i> | Mango Real
<i>Infused with Alfonso Mangoes from India</i> | Raspberry Real
<i>Infused with Willamette and Glen Clovi 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 Camrose, 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 Laivu 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 Marin Blackberries from Oregon</i> |

Flavorful

Mixable

Squeezable

www.realingredients.com

The Secret of a White Lady Cocktail



IS THE
COINTREAU
Extra Dry for England
 IN IT.

The Well Balanced Liqueur!

WHITE LADY COCKTAIL

- 1/4 Lemon Juice
 - 1/4 Triple Sec
 - 1/2 Schenley's Silver Wedding Gin
- Shake well.*

WHITE LADY.

- 25% Lemon Juice.
 - 25% Cointreau.
 - 50% Dry Gin.
- Shake and strain into cocktail glass.

3-Colour Cocktail

London will see M. and Mme. Lebrun for the first time at Victoria Station. Their special train will be met there at 3 p.m. by the King and Queen.

In honour of M. Lebrun's visit, Victor, the Grosvenor House cocktail expert, has created a red, white and blue after-dinner drink which he has named the Entente Cordiale.

It consists of three liqueurs—Cherry Rocher (red), Cointreau (white) and Blue Curacao, and they rest one on top of the other without mixing. The first is poured down a spoon held in the centre of the glass. The others are poured down the side of the glass.

It was Victor who invented the famous White Lady cocktail.

The son and daughter-in-law of President Lebrun and M. and Mme. Freysselinard, the President's son-in-law and daughter, have been invited to Buckingham Palace to-night.

This has delighted the French colony in London.

186. WHITE LADY COCKTAIL.

1/6 de Brandy, 1/6 de Crème de Menthe, 2/3 de Cointreau. Mélangez bien et versez.

RECETAS

EN LA PARTE SUPERIOR COINTREAU IN THE SPHERE, 1937. EN LA COLUMNA DE IZQUIERDA DESDE ARRIBA, THE MERRY MIXER, 1938; DAILY MIRROR, 1939. EN LA COLUMNA DE DERECHA, UKBG APPROVED COCKTAIL, 1937; COCKTAILS PIETRO GRANDI, 1927.

prefiriéndola así a la de MacElhone, cuyo bar se encontraba sólo a pocos centenas de metros del Ritz. Cuando Craddock fue elegido primer presidente de la United Kingdom Bartenders Guild, junto con el núcleo inicial de los fundadores, entre los cuales se encontraba también William J. Tarling del Cafè Royal, redactó y luego publicó en 1937 el "U.K.B.G. Approved Cocktails", una colección de más de 700 recetas de cocteles que debía represen-

tar una referencia para los bartenders británicos. Por supuesto, el White Lady de Craddock fue introducido exactamente como había sido publicado en su manual de 1930.

A finales de la década de 1930, el éxito del White Lady ya era indiscutible a nivel internacional. Hasta la marca Cointreau, que era uno de los ingredientes, aprovechó el momento de celebridad de este cóctel para hacerse publicidad en el mercado inglés, definiéndose "el ingrediente secreto del cóctel White Lady", como se podía observar en algunos periódicos de la capital.

Alrededor del año 1935 se destacaron en el mercado británico, pero en particular en el escocés, comerciantes de productos alcohólicos que se dedicaron a la produc-

Five Cocktails May Be Mixed 100 Years

LONDON, (NANA)—Five cocktails which may not be drunk for more than 100 years, have been deposited in the foundation of a new cocktail bar under construction in Park Lane.

The ceremony took place in the bar which is being built at the Dorchester for Harry Craddock, best known bartender in England and America.

The five cocktails, chosen to be deposited as examples for posterity of the most popular form of aperitif of this generation, were a dry Martini, a Bronx, a Manhattan, a Sidecar, and a White Lady. The White

lady cocktail was invented by Craddock in 1920.

Each cocktail was mixed and poured into a small phial and then corked and sealed. The phials were then placed in a modern cocktail shaker, and this, together with a parchment giving the formulas of the cocktails, was placed in a cavity in the foundations of the bar and bricked up.

FEEL GOOD

Here is Amazing Relief for Conditions Due to Sluggish Bowels

Nature's Remedy
If you think all laxatives are alike, just try this all vegetable laxative. So mild, thorough, refreshing, invigorating. Dependable relief from sick headaches, bilious spells, tired feeling, etc. associated with constipation.

Get a 50 box of NR from your druggist. Make the test—try it not delayed, return the box to us. We will refund the purchase price. That's fair. Get NR Tablets today!

NR TONIGHT
ALWAYS CARRY QUICK RELIEF



Victor, the head bar-tender at Grosvenor House, proud parent of the "White Lady," who has a team of fourteen-shakers-on-his-staff

PUBLICIDAD
AQUÍ ARRIBA WHITE LADY EMPAREDADO EN EL THE DORCHESTER, 1939, AL LADO VICTOR-THE BYSTANDER, 1934. AQUÍ A LA DERECHA VICTOR EN EL GROSVENOR HOUSE, 1934.

At VICTOR'S BAR
GROSVENOR HOUSE

Real Cocktails begin with
BOOTH'S The Only Matured DRY GIN

Boozy, rhythmic and colour... excellent food, wine and comfort without extravagance... at Grosvenor House there is ever-changing gaiety for London when its heart needs gladdening. And in his Bar, the famous Victor has a remedy for "blues" of every shade, his White Lady being perhaps the most famous. Victor takes the utmost care with every cocktail he makes, and he uses Booth's, the only matured Gin.

servicio en el Savoy y que en 1938 había sido contratado por el Dorchester, decidió preparar cinco de los cocteles más representativos de esa época, introducirlos por separado en ampollas selladas, luego introducir las ampollas en el interior de una coctelera anexando las instrucciones y las recetas de cada cóctel y por último colocar la coctelera en una cavidad ubicada en los cimientos del bar del hotel que se estaba construyendo. Los cocteles que seleccionó eran Dry Martini, Bronx, Manhattan, Sidecar y White Lady, atribuyendo este último directamente a Craddock, quien afirmaba que lo había inventado en 1920 como se indicaba en la parte final del artículo. A estas alturas podría perfilarse otra hipótesis relativa al artífice de este cóctel.

En 1934 comenzó a circular la noticia que el famoso "Victor", barman del Grosvenor House de Londres, era el creador original del White Lady. Hasta una marca importante de Gin como Booth's, que en esa época probablemente era una de las más conocidas y utilizadas por los mejores bartenders de la capital y producida precisamente en Londres, ideó un cartel publicitario en el que aparecía un primer plano de Victor detrás del mostrador del bar del Grosvenor House e indicaba su White Lady como el más famoso.

ción y venta de "cocteles en botella", listos para consumirse. Naturalmente se seleccionaron los cocteles que en ese momento eran más populares, como el Dry Martini, el Bronx y el mismo White Lady.

En 1939 numerosos periódicos estadounidenses dedicaron un artículo a un evento histórico que se llevó a cabo en el Dorchester Hotel de Londres, con Craddock como protagonista. El ya famoso barman londinense, que había concluido su

CELEBRATED BARMAN AT THE QUEEN'S HOTEL

The originator of the famous cocktail, "White Lady," Mr. Victor Cabrin, is now supervising the new lounge bar of the Queen's Hotel, having come to Eastbourne after many years service in "Victor's Bar" at the Grosvenor House Hotel.

"Victor" invented the cocktail in 1929, and the flavour quickly caught on and has proved a popular drink in bars all over the world.

One of the most amusing incidents "Victor" recalls was when a young couple asked him to mix up a special drink which they called "Two Tigers in a taxi."

"I was horrified when they told me what to mix up," he told a "Chronicle" reporter, "and when they had drunk it my fears were fully justified for they both turned green!"

"Victor" cannot mix his famous cocktail at the moment for with the shortage of eggs and cointreau he is unable to do justice to the "White Lady."

Algunos años después, en el "Eastbourne Chronicle" del noviembre de 1946 apareció la identidad de Victor, cuyo nombre real era Victor Cabrin, quien según lo indicado inventó el cóctel White Lady en 1929. En base a esta fecha, el origen de la bebida se remontaría a un año antes de la publicación del Savoy Cocktail Book, aunque Craddock afirmaba que lo había inventado en 1920. El artículo se concluía con la declaración que Cabrin no había podido preparar fielmente su White Lady debido a la falta temporal de reservas de Cointreau y clara de huevo. Precisamente con esta afirmación se podría teorizar que en la versión de Cabrin se aportó la adición de clara de huevo que aún hoy es apreciada en numerosas coctelerías de Londres y que le daba al cóctel una elegancia mucho mayor, un toque más "white" y una textura suave.

