

Bartales

Lo mejor de

N. 10 | MARZO 2019

SUPLEMENTO DE BARTALES



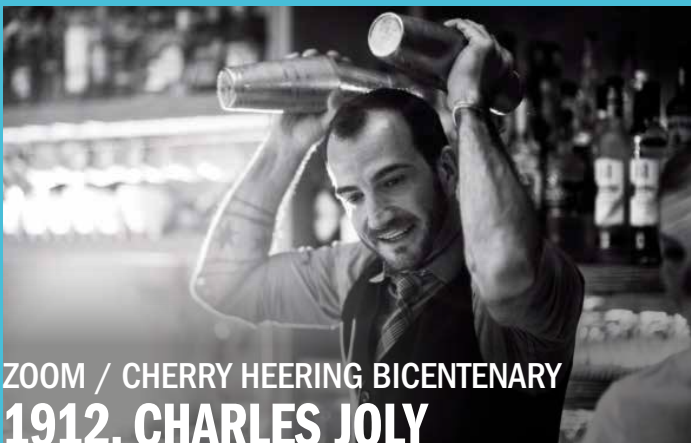
HOT SPIRIT / PUNI
WHISKY AL CUBO



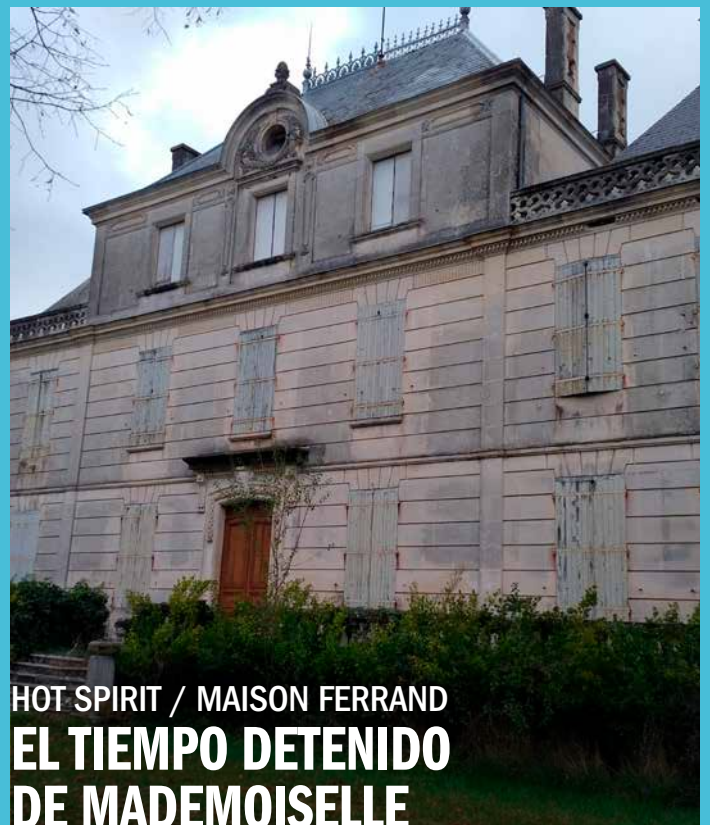
FOCUS ON / GRAN CANARIA
BIENVENIDOS AL ATELIER



LIQUID STORY / SARANDREA
**EN LA LOCALIDAD
DE LOS GATOPARDOS**



ZOOM / CHERRY HEERING BICENTENARY
1912, CHARLES JOLY



HOT SPIRIT / MAISON FERRAND
**EL TIEMPO DETENIDO
DE MADEMOISELLE**



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

HISTORIAS QUE SE BEBEN

La noticia ha causado bastante curiosidad: un *love bar* en el corazón de la última edición de Arte Fiera, la feria-mercado de Bolonia, la primera feria de arte moderno y contemporáneo de Italia y una de las más antiguas de Europa. La idea es de Alex Cecchetti, artista, intérprete, escultor y coreógrafo que imaginó el “Love Bar” (proyecto que en realidad existe desde 2012) como un espejismo, una aparición, un espacio que contiene “historias que se pueden beber”. Un lugar esencialmente de intercambio. Que funciona de la siguiente manera: por cada historia de amor relatada se recibe en cambio un cóctel, un elixir u otra historia de amor, porque cada poción, cada bebida representa siempre una historia, donde los roles de intérprete y público se confunden en la representación del artista. Una instalación que refleja lo que desde siempre ocurre en un bar, en el mostrador de un bar que no es sino la escena prototeatral en la que los roles de barman y espectador fluyen, intercambiables, en la magia de un encuentro especial, ocasional o repetido a lo largo del tiempo. Donde las historias son siempre historias que se beben, casi siempre amores, felices o infelices, que se beben a sorbos. Nosotros de *BarTales* y ustedes que nos leen lo saben perfectamente. Nos complace que incluso el arte intente cristalizar esa relación especial, ese rito inmutable en el tiempo e indiferente a las modas. Inmortalizándolo con una instalación, con un proyecto de gran interés.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 10 | MARZO 2019

EDITORA EJECUTIVA

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

Giulia Arselli, Theodra 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



WHISKY AL CUBO

En Val Venosta, historia de una excelencia. La de Albert Ebensperger y del Single Malt Italiano

DE FABIO BACCHI

Es un proyecto totalmente italiano, que se originó del fuego de una pasión y luego se convirtió en una visión empresarial que, estamos seguros, llamará la atención de los aficionados del Whisky de todo el mundo. Después de los primeros años de espera, durante los cuales el aguardiente se añeja y se afina, los resultados están llegando.

La historia que le estamos relatando

es una historia bellísima, de otros tiempos, una historia en la que valor, lógica, dedicación y espera marcan la diferencia. Es la historia de Puni Whisky y de Albert Ebensperger, del "Whisky italiano" y deseamos relatarla. Recuerdo que algunos años atrás, cuando supe que en Alto Adigio, o si se prefiere Tirol del Sur, se había producido un Whisky: tenía mis dudas. Sensación que a lo largo del tiempo resultó ser más



equivocada que nunca. Históricamente no es la primera vez que en Italia aparecen Whiskys en cuya marca se encuentran raíces nacionales. Sin embargo, las antiguas botellas de empresas italianas siempre han tenido un valor principalmente folclórico, que hoy representan objetos de colección.

Con Puni estamos frente a un producto que desde el punto de vista conceptual punta y aspira justamente a lograr objetivos muy importantes en el panorama del Whisky mundial. Taiwán, Japón e India demuestran que nada es imposible. Al llegar a destino, quedará impresionado por un edificio en forma de cubo. Bienvenidos a la destilería Puni. Este cubo tiene una altura de 13 m, está fabricado con ladrillos de cemento rojos escalonados entre sí, fue realizado por un arquitecto local, Werner Tscholl. Los trabajos necesarios para su realización duraron 2 años y medio. Las instalaciones se encuentran en el piso inferior. Sin embargo, no hay que dejarse



VAL VENOSTA
LA FAMILIA
EBENSBERGER
Y LA SEDE DE
LA EMPRESA.

engañar por el estilo llamativo y moderno del edificio que se adapta perfectamente al paisaje circundante. En efecto, el estilo se relaciona con el territorio y está inspirado en las ventanas de los típicos graneros de la región, una relación perfecta entre tradición y modernidad. Esta grandeza creativa se refleja en el embalaje refinado de las botellas realizado por el diseñador Christian Zanotti. El diseño moderno y lineal de



Las botellas de Puni Whisky fueron premiadas en 2016 con el World's Best Design (Mejor Diseño del Mundo) en los World Whisky Awards de Londres.

La primera piedra de este moderno edificio que constituye la primera destilería italiana de Whisky fue colocada en Glo-

renza, en el paradisíaco Val Venosta ubicado entre los Alpes a los pies del grupo de Ortles. La selección del nombre, Puni, evoca la costumbre escocesa de identificar el propio Whisky con el territorio. Puni es el nombre del río que atraviesa el Val Venosta y fluye desde 3.391 metros por los Alpes italianos. Gracias a la tradición particularmente adecuada para el cultivo de cereales del Val Venosta, incluso a alturas superiores a los 1.000 m., no fue necesario ir muy lejos.

La Abadía de Monte Maria, el edificio benedictino más alto de Europa, se yergue sobre un campo en el cual se cultiva una antigua variedad de centeno utilizada por Puni. La base de cereales seleccionada fue una mezcla malteada de centeno, trigo y cebada, aromas y perfiles diferentes cuya interacción equilibra el perfil del Italian Malt Whisky. La fermentación se lleva a cabo en cinco tinajas de 10.000 litros y dura de 90 a 96 horas. Se utilizan los alambiques clásicos pot still de cobre, realizados artesanalmente por A. Forsyths & Sons en Rothes, a cuyo diseño también participó Ebensperger.

