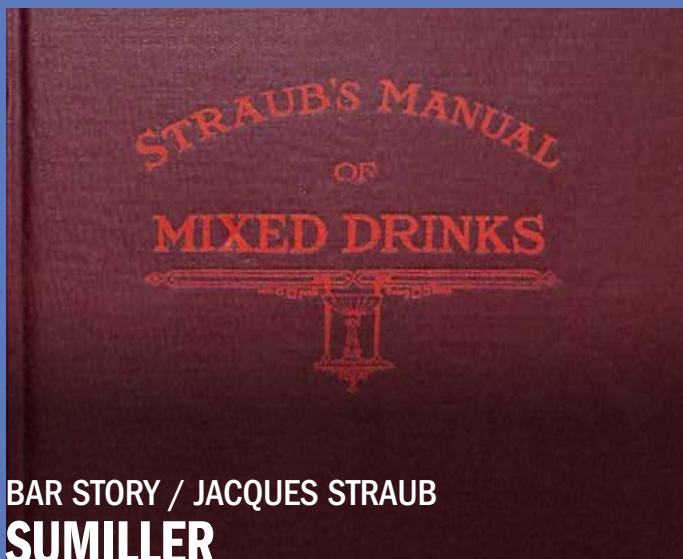


Bartales

Lo mejor de

N. 15 | FEBRERO 2020

SUPLEMENTO DE BARTALES



BAR STORY / JACQUES STRAUB
SUMILLER



HOT SPIRIT / BUNNAHABHAIN
SCOTCH DE TORRENTE



LIQUID STORY / DESTILERÍA RUSSO
**ANTIGUOS SABORES
SUMAMENTE ACTUALES**



LIQUID STORY / BECHEROVKA
UN AMARGO PARA EXPOSICIONES



LIQUID STORY / ISLAY MIST
EL EQUILIBRIO DE LA SÍNTESIS



HOW TO FEEL / LA CIENCIA EN EL BAR
A FUEGO SUAVE

Simply Squeeze
REAL
COCKTAIL INGREDIENTS®

Banana Real
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica

Crisp Apple Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Real
Infused with premium Goldnaube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Aljono Mangos from India

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

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

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

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

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

Ginger Real
Infused with premium Lahuu Ginger puree

Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Blackberry Real
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

UNIDOS EN LA DIVERSIDAD

Impresiona siempre descubrir que pequeñas entidades productivas trabajen con discreción y calidad muy cerca de nuestro hogar. Asombra que empresas como la Antica Distilleria Russo, una de las primeras destilerías del sur de Italia, vuelvan a producir bajo el signo de la mejor innovación. Quizás porque generalmente somos recelosos, individualistas y a menudo preferimos lo que viene del extranjero. Somos un poco víctimas de la tendencia hacia el menosprecio de nosotros mismos que nos impide valorarnos y formar un sistema. Es un antiguo argumento. Lo había comprendido muy bien Giacomo Leopardi que teorizaba precisamente la necesidad de una "sociedad estrecha". Se refería al principio de cohesión que salvaguarda las sociedades del caos y que hace que los países más desarrollados se comporten casi como "una familia". Representa la levadura madre de la evolución civil. Unidos respetando las diferencias. El ejemplo nos lleva al caso de Islay. En la reina de las Hébridas, la isla de los Single Malts más turbosos y penetrantes, se encuentran reunidas nueve fincas. El Whisky producido en Bunnahabhain, una de las destilerías que representa una joya de Islay, lleva izada la bandera de la diferencia. La destilería está situada entre las dulces colinas y la bahía de Bunnahabhain, no lejos de Port Askaig, entre panoramas impresionantes y senderos silvestres, en ésta se produce el Single Malt más suave de la isla. Sin cebada turbosa y con agua de manantial extraída antes del paso a través de la turba. Detalles que crean la unicidad.

Follow us



BarTales
Lo mejor de

N. 15 | FEBRERO 2020

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, Giovanni Ceccarelli,
Luca Rapetti**

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

SUMILLER

Redactó el “Straub’s Manual of Mixed Drinks”, uno de los recetarios más completos del pre-Prohibicionismo estadounidense

DE LUCA RAPETTI



Noviembre de 1865, Suiza. En un pequeño pueblo del cantón de Berna llamado Herzogenbuchsee nació Jacques Straub, hijo del propietario de una destilería en la cual se producían aguardientes de fruta y licores. El joven Jacques creció ayudando y luego trabajando junto a su padre, aprendiendo todo lo que concernía el arte de la destilación y de la preparación de licores, desde la materia prima hasta el producto final.

Suiza contaba con aguardientes de fruta de excelente calidad, así como con una pequeña producción vitivinícola que enriqueció el bagaje cultural del joven Straub. A los veintitrés años, Jacques emigró a Estados Unidos de América en busca de fortuna. Su vida cambió drásticamente y en poco tiempo tuvo la oportunidad de

crearse una reputación profesional respetada a nivel internacional.

Según el US Federal Census de 1900, Jacques Straub se registró oficialmente con el nombre “Jacob Straub”, lo cual indica que muy probablemente éste era su verdadero nombre. Llegó a Estados Unidos en 1889 y encontró trabajo en algunos restaurantes y hoteles de Nueva York.

La experiencia en la “Gran Manzana” fue breve y después de sólo dos años Straub se mudó a Kentucky, donde conoció a su futura esposa. En el “Stanford Semi-Weekly Interior Journal” de 1891 apareció un artículo en el que se anunciaba el matrimonio de Jacob Straub de Louisville y una tal Lucy Reichenback, muchacha suiza emigrada de veintidós años. El matrimonio fue celebrado en la casa

MATRIMONIAL MATTERS.

—Jacob Straub, of Louisville, and Miss Lucy Reichenback, a Swiss damsel of 22 summers, were married Saturday at the bride's father's, near McKinney.

—T. B. Woodside, a wealthy farmer of Illinois, aged 57, blew out his brains in the presence of his 90-year-old

del padre de la esposa en McKinney, en el condado de Lincoln, a aproximadamente 12 Km. a suroeste de la pequeña ciudad de Stanford, en Kentucky. El verdadero nombre de la esposa de Straub era Louise Marie Reichenback, que junto con el marido Jacob se estableció en Louisville. Ahí Straub encontró trabajo en el prestigioso Pendennis Club como “wine steward” (sumiller).

El Pendennis Club fue fundado en 1881, con el estilo de los célebres Clubs de Caballeros ingleses, especialmente el White's Club de Londres, su nombre se inspiró en la novela “History of Pendennis” de William Thackeray, en la que se relataban las vicisitudes de un caballero inglés. La primera sede física del club fue inaugurada sólo en 1883 en la Belknap Mansion, situada en Walnut Street, entre la 3ª y la 4ª calle.

La popularidad del club creció de manera tan rápida que, a muchos ciudadanos, que deseaban participar activamente a la actividad del club, les fue negada la inscripción. El motivo era que la sede era pequeña y podía contener una cantidad limitada de personas. Al especializarse, Straub abrió una bodega que contaba con una excelente selección de vinos de todo el mundo y tuvo la oportunidad de aprender todo lo que se podía saber sobre el Kentucky Bourbon y en general sobre los Whiskys estadounidenses.

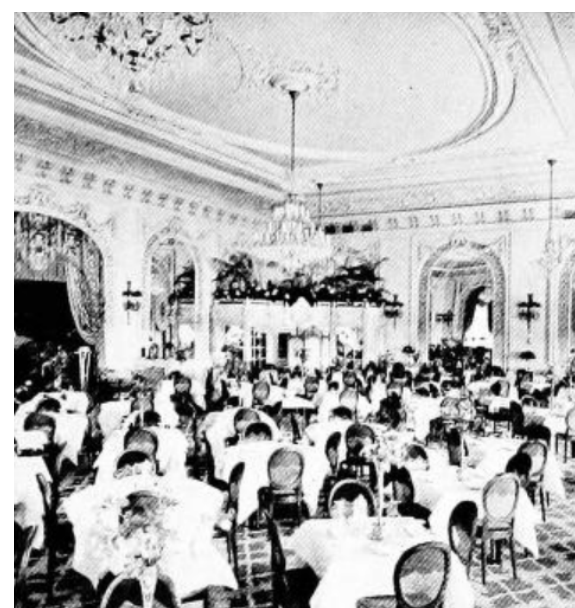
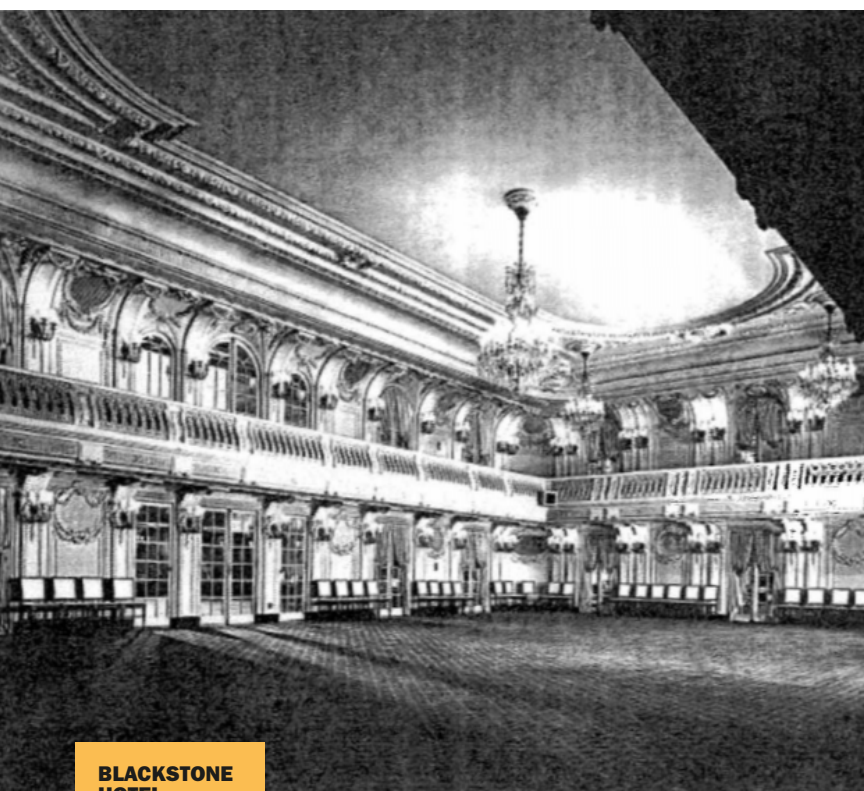
Según un censo de 1900, en ese año