White Lady:

1½ oz. gin

¾ oz. cointreau

juice of half lemon

egg white

Shake and serve in 4 oz. wine glass.

WHITE LADY COCKTAIL

$\frac{1}{2}$ Dry Gin

$\frac{1}{4}$ Cointreau

$\frac{1}{4}$ Lemon Juice

Shake well and strain into a cocktail glass.

(A dash of Egg White will improve this cocktail.)

Incluso algunos manuales de bar como "The Stork Club Bar Book" de 1946 y "King Cocktail" de Eddie Clarke de 1954 eligieron la versión con clara de huevo. Clarke sugirió que se utilizaran algunas gotas para darle al cóctel un carácter más intrigante.

Sin embargo, cabe preguntarse cuál haya sido la fuente de inspiración para este cóctel. Hasta ahora no se ha encontrado nada de oficial, aun cuando un importante indicio podría llegar de un artículo publicado en noviembre de 1961 en el "Lubbock Avalanche Journal" de Lubbock, en Texas, que rendía homenaje a Harry MacElhone y al 50° aniversario de su Harry's Bar de París. Leyendo entre líneas se afirmaba que estrellas del calibre de Primo Carnera, Georges Carpentier y Suzanne Lenglen fueron la fuente de inspiración de MacElhone para idear cocteles como Sidecar y White

PUBLICACIONES

EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA EASTBOURNE CHRONICLE, 1946. A LA DERECHA, STORK CLUB, 1946. AQUÍ ARRIBA KING COCKTAIL DE CLARKE, 1954.

varro. They swapped drinks and jokes with non-Americans like Primo Carnera, Georges Carpentier and Suzanne Lenglen.

Such star guests pushed Harry Macelhone to invent his "star red hots" — first American hot dogs ever served in France. They also inspired him into dreaming up the white lady cocktail and the side car, now world-known drinks.



IT'S the *cheeriest* introduction to the table—this gay little ceremony with Maldano Cocktails to put an edge on your appetite and make everybody cheery and sociable. Ask any clever hostess who has tried Maldanos and hear *her* tell you how they make entertaining easy! Everybody likes one or other of the Maldano blends because they are full-strength cocktails mixed by experts from the choicest ingredients. Order them from your wine-merchant or licensed grocer with your other shopping.

Three Maldano favourites are "Late Night Final" (for everybody), "Whoopie" (ladies enjoy this one specially), "Straight Manhattan" (for the men): order these for a start. Also there are "New York Bronx," "White Lady," "Grand Martini," "Scotch Cocktail" and seven others.

★ **FREE GIFTS FOR MALDANO CAPSULES**—Write for descriptive leaflet, gift list and free "Miss Maldano" novelty, to the proprietors: —Gale Lister & Co. Ltd., Galista House, Leeds.

MALDANO
full-strength **COCKTAILS**

Expertly mixed ready to drink: 4/6 per bottle containing 14 drinks



torneo de tenis de Wimbledon tanto en el individual como en el doble y esto aumentó cada vez más su fama incluso en el territorio inglés y sobre todo en Londres.

Probablemente, Craddock tuvo la ocasión de prepararle un cóctel o simplemente crear esta receta inspirada en su estilo deportivo o quizás MacElhone dedicó a Lenglen el cóctel precisamente porque era el que a ella le gustaba pedir, tal vez cuando iba al Ciro's de Londres y también al Harry's Bar de París.

Lenglen disfrutaba inmensamente la vida social y el Coñac. El Coñac era una de las bebidas preferidas de la tenista francesa, tanto es así que se sabía que bebía una cierta cantidad durante algunos partidos importantes, afirmando que esto le proporcionaba una especie de impulso de energía en los momentos difíciles. Asimismo, es necesario precisar que éstas son teorías que todavía no se han podido confirmar. Sin embargo, nos gusta pensar que, como en muchas otras historias de cocteles y coctelerías, incluso la del White Lady sea una hermosa historia que contar.

Luca Rapetti

ARTÍCULOS
EN LA PARTE
SUPERIOR
IZQUIERDA
LUBBOCK
AVALANCHE
JOURNAL,
1961. AQUÍ
ARRIBA DAILY
HERALD 1937.
EN LA PARTE
SUPERIOR
DERECHA
SUZANNE
LENGLEN,
FRANCE
FOREHAND
RETURN, 1926.

Lady, y precisamente la francesa Lenglen podría estar relacionada directamente con el White Lady.

Suzanne Lenglen fue una auténtica estrella del tenis mundial durante las décadas de 1920 y 1930, campeona francesa considerada la núm. 1 en la clasificación internacional de 1921 a 1926 y que solía disputar sus partidos utilizando prendas totalmente blancas. Ganó seis veces el

Rum Malecon


EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon



LA CASA DE LOS ESPÍRITUS

Rossi D'Angera, la marca italiana pionera de la “mejor destilación”

DE **FABIO BACCHI**

Esta historia se remonta al lejano 1847 en una Italia que todavía debía construirse, aún dividida en estados y ciudades-estados, fronteras y aduanas, florines, sestercios y doblones. En la frontera entre el territorio que formaba parte del Imperio austrohúngaro y el reino piemontés de Saboya se encontraba Angera, un pequeño pueblo en la provincia de Varese, enclavado en



las orillas meridionales del Lago Mayor. En ese pueblo residía Bernardo Rossi, un carpintero que contribuyó de manera significativa a la historia de la pequeña aldea.

Los años entre 1846 y 1848 fueron especialmente prósperos en cuanto a la vendimia. La abundancia de materia prima disponible provocó la acumulación de excedentes que fueron utilizados para producir destilados de vino y aguardientes de orujos. Esto fue lo que hizo también Bernardo Rossi que realizaba barricas para las bodegas locales. Bernardo, experto en maderas de fresno, nogal y roble, utilizó algunas barricas que había fabricado él mismo para añejar los espíritus. Pronto se dio cuenta de que ese negocio habría sido más rentable que el anterior.

Los destilados de Bernardo parecían tener algo más que los demás. La demanda de sus productos creció hasta tal punto que en 1870 adquirió algunos alambiques de cobre a fuego directo, para sostener y estabilizar la calidad y la cantidad de los productos. Tras el fallecimiento de Bernardo Rossi, la empresa pasó a su hijo Carlo.

Carlo Rossi conservó las tradiciones artesanales del padre, cambió la denominación de la destilería en “Fratelli Rossi” y



FAMILIA ROSSI
 AL PRINCIPIO, BERNARDO CON ANNETTA ZINGARO Y ARTURO ROSSI, 1913. EN ESTA PÁGINA, EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA ARTURO ROSSI, 1956, ABAJO UNA BOTELLA HISTÓRICA. AQUÍ A LA IZQUIERDA ANNETTA ZINGARO, EN LA PARTE INFERIOR BERNARDO Y ARTURO ROSSI EN LA DÉCADA DE 1930.



mantuvo firme en sus manos el mercado. La tradición familiar siguió en las manos de Arturo Rossi, nieto de Bernardo e hijo de Carlo, que logró aumentar las ventas y la distribución en los territorios más allá del Lago Mayor.