La primera histórica destilación en Puni se llevó a cabo el 24 de febrero a las 16:30

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Bitter Del Professore

*Licor de color rojo rubí natural
con aromas de naranja, enebro y genciana.
Nace de la rigurosa búsqueda de las mejores especias y frutas,
trabajadas con nuestra experticia artesanal.*

delprofessore.it



VAL VENOSTA
EN LA
FOTOGRAFÍA DE
LA PARTE
SUPERIOR EL
INTERIOR DE LA
DESTILERÍA Y
LA BODEGA.
AQUÍ ARRIBA
LA ABADÍA DE
MONTE MARIA.

horas. El wash still tiene una capacidad de 3.000 l., el spirit still de 2.000 l. Para el calentamiento no se utiliza vapor sino un innovador sistema con agua sobrecalentada que permite un preciso control de la temperatura. La primera fermentación dura aproximadamente 6 horas, la segunda se reduce a 3 horas para un total de 120.000 l. anhidros al año. El típico clima de Alto

Adigio, caracterizado por veranos cálidos e inviernos helados, acelera el periodo de añejamiento del Whisky contenido en las barricas almacenadas en superficie. Los destilados sometidos a añejamiento más prolongado se conservan en barricas ubicadas en depósitos subterráneos únicos en su género: los búnkeres de la Segunda Guerra Mundial que, gracias a la tempe-



ratura fresca, permiten una menor evaporación. Son muy interesantes los añejamientos en barricas ex-vino, Pinot Noir y Marsala, que son la característica típica de Puni. Desde cuando apareció Puni Pure, la primera versión pura del single malt italiano (si tiene una botella guárdela con cuidado), ideada para poder descubrir el nuevo aguardiente en su edad más joven, destilado dos veces y dejado en reposo por un periodo de 3 a 6 meses en cuvée de acero inoxidable, han sucedido muchas cosas bellísimas, como las que le indicamos a continuación.

Merecen gran atención y respeto porque un día el Italian Malt Whisky conquistará el lugar que se merece en los mercados del mundo, cerca de sus primos anglosajones. Entonces será hermoso decir que habíamos creído en ello. El sector licorero italiano tiene muchas razones para sentirse orgulloso de esta joya de las "highland alpinas" embajadora del "made in Italy" que más nos gusta.

PUNI GOLD

Es el estilo clásico del Italian Malt Whisky. Se añeja exclusivamente en barricas

PUNI WHISKY

EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA EL BÚNKER. A LA DERECHA ALBRECHT Y JONAS EBENSPERGER. AQUÍ ARRIBA Y A LA DERECHA ALGUNAS IMÁGENES DEL INTERIOR DE LA DESTILERÍA.



PUNI WHISKY
ABAJO PUNI
GOLD Y PUNI
VINA MARSALA
EDITION.

ex-Bourbon llenadas por primera vez, es un Whisky fragante y elegante de color dorado brillante y de estilo eterno. Gold se añejó en depósitos tradicionales, aprovechando el clima típico de Alto Adigio con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y húmedos. Estos contrastes climáticos aceleran de manera natural el añejamiento del Whisky y permiten que Gold desarrolle un perfil exquisito y suave, dominado por una dulzura rica y profunda. Una combinación harmoniosa de fruta veraniega y vainilla dulce, completada con un buen toque de roble especiado. ABV 43%- 5 años de añe-



jamiento en barricas ex Bourbon. Notas aromáticas de vainilla, mango y pimienta.

PUNI VINA MARSALA EDITION

Vina forma parte de la exclusiva gama de Whiskys añejados en barricas de vino. “Vina” es la palabra latina que significa “vinos” y cada edición presenta una variedad de aromas distintos. En la edición Vina Marsala los aromas de torta de fruta seca son dominantes. Nueces cremosas y dulce uva pasa envuelven el paladar y aromas de compota de cerezas con canela, ciruelas y cáscara de naranja le proporcionan un gran cuerpo. ABV 43% - 5 años de añejamiento en barricas ex-Marsala Virgen. Notas aromáticas de uva pasa, canela y nueces.

PUNI NOVA

Es la nueva y pura expresión de un Whisky "made in Italy". Representa el enfoque innovador para la producción del Whisky y fue añejado por tres años en barricas de roble americano antes de ser afinado en barricas de roble europeo. Nova es un Whisky claro con aromas afrutados de cítricos y cereales. Una delicada nota de roble se combina con un perfil dulce de pandoro y vainilla. Al olfato se revelan notas de plátanos y cera de abejas que completan un cuerpo de gran finura. Nova es un whisky “veraniego”: suave, fresco y dulce al mismo tiempo. ABV 43%. Notas aromáticas de miel, plátano y vainilla.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

Elaborado en el Piemonte con los mejores ingredientes naturales, cosechados en su mayoría en las colinas y las montañas que rodean nuestra destilería.

delprofessore.it

PUNI WHISKY

DESDE LA
IZQUIERDA
PUNI NOVA,
PUNI ALBA,
PUNI SOLE,
PUNI NERO.



PUNI ALBA

El significado en español se conoce, pero también es el antiguo nombre de Escocia en gaélico. Alba fue añejado durante tres años en preciadas barricas de Marsala Virgen de Sicilia y afinado en barricas de Whisky turboso procedentes de Escocia. Alba es la combinación harmoniosa de sabores ricos y afrutados y el carácter peculiar, humoso, de la isla de Islay. Es un Whisky “invernal” desde el punto de vista aromático. Se destacan notas de Zelten, una dulzura de miel y canela, enriquecida con aromas vinosos y especiados. Se perciben incluso delicadas notas de manzanas horneadas y cacao, que añaden una dimensión más al perfil. Aromas de fruta confitada y cítricos se combinan con una nota turbosa elegante y ligera. ABV 43% – barricas ex-Marsala y barricas de Islay. Notas aromáticas de fruta oscura, turba y clavo.

PUNI SOLE

Se añeja durante dos años en barricas ex-Bourbon antes de ser afinado en barricas de Sherry Pedro Ximénez por otros dos años. El sabor es típicamente dulce con aromas intensos de miel, melón y

naranja sanguina, los cuales se contraponen a los sabores cremosos de nueces y de una delicada nota de roble. El nombre Sole pone de relieve dos momentos cruciales en la producción del Sherry. ABV 46%- 4 años de añejamiento. Notas aromáticas de miel de bosque, roble y naranja sanguina.

PUNI NERO LIMITED EDITION 2017

Este embotellamiento es una edición limitada de un Whisky rico y afrutado, añejado en barricas de Pinot Nero procedentes de las mejores bodegas locales. El Tirol Meridional es una región famosa por sus vinos y, gracias a su clima, es una de las pocas zonas de Italia en las que crece la variedad de uva Pinot Nero. Sólo pocas barricas fueron seleccionadas para el embotellamiento de esta edición limitada. Puni Nero presenta el sabor único del Tirol Meridional combinando la larga tradición del cultivo del trigo y de la uva. La producción es sólo de 3000 botellas. ABV 46% – 4 años de añejamiento en barricas de Pinot Noir. Notas aromáticas de ciruelas, bayas y cáscara de naranja. El Puni Nero existe también en la edición 2016.

Fabio Bacchi

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



Vermouth di Torino Superiore

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“...for the outstanding quality of the artisanal production,
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

delprofessore.it



RECETAS PUNI WHISKY



PHYSIS de Nicola Ruggiero – Katiuscia – Bari

INGREDIENTES

- 40 ml PUNI Whisky GOLD
- 25 ml Nardini Acqua di cedro
- 2 chorros bitter de naranja Leardini
- 20 ml jarabe de polen
- 20 ml zumo de lima
- espolvorear un poco de polvo de regaliz amargo

Método: shake and strain.

Copa: Tumbler bajo.

Decoración: brotes de guisantes



PUNI'S NECK de Christopher Rovella – Génova

INGREDIENTES

- 50 ml PUNI Whisky ALBA
- Complete con Sidra de manzanas Weirouge

Método: built.

Copa: Highball.

Decoración: raja de manzana Weirouge y ralladura de limón



DOLCE ITALIA de Diego Cesarato – Gineria – Mirano (VE)

INGREDIENTES

- 40 ml PUNI Whisky NOVA
- 30 ml Vermut rojo dulce
- 25 ml bitter infusión con cáscaras de naranja Sanguinello siciliana
- 1 chorro bitter de naranja

Técnica: stir and strain.

Copa: copa pequeña.

Decoración: cáscara de naranja



ORTLES de Vincenzo Losappio – The Spirit – Milán

INGREDIENTES

- 40 ml PUNI PURE
- 20 ml sorbete de mandarina
- 15 ml zumo de limón
- 10 ml jarabe de miel de castaño y goma arábica
- 0.5 cl Still d'or - aguardiente de Peras Williams Marzadro
- 1 chorro Delizia Cannella Varnelli

Técnica: shake.

Copa: goblet.