STRAUB'S MANUAL OF MIXED DRINKS



HISTORIA

EN LA PÁGINA INICIAL JACQUES STRAUB. AQUÍ ARRIBA EL LIBRO STRAUB'S MANUAL OF MIXED DRINKS DE 1913. A LA IZQUIERDA EL PENDENNIS CLUB HOY.



BLACKSTONE HOTEL

ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DEL BLACKSTONE HOTEL Y MICHIGAN AVENUE, 1915. AQUÍ ARRIBA LA SALA DE BAILE. A LA DERECHA EL COMEDOR.

Straub era propietario de su vivienda en Louisville, en la que residía con su esposa Louise y sus hijas Julia, Elsie, Christina y Emma.

El contacto con figuras importantes de la economía y de la política locales contribuyó a que Straub desarrollara gran cuidado en los detalles y una impecable precisión en la atención, recibiendo siem-

pre excelentes comentarios por parte de sus clientes y de sus gerentes. A principios del siglo XX, Straub logró obtener el puesto de gerente del club y luego fue contactado por la Drake Hotel Company, la cual estaba proyectando la construcción de un imponente y lujoso hotel en Chicago, en la Michigan Avenue: el Blackstone Hotel, llamado así en honor de Timothy

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1

BEST

SELLING VERMOUTH



#1

TOP

TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEBE CON RESPONSABILIDAD



@GIULIOCOCCHI - WINERY IN COCCONATO (ASTI) ITALY - WWW.COCCHI.COM



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

ORIGINI, TRADIZIONI,
SPIRITO ITALIANO.



SEVEN
HILLS

ITALIAN DRY
GIN

distributed by



BOUTIQUE
BRANDS

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

DRINK RESPONSIBLY



Blackstone, presidente de “Chicago and Alton Railroad” de 1864 a 1899.

La construcción del Blackstone Hotel se llevó a cabo entre 1908 y 1910 en el sitio donde originalmente se encontraba la residencia privada del Sr. Blackstone y fue inaugurado oficialmente el 1° de abril de 1910. Representaba el proyecto más significativo e importante de un hotel moderno de lujo del siglo XX en Chicago. Según el estilo francés de arquitectura Beaux-Arts, el Blackstone tenía una estructura imponente y opulenta de 22 pisos, ricamente decorada tanto externa como internamente, con atención a cada detalle. Straub llegó al hotel con el encargo de efectuar la selección de los vinos, los destilados y probablemente incluso los cocteles.

Al mudarse a Chicago con su familia, la cual había aumentado con el nacimiento de otra hija hembra de nombre Marie, Straub se registró con el nombre “Jacques”. En un artículo publicado en el “Oakland Tribune” en 1913 titulado



CHICAGO
EN LA
FOTOGRAFÍA EN
LA PARTE
SUPERIOR EL
BLACKSTONE
HOY. AQUÍ
ARRIBA UNA
VISTA DESDE
ARRIBA DE LA
CIUDAD EN
1920.

“Americans Drink Labels, not Wine” (Los estadounidenses beben etiquetas, no vino) apareció un amplio análisis técnico muy detallado y completo, elaborado por el mismo Straub quien era presentado como uno de los máximos expertos en vino a nivel mundial.

La posición de Straub sobre el problema del consumo de vinos de calidad



resultó ser sumamente crítica. Afirmaba que la mayoría de los consumidores de vino estadounidenses compraban productos únicamente en base al sabor o a lo que estaba escrito en la etiqueta, sin detenerse a examinar la calidad real de dicho producto. Durante ese mismo año, Straub concedió al “Washington Herald” una larga y detallada entrevista en la cual hablaba del delicado tema de los Whiskys estadounidenses y de los llamados “rectifiers” (rectificadores), denominados también “blenders” (mezcladores) o “compounders” (preparadores). Estos últimos, puesto que tenían una licencia que autorizaba la mezcla de destilados de vario tipo y el embotellamiento final, eran respon-

sables, según lo afirmado por Straub, de la producción de aproximadamente 100 millones de galones de Whisky adulterado al año, perjudicando así la reputación del Whisky estadounidense. En el artículo se indicaban incluso detalles técnicos que Straub había aprendido en Kentucky como por ejemplo la duración de la fermentación del “mash”.

La influencia que el vino y el Whisky tuvieron en la carrera de Straub se pone de manifiesto en la publicación de su libro “Straub’s Manual of Mixed Drinks” en 1913. Además de la sección final totalmente dedicada a la descripción de los varios tipos de vino como Porto, Sherry, Madeira, Champagne y otros, Straub inclu-

77306	Erhart, Edward	brother	W	M	Feb.	1874	26	S				Indiana	Pen
98352	Straub, Jacob	head	W	M	Nov.	1865	34	M	10			Switzerland	Sw
	— Louise	Wife	W	F	Feb.	1869	31	M	10	4	4	Switzerland	Sw
	— Julia	daughter	W	F	Apr.	1891	8	S				Kentucky	Sw
	— Elsie	daughter	W	F	Apr.	1892	7	S				Kentucky	Sw
	— Christina	daughter	W	F	Dec.	1895	4	S				Kentucky	Sw
	— Emma	daughter	W	F	Sept.	1898	1	S				Kentucky	Sw

28	Straub, Jacques	Head	R	M	W	54	M
	—, Marie	Wife		F	W	50	M
	—, Julia	Daughter		F	W	27	S
	—, Emma	Daughter		F	W	21	S
	—, Marie	Daughter		F	W	12	S
9 29	—, Robert	Head	R	M	W	49	M

yó más de 60 recetas de bebidas a base de Whisky, en particular de centeno. El manual de Straub tiene una importancia fundamental por la variedad de recetas de cocteles que contiene, más de 700, y por la fecha de publicación, 1913, puesto que es uno de los manuales estadounidenses más completos de los años inmediatamente anteriores al Prohibicionismo. Straub incluyó recetas de cocteles que luego fueron consagrados como clásicos y aún hoy en día se proponen o de todos modos permanecen en la memoria colectiva: Alaska, Adonis, Bamboo, Bronx, Daiguiri (probablemente transcrito erróneamente) y muchos otros.

Es muy probable que Straub hubiese desarrollado cierta cultura de los cocteles durante su experiencia en el Pendenis y luego en el Blackstone y que por lo tanto se haya limitado a incluir todas las recetas que conocía, entre las cuales se encontraban incluso 4 variantes del cóctel Blackstone, todas elaboradas en base a la combinación de Gin y Vermut, como si fueran toques novedosos de un cóctel Martini. Precisamente por lo que



atañe al cóctel Martini, Straub diferenciaba el Martini seco, compuesto por Gin y Vermut seco, respecto al cóctel Martini, para el cual se indicaba específicamente el Vermut Martini & Rossi, combinado con Orange Bitter y Gin.

Durante su carrera, Straub conoció a

DOCUMENTOS
DESDE ARRIBA:
1900, U.S.
FEDERAL
CENSUS; 1920
UNITED STATES
FEDERAL
CENSUS;
OAKLAND
TRIBUNE, 1913.

DRINKS

By Jacques Straub

Formerly wine steward of The Blackstone, Chicago, and The Pendennis Club, Louisville.

Copyright 1914 by Jacques Straub

This book contains about seven hundred accurate directions for mixing various kinds of popular and fancy drinks served in the best hotels, clubs, buffets, bars and homes of the civilized world.