Arturo Rossi había desarrollado una sólida experiencia en ZOIA, una empresa de la zona de Arona que producía esencias, aromas y destilados. En esta empresa

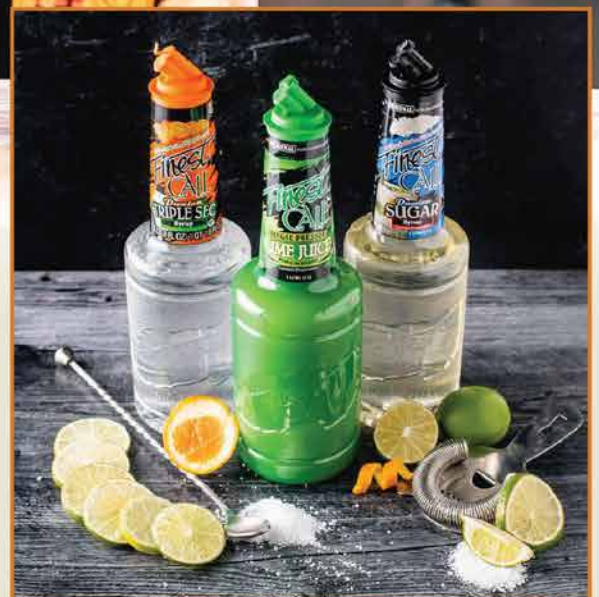
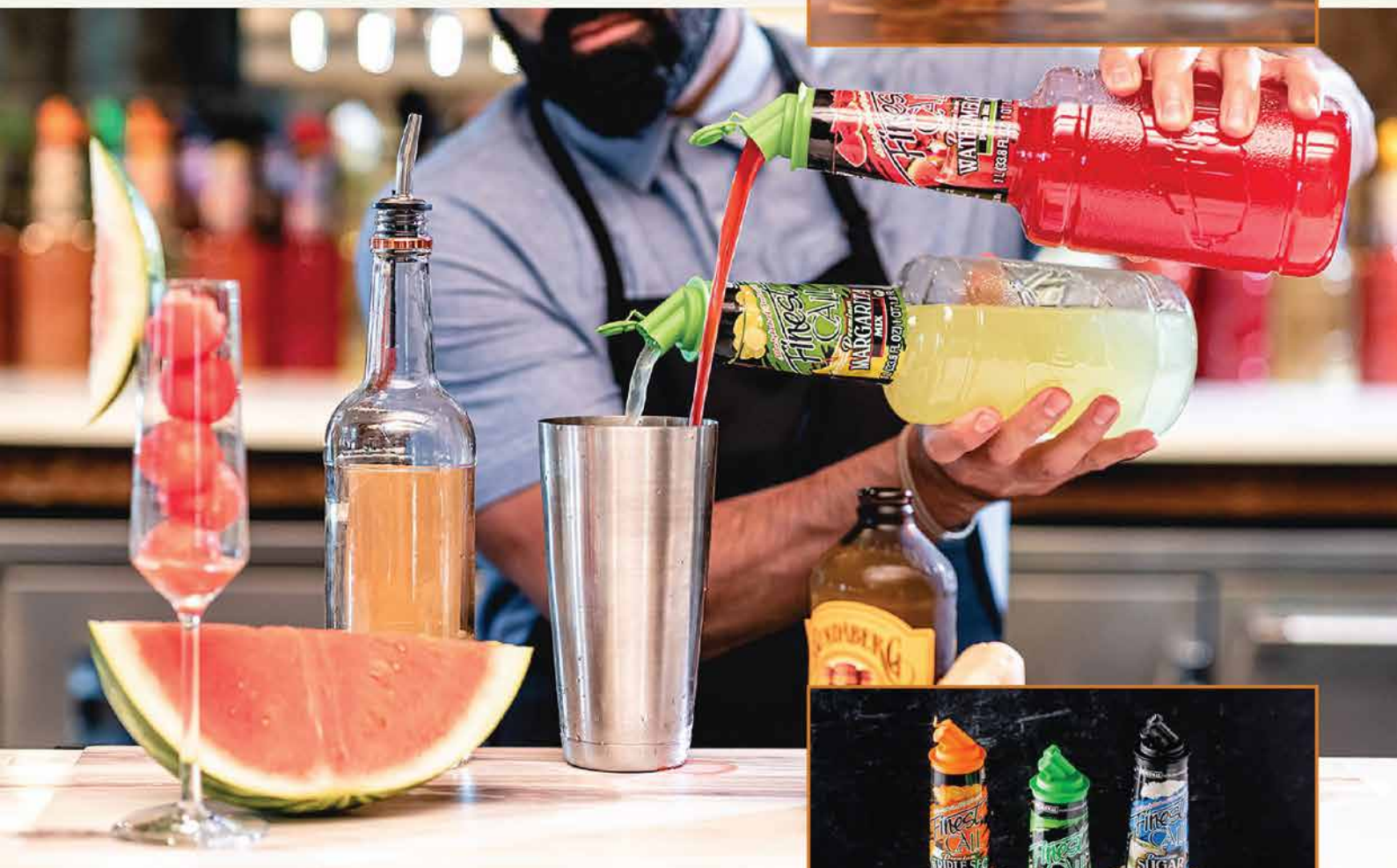
aprendió nuevas técnicas de destilación, añejamiento en barricas y la producción de licores a base de botánicos de varios tipos. Gracias a estos conocimientos, logró ampliar la gama de productos de la destilería Fratelli Rossi.

A principios del siglo XX, Arturo Rossi, atento y sensible conocedor del mercado, había captado la creciente demanda de productos y sabores nuevos. Sin em-




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



bargo, la empresa no apoyó esta visión innovadora. Arturo, basándose en sus convicciones, provocó una ruptura en el legado de la familia y decidió crear su propia empresa abriendo una destilería completamente suya.

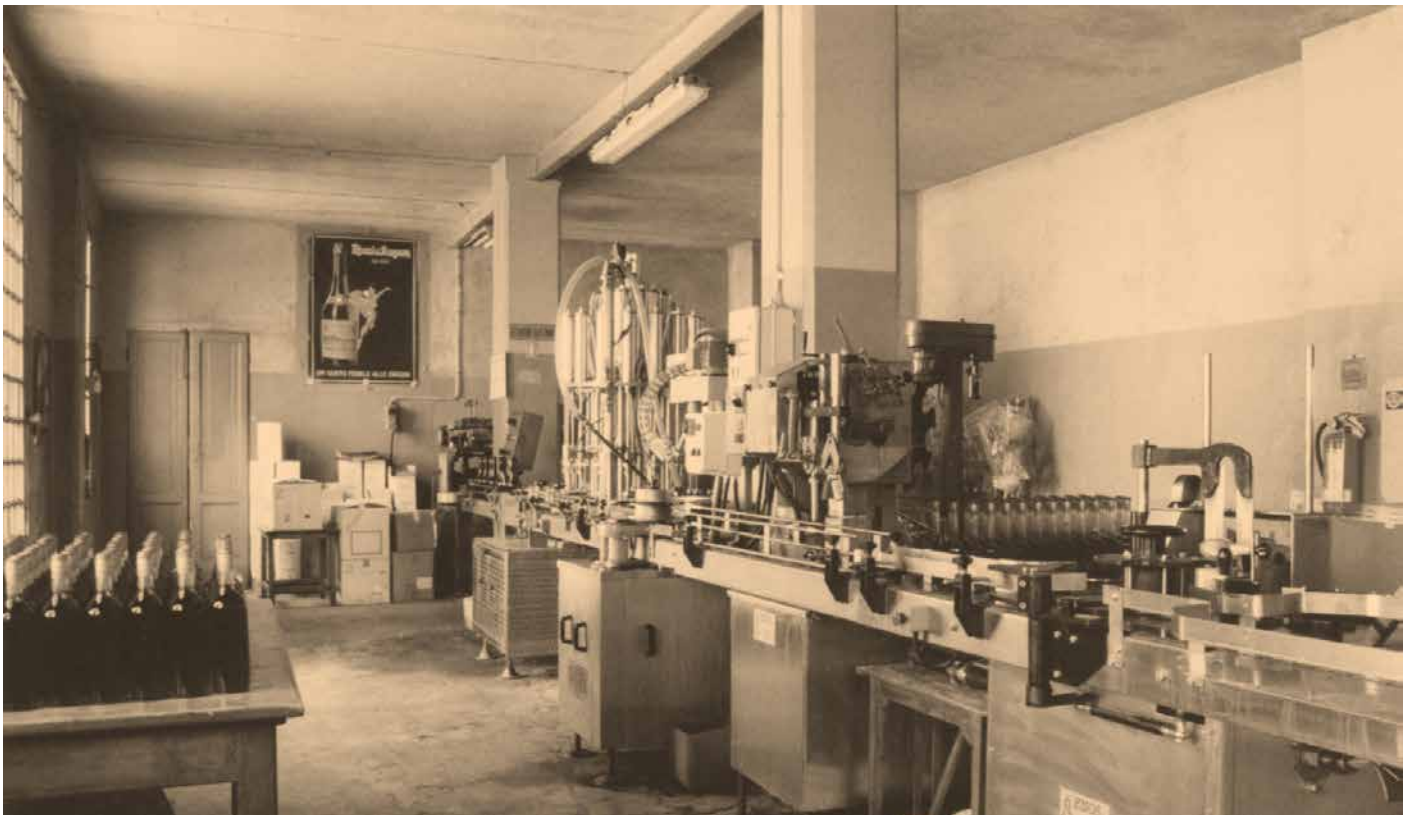
Así nació la “Arturo Rossi Distilleria” en 1909. Sin embargo, pocos años después, se acercaron las nubes amenazadoras de la Primera Guerra Mundial, que convulsionó todo el continente europeo.