Decoración: espiga de trigo



ANTOINE de Leonardo Romano – Cocktail Lab & Design – Palermo

INGREDIENTES

- 50 ml PUNI Whisky SOLE
- 15 ml Sherry con adición de carbono
- 10 ml anís seco Varnelli
- terrón de azúcar de algarroba
- 1 chorro Peychaud's Bitter

Técnica: build.

Copa: OF.

Decoración: vaina de algarroba



PUNISHARE de Giuseppe Capuano – Mag Cafè – Milán

INGREDIENTES

- 40 ml PUNI Whisky VINA
- 20 ml Vermouth del Professore Rosso
- 5 ml Old Sailor Coffe
- 10 ml Amaro Lucano Anniversario
- 5 gotas bitter de nuez Alchemia

Técnica: Stir & Strain.

Copa: skull glass.

Decoración: ralladura de limón



ROMA BAR SHOW International Bar & Beverage Trade Show primera edición

La primera edición de **ROMA BAR SHOW**, evento internacional dedicado totalmente al mundo de las bebidas, se llevará a cabo en Roma el **lunes 23 y martes 24 de septiembre de 2019**, en el Palazzo dei Congressi del EUR (Piazza John Kennedy, 1), de las 12:00 a las 21:00 horas. El proyecto **ROMA BAR SHOW** nace de la necesidad del sector, de las empresas y de los especialistas de encontrarse e intercambiar puntos de vista en un evento italiano de perfil internacional con la finalidad de elevar las actividades de la industria licorera y de la coctelería en Italia.

La manifestación tiene el objetivo de convertirse en la feria líder en Italia dedicada al mundo del bar, de la bebida y de la hospitalidad. **ROMA BAR SHOW** representará una referencia para los operadores profesionales, un mercado privilegiado para hacer negocios de calidad y descubrir las últimas novedades del sector en términos de productos, cocteles, tendencias, materias primas, equipo y productos semielaborados.

Desde la primera edición, **ROMA BAR SHOW** se presenta con un programa intenso que se llevará a cabo en Roma con una amplia agenda de clases magistrales, conversaciones y conferencias, actos paralelos y fuera de salón dedicados al sector y al consumidor a los cuales participarán los visitantes y la ciudad durante toda la duración del evento.

Profesionales del sector e invitados internacionales intervendrán para compartir sus experiencias y conocimientos sobre tendencias y novedades en este ámbito. **ROMA BAR SHOW** no será sólo un espacio de exposición, sino más bien un escenario en el cual ser los protagonistas de nuevas experiencias a través de la historia de las marcas participantes.

Entre los sitios dedicados se encuentran la sugestiva terraza del Palazzo dei Congressi que con su magnífico mirador abarca toda la ciudad de Roma, el prestigioso teatro al aire libre y los jardines colgantes que completan los espacios externos en los que las empresas recrearán lugares novedosos y con características específicas diferentes. El evento será enriquecido por la participación de un prestigioso grupo de bartenders internacionales.

Cada año el **ROMA BAR SHOW COCKTAIL BAR** rendirá homenaje a un clásico de la mezcla italiana. En su primera edición RBS celebrará el Centenario del Negroni interpretado en las creaciones de bartenders italianos representativos.

Se dedicará una atención especial al mundo de la gastronomía, de las combinaciones y del café en mezcla a través de degustaciones y representaciones de elevado contenido innovador y artístico.

La dirección artística del **ROMA BAR SHOW** anunciará próximamente numerosas novedades.

Para obtener más información: info@romabarshow.com

ROMA BAR SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

23 - 24 SEPTEMBER 2019

DRINK RESPONSIBLY



PALAZZO DEI CONGRESSI



ROMA BAR SHOW
PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

MORE INFO: INFO@ROMABARSHOW.COM



BIENVENIDOS AL ATELIER

Una coctelería “hecha a la medida” entre escenarios de belleza salvaje

DE GIULIA ARSELLI

La isla de Gran Canaria, la más importante del archipiélago canario perteneciente a España, ubicada en el Océano Atlántico, cuenta con uno de los mejores climas del mundo, con más de 300 días de sol y poca lluvia.

Gran Canaria es un lugar de encuentro para viajeros procedentes de todo el mundo, una mezcla de aromas y colores, el último puerto europeo antes de la travesía oceánica. La extensión de kilómetros de arena que forma la famosa playa de Maspalomas crea un paisaje de dunas espectacular y único. Todos los días un

ocaso ardiente domina este encanto de arena bañado por el océano fascinando a los afortunados turistas.

Precisamente frente a Maspalomas surge el hotel boutique Bohemia Suites & Spa, premiado en 2017 y 2018 por Condé Nast Johansens como “Mejor servicio” y “Hotel más romántico”, y recientemente por “InnoBankia” como mejor empresa turística para los proyectos innovadores en el sector hotelero.

Este oasis de diseño combina el lujo con espacios multifuncionales, además de representar un rincón escondido y ais-



lado en el cual disfrutar de paz e intimidad totales.

En el octavo piso del Bohemia se encuentra una joya continental de la cultura de los cocteles ibérica, el “Atelier Cocktail Bar” administrado por el bartender napolitano Raimondo Palomba en colaboración con Beatriz Díaz que con este proyecto conquistaron la confianza del director general del Bohemia, Fernando Calvo. Lo





ATELIER

AQUÍ ARRIBA
RAIMONDO
PALOMBA, EL
BARTENDER
NAPOLITANO
QUE
ADMINISTRA EL
LOCAL.

que inicialmente era un ambicioso proyecto de asesoría que tenía que durar seis meses, luego se convirtió en una relación profesional continuada que se consolidó gracias a los resultados. Hoy en día, Atelier representa una referencia para la coctelería hotelera internacional.

La filosofía de Atelier se basa en una idea de hospitalidad muy latina en la que el factor humano representa el elemento conceptual fundamental. El nombre del bar resume el concepto de "hecho a la medida" que se deduce de la personalización del servicio y del cuidado que se pone en las bebidas que se exaltan en un delicado equilibrio. Al leer las recetas de "Atelier" se percibe la gramática del gusto escrita con sabores locales, frescos

de temporada en base a los cuales genuinidad y frescura representan una tendencia internacional que se resume en "local es global", el lema que ya se apoderó de toda la cultura de los cocteles internacional y de sus actores: bartenders, pequeños productores e ingredientes de calidad sumamente elevada. Los cocteles caracterizan a las personas y ayudan a reconocerlas. Los cocteles representan historias de lugares y personas, historias a veces antiguas pero que cuando se relatan son siempre nuevas.

La música es un componente fundamental de la atmósfera de "Atelier", representa el marco que anima la experiencia del aficionado de cocteles. El nuevo menú de Atelier, "Diario de un Bartender vol. II",



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

@FinestCallUS

@FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com



es la continuación del primer volumen, pero con un perfil introspectivo y emocional. Raimondo trata de fijar el cóctel en nuestro patrimonio emocional inspirándose en los viajes, localidades, música, películas, libros, arte, personas, todo lo que llena nuestra vida dejando una marca indeleble.

Atelier se encuentra entre los diez mejores bares de los hoteles, junto a los santuarios europeos de la cultura de los cocteles

Este año “Atelier Cocktail Bar” se encuentra entre los 10 mejores bares de los hoteles de Europa según las listas regionales de Tales Of The Cocktails. Al encontrarse entre los santuarios de las capitales europeas del cóctel, llamó la atención de la cultura mundial

de los cocteles hacia las Islas Canarias.

Raimondo tiene motivos para estar orgulloso: «Este prestigioso reconocimiento llega después de tres años de duro trabajo y pasión. Volvimos a crear la atmósfera

de las coctelerías de las grandes ciudades en un contexto natural de belleza salvaje». Es inevitable el contraste con el resto de la oferta canaria del producto al servicio, y de los procesos formativos del personal que ha sabido compartir la filosofía del proyecto.

Raimondo Palomba es un muchacho que ha triunfado por sus propios esfuerzos. La suya es una historia como muchas, en realidad como las de las personas que lograron tener éxito en esta profesión. Por la mañana, estudiaba psicopedagogía en el liceo y por la noche, después de los estudios, trabajaba como bartender. A menudo, la coctelería representa una chispa que enciende un fuego que debe alimentarse. Los primeros cursos, la inevitable experiencia en Londres, en su caso en la coctelería del restaurante “Viajante” del chef estrellato Nuno Mendes del Town Hall Hotel. Fue prácticamente un rayo de luz. Servicio de clase, atención al cliente, cocteles de alto perfil, representaron una impresión



que dejó una marca. Luego el Grey Goose Sky Lounge de Virgin Atlantic en Heathrow y Beatriz Díaz, graduada en el sector audiovisual, con la cual luego Raimondo se mudó a España. Fundó junto a Beatriz una sociedad de asesoría en la cual ambos aportaron sus competencias profesionales. Llevaron a cabo numerosos proyectos en toda España y tres años después en Gran Canaria adonde se mudó la pareja.