The introductory chapter on Wines tells of their medicinal value; when and how to serve them; the kinds and styles of glasses to use, and other information of importance to users of wines and liquors.

Published by
MARIE L. STRAUB

BLACKSTONE COCKTAIL

$\frac{1}{4}$ Jigger Italian Vermouth.
 $\frac{1}{4}$ Jigger French Vermouth.
 $\frac{1}{2}$ Jigger Dry Gin.
1 Piece Orange Peel.
Shake.

BLACKSTONE NO. 1

$\frac{1}{4}$ Jigger Italian Vermouth.
 $\frac{3}{4}$ Jigger Booth's Old Tom Gin.
Shake.
Squeeze Lemon Peel on top.

BLACKSTONE NO. 2

(Special Blackstone.)

$\frac{1}{3}$ Jigger French Vermouth.
 $\frac{2}{3}$ Jigger Dry Gin.
Serve with Orange Peel on top.

Oscar Tschirky, maître del famoso Waldorf Astoria de Nueva York, con el cual forjó una amistad que duró por mucho tiempo, incluso porque ambos eran suizos y venían de la misma ciudad del cantón de Berna. El vínculo con el prestigioso hotel de Nueva York se reflejaba en las tres recetas dedicadas a éste y que Straub incluyó en su manual: Waldorf Cocktail, Waldorf Special y Waldorf Queen, además del cóctel Astoria, muy similar a un cóctel Martini.

Straub se preocupó incluso de definir las varias categorías de bebidas, es decir Ponches, añadiendo también ocho recetas no alcohólicas, Sours, Slings, Smash y Toddies.

Como muchos, Straub se vio perjudicado gravemente debido al Prohibicionismo. El 23 de febrero de 1915 se registró la patente núm. US1129613(1), relativa a un juego de béisbol creado específicamente para ser utilizado en el interior de un Parlor, la sala donde las personas se reunían con sus invitados en el hogar. Aunque no haya fotografías de esta creación de Straub, es plausible pensar que éste fuera un antepasado de los más modernos juegos de mesa, sin embargo, no se sabe cuánto éxito Straub haya obtenido con esta invención.

A causa del Prohibicionismo, Straub fue destituido de su cargo en el Blackstone Hotel durante los primeros meses de 1919. Cuando tenía poco más de 50 años y estaba desempleado, Straub, cuya salud se deterioraba gradualmente, falleció el 10 de octubre de 1920.

Aún hoy en día el "Straub's Manual of Mixed Drinks" se considera uno de los recetarios de cocteles más completos del pre-Prohibicionismo estadounidense.

Luca Rapetti

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Rosso
Del Professore*

NEGRONI

- 4 cl Vermouth Rosso Del Professore,
- 2 cl Bitter Del Professore,
- 2 cl Gin Monsieur,
- ice-cold soda at taste.

*Serve in an Old Fashioned glass filled
with ice, mix and garnish with lemon
and orange zest.*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



SCOTCH DE TORRENTE

En la isla de Islay, rodeados de un panorama impresionante, un Whisky suave, poca turba y agua de manantial

DE FABIO BACCHI



“**D**esembocadura del río”, es el significado del término gaélico Bunnahabhain, una destilería que representa una joya de Islay situada en la parte nororiental de la isla. El nombre deriva de su posición en la desembocadura del torrente Margadale.

Bunnahabhain nació en 1883 pero su origen puede remontarse a cuatro años antes cuando William Robertson y Baxter Blending House de Glasgow se unieron a

los hermanos William y James Greenlees para fundar la Islay Distillery Company. En el lugar donde hoy se encuentra la destilería anteriormente había una amplia playa. En esa época representó una inversión muy importante, alrededor de 10.000,00 gbp. Sin embargo, el proyecto implicó incluso la construcción de una carretera de aproximadamente 1,5 Km. de longitud que se conectaba con la carretera principal, indispensable para un sitio todavía difícil de alcanzar, de un muelle

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

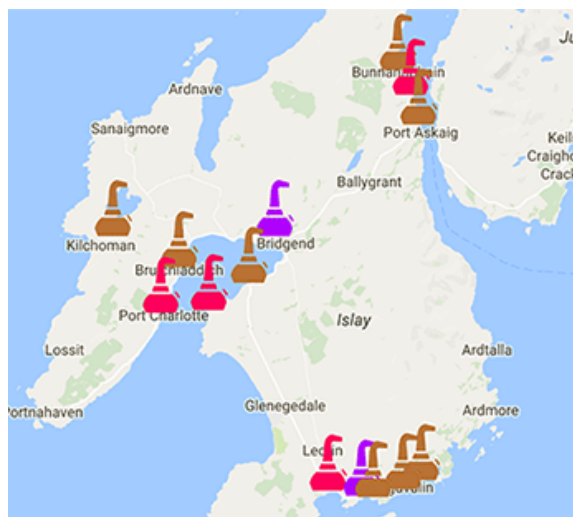
*Vermouth Chinato
Del Professore*

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



de atraque para las embarcaciones, de residencias para los obreros y de una pequeña escuela.

El primer bote que transportó el material necesario para la construcción de Bunnahabhain se llamaba precisamente Islay. Aún hoy en día, la destilería se encuentra al final de esa calle. La típica piedra gris utilizada para los edificios de la destilería se extrajo de las canteras que se encuentran en el pueblo de Bunnahabhain que se desarrolló alrededor de la destilería. Desde Bunnahabhain se goza de un panorama impresionante, al este los Paps of Jura, al norte las Hébridas, frente al mar domina el Sound of Islay, el

canal marino que separa las islas de Islay y Jura. La localidad fue seleccionada porque era fácil de alcanzar incluso por mar.

Enseguida los negocios resultaron fructíferos para Bunnahabhain, ya el primer año contaba con un beneficio de 10.000 gbp. El periodo inmediatamente posterior a la Primera Guerra Mundial y la gran recesión de 1929 con sus trágicas consecuencias económicas pusieron a prueba la destilería que se vio forzada a cerrar. Sin embargo, el espíritu tenaz de los isleños permitió superar incluso esa primera grave crisis. Tan sólo siete años después, Bunnahabhain desempeñaba nuevamente su actividad. Al reabrir, el Whisky fue uti-

ISLAY
EN LAS
FOTOGRAFÍAS EN
LA PARTE
SUPERIOR EL
MAPA DE LAS
DESTILERÍAS DE
ISLAY Y LA
CARRETERA
CONSTRUIDA
PARA LLEGAR A
LA DESTILERÍA
BUNNAHABHAIN.
AQUÍ ARRIBA EL
EMBARCADERO
DE LA
DESTILERÍA Y
UNA VISTA
DESDE ARRIBA.



PRODUCCIÓN

AQUÍ ARRIBA LAS BARRICAS. EN LA FOTOGRAFÍA EN LA PARTE SUPERIOR, LA CUBA DE FERMENTACIÓN (WASHBACK) Y A LA DERECHA LOS ALAMBIQUES.

lizado por la Highland Distillers Co. Ltd. como base para su blended Whisky conocido como Black Bottle.

A lo largo del tiempo, Islay no ha cambiado mucho, pero en 1960 en la isla ocurrió un cambio de los que suscitan interés periodístico. Fue construida una nueva carretera, moderna, mucho más cómoda y con un flujo de tráfico más fluido que la anterior, la cual era poco más de un sendero. Hasta ese momento, las difi-

cultades de los transportes se habían superado gracias a los barcos que surcaban el Canal de Islay. Esta nueva carretera permitía acelerar la llegada del suministro y aumentar la producción a raíz de una fuerte demanda que en 1963 implicó la necesidad de instalar una segunda pareja de alambiques.

La destilería se volvió a cerrar entre 1982 y 1984 y en 1999 la propiedad pasó al grupo Edrington que, sin embargo,

Bunnahabhain™

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



gestionaba la producción sólo durante algunas semanas cada año con el objetivo de suministrar Whisky para los "blended" Famous Grouse y Cutty Sark.

1993 es recordado como un momento histórico de Bunnahabhain. Fue el año en el que atracó el último barco. Después de más de un siglo la carretera se consideraba la vía más adecuada para recibir ingredientes y suministros.

Hasta la década de 1960, la producción estaba destinada a los blended, algunos años después apareció el primer Single Malt. Como ocurría por lo general en Islay, todos los Whiskys eran turbosos, pero a principios de la década de 1970 se produjo incluso una malta no turbosa, en 1979 la 12yo que tuvo un gran éxito. En 2003 la propiedad pasó a Burn Stewart Distillers que proporcionó un nuevo impul-



PRODUCCIÓN

AQUÍ ARRIBA
LA CUBA DE
MACERACIÓN
(MASH TUN).
MÁS ARRIBA
SPIRIT SAFE. A
LA IZQUIERDA
LOS
DEPÓSITOS.



SABOR

KIRSTIE MCCALLUM, MEZCLADORA SUPERIOR DE BUNNAHABHAIN.



so a la destilería lanzando las versiones de 18 y 25 años las cuales acompañaron la de 12 años sumamente popular entonces, al igual que ahora.