En 1915, Arturo Rossi se vio obligado a realizar el servicio militar. Dejó a su esposa, Annetta Zingaro, a cargo de la destilería. Aunque Annetta se dedicó por completo a administrar la empresa no tenía las competencias técnicas del marido ni experiencia en la destilación. Quedó

claro que sin el marido no era lo mismo y que en la destilería era necesario efectuar un cambio. Le escribió una carta al marido en la cual le sugería dejar la destilación durante algún tiempo, hasta su esperado regreso, para dedicarse únicamente a la comercialización de los orujos de uva. Era una época en la que el incipiente empresario moderno italiano lograba superar todos los obstáculos, con tenacidad y determinación.

Inmediatamente, Arturo se declaró en contra de la propuesta de su esposa. Le escribió otra carta explicándole lo que debía saber para llevar a cabo la tarea; un vademécum para efectuar “la mejor destilación”. Eran los conocimientos que se transmitían en cualquier forma mediante

HISTORIA
 EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA LA SALA DE BARRICAS, ABAJO LA HABITACIÓN DONDE SE RECIBÍAN LOS CLIENTES IMPORTANTES, MEDIADOS DEL SIGLO XX. EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA PAPEL DE CARTA CON MEMBRETE. AQUÍ ARRIBA CINCO AÑOS DE VENTAS ESTÁN REGISTRADOS EN CENTENARES DE PÁGINAS DE PAPEL DE SEDA MUY FINO.



los productos y la red de distribución, abandonó la venta de Grappa a granel sustituyéndola con la embotellada. Era el inicio de un nuevo reto; el proyecto del embalaje, la gráfica de las etiquetas, el diseño y la idea genial de los paquetes de regalo.

No podemos olvidar que además de la Arturo Rossi Distilleria también estaba la Destilería Fratelli Rossi. Poco después del final de la guerra, en 1919 las dos ramas de destiladores de la familia se volvieron a reunir. Con la aprobación de toda la familia, Arturo Rossi realizó una obra de arte empresarial, englobó la Fratelli Rossi y dio lugar a un nuevo proyecto: la Rossi d'Angera Distillatori que ha llegado hasta nuestros días.

Las dos décadas siguientes fueron especialmente exitosas para la nueva destilería. Después llegaron la grave crisis económica de 1929 y la segunda guerra mundial.

El 30 de septiembre de 1931 el Rey Víctor Manuel III otorgó a la destilería lo que se consideraba el máximo reconocimiento de calidad de la época: la "Patente

HISTORIA
EN LA PARTE SUPERIOR LA LÍNEA DE EMBOTELLAMIENTO EN FUNCIONAMIENTO EN LA ANTIGUA SEDE DE LA CALLE MAZZINI. AQUÍ ARRIBA EL MOTOCARRO UTILIZADO PARA LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS EN LOS ALREDEDORES DE ANGERA TRAS EL FINAL DE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL.

los varios componentes de la familia.

Con coraje, Annetta aplicó de manera precisa las instrucciones del marido, intentó una y otra vez hasta que logró alcanzar el nivel de calidad de la Grappa que permitió a la empresa producir la cantidad mínima para sobrevivir y sostener el mercado. La destilería fue una de las pocas que logró permanecer abierta incluso durante la guerra que estaba causando estragos.

Al regresar a su hogar, Arturo Rossi se metió de lleno en el trabajo. Mejoró

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

1890



GAMONDI


*Vermouth
del año 2020*

DRINK RESPONSIBLY



VINOS 100% PIAMONTESSES

www.gamondi.it

 GamondiSpirits

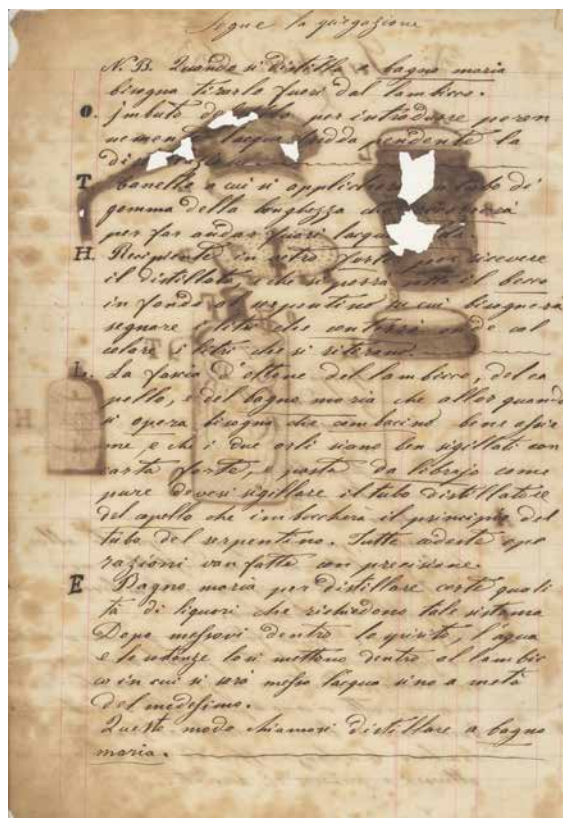


DESTILERÍA ROSSI
 EN LA PARTE SUPERIOR ALAMBIQUE AL BAÑO MARIA.
 EN LA PARTE INFERIOR EXPLICACIONES TÉCNICAS DEL PRIMER ALAMBIQUE DE LA EMPRESA, SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX.

de la Casa Real de Saboya”, un importante homenaje de gratitud por parte de la Casa Real para las empresas que habían alcanzado gran éxito y un nivel de calidad especialmente elevado.

En aquellos años operaba Bernardo Rossi, hijo de Arturo. El muchacho habría deseado dedicarse a los estudios y a la carrera diplomática pero las graves circunstancias dejaron poco espacio para los deseos y las aspiraciones personales. En esos años difíciles la familia Rossi aunó fuerzas, Bernardo decidió permanecer en la destilería y contribuir a administrarla, ésta siguió funcionando incluso durante la Segunda Guerra Mundial. Había estado en Francia para adquirir los conocimientos más actualizados sobre el añejamiento y su aporte para la creación de nuevos productos distintos y añejados fue fundamental. Las Grappas de Rossi d’Angera tuvieron cada vez más éxito comercial.

En 1948 el entonces Presidente del Consejo de la recién nacida República Italiana, Alcide de Gasperi, envió un telegrama de agradecimiento a los Rossi expresando el aprecio por los productos que le habían regalado: «Bastarán para todo el año», añadió el estadista y padre



de la patria. En 1965, una vez concluidas las obras del túnel del Mont Blanc, al caer la última pared rocosa, los trabajadores franceses brindaron con la Grappa d’Angera.

Del matrimonio de Bernardo nacieron cuatro hijos, tres hembras y un varón, Arturo, llamado así en memoria del abuelo. Durante la década de 1960 fueron lan-



zados en el mercado nuevos productos, entre los cuales el Spitz, aperitivo a base de genciana, y el Bitter Aperitivo.