El flujo turístico continuo, la temperatu-

ra favorable, la ausencia de una verdadera coctelería en la localidad y el encuentro con Fernando Campo originaron el “Atelier Cocktail Bar” donde hoy Raimondo trabaja a tiempo completo como director del bar y Beatriz como directora de marketing y comunicación. Desde cuando dejó su ciudad natal, Raimondo ha llegado muy lejos y apostamos a que no se ha detenido todavía.

Giulia Arselli

LAS RECETAS DE ATELIER



PIRATE MARTINEZ

INGREDIENTES

- 1 1/4 oz Ron Trois Rivières Cuvée de l'Océan
- 3/4 oz Dolin Blanc Vermouth
- 1/4 oz Luxardo Maraschino
- 2 gotas bitter de naranja

Técnica: throwing.

Decoración: espiral de lima.

Cristalería: Martini vintage

Acompañamiento: granizado artesanal de cítricos y menta con azúcar de oro y plata.



YANKEE

INGREDIENTES

- 2 oz Maker's Mark Bourbon Whiskey infundido con grasa (fat washed), con manteca de cacahuete
- 2 bsp jarabe de arce infundido con maíz tostado
- 8 gotas bitter BBQ

Técnica: Old Fashioned.

Cristalería: vaso bajo.

Decoración: espiral de naranja quemada

Acompañamiento: marshmallows artesanales de tocino.



GAELIC ROOTS

INGREDIENTES

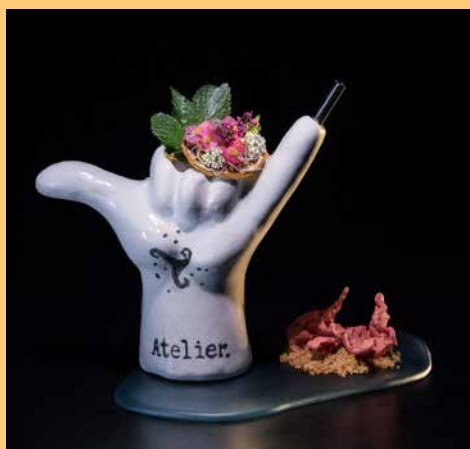
- 1 1/4 oz Ardbeg 10yo Whisky infundido con piñones tostados
- 3/4 oz La Bota Sherry Fino
- 1/4 cordial de pino, jengibre y eucalipto pino hm
- 5 bitter marino hm

Técnica: stir & strain.

Cristalería: vaso bajo en rama

Decoración: hoja de eucalipto.

Acompañamiento: setas shimeji en salmuera de vinagre de arroz y salsa de soja sobre una roca de bizcocho ahumado y salicornia.



SHAKA

INGREDIENTES

- 1/2 oz Spiced Ron Atelier
- 1/2 oz Ron Plantation 3 Stars
- 1/2 oz Ron Gosling's Black Seal
- 1/2 oz horchata de pistachos hm
- 1 1/2 oz zumo de guayaba
- 1/2 oz zumo de lima
- 1/4 oz granadina de tuno indio*
- 3 gotas Bitter Angostura

Técnica: shake & Strain.

Cristalería: copa Shaka Atelier.

Decoración: menta, azúcar en polvo, naranja deshidratada, polen, brotes de alfa-alfa, flores de begonia.

Acompañamiento: corales artesanales de chocolate blanco con sal de fruta, sobre arena de galletas.

*higo autóctono canario de color rojo brillante.



GALA

INGREDIENTES

- 1 oz Grappa blanca de Amarone Of Bonollo infundida con hibisco
- 1/2 oz shrub de remolacha hm
- 1/2 Graham's Tawny Port 10yo
- 1/2 oz zumo de limón
- 1/2 oz clara de huevo
- complete con Champagne Moët & Chandon brut

Técnica: shake & strain.

Cristalería: Flute vintage.

Decoración: dibujos con bitter rojo, azul y verde, flor Alyssum

Acompañamiento: lienzo comestible y pintura de licores.

EN LA LOCALIDAD DE LOS GATOPARDOS

Un siglo de historia de la fábrica de licores de Colleparado que inventó la Sambuca

DE FABIO BACCHI

Colleparado es un pequeño municipio de la provincia de Frosinone, de poco menos de 1.000 habitantes, que cuenta con una antigua fábrica de licores, la Licorería Herboristería Marco Sarandrea, una joya del sector licorero italiano que este año conmemora un siglo de vida.

Parece que el nombre del pueblo derive de la presencia en el territorio de gatos salvajes, los gatopardos, y antiguamente quizás incluso de linces. En efecto, en el escudo de armas del ayuntamiento aparece un felino que bebe agua de un torrente.

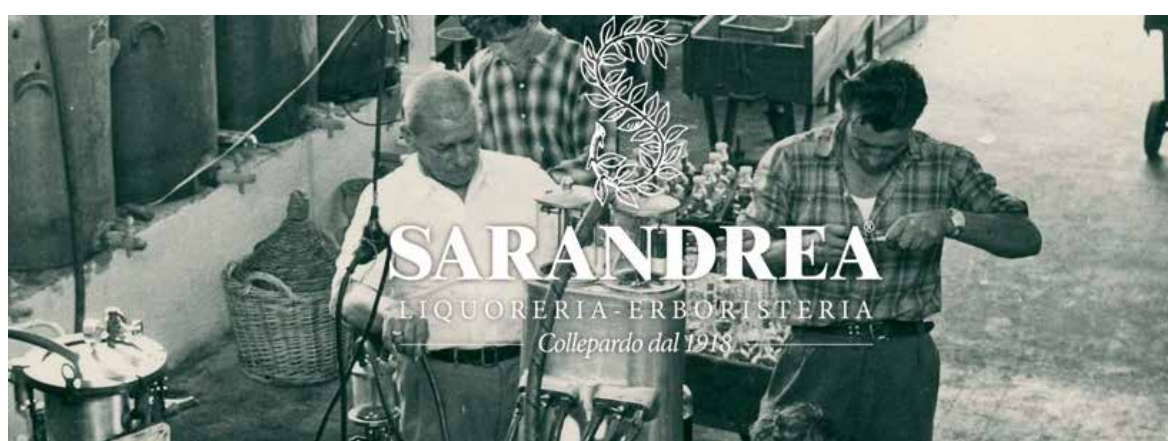
El clima mediterráneo y continental de los Apeninos influye en el territorio de Colleparado debido a su exposición. Esto es suficiente para justificar la presencia de la vegetación exuberante que alterna especies de montaña con otras mediterráneas. Las 1.400 especies vegetales existentes justifican la leyenda del Huerto del Centauro Quirón, criatura mítica que habría tenido como discípulos el Pélida Aquiles y el precursor de la medicina, Esculapio.

Desde siempre, Colleparado mantiene la gran tradición del uso de las hierbas, como



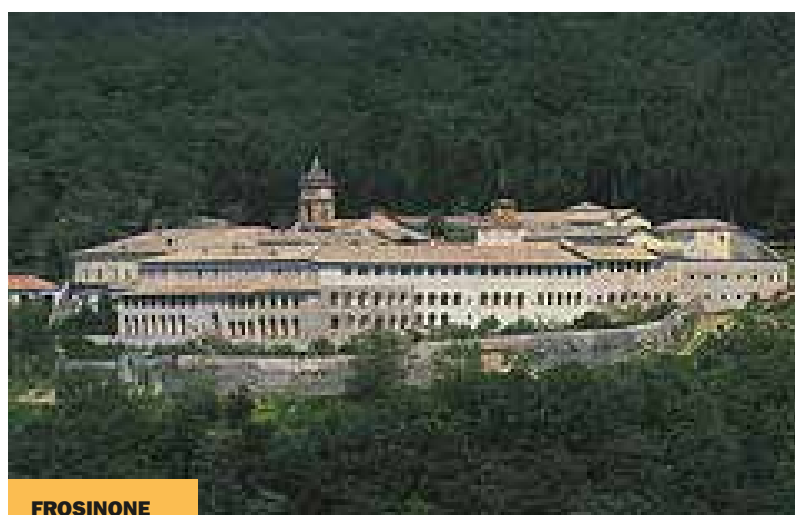
atestigua la antigua farmacia cartuja de la Abadía de Trisulti que remonta al siglo XIV.