A partir de 2010 los Whiskys de Bunnahabhain volvieron a ser no filtrados en frío, con color natural y 46,3% ABV. Prácticamente los Whiskys de su pasado.

En 2014 Burn Stewart se fusionó con Distell. Las nuevas inversiones fueron realizadas para la reelaboración del em-

balaje, dos nuevos productos, Stiùireadair y Toiteach A Dhà y el nuevo centro de visitantes.

Los Whiskys producidos en Bunnahabhain son diferentes de los producidos en Islay. Son más suaves, no tienen la elevada cantidad de turba típica de la isla. Esto gracias al uso de cebada malteada casi para nada turbosa, 3p.p.m. Utilizan dos tipos de cebada, en base a si el Whisky es turboso o no, en ambos casos trans-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



*Gin à la Madame
Del Professore*

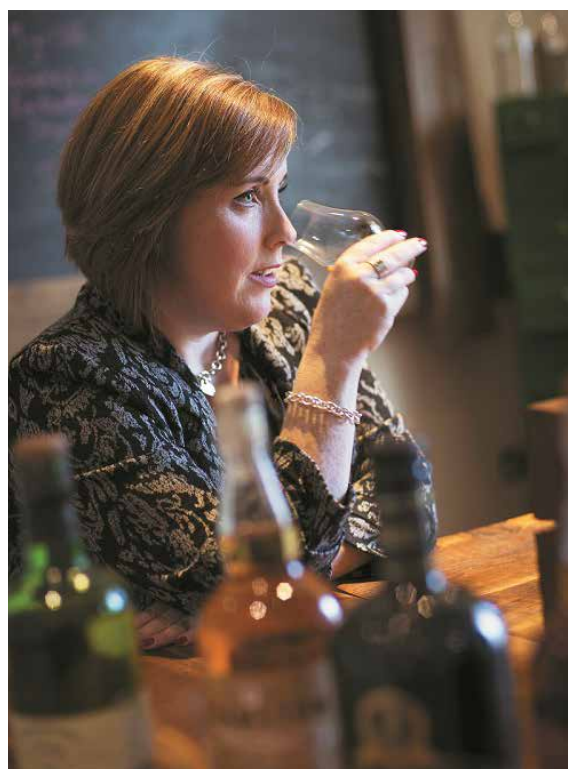
GIN MULE À LA MADAME

- 5 cl Gin à la Madame,
- 2 cl fresh lime juice,
- 1 cl sugar syrup,
- 15 cl ginger beer.

Shake all the ingredients together apart
from the ginger beer.

Pour into an ice-filled glass, add the ginger
beer, and garnish with fresh mint leaves
and a wedge of lime.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



formada en “grist” (harina gruesa) en el molino Porteus Mill, antes de trasladarse a la cuba de maceración (mash tun) y mezclarse con agua de manantial calentada, la cual llega del río Margadale a través de tubos que la conducen directamente a la destilería, no quedando afectada por la abundancia de turba del subsuelo. Esta agua pura contribuye al carácter suave distintivo de Bunnahabhain. Hoy en día están trabajando para alcanzar el límite de 2.500.000l. para restablecer las existencias que se habían reducido.

En la bodega reposan 20.700 barricas, muchas ex vino tinto, ex Sherry, ex Bourbon. La gran cuba de maceración (mash tun) de cobre y acero es una de las más grandes de Escocia, tarda 12 horas en alimentar con el mosto seis cubas de fermentación (washbacks) de pino de

Oregón. La fermentación dura aproximadamente 100 horas.

Visite Islay, visite Bunnahabhain. Aloje en uno de los viejos chalés adyacentes a la destilería. De lo contrario, póngase cómodo en su hogar o en un buen bar y saboree un dram de Bunnahabhain. En esa copa oírás el dulce sonido de las olas y la subida de la marea en la playa de cantos rodados. Si escuchará atentamente oírás también el ruido de la hierba que baila en la brisa de la noche. Oírás la magia de Islay, vivirá un momento encantador.

Fabio Bacchi

12 YEAR OLD

46,3% ABV

El Whisky de 12 años representó el principio de la historia de Bunnahabhain. Un equilibrio encantador de fruta dulce, nueces, vainilla y una delicada influencia costera, complejidad y sabor, suave y fresco. Representa el nivel inicial de la destilería.



2003 AMONTILLADO CASK FINISH

57,4% ABV

El acabado se realiza durante dos años en raras barricas de Sherry Amontillado de la región española de Montilla. El vino seco fortificado ha impregnado la madera de sabores únicos que se combinan perfectamente con el Whisky. Esta edición limitada de Amontillado Cask Finish fue introducida el 20 de febrero de 2003 en barricas que se vuelven a llenar. Luego se trasladó a barricas ex Sherry Amontillado el 26 de febrero de 2016 donde transcurrió otros dos años. Como resultado se obtuvieron 1.710 botellas de single malt rico de roble, con notas de chocolate amargo y caramelo, fruta seca, café.



2018 FEIS ISLE MÒINE OLOROSO

59.5% ABV

Esta versión limitada de 1.881 botellas, creada especialmente para Fèis Ìle 2018, combina la turba ahumada con el dulce Sherry Oloroso para crear un single malt característico. Mòine es precisamente lo que se espera de una malta de Islay que ha reposado en barricas de Sherry de Oloroso durante 11 años. Mòine equilibra delicadamente la fruta seca con caramelo cremoso, avellanas y humo de madera.





2008 MÒINE BORDEAUX RED WINE CASK MATURED 58,1% ABV

Con un maravilloso color oro rojo intenso, un delicioso equilibrio entre uva dulce, toffee, café expreso y un cálido humo picante, Mòine Bordeaux Red Wine Cask Matured Edition 2008, embotellado en 2018, es un Bunnahabhain rico y realmente especial.



1997 PALO CORTADO CASK FINISH 54,9% ABV

Después de pasar 19 años suavizándose lentamente en la orilla del mar en las tradicionales barricas de roble, el acabado de este delicioso Bunnahabhain se efectuó transcurriendo casi otros dos años en raras barricas de Sherry Palo Cortado. El resultado es atractivo, lleno de bayas, nata y una sorprendente nota de nuez moscada. Fue destilado en 1997, 20 yo, sólo 1.644 botellas.



TOITEACH A DHÀ 46,3% ABV

Con un toque de humo, influenciado por el Sherry, este embotellamiento especial ofrece a los expertos la oportunidad de probar algo realmente único y fascinante. El nombre significa "Smoky Two" (ahumado dos) en gaélico escocés, Toiteach A Dhà (pronunciado Toch-ach ah-ghaa) es un Whisky dulce y suave Single Malt de sabor fuerte. La mezcladora superior Kirstie McCallum seleccionó una combinación de ex barricas de Bourbon y Sherry.

MÒINE BRANDY

55,35% ABV

Esta versión presenta uva y fruta seca. Carácter de avellanas, dulce y ahumado. Después del primer paso, el acabado se realiza transcurriendo tres años en barricas ex Brandy y se define con el añejamiento en los depósitos costeros de la destilería.



25 YEAR OLD

46,3% ABV

Añejado magníficamente. Especiado, roble, suave y dulce, Sherry, caramelo, bayas y crema se equilibran con nueces tostadas para crear un Single Malt delicado pero complejo. Con una fuerte influencia del Sherry representa el ejemplo perfecto del excelente añejamiento del Bunnahabhain. La extensión de la compleja gama de aromas procedentes de las capas dulces de roble y sabores de avellana se alcanza con pocos años más en la barrica.



STIÙREADAIR

46,3% ABV

Stiùireadair (pronunciado “stew-rahdur” significa “timonel” en gaélico). Esta malta Sherried, con un matiz salobre y costero, se distingue por la nota de avellanas. Para crear el Stiùireadair se seleccionaron barricas de Sherry que habían sido llenadas una y dos veces con espíritus de varias edades y posiciones en el depósito. 12yo.



ANTIGUOS SABORES SUMAMENTE ACTUALES

La aventura de una
de las primeras destilerías
del sur de Italia. Entre diversas
vicisitudes, tradición e innovación

DE VITTORIO BRAMBILLA

Ésta es la historia de una pequeña destilería con un prestigioso pasado, que luego cayó en el olvido y hoy ha vuelto al escenario italiano con gran éxito. Aproximadamente en el año 1880, en la encantadora isla de Ischia, los miembros de la familia Russo decidieron dedicarse a la producción artesanal de destilados y licores con una pequeña instalación. Así se originó el primer núcleo de la Antica Distilleria Russo.

Dos décadas después, se realizó el primero de una serie de traslados, que de todos modos nunca afectaron el fuerte anclaje en Campania. Veinte años después, el laboratorio fue trasladado por un breve periodo a Pomigliano d'Arco (Nápoles), antes de que Antonio, bisabuelo de los actuales titulares de la empresa, trasladara la

actividad a Nocera Superiore donde surgió, en el barrio Materdomini, una de las primeras destilerías del sur de Italia, la joya de la corona tanto por la dimensión como por la tecnología, dedicada esencialmente a la producción de alcohol.