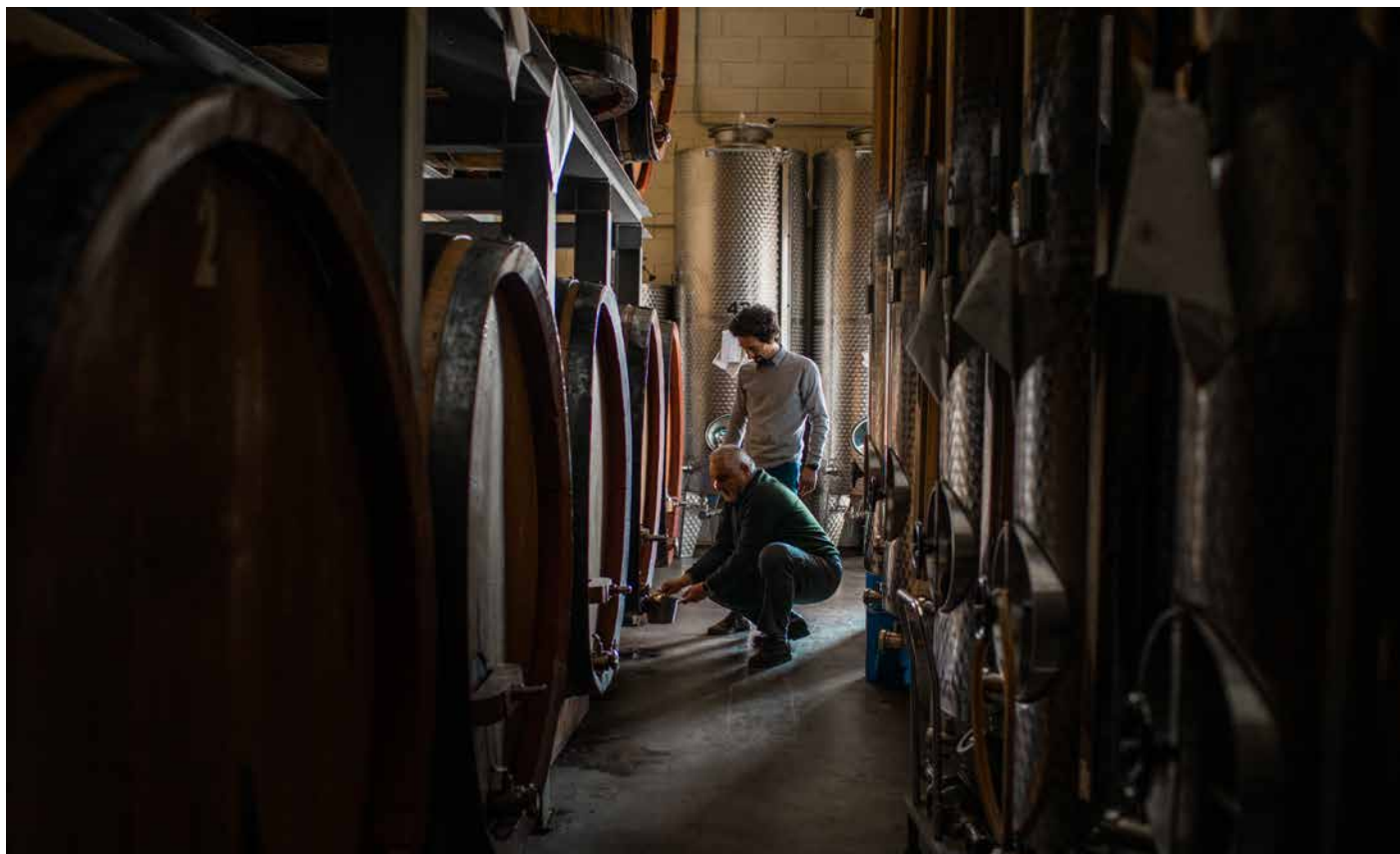
En la actualidad, entre Grapas, Gin, Bitter, Vermut, Amargos y otros licores, Rossi d'Angera cuenta con una producción de 150.000 botellas al año. Su mercado está compuesto en un 80% por el territorio nacional, el restante 20% se divide entre Alemania, Bélgica, España, Suiza, Inglaterra, Austria, Canadá y América del Norte y Australia.

Las materias primas utilizadas proceden de los terroirs de la provincia de Varese: uvas de Nebbiolo, Barbera, Vespolina, Croatina, Bussanello, Merlot y Chardonnay. Estas uvas se cultivan en los llamados "ronchi", las terrazas características de la zona que establecen la indicación geográfica típica de la cual deriva la IGT Ronchi Varesini. Otras materias primas proceden de las zonas de Piamonte: S.S.

Belbo, Canelli, Ovada, y de Lombardia: Oltrepo Pavese y Garda.

Los procedimientos de producción tradicionales son los que se utilizaron y transmitieron a lo largo del tiempo, con la introducción de algunas innovaciones: calidad sin compromisos de las materias primas, uso de orujo de uva fresco, destilación con pequeñas calderas con paso de vapor.

Entre las curiosidades que se guardan en la sede de Rossi d'Angera se encuentra la máquina contadora de litros, la cual todavía funciona perfectamente, esta máquina es un medidor fiscal producido por Siemens & Co. de Charlottenburg (Berlín) en el siglo XIX. Se utilizaba para contar la cantidad de producto destilado y controlar su grado de alcohol. Al final de la Primera Guerra Mundial, la administración de los Habsburgo la dejó al Estado italiano, junto con numerosos otros equipos e instala-



ciones, en concepto de indemnización por los perjuicios sufridos. El Estado decidió instalarlos en todas las destilerías que se encontraban en el territorio nacional.

Al inicio del nuevo milenio, en Rossi d'Angera se comenzó un proceso de remodelación de sus productos. El proyecto fue realizado por el famoso diseñador Giacomo Bersanetti y se introdujo la línea "Luxury", compuesta por Grappas estrictamente vinculadas con las varias áreas del territorio de producción y capaces de expresar los elementos típicos de cada tipo de uva.

Después de más de 170 años, la familia Rossi, que llegó a su quinta generación, todavía se encuentra en el Lago Mayor y sigue haciendo lo que Bernardo comenzó en 1847. Arturo, junto con su hijo Nicola, persigue el objetivo de mantener la visión del fundador renovándose siempre sin olvidar el origen de la historia. Sigue



FAMILIA
EN ESTAS
FOTOGRAFÍAS,
ARTURO Y
NICOLA ROSSI
EN LA SALA DE
BARRICAS.

destilando y mejorando sus productos.

Rossi d'Angera es una marca que tiene como bandera el espíritu italiano. Sigue transmitiendo una historia italiana de otros tiempos, pero siempre nueva cuando se relata.

Fabio Bacchi



AMARO D'ANGERA

Licor a base de 30 hierbas alpinas de color caoba intenso, Amaro d'Angera tiene un buqué complejo y estructurado que evoca las esencias de hierbas medicinales y raíces. El sabor amplio y lleno se acentúa con notas de especias orientales entre las cuales pachulí, nuez moscada, dátil, almendra amarga. Complejo y agradablemente amargo. Los ingredientes reposan durante unas 24 horas, la masa se enfría hasta una temperatura de aproximadamente 3-5 grados, 1° filtración en frío, añejamiento por más de 30 días en barricas, 2° filtración clarificante, reposo por aproximadamente 10 días antes de la fase de embotellamiento. 30°



LATITUDE 45 GIN

Este Gin se inspira en las coordenadas geográficas del Lago Mayor, tiene un cuerpo botánico de 11 elementos típicos de los bosques de los Prealpes destilados al baño maría en alcohol de cereales. Estos ingredientes territoriales proporcionan notas aromáticas y especiadas sumamente elegantes. Producto ideal en mezcla. Suave, lleno, cálido con un regusto complejo de botánicos atribuible a los perfumes del lago, delicado con aromas intensos de enebro y perfumes especiados. 45°



GRAPPA RISERVA PERSONALE

Grappa que se obtiene de la destilación de preciados orujos de uva de Nebbiolo y Dolcetto, añejamiento prolongado por más de 5 años; dos en barricas y tres en barriles de Roble de Eslavonia. Aspecto claro, ámbar intenso. Al olfato se percibe un buqué amplio, persistente y armonioso, intensas notas especiadas, tostadas y avainilladas. Al paladar se percibe una sensación suave, llena, intensa y persistente, con un regusto complejo. 42°



STYLE.31 VERMOUTH ROSSO

Este Vermut se obtiene de una base de vinos Cortese y Trebbiano combinados con una infusión hidroalcohólica compuesta por más de 31 botánicos. Entre estos encontramos los ajenos, las aquileas, las notas de cítricos y los perfumes intensos que derivan de las gencianas, de las quinas y del ruibarbo. De color ámbar, el tono se ha modificado añadiendo azúcar caramelizado. Al olfato se percibe pleno, intenso, aromático con consistentes aromas de hierbas medicinales. Al paladar se percibe lleno, amplio, vigoroso con notas especiadas, vinosas y con una persistencia prolongada. 16°



SPITZ

El adalid de la tradición de la empresa. En esta antigua receta las raíces de Gentiana lutea y otras hierbas aromáticas se combinan para realizar este aperitivo distintivo de la destilería. Agradablemente amargo es único en su género, tiene un hermoso color amarillo ámbar claro. Al olfato se perciben notas de sotobosque, cítricos y especias. Intenso y con sensaciones de raíz, herbáceo y delicadamente dulce. Especialmente adecuado para la mezcla. 20°



BITTER APERITIVO

Este clásico licor aperitivo es una tradicional infusión en solución hidroalcohólica de hierbas medicinales y raíces. Licor aperitivo clásico. Gracias a las notas especiadas, afrutadas y de cítricos es adecuado especialmente para consumirse puro “on the rocks” o en mezcla. Color rojo rubí. Aspecto claro. 25°



DOSIER DUBAI

La ciudad tiene la ambición de convertirse en la capital mundial del cóctel gracias a la coctelería italiana

DE VITTORIO BRAMBILLA

Dubai, con un plan de inversiones que debería duplicar la cantidad de turistas en la ciudad, revela sus ambiciones: convertirse en uno de los destinos turísticos más visitados del mundo. En realidad, el plan se puso en marcha en 2018, pero la pandemia mundial retrasó y suspendió cualquier proyecto a gran escala. Sin embargo, el objetivo sigue siendo lograr 25 millones de turistas al año a partir de 2025.

En 2019, la ciudad de los Emiratos Árabes Unidos, famosa por su arquitectura futurista que contrasta con el desierto que la rodea, fue visitada por aproximadamente 16 millones de personas. Inversiones considerables y constantes se destinan a la construcción de nuevas estructuras y polos de atracción cultural: una superficie de 2,6 millones de metros cuadrados en los cuales surgirán hoteles, tiendas, restaurantes, boutiques y atracciones.



La vida nocturna de Dubai es divertida e interesante. Bares y lugares donde transcurrir la velada se encuentran sobre todo en el interior de los hoteles. Salvo contadas excepciones, las bebidas alcohólicas se sirven únicamente en el interior de los hoteles. Para consumir alcohol es necesario tener por lo menos 21 años, los procedimientos de control de la edad de los clientes son sumamente minuciosos, por lo tanto es necesario tener siempre un

documento de identidad. Algunos clubes no permiten la entrada a menores de 25 años y la selección para entrar podría ser muy restrictiva. En muchos locales nocturnos de Dubai los hombres no pueden entrar sin un código de vestimenta adecuado. Las mujeres pueden llevar prácticamente cualquier prenda de vestir. El personal de seguridad puede permitir la entrada de una persona en base al código de vestimenta.



DUBAI

A LA DERECHA
DANILO
POZONE. AQUÍ
ARRIBA
GROSVENOR
HOUSE DUBAI.



Tolerancia cero con los que conducen después de haber ingerido bebidas alcohólicas. La infracción de esta ley implica ir directo a la cárcel.

Desde hace pocos años en Dubai se ha asentado una comunidad de bartenders italianos que en poco tiempo ha atraído la atención del sector sobre el panorama de los bares. A partir de 2018 los bartenders italianos, que ya algunos años antes se encontraban en Dubai en forma reducida, aumentaron significativamente. Uno de los factores desencadenantes seguramente fue el proceso de Brexit que

llevó a muchos italianos a preferir otras sedes respecto a la histórica y acogedora capital británica.

Entre los protagonistas se encuentra Danilo Pozzone, quien con su duro trabajo como gerente de bar del Galaxy Bar durante dos años ha contribuido a convertirlo en uno de los diez mejores bares de hotel de África y Oriente Medio y a su inclusión en el circuito de los World Best Bar. Pozzone acaba de convertirse en el gerente de operaciones del Deseo, una idea latina en el interior del ME Dubai del grupo Meliá Hotel.

Su familia y sus compañeros de trabajo tenían dudas relativas a culturas diferentes, múltiples restricciones y ambiciones difíciles de alcanzar y no habían alentado su llegada a Oriente Medio. Sin embargo, las presuntas dificultades resultaron ser infundadas y en la actualidad Danilo es uno de los más destacados profesionales de Dubai. Ya es uno de los expertos italianos del sector más reconocidos en el extranjero, pone de relieve su origen napolitano del Vomero, viaja con su personal de confianza entre los cuales destacan Mauro Cortese y Francesco D'Arienzo, conciudadanos que lo siguieron del Galaxy al Meliá.

También lo acompaña Giacomo Vezzo,



salernitano, que llegó a Dubai en 2015 con un equipaje de 30 kg y un sueño: triunfar en el mundo de la coctelería. Ya bartender jefe del Siddharta Lounge del Buddha Bar, durante seis años desempeñó varios cargos, de gerente de bar a gerente de operaciones. Actualmente Giacomo ocupa el cargo de gerente de bebidas del Grosvenor House Dubai, un Luxury Collection Hotel del grupo Marriott.



Según Giacomo, Dubai es una ciudad en la cual se reconoce la evolución profesional, se da mucha importancia al mérito y hay un gran sentido de responsabilidad por el trabajo. Como confirmación de la presencia ya arraigada en Dubai de la coctelería italiana, detrás del mostrador de un bar o en la gestión de los mejores clubes se encuentran siempre miembros italianos. Dubai es relativamente joven en

DUBAI
 EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA (DESDE LA IZQUIERDA) GIACOMO VEZZO, DANILO POZONE, FRANCESCO GALDI.
 EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA MAURO CORTESE, EN LA PARTE INFERIOR, FRANCESCO. AQUÍ ARRIBA SIDDHARTA LOUNGE.



DUBAI
AQUÍ ARRIBA
BULGARI
RESORT DUBAI,
A LA DERECHA,
GIACOMO
VEZZO.



el panorama de la hospitalidad. Los pocos italianos que llegaron en los últimos diez años han podido colaborar e influenciar el consumo local y la cultura de la hospitalidad y de la coctelería. «La tendencia a tomar bebidas dulces se encuentra en continua evolución hacia gustos más mediterráneos atribuibles a la mezcla italiana cuya nota característica es el Bitter/Vermut. En la actualidad, saborear un Americano en Dubai ya no representa una novedad. En esta evolución del consumo no cabe duda de que hayan tenido un papel importante incluso las marcas del sector licorero como Campari y Mancino con programas de formación específicos sobre las bebidas y los productos. La cultura del vino representa una tendencia con un fuerte crecimiento, entre los licores el más popular es el Gin», declara Vezzo.

La proverbial amabilidad y las habilidades interpersonales ayudaron a los



LOCALES
EL BUDDHA
BAR DUBAI

bartenders italianos a integrarse en una cultura, la árabe, que está a años luz de la nuestra.

Giacomo Vezzo no tiene ningún inconveniente en admitir que encuentra en Dubai una calidad de vida a la cual ya no podría renunciar. «Las condiciones de la vida privada representan un aspecto importante para un bartender en el extranjero. El confort que ofrecen los alojamientos ubicados en centros comerciales con piscina y gimnasio es difícil de encontrar en otros sitios. Sin embargo, Dubai no es una ciudad nada fácil, hay algunas restricciones y se deben respetar normas precisas».

El idioma hablado, además del árabe, es el inglés. En comparación con otras zonas como Doha, Abu Dhabi o Bahrein, probablemente Dubai ha hecho algunos avances más. «Integrarse en un contexto

ajeno basado en culturas e incluso religiones diferentes puede representar un problema, en cambio aquí es mucho más fácil, será por la gran influencia de los expatriados, pero se percibe una sensación de tranquilidad».

Giacomo recomienda Dubai como destino para quien quiera emprender una carrera profesional realmente positiva. Reacio a revelar sus lugares preferidos, confiesa que el Buddha Bar es una institución en cuanto a atención y calidad de cocteles y comida. Seguramente Zuma es un protagonista, no por casualidad fue elegido el mejor bar Middle East and Africa, ocupa la posición 23° en los Best 50, sin olvidar el chef Niko Romito que garantiza una experiencia única en el Bulgari Hotel.

También Francesco Galdi, de Turín, gerente del programa global de bebidas del



grupo Buddha Bar, está de acuerdo en el papel importante que desempeña la comunidad de bartenders italianos en Dubai, una comunidad activa y unida. Galdi hace balance de las condiciones económicas. «El sueldo de gerente es atractivo y, puesto que no hay un nivel fijo en base al cual las empresas establecen los paquetes salariales, la clave es negociar la remuneración y los beneficios adecuados. Para los empleados con mayor profesionalidad siempre se encuentra la manera de añadir "algo más" bien sea dinero, reembolso de los gastos de transporte o una casa más grande como suplemento».

En su función Francesco a menudo tiene relaciones con varios países y él también percibe que Dubai tiene un toque especial. El clima es paradisíaco durante 8 meses sobre 12, Dubai te mimas y te trata bien cuando comprendes sus me-

canismos.

Es la ciudad más cosmopolita del Oriente Medio, hay más de 100 nacionalidades y a veces te encuentras en la mesa con personas procedentes de todos los rincones de la tierra, se producen situaciones sumamente divertidas. Todo esto se vive en un marco de normas estrictas, pero nunca intrusivas. El estereotipo – Uds. no tienen libertad – pertenece a los que nunca han estado en Dubai. En Navidad musulmanes y cristianos intercambian felicitaciones enviando el mensaje, "Feliz Diwali" al amigo hindú, se respeta el Ramadán, las chicas occidentales se visten como desean.

Dubai es un equilibrio muy delicado que se mantiene con educación y respeto inmenso. La tasa de criminalidad es sumamente baja, la seguridad es casi absoluta. «En Dubai tenemos dos tipos de bares:



LOCALES
EL BAR 44 DEL
GROSVENOR
HOUSE DUBAI.

con licencia y sin licencia. En las sedes que tienen licencia se sirve alcohol, en las que no la tienen no se puede servir alcohol, aquí aplican un nivel de tolerancia cero y nadie busca subterfugios. Los bares con licencia se encuentran en el interior de hoteles o en zonas bien definidas de la ciudad. Este efecto crea un filtro para la calidad. Todos los bares abren con dos objetivos, calidad y beneficio. En Dubai he visto algunos de los mejores bares del mundo desde el punto de vista estético; detrás del mostrador operan bartenders que se ganaron los galones en algunas de las capitales del cóctel, en los bares ilustres de Londres, París, Nueva York, Sydney». No existe la figura del pequeño empresario que abre un bar esperando poder llegar a fin de mes, en el mercado local no hay espacio para la imprecisión.

Francesco indica sus lugares preferi-

dos. «Es una selección difícil, pero permítanme ser parcial, los equipos se lo merecen. Nuestros Buddha Bar, Siddharta Lounge y Karma Kafé son tres locales que merecen una visita, o dos, o diez. Zuma, Galaxy DIFC, Il Bar en el Bvlgari Hotel, Bar 44 (increíbles vistas al puerto deportivo), Gaia y la lista podría continuar. Dubai es un destino sin igual para los aficionados de alimentos y bebidas».

En cuanto al atractivo que Dubai ejerce en los bartenders: «Conozco bartenders que tienen sueldos muy altos. Están en una rampa de lanzamiento y se sienten muy satisfechos de lo que hacen. Prueba de esto es que muchos de los que se habían ido de Dubai años atrás han regresado. Yo también formo parte de este grupo, después de un año en Milán he vuelto al desierto», continúa Francesco.

Dario Schiavoni, romano, director del



LOCALES
EL BULGARI
BAR DUBAI.

bar de Bulgari Dubai confirma. Pone de relieve el espíritu de comunidad que se ha creado entre los bartenders italianos residentes e invita a evaluar bien al elegir la empresa para la cual trabajar. «En Dubai hay una enorme demanda de bartenders italianos. La ciudad ofrece mucho y si una persona tiene carácter y deseos de avanzar se pueden aprovechar miles de oportunidades. De todos modos, es necesario elegir una empresa que cuente con recursos y medios para apoyar los programas. Antes de aceptar un contrato aconsejo siempre pedir información sobre el empleador a las personas que ya han tenido experiencias profesionales in situ. El nivel de vida en Dubai es muy alto y la mayoría de las empresas ofrecen incluso el alojamiento; el volumen de trabajo es bastante elevado, pero se está a gusto. Para integrarse no se necesita mucho».

Dario prefiere los bares de los hoteles

porque la calidad de las bebidas es alta y la atmósfera es atractiva. «Probablemente en Dubai la retribución de la posición de bartender no es la más elevada del mundo desde el punto de vista económico. Sin embargo, con una mentalidad correcta se logra avanzar y créanme lo que se ve en esta ciudad es difícil de encontrar en otros sitios. Puesto que Dubai es muy internacional integrarse es relativamente fácil, pero lamentablemente es una ciudad, como se dice, de paso, con mucha gente que sale y que llega, y considero difícil establecer amistades auténticas».

¿Dubai se convertirá en una de las futuras capitales mundiales del cóctel? Parece tener todas las potencialidades, clientela muy proclive a gastar, sitios prestigiosos, calidad de los productos, bartenders preparados. Italianos: ésta ya es una garantía de éxito.

Vittorio Brambilla

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO



BEBI DE MANERA RESPONSABLE

DOYBES TEN, IT



JAKARTA JAZZ

Marek Wojcarcik, gerente general de bebidas del grupo Ismaya, gigante de la vida nocturna indonesia, comparte los secretos de su tierra de adopción: Yakarta

DE THEODORA SUTCLIFFE

Marek Wojcarcik nació en Eslovaquia y comenzó a trabajar en el sector de la coctelería mientras desarrollaba una carrera como profesional del patinaje sobre hielo y desde entonces casi nunca ha mirado atrás. Ganó la Bols Around the World representando a Eslovaquia, fue un miembro

del jurado del China Wine and Spirit Awards, formó parte de World's 50 Best Bars Academy y trabajó en Bangkok, Hong Kong, Kuala Lumpur y otros. Ahora reside en Yakarta, supervisa las bebidas en más de 115 puntos de venta del grupo Ismaya.

«Es difícil de predecir cuál será la nueva normalidad, ya que Yakarta empieza



su reapertura con la cantidad de casos de coronavirus que sigue aumentando. En cuanto a los visitantes, como en todos los países, la ocupación se ha reducido en un 50% por consiguiente las personas tendrán más espacio y el equipo tendrá más tiempo para hablar con la gente y explicar los menús de manera adecuada. Generalmente, nuestras sedes son sumamente concurridas por lo tanto espero que tengamos más tiempo para aumentar las ventas a nivel individual», declara Wojcarcik.

¿Qué coctelerías no nos podemos perder en Yakarta?

Hay muchos bares nuevos. A/A es uno de los nuestros, básicamente es un bar "a puertas cerradas" que abrió el año pasa-

do. Duck Down Bar no es una coctelería, más bien es un garito, un lugar divertido que está abierto hasta las 4 am. Una de las últimas inauguraciones fue Pantja, que es un restaurante combinado con una coctelería especializada en ponches, está dotada de poncheras y una coctelera sherry cobbler; Bar Mirai es una nueva coctelería que parece ser muy buena; Mr Fox es una coctelería en un restaurante con música en vivo, comida deliciosa, un ambiente sumamente acogedor y una excelente selección de licores en general.

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

Generalmente, en Indonesia la selección de rones no es la más amplia debido a las costumbres. Propongo uno de nuestros bares, llamado A/O es un hermoso espacio privado en el interior de A/A. Tenemos una buena colección de rones, porque son transportados a mano y se puede disfrutar de juegos y asistir al karaoke.

¿Cuál es el mejor sitio de Yakarta para disfrutar de una bebida admirando el panorama?

SKYE es sumamente interesante. Se encuentra en el centro de Yakarta y domina el Monumento Nacional, cerca del Mandarin Oriental y el Kempinski.

¿Cuál es el mejor sitio de Yakarta para disfrutar de una bebida con historia?

Café Batavia. Estoy seguro de que los cocteles no son los mejores, pero Café Batavia en Old Town es uno de los más antiguos bares de Yakarta, si no el más antiguo. Se encuentra ahí desde hace más de 60 años y representa una hermosa parte de la época colonial de Yakarta.



BARTENDER
MAREK
VOJCARIK.

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

Realmente no existe un bar específico para los que trabajan en el sector. Las personas se reúnen en restaurantes locales warung o se hacen visitas recíprocas en sus bares mientras puedan hacerlo. Algunos muchachos suelen ir al Union pero en este momento, no hay un bar para bartenders propiamente dicho en Yakarta.