En la actualidad, la Licorería Sarandrea representa uno de los puntos de referencia de la producción de hierbas italiana. Hoy, en la antigua Cartuja de Trisulti se sigue llevando a cabo la actividad licorera que desde siempre ha caracterizado la



laboriosidad de los conventos italianos. En la carretera que de Collepardo lleva a la Cartuja de Trisulti, fundada en 1204 por voluntad de Papa Inocencio III, se en-

cuentra el jardín botánico “Flora Ernica”, único en su género en Lazio y entre los poquísimos jardines de los Apeninos con aproximadamente 700 especies espontá-



FROSINONE

EN LA PARTE SUPERIOR ALGUNAS BOTELLAS SARANDREA. AQUÍ ARRIBA LA CARTUJA DE TRISULTI. A LA DERECHA MARCO SARANDREA.

neas. Su importancia lo ha convertido en el foro ideal para llevar a cabo la reunión anual de expertos, conocida como Curso de Profundización Botánica.

Existe desde 1991 para conservar y transmitir la vasta cultura relativa a las hierbas de los territorios, el curso se realiza en colaboración con el Departamento de Química de la Universidad La Sapienza de Roma, la Asociación Hortus Hernicus y el Ecomuseo "Orto del Centauro". El Curso introductorio para el Reconocimiento y Uso de las Plantas medicinales combina la promoción del conocimiento de la materia

con la enseñanza de los usos correctos de los remedios naturales, los alumnos provienen de toda Italia y del exterior. El curso dura cuatro semanas y se lleva a cabo todos los años entre finales de mayo y principios de julio.

Esta historia comenzó en 1918 al final de la Primera Guerra Mundial. Después de dejar la misión de capellán castrense, el monje capuchino Paolo Sarandrea se dedicó nuevamente al estudio de las hierbas medicinales para aplicarlas en el sector licorero con fines terapéuticos. Luego, se unieron a Paolo sus hermanos Marco y



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

ORIGINI, TRADIZIONI,
SPIRITO ITALIANO.



SEVEN
HILLS

ITALIAN DRY
GIN

distributed by



BOUTIQUE
BRANDS

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

Dal 1918, una storia naturale.



Nel Paese delle Erbe, Colleparado, immerso in una rigogliosa vegetazione nel cuore della Ciociaria ed ai piedi dei Monti Ernici, Marco Sarandrea nel 1918 fonda l'Antica Liquereria Sarandrea. La tradizione dello studio delle virtù delle piante officinali è ancora oggi alla base delle nostre produzioni.

www.sarandrea.it

SARANDREA®
LIQUORERIA-ERBORISTERIA
Colleparado dal 1918



LE BOTTI IN CERAMICA UTILIZZATE PER L'INFUSIONE DELLE PIANTE OFFICINALI
NELL'IMMEDIATO DOPOGUERRA (1945/1950 circa)

Bernardo. Juntos elaboraron una serie de licores medicinales el primero de los cuales fue el Biosfero, que luego se convirtió en el Amargo San Marco.

Marco fue el que le dio a la pequeña fábrica de licores un carácter empresarial. Con el tiempo, los esfuerzos y el espíritu empresarial esta pequeña fábrica, la Licorería Sarandrea, adquirió fama y prestigio. En el sector licorero fueron los primeros en difundir la Sambuca con años a nivel mundial. Es muy probable que la Sambuca

haya sido creada precisamente en Colleparado, en la Cartuja de Trisulti. La Sambuca Sarandrea se define "Vieja" porque todavía usa la antigua fórmula cartuja obtenida de la destilación de flores de saúco. La receta proviene de la sabiduría de un monje cartujo que estudió la "Podestas Herbarum et Usus Medendi". En 1961 Papa Juan XXIII otorgó a la Licorería Sarandrea el título de empresa suministradora del Vaticano.

Hoy en día la línea productiva de la Antigua Licorería Marco Sarandrea está compuesta por una serie de extractos obtenidos de la flora mediterránea que crece espontáneamente en territorios incontaminados. La preparación de los licores se realiza con plantas frescas maceradas en una solución hidroalcohólica. Se utiliza el agua manantial que procede de la naturaleza incontaminada de los Montes Hérnicos de la alta Ciociaria, el alcohol se obtiene de la destilación de fruta y orujos de uva. Es singular el nombre de un licor que al saborearlo revela ser un tipo de Chartreuse a medias entre las clásicas amarilla y verde, pero con menor grado alcohólico.

El Niente (nada) es un delicado licor de



PERSONAJES

AQUÍ ARRIBA
EL LICOR
HYPOCLAS. A
LA DERECHA
ISABEL DE
MÉDICI ORSINI.
ABAJO LA
CARTA DE PAPA
JUAN XXIII.



hierbas aromático y perfumado, 40°, con la adición de cáscaras de cítricos y vainilla. El origen del nombre de este licor está relacionado con los antiguos peregrinajes de los caminantes que se detenían en las tabernas que encontraban por el camino. Eran personas que no tenían la posibilidad de hacer gastos y cuando se les preguntaba qué deseaban tomar contestaban sim-

plemente “nada”. Entonces, para que no se sintieran incómodos, se les ofrecía ese licor que tomó el nombre de Niente. En la actualidad, con este licor se responde irónicamente al antiguo problema representado por los clientes que a la pregunta ritual de los bartenders responden “niente”.

Durante la Edad Media, el médico español Armando de Villanova hacía hincapié en las virtudes medicamentosas, corroborantes y curativas del hipocrás, uno de los más antiguos vinos hipocráticos. Sarandrea produce Hypoclas, un vino especialdo que se atribuye a doña Isabel de Médici Orsini (1542-1576), duquesa de Bracciano, descendiente de Lorenzo el Magnífico y de Catalina Sforza, esposa de Paolo Giordano Orsini y que falleció prematuramente a los 34 años. La receta llegó hasta nuestros días gracias al boticario de confianza de la noble dama que lo introdujo en uno de sus manuscritos de 1593.

*El Niente (nada)
es un delicado
licor de hierbas
con la adición
de vainilla
y cáscaras
de cítricos*



PRODUCCIÓN
DOS BOTELLAS HISTÓRICAS DE LA LICORERÍA SARANDREA. ABAJO UNA PUBLICIDAD DE LA DÉCADA DE 1960 CON LA LISTA DE LOS PREMIOS RECIBIDOS.

Sandra Ianni, socióloga, sumiller e historiadora experta en tradiciones enogastronómicas, volvió a despertar el interés en este antiguo elixir. Los estudios de la investigadora se unieron al profundo conocimiento de las especias de Marco Sarandrea, que dirigía la empresa junto con su hijo, y el resultado fue la realización de Hypoclas. Este licor a base de hierbas y especias, con abv 20% representa un auténtico viaje en el tiempo a través de la etnobotánica, la fitoterapia, las técnicas holísticas y la medicina integrada, un elixir antiguo, pero con un sabor decididamente actual.

Colleparado y su histórica herboristería merecen una visita, tal vez durante el rito de la Noche de San Juan, entre el 23 y el 24 de junio. Es una celebración antigua que tenía que proteger a los hogares contra los diablos y el mal de ojo. A medias entre creencia pagana y rito religioso se enciende una hoguera y se celebra el bautismo de los “Compañeros de San Juan” con la “guazza”, una solución de agua con infusión de flores recogidas al momento. Con la guazza se lleva a cabo el tradicional “Bautismo del Compañero”. Con un ramo de flores, cada persona “bautiza” a aquella



o a aquél que, a partir de ese momento, se vuelve su “Compañero de San Juan”. Los protagonistas del evento son la planta de la artemisa y las flores, en particular el hipérico, denominado también “hierba de San Juan” o fuga daemonium (ahuyenta demonios).

Fabio Bacchi

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



You Tube



DRINK RESPONSIBLY

RECETAS SARANDREA



PROFUMO DI CIOCIARIA de Beatrice Marri Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTES

- 15ml Dom Benedectine
- 30ml Vecchio Amaro Ciociaria
- 2 gotas bitter de lavanda
- trozos de naranja y mandarina
- 2 bcp azúcar mascabado
- Complete con agua tónica

Técnica: build up.

Copa: tumbler bajo con hielo picado.

Decoración: naranja deshidratada y lavanda



E... NIENTE de Giuseppe Capotosto – Loud Bar – Terracina (LT)

INGREDIENTES

- 45ml Ron Santiago de Cuba Añejo
- 30ml Vermut de Torino Belle Epoque
- 10ml Maraschino Luxardo
- 20ml Licor Niente Sarandrea
- 2 chorros Amargo St Hubertus Bordiga 1888

Técnica: mix & strain-

Copa: copa pequeña.

Decoración: ralladura de naranja



PILGRIM COCKTAIL de Emanuele Bruni – Les Maudits – Valmontone (RM)

INGREDIENTES

- 50ml Gin del Professore Monsieur
- 30ml Licor Niente Sarandrea
- 10 ml Ratafià Sarandrea

Técnica: stir & strain.

Copa: copa vintage.

Decoración: cáscara de limón



BACK TO THE ROOTS de Mario Farulla – Baccano – Roma

INGREDIENTES

- 50ml Laphroaig Lore infusión de hojas de limón
- 15ml Liquirizia Sarandrea
- 5ml jarabe de mandarina
- 2 gotas Aphrodite bitter

Técnica: stir & strain.