El salto cualitativo, a nivel industrial, fue llevado a cabo por Vincenzo Russo, hijo del fundador Antonio, en 1936. Entre los emprendedores del sector, Vincenzo Russo poseía una licenciatura en química industrial por la Universidad de Nápoles, hecho inusual en aquel tiempo entre los especialistas. Vincenzo constituyó una nueva sociedad y dio un impulso modernizador a la empresa.

El comienzo de la segunda guerra mundial ralentizó considerablemente la producción, la cual volvió a adquirir un buen ritmo





en 1943 con la producción de licores típicos locales. Sin embargo, la ralentización de la actividad no detuvo el espíritu empresarial de la familia Russo. En el terreno situado en la parte trasera de la casa de la familia se encontraba el laboratorio. En su interior fue creado un bar con la destilería





HISTORIA

EN LA FOTOGRAFÍA EN LA PARTE SUPERIOR, EL PRIMERO A LA IZQUIERDA ES VINCENZO RUSSO DURANTE UNA REUNIÓN DE EMPRESARIOS DE LA REGIÓN CAMPANIA.

anexa, no precisamente legal, para seguir destilando y atender a los clientes, los cuales eran en una gran parte militares de las fuerzas aliadas y tropas eslavas. Enseguida después de la guerra ese laboratorio/destilería ilegal se cerró y se utilizó como depósito para los orujos de uva.

Entre los productos históricos de la Destilería Russo recordamos un licor de anís particular que tuvo mucho éxito. Este Anís se producía añadiendo manzana Annurca y cítricos. Su sabor se caracterizaba por una nota fresca y terrosa derivada de la típica manzana de Campania, que tradicionalmente se cultiva en suelo.

Otro producto histórico de la Destilería Russo era un Vermut producido con vino de un viñedo autóctono de Campania: la Moscatella de Val Calore. Inspirado por una antigua tradición campesina en homenaje a la madre de Vincenzo, que solía gustar diariamente una copa de vino especiado a



la cual añadía una gota de aceite.

En 2007 la empresa enfrentó una profunda renovación e inauguró un nuevo



centro de investigación, producción y destilación en Mercato S. Severino (Salerno). El líder de la empresa era Guglielmo Russo (3ª generación), hijo de Vincenzo, que siguió la tradición y la pasión de la familia. En 2008 se fundó una nueva marca, Campania Acquaviti, una empresa conjunta

entre las familias Russo y Castagner, de la homónima destilería véneta dirigida por el experto enólogo y destilador Roberto, con el objetivo de activar un nuevo modo de destilar y promover la imagen de la Grappa. En 2010 comenzó otra importante colaboración con Piero Mastroberardino, para el

LA EMPRESA

EN LA PARTE
SUPERIOR LA
DESTILERÍA
ACTUAL EN S.
SEVERINO.
AQUÍ ARRIBA
EL
DEPARTAMENTO
BARRICAS Y
LOS
ALAMBIQUES.



uso de los orujos de uva autóctonos de Campania en la creación de Grappas como “Radici” y “Novaserra”.

En la nueva estructura productiva se encuentra un centro de visitantes con tienda, bar y sala para la formación. En los 5.000 m² de superficie se desarrollan el departamento dedicado a la elaboración de licores, los laboratorios de investigación, desarrollo y calidad, tres líneas de embotellamiento automáticas (para una capacidad productiva diaria de 10.000 botellas) y una destilería moderna dotada de instalaciones de método continuo y discontinuo de cobre, un alambique artesanal de 500 l. para destilar al vacío y la sala de barricas donde reposan los productos más preciados de la empresa. Para garantizar estándares sumamente elevados existe incluso una colaboración con la Universidad de Salerno (química y botánica), que deriva de la Escuela Médica Salernitana, activa desde la Edad Media hasta el año 1811 y que tanto contribuyó al estudio de los licores y de la destilación.

Entre los productos tradicionales de la Destilería Russo se encuentran el Limoncello obtenido del limón Sfusato de Amalfi



IGP Foglioli, un licor obtenido de la elaboración únicamente de las hojas de limón de Procida, el clásico Nucillo, amargos y una serie de Grappas. Entre éstas se encuentra la “15 Uomini”, una Grappa añejada durante 15 meses en barricas ex Ron obtenida de una combinación de orujos de uva autóctonos, y otros monovarietales. El nombre “15 Uomini” (15 hombres) deriva del texto citado en la novela de piratas “La Isla del Tesoro”.

En 2015 Vincenzo Russo (4ª generación), comenzó a conducir la empresa, si bien bajo la atenta mirada del padre Guglielmo. Vincenzo decidió desde el principio dividir la destilería en dos sectores, “Tradición” e “Innovación”. El primer caso se centra en licores tradicionales con materias primas autóctonas. El proyecto “Innovación” es más revolucionario y nace de la colaboración de Vincenzo Russo con el bartender Flavio Esposito. En 2017 fundan “Bespoke Distillery”, una marca que se ocupa de nuevos licores, dedicada al mundo de la coctelería, a tendencias y a productos novedosos. Uno de estos es “Aqva di Gin”, una colección inspirada en el mundo de los perfumes y en la pirámi-



de olfativa utilizada para percibir las sensaciones suscitadas por cada fragancia. “Aqva di Gin” se plasma en 5 versiones, tres de las cuales ya están disponibles: de Cítricos, Floral, Especiada. Todas con 40% ABV, las “Aqva di Gin” tienen cuerpos aromáticos muy refinados en los cuales destacan muchos botánicos como bergamota, mandarina, limón Sfusato de Amalfi, hojas de cítricos, lavanda, capullos de rosas, galanga, cardamomo. Sumamente adecuados en mezcla, permiten proporcionar nuevas caracterizaciones a la misma bebida y diferentes experiencias olfativas. Las otras versiones “Aqva di Gin” que es-

PRODUCTOS
EN LA PARTE
SUPERIOR LA
SERIE “AQVA DI
GIN”. AQUÍ
ARRIBA LA
SALA DE
EXPOSICIONES
DE LA
DESTILERÍA. EN
LA PÁGINA
ANTERIOR EL
BARTENDER
FLAVIO
ESPOSITO.

RECETAS DE FLAVIO ESPOSITO

MIO CARO

INGREDIENTES

- 10ml Mezcal
- 30ml Vermut Sospeso, “Receta con café”
- 10ml Sangre Morlacco Luxardo
- 30ml Bitter Macchia

Técnica: stir & strain. Copa: tumbler bajo. Acompañamiento: oblea de café

TORERO

INGREDIENTES

- 20ml Scotch Whisky
- 30ml Vermut Sospeso
- 20ml Strega
- 20ml Zumo de naranja

Técnica: stir & strain. Copa: tumbler bajo. Decoración: cereza con café

PROFUMO PUNCH

INGREDIENTES

- 45ml Aqva di Gin preferida (Floral/de Cítricos/Especiada)
- 15ml Sherry Fino “Tio Pepe”
- 30ml jarabe de miel, lima y galanga hm
- Complete con Ginger Ale hasta llenar

Técnica: shake & strain. Copa: highball o taza. Decoración: flores comestibles / cáscara de lima / galanga deshidratada, en base a la Aqva di Gin utilizada.

AQVA DI GIN & TONIC

INGREDIENTES

- 60ml Aqva di Gin preferida (Floral/de Cítricos/Especiada)
- Agua tónica

Técnica: build. Copa: tumbler. Decoración: flores comestibles / cáscara de lima / galanga deshidratada en base a la Aqva di Gin utilizada.



tán por lanzarse son Frutada y Marina.

Otro proyecto Bespoke Distillery une la tradición del Vermut piemontés con el rito del café napolitano. Esta unión originó el Vermut Sospeso, el primer Vermut de Café. Entre los botánicos de este Vermut se encuentran artemisia pontica, naranja dulce, chiretta, ruibarbo, madera de sándalo, cuasia, vainilla y por supuesto café, 18% ABV. Vermut Sospeso es un producto clásico y contemporáneo en el cual el sabor de fruta seca se percibe en el paladar con un ritmo fluctuante de acidez que deja lugar a destellos de dulzura.

En 2020 la Destilería Russo lanzará al mercado un Brandy que reposa desde hace 50 años en sus bodegas. Para los que desearan profundizar la historia de la destilería y de las vicisitudes de la familia Russo hay un libro “Il testamento del nonno” escrito por Anna Russo, hermana de Vincenzo.

Vittorio Brambilla

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.



UN AMARGO PARA EXPOSICIONES

El tónico checo tiene más de 200 años de historia. Se volvió famoso en 1900 y sumamente popular después de la Primera Guerra Mundial

DE LUCA RAPETTI

A mediados del siglo XIV el emperador Carlos IV supo de la existencia de una localidad en la actual República Checa donde se llevaba a cabo una actividad termal intensa. El emperador se hizo construir un asentamiento urbano, con el objetivo de

aprovechar los beneficios naturales aportados por la calidad del agua que brotaba de ahí. De esta manera se fundó la pequeña ciudad de Karlovy Vary denominada así en homenaje a su emperador y cuyo auténtico desarrollo se produjo tan sólo a partir del siglo XVI.