¿Dónde podemos ir a tomar un café y por qué?

Djournal Coffee es delicioso y tiene muchas áreas con un ambiente sumamente acogedor. Es muy divertido. El café es muy bueno y no es necesario viajar a lugares muy lejanos sólo para saborear el café que le gusta, lo cual por supuesto en Yakarta representa un triunfo.

¿Dónde podemos ir a cenar a un pre-

cio conveniente?

El precio de The Social House no es realmente bajo, pero es asequible para una selección deliciosa de platos occidentales, sushi, bistecs, especialidades orientales. Es sumamente amplio por consiguiente siempre podrá encontrar un puesto y se encuentra en un centro comercial por lo tanto podrá realizar otras actividades además de cenar.

¿Cuál es el mejor sitio para hacer una selfie?

Si desea hacer una selfie divertida en medio de la noche debe ir a Gunawarman Street. Se encuentran niños artistas callejeros que piden dinero: tienen trajes enormes, un poco como muñecas rusas y reproducen música.

¿Cuál es el mejor sitio para ir de compras y por qué?

¡Todos los centros comerciales! Jakarta

es una ciudad de centros comerciales.

Indique una cosa que todos deben hacer en Yakarta, si visitan la ciudad por primera vez.

Cualquier cosa que las personas hagan en Yakarta, deben asegurarse de recordar la noche. Si es su primera vez en Yakarta y lo llevan a varios bares y diferentes sitios es posible que no sepa en dónde ha estado. Es una ciudad frenética. Es muy grande. Pero si desea algo realmente romántico, puesto que Yakarta no es la ciudad más pintoresca, está el Thousand Islands a apenas 45 minutos del puerto. Puede practicar el submarinismo y el buceo de superficie y simplemente relajarse por un día o dos.

MEZCLA CON BLACK TEARS, AL ESTILO DE YAKARTA

“En términos de rones, no hay una gran variedad que venga de Cuba, por lo tanto me sorprende que alguien haya tomado la idea del patrimonio cubano y lo haya convertido en un ron especiado. Me gusta mucho que hayan adoptado un enfoque más joven, introduciendo café y cacao en el ron. Nadie lo había hecho antes,” declara Vojcarcik.

Su cóctel largo y refrescante se basa en el salak (fruto de la serpiente), una fruta tropical aromática con una característica cáscara escamosa que parece piel de reptil. “El salak es una fruta realmente indonesia, la fruta más indonesia que conozca y tiene un aspecto fantástico”, afirma Vojcarcik.

EN LA ACTUALIDAD PUEDE SER DIFÍCIL VIAJAR, PERO ESO NO PUEDE IMPEDIRNOS DE SOÑAR.

Theodora Sutcliffe



LA RECETAS

TEARS OF KOMODO

INGREDIENTES

- 40 ml Black Tears Dry Spiced
- 20 ml cordial de salak
- 80 ml soda

Para el cordial, combine:

- 150 ml zumo de salak
- 10 g ácido ascórbico
- 5 g ácido málico
- 2 g sal
- 150 ml jarabe de vainilla
- 30 ml Monin Mojito Mint

Para realizar la bebida, utilice la técnica build en una copa highball sobre hielo, luego decore con cáscara de salak.

BEVANDE FUTURISTE

Bevande Futuriste es un punto de referencia ya consolidado en el panorama de la mezcla de primer orden, que se encuentra en clubes muy distintivos e innovadores, combina valores como elegancia, cultura y belleza; el espíritu italiano interpretado como expresión de tradición y calidad, que desde siempre han caracterizado el estilo de vida, los alimentos y la cultura italiana.

Con esta visión, la marca originada en Treviso en 2014 proyecta el futuro sin descuidar el presente, situando al consumidor atento en el centro de su misión empresarial, una nueva cultura del beber, en primer lugar inspirada en el mundo de la mujer y dedicada a éste. Un proyecto ambicioso cuyo objetivo es revolucionar el departamento de bebidas de fruta y no alcohólicas. Éste es el mensaje contenido en la identidad de la marca que pone de relieve el deseo de un cambio que rompa las antiguas normas. Bevande Futuriste fomenta “el nuevo modo de beber suave” mediante innovación, búsqueda y uso de ingredientes saludables, naturales y bio, prestando especial atención a la cantidad de azúcares añadidos.

El proyecto nace de un detallado estudio de mercado. Históricamente, las mujeres prefieren consumir agua mineral, estrictamente sin gas y té. El mundo masculino siempre se ha sentido más atraído por productos aromatizados y con adición de otros componentes. De ahí surgió la idea de un producto nuevo, realizado con materia prima italiana, ecológico, saluda-

ble y natural, en un momento en el cual el sector tenía una fuerte caída debido a una producción de origen incierto y de mala calidad. En este sentido el futuro se conjuga con el pasado. Un retorno a las cosas buenas y gustosas de antaño, a una naturalidad que alcanza su máxima expresión en la simplicidad, la tradición del pasado que se convierte en una nueva experiencia, el futuro. La idea “bio glamur” tan apreciada por los fundadores se concreta incluso en el embalaje: cristal sumamente seductor con etiquetas atractivas y muy coloradas, funcionales con las informaciones para los consumidores escritas en cinco idiomas.

La tendencia actual a “ser ecológicos” está representada por la decisión de utilizar exclusivamente fruta cosechada en su punto deseable de maduración, elaborada a su debido tiempo para mantener los principios nutritivos y la máxima frescura. Con estos valores no fue difícil interceptar el sector de la mezcla y la coctelería. De aquí nacen las colaboraciones con los bartenders más representativos del sector que tienen como objetivo obtener componentes cada vez más naturales y reducir el grado alcohólico, una colaboración que incluye recetas y pruebas específicas que dieron origen a la línea Scortese.

Entre las bebidas con soda de la colección Cortese se incluyen Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica y Limon, la Cedrata, el Ginger y el Chinotto. Cortese Originale 1959 es la innovadora y refinada propuesta ecológica

de bebidas espumosas que hace guiños a la tradición italiana del beber de calidad. Naranjas rojas, quinoto y limones italianos son sólo algunos de los ingredientes naturales seleccionados entre las mejores excelencias italianas. El nombre hace referencia a Isabella Cortese, una aristocrática veneciana que vivió en el siglo XVI. En 1561 Isabella Cortese, aficionada a la perfumería y la alquimia, publicó un libro con sus secretos: "I segreti della signora Isabella Cortese ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, artificiose et alchemiche et molte dell'arte profumatoria appartenenti a ogni gran signora". Sin embargo, el término Cortese (cortés) fue elegido también por el significado que evoca los modales cordiales y amables típicos de las mujeres. Todo esto supone un retorno al significado de la misión empresarial.

La línea bio "Di Frutta" es la gama de zumo recién exprimido, zumos de frutas 100%, néctares y bebidas de calidad sumamente alta, que pone de relieve la unicidad y la simplicidad de los sabores de la naturaleza. La fruta procede de cultivos ecológicos italianos, cultivada sin abonos químicos, plaguicidas, herbicidas, conservantes, aditivos y OMG, se elabora con innovadoras técnicas de producción al vacío. Ama_Tè es el ice tea (té frío) bio obtenido de la infusión de las mejores hojas de té verde ecológico, seleccionadas en las zonas de cultivo y elaboradas con sumo cuidado. Sin colorantes ni conservantes y con bajo contenido de azúcar, las 5 variantes Ama_Tè están enriquecidas con aromas naturales, extractos de hierbas, flores, raíces y frutas ecológicas para crear combinaciones con propiedades beneficiosas específicas. Sigue siendo muy apreciada la introducción de nuevas propuestas en el mercado. Como la última creación pre-



il tuo
benessere
CISTA
a cuore

NOS
PREOCUPAMOS
POR TU BIENESTAR

f @ bevandefuturiste.it

mium, el Cortesino, aperitivo sin alcohol Ginger rojo y Ginger blanco.

Si la restauración representa la nueva frontera del bar, Bevande Futuriste estará preparada para esta tendencia. Se propone crear una línea de bebidas para maridaje en todo el canal Horeca. Desde hace pocos meses las referencias de Bevande Futuriste se pueden solicitar en línea y en la tienda electrónica, con envío gratis y rápido.

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.