Copa: OF con cubito de hielo.

Decoración: hoja de limón y raíz de regaliz



IL GIARDINO DELL'EGIDIO de Gianfranco Sciacca Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTES

- 30ml Genepi Savio
- 15ml El Jolgorio Espadin Mezcal
- 20ml cl Braulio
- 15ml Chai té indiano
- 30ml zumo de lima
- 2 chorros bitter cardamomo
- complete con Cortese Ginger Beer

Técnica: shake.

Copa: Hobstar alto.

Decoración: bayas de enebro, tomillo al limón, hojas de té



CHIRONE de Sabina Yausheva – Pantheon Iconic Hotel – Roma

INGREDIENTES

- 45 ml Rowan's Creek Bourbon Whiskey
- 30 ml Vermut infusión de castañas,
- 15 ml Licor Genziana Sarandrea
- 2 chorros bitter de naranja

Técnica: stir & strain.

Copa: coupette.

Decoración: cáscara de naranja

EL TIEMPO DETENIDO DE MADEMOISELLE

En el castillo de Henriette, un museo y una fundación dedicados a la historia del Coñac

DE MELANIA GUIDA

Atravesando el corazón de la Grande Champagne, entre carreteras estrechas y terrenos yesosos infinitos, llego a Segonzac en una tarde fría y gris. Más allá de la verja abierta, el único murmullo es el que llega del paso veloz de algunos operarios que ya terminaron el turno. Estoy frente a la casa que Elia Ferrand, Elia el séptimo, hizo

construir entorno al año 1860.

Se encuentra inmersa en un jardín fantástico, en el cual un tiempo existían incluso plantas y animales exóticos, fue la primera morada de Henriette Ranson, bisnieta del gran Elie, el productor de Coñac que tenía la ambición de producir el mejor Brandy del mundo. Es la casa de Mademoiselle, como llamaban a la última descendiente de la línea Ferrand.

El silencio es irreal, sellado por el tiempo detenido de la barandilla en ruinas, del papel para decorar rasgado, del hogar de fundición que ha permanecido casi intacto y del manguito de piel negra dejado sobre su cama con las sábanas blancas bordadas. «Durante los últimos años de su vida, Mademoiselle usaba sólo dos habitaciones, la cocina con sus hornillos y su dormitorio», relata emocionado Jacques Blanc, historiador de Maison Ferrand.

Trepa por la escalera de caracol que cruje. En los armarios todavía se encuentran los trajes de noche y los miriñaques, los uniformes decorados de Elie y los largos





PROTAGONISTAS

EN LA PARTE
SUPERIOR
CHATEAU DE
BONBONNET.
AQUÍ ARRIBA
ALEXANDRE
GABRIEL Y
MADEMOISELLE
HENRIETTE
RANSON. A LA
IZQUIERDA
TODAVÍA
ALEXANDRE
GABRIEL. AQUÍ
AL LADO
JACQUES
BLANC FRENT
AL RETRATO DE
ELIE FERRAND.



LUGARES

LA PARTE EXTERIOR Y ALGUNAS ZONAS INTERNAS DE LA CASA DE MADEMOISELLE FERRAND.

gabanes negros. Es como volver atrás por lo menos un siglo y medio. «Todo permanecerá igual y aunque la casa necesita muchas obras, restauraremos el papel para decorar al estilo de la época y reconstruiremos la entrada principal precisamente con las mismas barandillas, el techo con las mismas tejas, para dar a la casa el esplendor que ha perdido a lo largo del tiempo», asegura Jacques. Porque la casa

de Mademoiselle está a punto de convertirse en un museo. El museo de Maison Ferrand.

La casa fue comprada por Alexandre Gabriel, propietario, presidente y maestro destilador de Coñac Ferrand y con las renovaciones adecuadas volverá a ser como



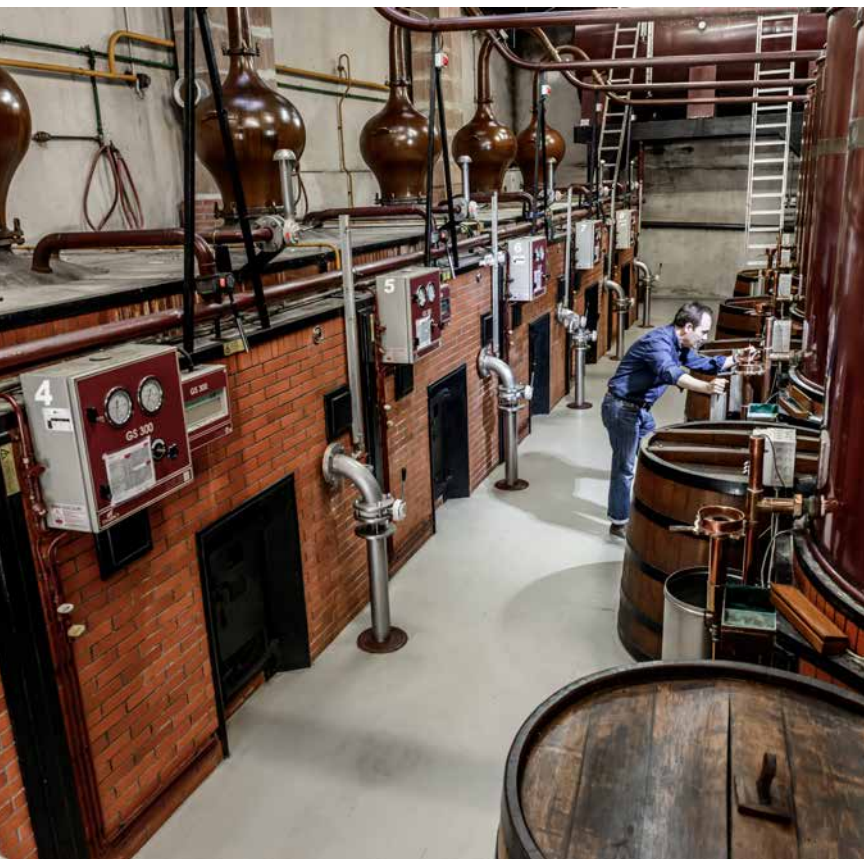
siempre ha sido, en recuerdo de la línea principal de la familia Ferrand y en homenaje a Mademoseille. Para conmemorar de la manera mejor y más representativa una historia extraordinaria, la de una familia que vincula su nombre a la más antigua tradición del Coñac y a la historia de un encuentro especial, el de Alexandre Gabriel, empresario ilustrado y propietario de Maison Ferrand, con Mademoiselle y su castillo encantador.

Todo comenzó en 1630, cuando el patriarca Elie se estableció en el corazón de la región de la Grande Champagne. De padre a hijo, de generación en generación, precisamente diez, hasta 1930, transcurrió así la aventura sorprendente de quien, a través de los siglos, temporada tras temporada, vendimia tras vendimia, trabajó para producir siempre el mejor Coñac posible. Primero erradicando la filoxera, luego afinando las técnicas de añejamiento y destilación y también conquistando títulos y distinciones en concursos nacionales e

internacionales, incluso una medalla de oro en la Exposición Universal de París en 1900.

«La casa fue comprada por Alexandre Gabriel que también es el presidente y maestro destilador de Coñac Ferrand y además de convertirse pronto en un museo también será una fundación. Estamos en el corazón de la Grande Champagne. Es el terroir en el que creamos el aguardiente más fino y delicado, el que añeja por más tiempo. De este terroir llegan todos los Coñac Maison Ferrand. La fundación financiará la investigación sobre las antiguas técnicas de producción del Coñac. Tenemos que recordar que comenzamos a producir Coñac a principios del siglo XVII. ¿Cuál era

*Todo inició en
1630, cuando el
patriarca Elie
comienza la
aventura para
producir el mejor
Coñac posible*



la forma de los alambiques, la forma de los cuellos? Debemos hallar documentos sobre las técnicas de esa época. Con personas que tal vez vendrán a trabajar aquí, estudiantes e historiadores interesados en este sector», continúa Blanc.

Mademoseille, que hace algunos años falleció a la edad de 95 años, habría estado orgullosa. Orgullosa de Gabriel que, con la misma pasión, la misma dedicación de sus extraordinarios antepasados supo fundir de la mejor manera pasión, investigación y artesanía para poner de relieve la expresión territorial no sólo de Coñacs sino también de Gines y Roncs de alto perfil.

JUST BORN IN 2016
AND ALREADY MULTI-AWARD
WINNING RUMS.

— RARE PROOF 20 YEARS OLD —



— RARE PROOF 18 YEARS OLD —



— RARE PROOF 13 YEARS OLD —



Rum Malecon

RARE PROOF

MALECON RARE PROOF RUM...
**AS STRONG AS
A GENTLEMAN!**

*A brand-new family at the right high proof,
with a strong but balanced alcoholic volume
that enhances the rum taste.
Dedicated to the true lovers of the full proof!*



DRINK RESPONSIBLY!