Karlovy Vary, llamada también Carlsbad en alemán, tuvo una serie de experiencias históricas que influyeron negativamente en su popularidad y redujeron el flujo de turistas para tratamientos termales. Sin embargo, el siglo XIX y el espíritu de la revolución condujeron a la creación de una línea de ferrocarril que, junto con los grandes éxitos en el tratamiento de la diabetes, aseguraron a la ciudad una cantidad de visitantes considerable. Figuras públicas como Gogol, Lizst, Freud, Barrande, Fontane, Dvořák, Marx, Brahms y muchas otras que visitaban esa localidad contribuyeron de manera significativa a aumentar su reputación.

El 17 de septiembre de 1769 en Karlovy Vary nació Josef Vitus Becher, hijo del empresario Johann Wenceslas Becher (1729–1784) y sobrino del especialista en tratamientos termales David Becher (1725–1792). Inicialmente, Josef asistió a la escuela primaria en Doupov y luego al Piarist College en Ostrov.

Después de trabajar junto con su madre en la actividad comercial de la familia, es decir la tienda “Dům U Tůr skůivanů”, que se traduce literalmente “Casa de las



BECHEROVKA

A LA IZQUIERDA JOSEF VITUS BECHER. EN LA PÁGINA DE AL LADO UNA FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE KARLOVY VARY.

Tres Alondras”, Josef adquirió experiencia en la empresa Vaclav Biedermann et Co., especializada en el comercio de especias, alimentos y otros productos de primera necesidad.

En 1794, a los 25 años, Becher volvió a trabajar en la tienda de la familia y logró alquilar una pequeña destilería local, donde comenzó sus experimentos para crear licores e infusiones, además de producir destilado de vino.

Como mencionado anteriormente, la fama de Karlovy Vary como destino turístico termal creció sobre todo a partir del siglo XIX y precisamente en 1805 el Príncipe Maximilian Friedrich von Plettenberg acu-



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com



INVENCIONES
A LA IZQUIERDA
1866, THE
ORIGINAL
KARLSBADER
BECHERSBITTER.
AQUÍ ARRIBA
UN DIBUJO DE
LA BOTELLA.

dió a Karlovy Vary para curar una enfermedad de la que padecía. Lo acompañó su médico personal, el doctor Christian Frobrig que venía de Inglaterra. El Príncipe y Frobrig alojaron en la farmacia de Becher y así Josef y Frobrig comenzaron a compartir puntos de vista e informaciones sobre las preparaciones a base de hierbas. Los frecuentes encuentros favorecieron una amistad mutua, que se concluyó cuando el príncipe y Frobrig dejaron la ciudad. Al irse, el médico inglés le regaló a Becher una receta que había elaborado para un remedio gástrico. Becher se concentró totalmente en la fórmula, trabajó en ésta durante dos años, perfeccionó las dosis de los ingredientes, el contenido alcohólico y muchos otros parámetros, hasta elaborar

su receta final. Como muestra de gratitud, Becher decidió llamarla “Carlsbader English Bitter”, luego fue cambiada por “Original Karlsbader Becherbitter”.

Inicialmente, el producto fue comercializado en forma de remedio gástrico tónico-amargo que se dosificaba en gotas y se vendía solamente en la ciudad. En poco tiempo, el éxito del remedio hizo que fuera solicitado no sólo en los demás centros urbanos del reino sino también más allá de las fronteras. Becher, que se había casado dos veces y había tenido dieciséis hijos, confió la gestión de su empresa al hijo Johann (Jan) Nepomuk Becher (1813-1895) en 1838. Jan decidió embotellar el producto en botellas de medio litro y luego en las que tenían la típica forma aplasta-



BECHEROVKA

A LA DERECHA
GUSTAV
BECHER Y,
ARRIBA, LAS
TAZAS
REALIZADAS
POR ÉL.



da, que fueron ideadas por el cuñado de Jan, Karel Laube, en 1866.

A partir de 1840, la producción del licor fue trasladada a Villa Philadelphia, cerca de la tienda de la familia Becher, la cual más adelante durante ese mismo año fue cerrada definitivamente. En 1867 Jan también fue el artífice de la construcción de una nueva fábrica en Steinberk, hoy conocida como Becherplatz, en la cual se instalaron maquinaria y equipos modernos, más adecuados para una producción a gran escala.

Gracias al desarrollo del transporte por ferrocarril en Karlovy Vary en 1870, cerca de la fábrica de Steinberk, la exporta-



ción de Becherbitter se extendió incluso a Alemania y Francia, obteniendo un gran éxito. Sólo un año después, en 1871, el hijo Gustav Becher (1840-1921) asumió la gestión de la empresa y la condujo durante casi tres décadas, desarrollando también las típicas tazas de porcelana blanca para servir el licor.

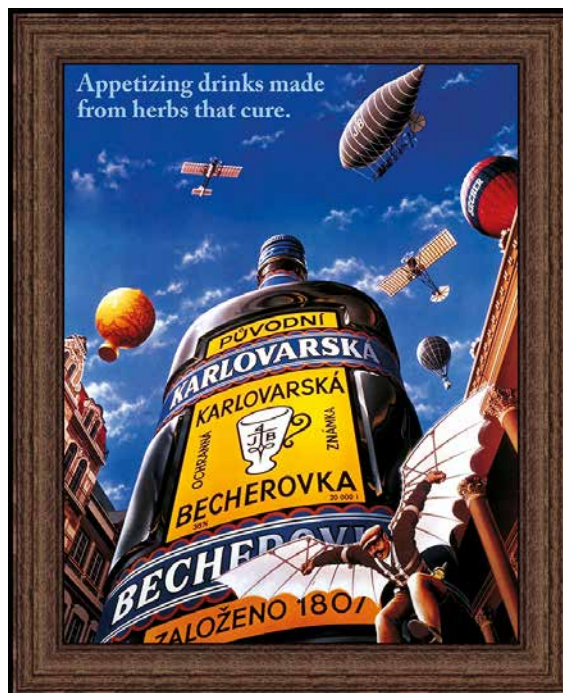
A lo largo de sus doscientos años de historia, Becherovka ha obtenido numerosos reconocimientos internacionales, pero probablemente el más importante fue el que se le otorgó en la Exposición Universal de París de 1900.

En 1904, la empresa Becher se convirtió en el suministrador de la corte imperial y se enviaron 50 litros de Becherbitter al mes a la villa vienesa de los reales. Iniciaron también los primeros intentos de falsificación del típico amargo checo, y precisamente en 1904 la familia Becher emprendió por primera vez acciones legales contra un intento de plagio. Fue sólo el primero de muchos otros intentos de copia que se realizaron después. En 1910 los hermanos Rudolph y Michael tomaron el control de la Becher, centrándose en las



exportaciones y el diseño de las botellas de viaje.

Becherovka se volvió famoso en todo el mundo durante la Primera Guerra Mundial, cuando fue enviado a los soldados en el frente de batalla, y así llegó incluso a Turquía y Egipto. En 1922, las denominaciones “Becherovka” y “Becher Bitter” se registraron oficialmente como marcas. Finalmente, en 1938, Becherovka, que gradualmente fue vendido con



DISEÑO
A LA IZQUIERDA
EL PROTOTIPO
DE LA BOTELLA
DEL BITTER.
AQUÍ ARRIBA
UNA
PUBLICIDAD DE
1904 Y, ABAJO,
UNA DE 1938.
A LA IZQUIERDA
HEDDA EMILIE
BECHER.

varios nombres como “English Bitter”, “Karlsbader Bitter”, “Karlsbader Becher-bitter” etc., llegó a Inglaterra, tierra natal de uno de sus dos creadores: el doctor Christian Frobrig. Esta espera, que duró 133 años, terminó gracias a la obra de



Lord Walter Runciman, que representó Inglaterra y Alemania en las negociaciones con la Alemania nazi sobre la cuestión de los alemanes-bohemios.

El último miembro de la familia Becher y la única mujer en conocer los secretos de Becherovka fue Hedda Becher (1914-2007). La empresa asumió la gestión de la sociedad en 1941, pero fue suspendida debido a la Segunda Guerra Mundial y fue necesario emitir una nueva receta para entregarla al gobierno estatal. Durante el periodo de la Checoslovaquia socialista, cuando la empresa fue nacionalizada, Becherovka se convirtió en uno de los artículos de exportación de mayor éxito. Hedda Becher comenzó a producir el mismo licor en Alemania Occidental y después de 1972 vendió la empresa a Underberg, con la cual la Karlovy Vary Becherovka compartió el mercado de Europa occidental.