— OUR COMPLETE RANGE: —

20 years old - 48.4% alc. vol.
18 years old - 51.7% alc. vol.
13 years old - 50.5% alc. vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Italy - Tel. + 39 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO

CHOOSE. TASTE. ENJOY.

CITADELLE GIN ORIGINAL

Fue creado en 1996, su complejo aromático está compuesto por 19 botánicos puestos en infusión en grupos en base a su perfil, de uno a cuatro días. Se utiliza el alambique tipo charentais de 25 hl, alimentado con llama abierta, el mismo alambique en el que se destilan los Coñacs Ferrand. La destilación de Citadelle Original se lleva a cabo únicamente entre marzo y noviembre cuando se detiene la destilación de los Coñacs. Características aromáticas: después de las notas clásicas del enebro siguen tonos cítricos y de especias exóticas como pimienta, canela, nuez moscada. ABV: 44%.

CITADELLE GIN RESERVE

Fue creado en 2008, a los 19 botánicos de Citadelle Original se añaden yuzu, genepi y aciano. El alambique y los tiempos de producción también son idénticos. El proceso de añejamiento comprende pasos en 5 barricas distintas (acacia, cerezo, castaño, roble francés, morera) por 5 meses. Luego, Citadelle Reserve se deja reposar por un periodo adicional en el interior de una "barrica" en forma de huevo (Wooden Egg) para obtener un mejor ensamblaje.

Esta técnica es única en el limitado mundo de los Gines añejados. Características aromáticas: notas herbáceas y de fruta seca, seguidas por sabores cítricos y especiados. ABV 45,2%

RON PLANTATION STIGGINS' FANCY PINEAPPLE

Este Ron es un homenaje a uno de los personajes más conocidos de los cuentos de Charles Dickens, el Reverendo Stiggins de "Pickwick Papers" el cual solía beber "pineapple Rum". David Wondrich colaboró con Alexandre Gabriel durante la elaboración de la receta. Para la producción se utilizan piñas del tipo "Victoria" procedentes de Madagascar. Una vez peladas las piñas, las cáscaras se ponen en infusión en Plantation 3 Stars (combinación de Ron de Jamaica, Barbados, Trinidad), luego se efectúa la destilación. La pulpa permanece en infusión en el Plantation Original Dark (combinación de Jamaica y Barbados) durante tres meses. Luego, la solución alcohólica se filtra y se ensambla con el destilado anterior. El resultado es Plantation Stiggins' Fancy Pineapple. Este producto fue premiado en "Tales of the Cocktail" y en BCB como "Best New Product" (Mejor



Nuevo Producto). Características aromáticas: intensos perfumes y sabores de piña, equilibrados con notas vegetales y tropicales, ligero final ahumado. ABV 40%.

PLANTATION XAYMACA SPECIAL DRY

Xaymaca es el nombre que los primeros habitantes de Jamaica, los Arawaks, le dieron a la isla. Xaymaca Special Dry recibió el premio “Best European Spirit” (Mejor Licor Europeo) durante el BCB 2018. Este producto representa un regreso a las raíces de los Ronces jamaicanos en toda su complejidad e intensidad. Es el resultado de la última inversión en el Caribe, Plantation es copropietaria de las míticas destilerías “Clarendon” y “Long Pond” gracias a las cuales Alexander Gabriel realizó su sueño de crear una combinación 100% en alambiques jamaicanos. Xaymaca es una combinación de Ronces destilados en el viejo alambique “John Dore” en Long Pond y en el “Vendome” en Clarendon. El ron que se obtiene de la melaza fermentada de 1 a 3 semanas se somete a un añejamiento tropical de 3 años en barricas ex Bourbon y un añejamiento continental de 1 año en barricas ex Coñac. Características aromáticas: sumamente complejo, ligeramente

ahumado con perfumes primero herbáceos y cítricos y luego de vainilla. Seco, amplio perfil floral, fruta como pera, uva blanca, albaricoque. Luego, se perciben algunas notas de leche de coco, pimienta de Jamaica, avellana. ABV 43%

COÑAC FERRAND 10TH GENERATION

Todos los Coñacs Ferrand proceden de la zona “Grande Champagne - 1er Cru De Cognac”. Procedimiento productivo clásico regulado del Coñac. Dado que es particularmente indicado para el uso en mezcla, también en este caso David Wondrich colaboró con Alexander Gabriel. Producto conmemorativo de la décima generación de la familia Ferrand, el 10th Generation es una combinación de Coñacs procedentes de varios añejamientos en barricas de roble francés y por un 20% de barricas que anteriormente habían contenido vino Sauternes. El vino de la base se obtiene exclusivamente de uva Ugni Blanc. Características aromáticas: vino intenso, fruta seca, caramelo y vainilla. En algunos momentos se evocan toques de Bourbon; taninos, pimienta negra y notas cítricas. ABV 46%.

Melania Guida



RECETAS COÑAC



YELLOW NEGRONI de Francesco Pirineo

Brand Ambassador Maison Ferrand – Compagnia dei Caraibi

INGREDIENTES

- 40 ml Citadelle Gin Reserve
- 20 ml Vermut Carlo Alberto Blanco
- 20 ml Bitter Rouge Bianco
- 10 ml Ferrand Dry Curacao
- 1 chorro Fee Brothers Bitter Orange

Técnica: build o stir & strain

Copa: OF

Decoración: ralladura de limón



RUM ROOTS de Giorgio Vicario

Beere Mangiare & Co – Roma

INGREDIENTES

- 35 ml Ron Plantation 3 Stars
- 22,5 ml Ron Plantation Stiggins' Fancy Pineapple
- 22,5 ml leche de almendras
- 15 ml rosolí de quinoto
- 15 ml jarabe de café
- 22,5 ml zumo de lima

Técnica: shake & strain

Copa: copa de coctel

Decoración: ralladura de limón



DA GIOCONDO de Giuseppe Suriano

Borgo Antico – Rende (CS)

INGREDIENTES

- 30 ml Coñac Pierre Ferrand 1840
- 30 ml Rosolí Madame Milù
- 15 ml Dry Curaçao Pierre Ferrand
- 15 ml Vermut Riserva Carlo Alberto Extra Dry
- 2 chorros Orange Bitter Dashfire

Técnica: stir & strain.

Copa: copa de coctel

Decoración: ralladura de limón



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY



EL LICOR ITALIANO PROTAGONISTA DE LA MEZCLA DE ALTA CALIDAD

En la maravillosa terraza del Sky Stars Bar del A. Roma Lifestyle Hotel, la licorería siciliana Giardini d'Amore, marca de licores artesanales de alta gama, presentó su lista de cocteles testimonio de la colaboración con un grupo de 10 bartenders italianos.

Después de sólo tres años de la creación de la nueva marca de Messina, ésta ya forma parte de la lista de bebidas y licores de restaurantes, hoteles y bares

de alto perfil. El evento resultó ser una conmemoración del arte licorero italiano que ya Catalina de Médici había puesto de relieve fuera de las fronteras italianas cuando, al casarse con el Rey Enrique II de Francia, había llevado a la corte francesa cocineros, pasteleros y los licoreros depositarios de recetas que constituirían la génesis de la industria licorera italiana en los siglos venideros.

Al evento participaron periodistas del



sector italianos e internacionales, bartenders y restauradores que no quisieron faltar a la presentación de este proyecto original que enciende una nueva luz sobre la tradición italiana de los rosolés artesanales.

La mezcla de la velada encontró la creatividad de los cocteles símbolo de Alessandro Antonelli, director del bar y restaurante del A. Roma Lifestyle Hotel de Roma, y Luciano Ferlito, director del bar del Romano Palace Luxury Hotel de Catania.

La calidad de la línea de rosolés Giardini d'Amore se enriquece con el elegante embalaje. Sin embargo, no es sólo coctelería porque en efecto el rito del licor, que se bebe tradicionalmente después de comer, puede tener usos nuevos e interesantes. Los bartenders que se inspiraron, cada uno en un licor Giardini d'Amore, son:

Alessandro Antonelli A Roma Lifestyle Hotel – Roma



Massimo d'Addezio Chorus Café – Roma

Luciano Ferlito Romano Palace Luxury Hotel – Catania

Diego Ferrari Rotonda Bistro – Milán

Alfio Liotta Taormina

Alessandro Melis Pandenus – Milán

Michele Salerno Kajiki Japanese Restaurant – Messina

Paolo Sanna Banana Republic – Roma

Savini Caffè Milán



PROTAGONISTAS

EN LA FOTOGRAFÍA ARRIBA, DESDE LA IZQUIERDA: KATIA CONSENTINO, EMANUELA RUSSO, GIUSEPPE PICCOLO. AQUÍ ARRIBA: ALESSANDRO ANTONELLI Y LUCIANO FERLITO, LISTA DE COCTELES GIARDINI D'AMORE - LICORES.