En 1973, a raíz del continuo éxito y expansión de Becherovka a escala internacional, se construyó un depósito nuevo y más grande en la pequeña ciudad de Karlovarske Bohatice. Entre 1997 y 2001 el proceso de privatización eliminó el con-

trol estatal de Becherovka que había durado 57 años. Actualmente, Becherovka todavía mantiene sumamente fuertes sus raíces y su característico perfil aromático, formado por una combinación de hierbas, especias, raíces y otros ingredientes secretos, cuya receta es conocida sólo por dos empleados de la empresa, el director de producción y el director de desarrollo y estrategia de mercado.

También el agua, que hoy en día sigue siendo famosa por el elevado contenido de minerales y las propiedades beneficiosas, juega un importante papel en el resultado final de Becherovka. A la mezcla global se añade luego azúcar y se embotella con un grado alcohólico final de 38°.

Transcurridos ya más de 200 años desde cuando Josef Becher fue el primero en elaborar la receta de su Carlsbader English Bitter, hoy Becherovka representa un signo importante de la tradición licorera de la República Checa, en la “ciudad de las 12 fuentes”, donde Becherovka se considera desde siempre la “13ª fuente” de Karlovy Vary.

Luca Rapetti

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE
Mío!



Producto original de Panamá.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY



@rummalecon





FIG OF HEART de Paolo D'Amore **Beat Spirits & Kitchen – Policoro (MT)**

INGREDIENTES

- 40ml Spiced Rum de higo
- 20ml Becherovka
- 15ml cordial de combava
- 10ml solución cítrica
- gotas de goma arábica
- dos chorros Bob's Winter Bitter

Técnica: shake & strain. Copa: Nick & Nora. Decoración: chispas de higo.



THE EXPEDITION de Michele Mariotti **Mo Bar – Mandarin Oriental – Singapur**

INGREDIENTES

- 35ml Becherovka
- 25ml Cocchi Americano
- 40ml café verde fermentado
- 30ml zumo de lima
- 15ml azúcar

Técnica: shaker. Copa: OF, servido con hielo. Decoración: hoja de combava



SEX ON THE BEACH-ER de Giuseppe Capotosto **Loud Bar – Terracina (LT)**

INGREDIENTES

- 30ml Vodka Decision
- 30ml Becherovka
- 20ml zumo de lima
- 20ml Elisir Bigorade Bordiga 1888
- 2 chorros Lemon Bitter The Bitter Truth
- Complete con Sodarosa J Gasco

Técnica: shake. Copa: tumbler alto. Decoración: menta y cáscara de naranja



BECHEROVKA STRASS de Chicco Greco – Spirito – Brindisi

INGREDIENTES

- 30ml Brandy blanco Gentlemate
- 30ml Becherovka
- 20ml honey mix eucalipto
- 3 chorros solución salina
- 2 chorros Angostura bitter
- 3 chorros Peychaud's bitter

Técnica: build. Copa: taza Julep. Decoración: hojas de menta

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



YouTube



DRINK RESPONSIBLY

EL EQUILIBRIO DE LA SÍNTESIS

Creado para los jóvenes, es un híbrido que hace historia. Desde 1922

DE VITTORIO BRAMBILLA

Islay es un escollo de 600 km² con poco más de 3.000 habitantes, un protagonista de la historia del Scotch Whisky. Su encantadora historia está vinculada con la de las destilerías que la volvieron famosa y de las cuales es la cuna.

Habría siempre mucho que decir de Islay. Porque Islay esconde otros pequeños tesoros. Como Islay Mist Scotch Whisky, un “híbrido” que nació como obsequio de un padre, un tal Margadale, terrateniente

del Islay House, para su hijo cuando cumplió veintiún años en 1922. La receta fue creada con un criterio preciso, con las mismas atenciones y cuidado que un padre puede ofrecer a su hijo.

El contexto en el cual se originó Islay Mist es curioso y singular. Los invitados a la fiesta de cumpleaños del joven Margadale eran en su mayoría muchachos. Uno de los single malt locales más conocidos, el Laphroaig era demasiado fuerte y difícil para satisfacer el gusto de los invitados más jóvenes que habrían asistido a la fiesta. Por lo tanto, Margadale dispuso que se mezclara el turboso Laphroaig con una variedad de maltas de las Highland con las que contaba en ese momento. Se deseaba suavizar el Laphroaig y se eligieron el highlander Glenlivet y algunos Whiskys de las Lowland. El equilibrio obtenido gustó y a partir de ese momento comenzó la historia del Islay Mist que tiene en su nombre su ADN.

Hoy Islay Mist se encuentra en más de 50 mercados de todo el mundo, producido por MacDuff International Ltd, una de las pocas empresas productoras de Scotch Whisky que permanecieron independientes con sede en Glasgow.





Islay Mist se presenta con varias referencias. Islay Mist Peated Reserve es un Scotch Whisky turboso mezclado. Su mezcla sigue siendo una base de Island Single Malt turboso con una mezcla de maltas Highland y Speyside. Sus perfumes son sumamente intensos y equilibrados, suaves y penetrantes. Color intenso, dorado con reflejos de color ámbar, al paladar es extraordinariamente suave con notas de cítricos y un final especiado que se alterna entre canela y vainilla que ofrecen una nota dulce, envolvente y aterciopelada, la cual probablemente es la clave por la cual Islay Mist es tan apreciado por los jóvenes.

Islay Mist 8 yo se suaviza con la crianza en barricas de Sherry Fino y Manzanilla. Al olfato es más penetrante, al paladar se extiende suavemente liberan-



ISLAY MIST & SMOKY GINGER

50ml Islay Mist
Fever Tree Smoky Ginger Ale

Build in a highball glass over cubed ice, stir.
Garnish with orange wedge.

do las típicas notas ricas de gusto del Manzanilla que se combinan con el matiz ahumado del Whisky turboso.

En fin, Islay Mist The Original Peated



AND I SOLEMNLY SWEAR THAT, WHILE THE EXTERIOR MIGHT HAVE RECEIVED A SMOKING MAKE-OVER, THERE HAS BEEN NO CHANGE TO THE GOLD-MEDAL WINNING WHISKY. HONEST.



Blend (40°) probablemente la mejor expresión del Islay Mist, para los aficionados de la marca es lo mejor de lo mejor. En este caso tenemos un Whisky tipo premium blended a partir de Whiskys escoceses añejados, el más característico de los cuales es el Laphroaig. El Whisky mantiene decididamente su carácter turboso que permanece fiel a la receta original de 1922 del primer Islay Mist mezclado por Lord Margadale. Su agradable suavidad lo acerca a los gustos de los consumidores contemporáneos.

Es un producto de gran calidad y sus mezclas acentúan la complejidad de las maltas turbosas de Islay. El gusto se caracteriza como mezcla fina y seductora de turba y algas, fuertes aromas de trigo, sostenido por un fondo salado y por un cautivante aroma de malta dulce.

A pesar de su mezcla, Islay Mist repre-

senta una síntesis perfecta de las notas inconfundibles de la lluvia, del humo, del aire y del mar que se encuentran en las maltas de Islay, atenuadas por el tono suave y seductor de las Highland.

La gama se completa con un 10 yo y un 12 yo.

Islay Mist se caracteriza por ser tanto ecléctico en mezcla como clásico en el consumo meditativo, puro o con hielo. Dave Broom, el escritor del Whisky, lo definió “una joya”, su colega Jim Murray, una de las voces más prestigiosas del mundo del Whisky, define el Islay Mist “fascinante y descarado”.

Islay Mist sigue obteniendo un gran número de premios y reconocimientos en los concursos de todo el mundo y se están preparando nuevas referencias. Esperamos con curiosidad.

Vittorio Brambilla

ORIGINALE SINCE 1821

LUXARDO®



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo

A FUEGO SUAVE

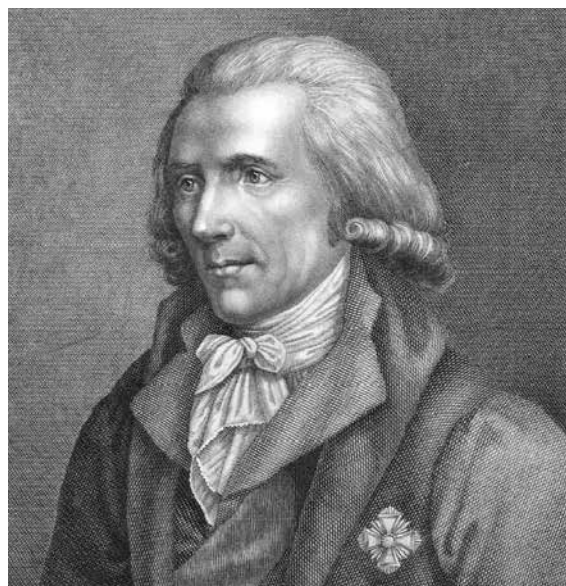
Ventajas y virtudes del *sous vide*, la técnica de la cocción al vacío

DE GIOVANNI CECCARELLI

Sous-vide (pronunciación su vid) es una técnica de cocción que consiste en la inmersión de los ingredientes en un baño de agua a temperatura controlada, sellados, preferiblemente al vacío, en bolsas de plástico específicas. Algunas veces se denomina también cocción a baja temperatura, pero no es la mejor definición posible porque los instrumentos utilizados pueden calentar el agua incluso a temperatura elevada.

La palabra sous-vide significa “al vacío” en francés. Los pioneros de esta técnica fueron dos chefs franceses, Georges Pralus y Bruno Goussault, que a mediados de la década de 1970 comenzaron a aplicar este método de cocción en sus restaurantes. Sin embargo, la idea de cocer los alimentos a baja temperatura, controlada y por un tiempo prolongado fue de Benjamin Thompson, científico británico de la segunda mitad del siglo XVIII.

Thompson sostenía que no era la vigorosa ebullición que cocía los alimentos sino el calor, su intensidad y la duración del proceso, que el combustible utilizado para mantener la ebullición se desperdiciaba totalmente y que los alimentos cocidos a “fuego suave” eran más gustosos. Para demostrar esto sometió a algunos de sus



amigos a la primera degustación realizada a ciegas que se conozca: cocinó una pata de carnero a la manera tradicional de la época (asada) y otra en un particular horno inventado por él que permitía la cocción durante un tiempo prolongado a baja temperatura. No hace falta decir que los invitados prefirieron el carnero cocido a baja temperatura porque era más gustoso y succulento.

La cocción sous-vide conlleva numerosas ventajas. En primer lugar, permite un control total del sabor y la consistencia de los alimentos cocidos de esta manera. Un trozo de carne, pescado, fruta o verdura,

sumergido en un baño de agua a temperatura controlada, alcanzará de manera uniforme la temperatura de cocción deseada, cociéndose de manera homogénea. El mismo trozo de carne, cocido en sartén, tendrá una temperatura sumamente elevada en la parte exterior mientras que en la parte interior la temperatura será significativamente más baja: la carne estará demasiado cocida en la parte exterior y cruda en la parte interior. Configurando la temperatura con precisión se alcanzará el nivel de cocción deseado sin que se pase y este resultado será siempre repetible. Asimismo, los alimentos cocidos de esta manera quedan más succulentos (jugosos) respecto a los mismos cocidos de manera tradicional: la pérdida de líquidos es significativamente inferior.

Otro aspecto fundamental es el uso del sellado al vacío. En realidad, para un uso doméstico o de todos modos limitado, no es necesario sellar los alimentos perfectamente al vacío antes de cocerlos, sin embargo para un uso profesional hacer esto es seguramente ventajoso. El sellado al vacío permite limitar el proceso por el cual se estropean los alimentos en contacto con el oxígeno como el oscurecimiento de la carne, de la fruta, de la verdura y permite una transferencia de calor más eficiente del agua al alimento. En efecto, si en el interior de la bolsa se encuentra también aire, la transferencia de calor no es perfectamente uniforme.

El último aspecto, igualmente importante, es la conservación: el sellado al vacío limita la contaminación cruzada garantizando una mayor seguridad alimentaria. Si no se dispone de una máquina para el sellado al vacío es posible eliminar el aire que se encuentra en el interior de la bolsa sumergiéndola lentamente en el agua que,

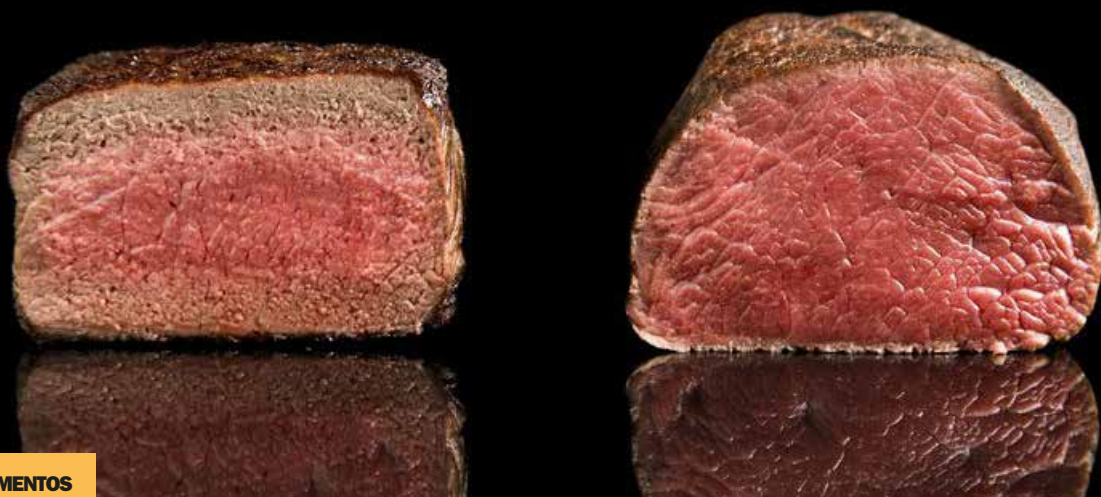


ejerciendo presión por todos los lados, hará salir el aire. Ahora, cierre con cuidado la bolsa. Esta técnica se puede utilizar sólo con bolsas dotadas de cremallera.

Desde hace algunos años la cocción sous-vide se utiliza ampliamente incluso en los bares. En particular se utiliza para realizar infusiones en alcohol u otros líquidos, para acelerar el proceso de extracción por osmosis o para cocer fruta o verdura. Cuando se desea aromatizar un destilado o crear un licor a partir de hierbas, especias o fruta es posible hacer más eficiente la infusión y ahorrar tiempo. Al mezclar el producto alcohólico deseado con el agente aromatizante en una bolsa, se hace salir el aire según lo indicado anteriormente o bien con una máquina para el sellado al vacío de campana y se sumerge todo en agua caliente.

La temperatura del agua, en base a la

CHEF
EN LA PARTE
SUPERIOR
BRUNO
GOUSSAULT,
PIONERO DE LA
TÉCNICA DE
COCCIÓN
SOUS-VIDE.
AQUÍ ARRIBA,
GEORGE
PRALUS, OTRO
PIONERO DE LA
TÉCNICA. EN LA
PÁGINA A LA
IZQUIERDA
BENJAMIN
THOMPSON,
CIENTÍFICO,
FUE EL
PRIMERO EN
TEORIZAR LA
COCCIÓN A
BAJA
TEMPERATURA.



INSTRUMENTOS

LA TÉCNICA SOUS-VIDE PERMITE UNA COCCIÓN MÁS UNIFORME DE CARNE, FRUTA Y VERDURA. AQUÍ AL LADO UN RONER DOMÉSTICO, EXCELENTE PARA COCER PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS Y PARA EL BAR. MÁS A LA DERECHA UN RONER PROFESIONAL, GENERALMENTE UTILIZADO EN LAS COCINAS DE LOS RESTAURANTES.



materia prima utilizada, puede variar entre 50 y 70°C. El tiempo necesario también es variable, sin embargo, dos horas de infusión son a menudo suficientes a menos que se utilicen especias muy duras o grandes cantidades de solvente. Infundir 1 litro de Gin requiere menos tiempo respecto a infundir 5 litros porque calentar de manera uniforme un volumen mayor de destilado requiere más tiempo. De la misma manera, extraer aromas de pétalos de rosa requiere menos tiempo respecto a la extracción de aromas de la corteza de quino.

El sous-vide puede ser utilizado incluso para mejorar el proceso de extracción de un líquido por osmosis. Si se debe realizar una gran cantidad de oleo saccharum, es posible colocar cortezas de cítricos y azúcar en una bolsa sellada al vacío y sumergir todo en agua caliente: mientras mayor sea la temperatura del

agua, mayor será la extracción de líquido. En este caso no recomiendo sobrepasar los 50°C (generalmente no sobrepaso los 40°C) para evitar que la fruta se cueza. Una explicación del fenómeno, aunque tal vez no sea la única, podría ser el aumento de la presión osmótica a raíz del aumento de la temperatura.

Por último, esta técnica permite cocer la fruta (o la verdura) y obtener un nuevo aroma y una consistencia diferente. La fruta, una vez que se haya cocido, se puede utilizar como contorno o bien directamente como ingrediente. Haga la prueba de cocer con la técnica sous-vide algunas rodajas de piña y, cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, áselas de manera veloz.

Antes de hacer experimentos de manera casual, se aconseja consultar las numerosas tablas, disponibles en línea, en las que temperatura y tiempo de cocción se ponen en relación con el tipo de materia prima y espesor. Una rodaja de piña de 2 cm de espesor se cocerá seguramente antes que una de 5 cm de espesor.

En conclusión, un roner o un baño termostático, junto a una máquina para el sellado al vacío (mejor si es de campana) ofrecen gran versatilidad y facilidad de uso tanto en el bar como en la cocina y permiten, con una pequeña inversión, mejorar y diferenciar la propuesta de su actividad.

Giovanni Ceccarelli



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

Simply Squeeze
REAL
COCKTAIL INGREDIENTS®



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com