Los Maestros del Cóctel

«Estamos encantados de acoger este evento, creo en este proyecto y me complace mucho formar parte de él. Afortunadamente en los últimos años, se presta cada vez más atención a la calidad, incluso en la mezcla. Los clientes comienzan a tener conciencia de lo importante que es beber bien, al igual que comer bien y para nosotros los bármans es indispensable poder contar con operadores que tengan como objetivo la excelencia», declaró Alessandro Antonelli, director del bar y restaurante del A Roma Lifestyle Hotel de Roma.

Luciano Ferlito, director del bar del Romano Palace Luxury Hotel de Catania,

añadió: «me une a Giardini d'Amore la tierra de Sicilia, rica de materias primas preciosas que esta empresa logra transformar en licores que rinden un verdadero homenaje a nuestra región. Creo que los cocteles, además de estar bien hechos, deban relatar historias y ¿cuáles historias son más fascinantes que los relatos de nuestros artesanos, de los licoreros italianos, de las materias primas que representan la excelencia de nuestro país?».

«Para nosotros, la presentación de la lista de cocteles Giardini d'Amore representa una etapa muy importante. Desde el lanzamiento de nuestra línea de licores, hace tres años, decidimos utilizar enseguida el licor en la mezcla de alta calidad. En efecto, cuando se realiza un producto natural y al mismo tiempo sumamente intenso, las posibilidades de uso son múltiples. En este recorrido tuvimos la suerte de colaborar con numerosos profesionales que, como nosotros, tienen como objetivo la calidad. Por lo tanto, les damos las gracias a todos ellos, por los esfuerzos diarios en su trabajo y por haber contribuido al desarrollo de nuestro importante proyecto», afirmó Emanuela Russo, responsable del marketing de Giardini d'Amore Licores.

1821

CHERRY

Unique.

Let this unique liqueur obtained by the marasca cherries sourced from the Luxardo orchards seduce you with its intense aroma. Enjoy its inebriating perfume of marasca neat, in famous cocktails or with pure dark chocolate. Luxardo Cherry Liqueur Sangue Morlacco: taste the inimitable.



LUXARDO

Drink responsibly

1912, CHARLES JOLY

Una prohibición del ajenjo marca el inicio de una larga vida

DE THEODRA SUTCLIFFE

«**E**n 1912 sucedieron muchas cosas. Sin embargo, para mí el toque personal es que en ese año nació mi abuela, la cual me crio y tuvo una gran influencia en lo que soy en este sector y en todo lo demás», declara Charles Joly de Chicago.

Joly se volvió famoso a nivel local con cocteles influenciados por elementos clásicos en el Drawing Room que hoy ya no existe y a nivel internacional con creaciones de gran dramatismo y de vanguardia para el Aviary antes de ganar la World Class 2014. En la actualidad, es el copropietario de la marca de preelaborados naturales de máxima calidad Crafthouse Cocktails, administra su empresa de asesoría y eventos Spirit Smith y tiene su propia línea de instrumentos para preparar bebidas. Afirma que debe gran parte de su éxito a su abuela Mona, que vivió hasta la edad de 101 años y que medía sólo 1,50 m.

Nacer en el año 1912 fue fascinante. «No estoy seguro de que otra generación podrá ver los cambios que ella vio. Cuando nació, los hermanos Wright acababan de realizar su empresa; se estaba llevando a cabo la transición de los carruajes tirados por caballos a los automóviles. La

prohibición terminó el día en que cumplió 21 años; vivió la experiencia de la Primera y la Segunda Guerra Mundial», declara con tono meditativo Joly.

1912 también fue el año en el que el ajenjo fue prohibido efectivamente en Estados Unidos y Joly incorpora esto en su cóctel, una mezcla espirituosa con mucho cuerpo al estilo de las bebidas de principios del siglo XX. Los padres de Mona, originarios del Líbano, guardaban una pequeña botella de arak en la alacena de la cocina y el aroma de anís también evoca su recuerdo. «El perfil de sabor del arak y el hecho de que se ponga turbio al añadir agua, para mí tiene esa relación con el ajenjo. Cuando era niño me mostraba el truco mágico que realizaba con éste», afirma Joly.

Mona representa con hechos y no palabras la definición de formidable, trabajaba a tiempo completo cuando todavía no era una cosa común para las mujeres y se esforzaba por cuidar del hogar y evitar que su nieto de 1,85 m de alto se metiera en los múltiples problemas en los que era posible caer en la zona sur de Chicago durante la década de 1980. «Tenía más de setenta años cuando se asumió la responsabilidad de cuidarnos



a mi hermana y a mí y no es tarea fácil a esa edad encargarse de una pareja de casi adolescentes. En ese momento mi abuelo estaba en silla de ruedas y pienso que esto fue lo que la mantuvo viva hasta 101 años», recuerda Joly.

Es una ética del trabajo que Joly parece haber heredado, por lo menos después de abandonar su sueño de convertirse en un veterinario por el sueño de convertirse en un músico. Aunque es conocido por su trabajo en los locales del Cocktailian, adquirió experiencia en un club llamado Crobar. Estuvo inmerso en un mundo de

tipos extravagantes, club kids y porteros de género fluido en plataformas de 12 pulgadas, en el glamur retorcido y el brillo exuberante de la vida nocturna de la década de 1990 hasta que, a mediados de la década de 2000, se dio cuenta de que era mejor como bartender que como cantante y aceptó un rol operativo en un grupo de bares.

Haber ganado la World Class marca un claro punto de transición en la carrera de Joly. Aunque Matt Lindner y él fundaron el Crafthouse Cocktails en 2009, las oportunidades de asesoría, relaciones públicas,

eventos y como embajador que tuvo en calidad de mejor bartender oficial del mundo, y además estadounidense, le permitieron dejar el rol de empleado. «La World Class es definitivamente un punto en mi horizon-

te temporal y representa seguramente un momento clave», declara Joly.

Hoy, Crafthouse va de éxito en éxito. «Estamos en 11 estados de Estados Unidos, abarcamos todo, de grandes tiendas de licores a supermercados: Whole Foods es uno de nuestros mayores socios. Nos encontramos en algunas sedes deportivas, estamos por llegar a Nueva York en algunos teatros y salas de conciertos, estuvimos en United Airlines por dos años: sitios en los que el volumen es sumamente elevado y el ritmo es veloz».

La magia de la World Class sigue impulsando el Spirit Smith. Junto a Diageo, Joly creó cocteles oficiales para Academy Awards, Emmys, Grammys y Kentucky Derby, y realizó fiestas para Stephen Colbert y Jimmy Kimmel. Por supuesto, como se puede imaginar, trabajar la noche de los Oscar es muy divertido.

«En la primera fiesta, el Baile del Gobernador, generalmente las personas son sumamente educadas y muy formales. Sin embargo, en las fiestas que se llevan a cabo después, las personas pueden seguramente bajar la guardia y es muy divertido verlo y trabajar. No hay reporteros en todas partes, por lo tanto, es fácil relajarse y comportarse de manera natural», afirma Joly.

Mona no vivió para ver esta fase de la vida de su nieto, pero sí logró visitar un par de sus bares. «Me parece que la última vez fue cuando se podía mover un poco mejor: el Día de la Madre la llevamos a visitar mi primera coctelería equipada por completo, la Drawing Room. Hacerle bajar las escaleras fue una pequeña aventura, pero no le gustaba mucho beber. Fumaba un paquete al día, ese era su vicio», comenta Joly.

Theodra Sutcliffe



LA RICETTA

EL CÓCTEL 1912

- Whisky de centeno, Coñac, Cherry Heering, Ajenjo, Bittered Sling Bitters, Cherrywood Smoke
- 1oz Coñac Overproof (Pierre Ferrand 1840)
- 3/4oz Whisky Bulleit Rye
- 1/4oz Ron Agricole Vieux
- 3/4 oz Cherry Heering
- 3 gotas cada uno, Bittered Sling Suius Cherry y Arabica Coffee Bitters
- Bañe la copa con ajenjo

Vierta todos los ingredientes excepto el ajenjo en un vaso mezclador sobre hielo. Mezcle bien para enfriar y diluir. Vierta en un vaso bajo frío, bañado con ajenjo. Rocíe con aceite de limón y coloque la espiral.

Extraordinary spirits since 1779.



B.^{LO} NARDINI DISTILLERIA AVAPORE

— dal 1779 —

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE

*Tradición
Terroir
personas*



Aperitivo Del Professore

Nace de la minuciosa infusión artesanal
de mandarina, limón, genciana y otras especias. Sus
sabores y colores mediterráneos
evocan el ambiente de los fabulosos años 50.
Para disfrutar en buena compañía al atardecer.

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Chinato | VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER