

Bartales

Lo mejor de

N. 25 | NOVIEMBRE 2021

SUPLEMENTO DE BARTALES



FACE TO FACE / PERFUMES Y ALAMBIQUES
ESPIRITU REBELDE



NEW SPIRIT / LA ISLA DEL RON
ANTES DE COLÓN



HOT SPIRIT / BEBIDAS ESPIRITUOSAS TÍPICAS
**LA ELEGANCIA
DE LA MANDARINA**



NEW SPIRIT / AGALÍA
FUERA DEL PARADIGMA



REPORT / VERMOUTH DI TORINO
TREINTA AÑOS DE CALIDAD



LIQUID STORY / STREGA
POCIÓN MÁGICA

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 Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfonso Mangoes from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Glen Clovi Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**
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 Laituu 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

NORMAS DE AZÚCAR

No se dejen engañar por los tópicos. No se dejen seducir por los emparejamientos fáciles: mar y sol, palmas y azúcar. La mente funciona por asociaciones, engañándonos con más frecuencia de lo que pensamos. Ron, playas aterciopeladas, piratas y Caribe... No siempre es así. Mejor dicho, la historia de la caña de azúcar es más larga y compleja, una historia apasionante que del Pacífico llega al Mediterráneo para arraigarse en el corazón de Sicilia. ¿Resultado? Seiscientos años antes de que la caña de azúcar llegara al otro lado del océano, la “cannamela”, es decir la caña de azúcar, había llegado a la corte de Federico II de Suabia con los árabes que la utilizaban en sustitución de la miel. Por lo tanto, en esta edición se hablará de una insólita “bebida espirituosa blanca”, el Ron de Sicilia, precisamente de Avola, citado incluso en la obra maestra de Tomasi di Lampedusa, “El gatopardo” (título original, “Il Gattopardo”). Una bebida alcohólica desaparecida. ¿Por qué hablamos de ella? Porque precisamente en este momento el sector licorero italiano es testigo de una importante novedad: se ha vuelto a lanzar al mercado el Ron Avola, destilado siciliano de puro zumo de caña de azúcar, realizado por Corrado Bellia, exdirector del Consorzio della Mandorla di Avola (Consorzio de la Almendra de Avola), según las técnicas de cultivo y transformación de la planta utilizadas 200 años atrás, en un momento importante para el destilado, es decir la introducción del nuevo Reglamento europeo sobre las características del Ron, con normas claras y precisas. ¿Es una revolución? Parece que sí.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 25 | NOVIEMBRE 2021

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, Vittorio Brambilla, Alessandro Palanca

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



La frase "las chicas pueden hacer cualquier cosa", que Monique ten Kortenaar lleva impresa en su camiseta, representa más que un deseo o una enunciación de principio; es una declaración clara que no deja lugar a dudas. La neerlandesa Monique, Mo para los aficionados, tiene una estructura física fuerte y una determinación fuera de lo común. Se percibe al mirarla, se comprende escuchando algunos hechos de su vida extraordinaria, llena de aventuras y energía.

Es la maestra destiladora de Luca Bols, la más antigua empresa europea de licores.

Me muestra su bebida espirituosa "Otenba", un Gin (independiente, producido gracias al crowdfunding) que acaba de ser lanzado al mercado en Italia.

Asomadas a una de las terrazas más hermosas de Roma, con vistas a la majestuosa grandeza de los Horti Luculliani observo la botella esencial y atractiva de este Gin que se encuentra a mitad entre un Gin y un Genever (considerado el

ESPÍRITU REBELDE

Monique ten Kortenaar y la pasión por el Gin De la química a la destilación

DE MELANIA GUIDA

ancestro del Gin) mejor dicho, es uno y otro. Suave y abocado como un Genever, energético como un Gin.

“Otenba”, *nomen omen*. En japonés significa “indomable”, “rebelde”; tanto que llaman así las chicas indisciplinadas. Un adjetivo adecuado para poner de relieve la infracción de las normas. «Nace como homenaje a mi abuelo Jacob, perfumero, con muchos negocios en Japón y al cual debo mucho; por ejemplo mi pasión por los perfumes. Todo comenzó ahí, con los infini-

tos frascos colocados en fila en el armario que observaba admirada cuando era niña. Nace así mi atracción por las esencias, por los botánicos, por las combinaciones y las mezclas. Elegí “otenba” incluso porque es una palabra que me define bien. Yo también, al igual que mi Gin soy un poco rebelde», declara Mo.

Además, han sido fundamentales los estudios, la licenciatura en química alimentaria y el trabajo duro en la destilería. Saboreo curiosa el experimento “Otenba”:



citronela, pandano (la planta con la que se aromatiza el arroz en el sudeste asiático) y té Sencha. Abocado y suave, puro. Me imagino que sea perfecto con un agua tónica neutra y una cáscara de naranja.

¿Qué significa ser una mujer en un mundo dominado por la presencia masculina? «Bueno, al principio, nadie hablaba conmigo. Se dirigían siempre a un hombre, quizás menos experto, el cual luego me indicaba como referente. Claro, en la destilería también hay que hacer trabajo físico, pero eso nunca me ha preocupado, soy bastante fuerte. Está claro que a nivel profesional no ha sido un camino fácil. Sin embargo, gracias a la preparación y a la competencia se logra obtener la estimación. Ahora todos reconocen que en el sector constituyo una referencia».

¿Cómo interpreta la evolución de la coctelería, en la fase posterior a la pandemia? «La situación es realmente problemática.



Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



gamondi.it



GAMONDI
1890



En las empresas muchas personas, muchos profesionales se han ido o están a punto de irse. Cambian su vida y es difícil encontrar trabajadores cualificados. No será fácil».

Describe un día típico para Ud. en la destilería «Al principio me ocupaba de todo. De la selección de los botánicos a todos los aspectos técnicos del trabajo. En la actualidad, desde cuando se fue el maestro destilador anterior, me dedico a las mezclas, a la formación de los muchachos, que me llaman constantemente incluso ahora que me encuentro en Roma, como también a la parte de la gestión y administración».

Con todo esto, ¿encuentra incluso el tiempo para ser una mamá (tres hijos) y para cantar (es la cantante de un grupo de rock de Ámsterdam)? «Si, claro. Teníamos que hacer un espectáculo en Islandia, pero de repente cerraron las fronteras... Lásti-

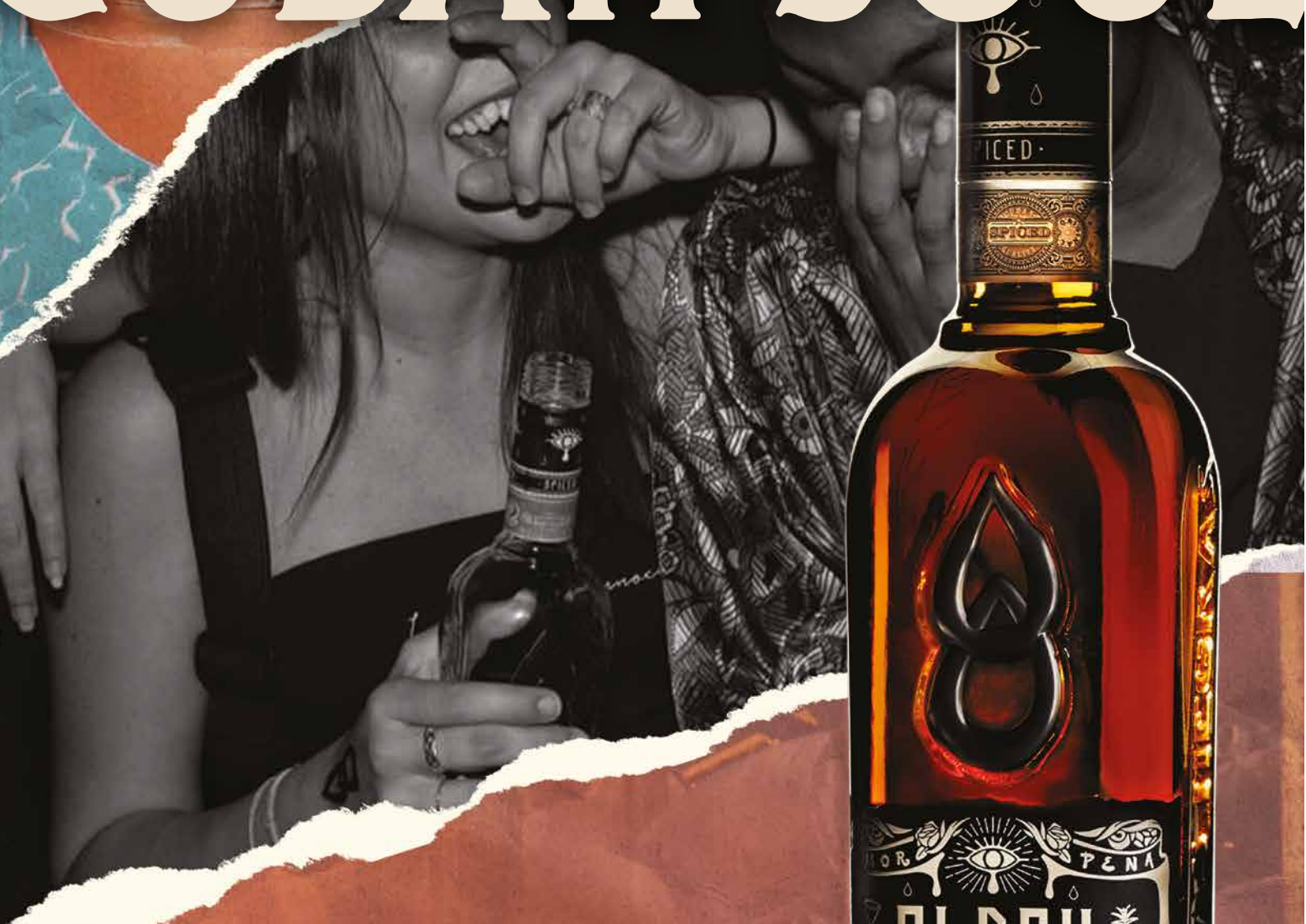
ma, me contentaré con las vacaciones familiares con mis muchachos, la familia es muy importante para mí», sonríe Monique.

¿Si no hubiese creado un Gin qué le habría gustado inventar? «Un Whisky. Me encanta el destilado escocés. Especialmente los Whiskys turbosos. Del tipo Laphroaig o Lagavulin, para entendernos».

¿Cuál es su opinión sobre el sector licorero italiano? «Italia es sinónimo de hospitalidad. La coctelería italiana es realmente una garantía de profesionalidad. Conozco muchos bármanes italianos, sobre todo aquí en Roma, Patrick (Pistolessi), Mario (Farulla), Matteo (Ciampicali, contratado en la destilería de Monique como destilador júnior) y realmente aprecio su profesionalidad. También el sector licorero italiano está en línea con la excelencia italiana. ¿Qué decir? Los italianos son realmente especiales».

Melania Guida

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Beber con moderacion, es tu responsabilidad

ANTES DE COLÓN

Un destilado mediterráneo, el oro blanco de Sicilia, antiguo tesoro de Avola
Había desaparecido y ahora se acaba de lanzar nuevamente al mercado

DE GIULIA ARSELLI

Cuando pensamos en el Ron el pensamiento vuela al Caribe, a los ataques de los piratas, a la atmósfera de islas desconocidas que podrían esconder tesoros legendarios, a la caña de azúcar que Cristóbal Colón introdujo ultramar durante su segundo viaje. Sin embargo, la historia de

la caña de azúcar comenzó mucho antes, con un largo viaje que inició en los mares del sur del Pacífico con incluso una etapa en Europa.

Esta historia nos lleva a Sicilia, la isla más grande del Mediterráneo. Aquí la “cannamela”, término dialectal que significa “caña de azúcar”, llegó con los árabes

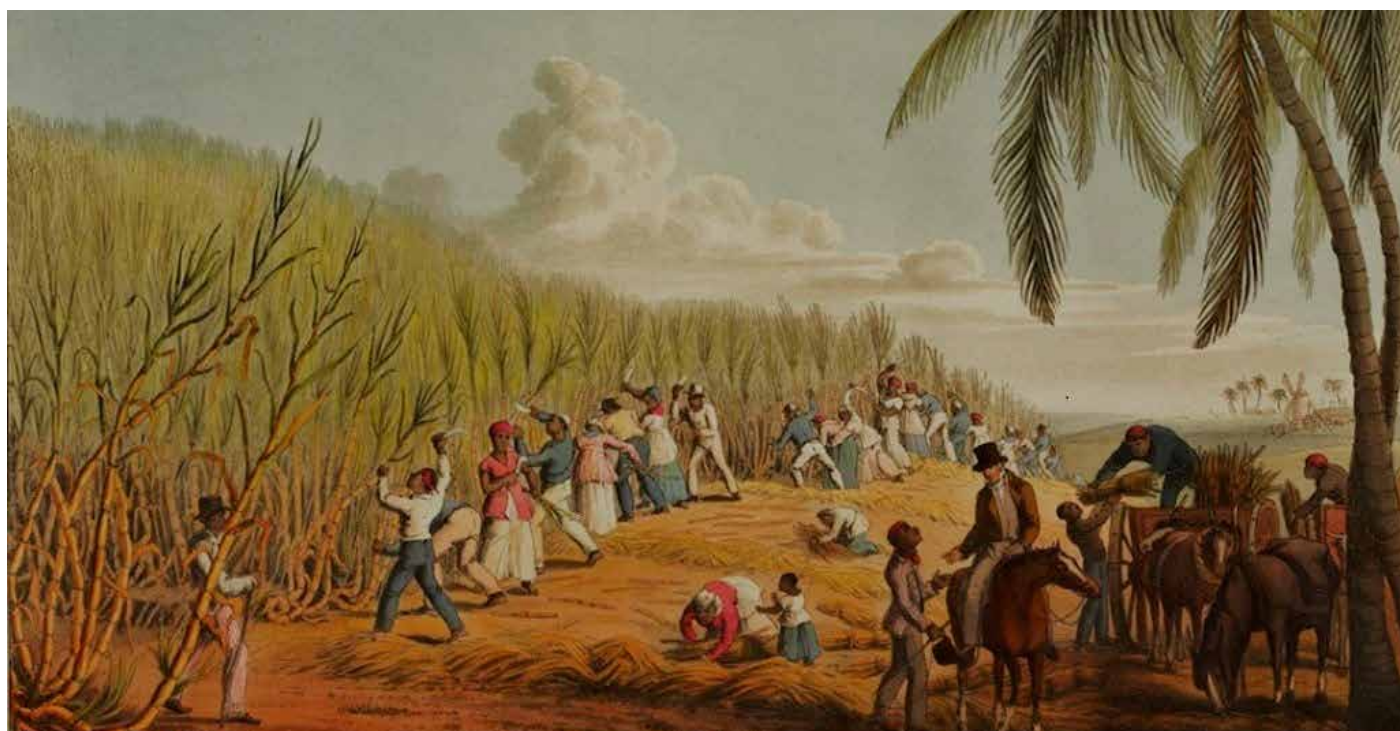




ARTE E HISTORIA
 EN ESTAS PÁGINAS ALGUNOS CUADROS EN LOS QUE SE REPRESENTA LA COSECHA DE CAÑA DE AZÚCAR.

que en 800 d.C. la introdujeron para cultivarla y obtener el azúcar como sustitución de la miel. Esto sucedía 600 años antes de que la caña de azúcar llegara al Caribe. Ese azúcar se convirtió en el oro blanco de Sicilia. Federico II de Suabia aumentó mucho la producción y la provincia de Palermo se convirtió en uno de los mayores

centros de extracción de caña de azúcar. El declive de esta producción comenzó en el siglo XVII, probablemente debido al cambio de las condiciones climáticas y a los escasos recursos hídricos. Como sabemos, la planta requiere grandes cantidades de agua. Entre la segunda mitad del siglo XIX y





BEVI RESPONSABILMENTE

The Gibson Pickled Vermouth

IN COLLABORATION WITH
MARIAN BEKE
THE GIBSON BAR - LONDON



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

delprofessore.it



la primera del siglo XX, la producción se concentró sólo en el entorno de Avola, más concretamente en el feudo de los Marqueses Pignatelli Aragona Cortés que siguieron produciendo azúcar y, según lo documentado, incluso un Ron vendido a un precio elevado. Las informaciones sobre la presencia y la elaboración de la caña de azúcar en Avola se remontan a antes y después del terremoto de 1693, el cual destruyó la antigua ciudad que luego fue reconstruida. Entre los testimonios del periodo que abarca los siglos XVIII y XIX, se encuentran los viajeros de la época, como el pintor francés Jean-Pierre Houël.

Sin embargo, fue el botánico Giuseppe Bianca que describió detalladamente la presencia de la caña de azúcar en su obra “Monografía agraria del territorio di Avola” (Monografía agraria del territorio de





Avola) de 1878.

En este libro se habla de la producción del Ron siciliano según las técnicas de la época.

«Alla fine del pranzo venne servita la gelatina al rum. Questo era il dolce preferito di don Fabrizio e la Principessa aveva avuto cura di ordinarlo la mattina di buon'ora» (Al final del almuerzo fue servida una gelatina de ron. Éste era el postre favorito de don Fabrizio y la Princesa se había encargado de solicitarlo en la mañana, a primera hora). En su obra maestra "El gatopardo" (título original, *Il Gattopardo*), Tomasi di Lampedusa citó el destilado que ya ocupaba un papel destacado en el arte de la pastelería de la cual los sicilianos son maestros.

Este año el sector licorero italiano registra una importante novedad. En Avola se ha vuelto a lanzar al mercado el Ron Avola, destilado siciliano de puro zumo de caña de azúcar. Este apasionante proyecto es obra de un empresario local, Corrado Bellia, ya director del Consorzio



ELIXIR RABARBARO E MENTA

Doragrossa, at the roots of the italian liqueur - making art

www.doragrossa.com



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



The Fighting Bear

LONDON DRY GIN

DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

delprofessore.it



della Mandorla di Avola (Consortio de la Almendra de Avola).

Fue posible recuperar esta antigua producción gracias a la obra antes citada de Giuseppe Bianca y a las técnicas de cultivo y transformación de la planta descritas en dicha obra 200 años atrás. Confiando en los veranos cálidos y en los inviernos suaves típicos de Sicilia, Corrado Bellia, conocido entre los amigos como “Ron Currau”, sembró, probablemente, la única plantación de caña de azúcar que actualmente se encuentra en Italia.

Es un proceso conocido. Una vez eliminadas las hojas, las cañas de azúcar se exprimen para obtener el zumo. Lo que queda, el bagazo, se recupera para la producción de biomasa y abonos. La fermentación del zumo puede durar de 4 a 10 días, luego se efectúa la destilación con método discontinuo al baño maría. En esta delicada operación se destaca la habilidad del destilador Giovanni Fauci de Distilleria Giovi, en funcionamiento desde hace cuarenta años y ubicada cerca de

Messina. Después del haber reposado, el destilado se embotella con un grado alcohólico de 52°. Este Ron, que acaba de llegar al mercado, actualmente se produce en pequeños lotes: color transparente, sabor complejo, aroma suave y pleno con toques florales y afrutados que estimulará la curiosidad de los aficionados a los Ronés agrícolas.

Desde hace tiempo, Corrado Bellia albergaba este proyecto en su mente y en su corazón. Orgullo y espíritu empresarial le permitieron recuperar una excelencia del territorio que se añade a las almendras locales y al preciado vino Nero d'Avola.

«La primera producción estará compuesta por 200 botellas, el cultivo de hectáreas adicionales de caña de azúcar nos permitirá llegar a 1.000 botellas antes de Navidad. Estoy convencido de que este destilado despertará el interés de las personas que se dejan conquistar por productos nicho que reflejan el terroir de procedencia», declaró Bellia.

Giulia Arsellì

LA ELEGANCIA DE LA MANDARINA

La fórmula secreta del licor de Napoleón y las recetas de la mejor tradición italiana

DE ALESSANDRO PALANCA

En mezcla, los licores de mandarina logran proporcionar una nota difícilmente sustituible. Los puntos fuertes de este licor que pertenece a la tradición popular italiana son el equilibrio entre dulzura y acidez, un contenido de alcohol moderado y una textura a veces

sedosa, casi cremosa. A menudo, el sabor del cítrico se enriquece con especias suaves que proporcionan complejidad a la estructura aromática.

Como muchos otros licores típicos, el licor de mandarina aún hoy se encuentra en los hogares de muchos italianos,





después de las comidas, servido frío, a menudo preparado artesanalmente con una receta que las familias se transmiten de generación en generación.

En Italia existen excelentes ejemplos de estos productos, pero nuestros “primos” franceses cuentan con una marca que ha logrado alcanzar un lugar preeminente en el panorama mundial: Mandarinine Napoléon. El origen de este licor se remonta a 1892 gracias al médico y químico francés Antoine-François de Fourcroy (París, 15 de junio de 1755 – París, 16 de diciembre de 1809), que posteriormente fue designado miembro del “Comité d'instruction publique” (Comité de Instrucción Pública), del “Comité de Salut Public” (Comité de Salvación Pública) y director general de la instrucción durante la dominación de Napoleón Bonaparte. Se dice que Antoine-François de Fourcroy, acreditado como médico personal de Napoleón, haya realizado un licor de mandarinas maceradas con Coñac sumamente apreciado por el mismo Napoleón. Hay que tener en cuen-

ta que en ese período los cítricos eran frutas raras, exóticas, muchas personas no tenían la posibilidad de probarlas. En la época de Napoleón las mandarinas crecían sólo en determinadas zonas de Europa del sur, como Córcega (tierra natal de Napoleón), Sicilia y Andalucía, a las cuales llegaron desde China a través de Tánger (Marruecos).

En 1892, el químico belga Louis Schmidt halló la receta de este licor y la reelaboró para crear uno propio que llamó Mandarinine Napoléon. Esa receta llegó hasta nuestros días y todavía es preservada celosamente en secreto por la destilería De Kuyper que adquirió la marca en 2008.

Un aceite etéreo o esencial es un líquido concentrado que contiene compuestos aromáticos volátiles de las plantas. Un aceite es “esencial” en el sentido de que lleva un perfume característico, o una esencia, de la planta. Las cáscaras secas y los aceites de mandarina se sumergen en alcohol fuerte para extraer los aceites esenciales, los aromas y los elementos

Rum Malecon


EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





fundamentales del sabor. Este proceso se denomina maceración.

Para la producción de Mandarine Napoléon se utilizan exclusivamente mandarinas procedentes de Sicilia y Córcega, a las cuales se añade un conjunto de especias que comprende una combinación de té verde chino y té negro de Sri Lanka, angélica de Bélgica, clavo de la India, nuez moscada de Indonesia y canela de Sri Lanka. Las cáscaras de mandarina se someten a un tratamiento de secado y luego se ponen en infusión en alcohol. La mezcla líquida se destila en alambiques de cobre Arnold Holstein de los cuales se obtiene un destilado de 88° que se deja añejar durante dos años. Coñac añejado, azúcar y agua completan el licor que se embotella a 38°. El típico color ámbar de Mandarine Napoléon se obtiene mediante un colorante natural extraído de la cochinilla.

En Italia tenemos excelentes ejemplos de este agradable licor. La Destilería Var-

nelli de Pievebovigliana, fundada en 1868 gracias a la experiencia en el uso de las hierbas de Girolamo Varnelli, es la más antigua fábrica licorera de las Marcas. A través de cuatro generaciones de herboristas se mantuvieron con minuciosa profesionalidad el secreto de las recetas y los antiguos métodos de elaboración artesanales que garantizan el alto nivel cualitativo de los productos. El sitio de producción se encuentra en Muccia, en la provincia de Macerata, en un elegante edificio proyectado en armonía con el entorno paisajístico. De conformidad con el enfoque originario de la empresa, la modernidad de las instalaciones se combina con la tradición de los métodos de producción.

La mandarina es un cítrico originario de China, sin embargo Calabria y Sicilia siempre se han dedicado a la producción de este cítrico sumamente aromático. Desde el dominio de Aragón, las esposas de los



lli (32°), obtenido con el preciado aceite esencial de mandarinas dulces italianas que se extrae de la cáscara utilizando un método tradicional, se combina el sabor de los cítricos con el de especias seleccionadas. El contenido de alcohol y su intenso aroma conquistan los sentidos ya desde el primer sorbo. Es muy agradable a la vista, al olfato y al gusto y se bebe puro helado o en el típico ritual de consumo con una copita con chocolate amargo.

Mandarino Varnelli es de color manzanilla con matices de amarillo dorado vivo y brillante, al olfato se perciben aromas de cítricos intensos y persistentes, entre los cuales se destaca la mandarina. Es fresco y ligeramente cremoso, ofrece delicadas sensaciones de especias blancas, vainilla y flores. Al paladar es sumamente equilibrado y persistente, en perfecto equilibrio con el olfato. Se percibe una nota inicial de mandarina y cítricos hasta llegar a una compleja armonía de especias: pimienta blanca, canela, curry y vainilla.

Giardini d'Amore es una marca siciliana de licores artesanales de alta gama que en 2019 presentó "Femmes" (22°), licor

VARNELLI
EN LA PARTE
SUPERIOR
IZQUIERDA LA
SEDE VARNELLI
EN MUCCIA. A
LA DERECHA
UN RETRATO
DE LA FAMILIA.

campesinos sicilianos preparaban licores y mermeladas a base de cítricos según recetas transmitidas de madres a hijas, con ritos habituales que requieren competencia y paciencia. En el Mandarino Varne-



FUNDADORES
EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA, UNO DE LOS PASOS DE LA PRODUCCIÓN BRIOTTET. EN LA PARTE INFERIOR LOS FUNDADORES DE GIARDINI D'AMORE.

producido elaborando un sólo preciado ingrediente, la mandarina, el más dulce de los cítricos. Su compromiso en favor de la calidad, la habilidad artesanal, las materias primas exclusivas y refinadas son la clave para interpretar el proyecto “Femmes”.

Giardini d’Amore-Liquori es un proyecto audaz creado en 2011 cuando los fundadores tuvieron la posibilidad de adquirir una antigua fábrica de un viejo artesano local, que se comprometió a transmitir a tres muchachos llenos de entusiasmo una antigua sabiduría de tradición, técnicas y recetas. En Roccalumera, a pocos kilómetros de Taormina, se ideó el proyecto empresarial: reinterpretar con gusto moderno esas recetas antiguas aprendidas con dedicación plena y pasión creciente, para ofrecer una nueva identidad de los licores artesanales a la tradición italiana.

En Dijon opera Briottet, la histórica marca de licores francesa hoy dirigida por la sexta generación. La empresa, que nació en 1836 como un comercio de vinos, fue

revolucionada a principios del siglo XX por Edmond Briottet, el cual vislumbró el enorme potencial y el desarrollo de la Crème de Cassis, que aún hoy representa el producto estrella de la empresa.

Las generaciones posteriores siguieron sobre la base de las tradiciones y en la actualidad la empresa la dirigen los hermanos Claire y Vincent Briottet. Aunque hoy la empresa haya alcanzado una fama internacional, la producción se ha mantenido a un nivel reducido para asegurar la mejor calidad posible del producto. El Mandarine Briottet tiene un grado alcohólico del 25%.

Alessandro Palanca



FUERA DEL PARADIGMA

“Zammarra”, “Verdello” y nopal
Nace el destilado de agave. Siciliano,
valiente y con una visión de futuro

DE VITTORIO BRAMBILLA

Todos sabemos que Sicilia es una tierra que siempre ha sido capaz de asombrar con productos que hunden sus raíces en la isla, la cual recientemente está atrayendo la atención de todo el sector licorero italiano. Después del ron de Avola, ahora se trata de un destilado inédito que se inspira en los colores, perfumes y plantas mediterráneas.

El nombre del destilado de agave “Agalia” deriva de “agave” y “Rosalia”, patrona de Palermo y de Sicilia. La fuerza impulsora que está detrás de este proyecto, que habla de Sicilia en cada detalle,

es un equipo de expertos de primer orden que aportó su experiencia sin dejar nada al azar. La idea de este nuevo proyecto se materializó con pasión y competencia gracias a Michele Di Carlo, experto de coctelería y destilación, al sumiller Federico Vincenzi, a Davide Fregonese, empresario agroalimentario y a Augusto Prusso con intereses en el sector financiero y de seguros. La receta es el resultado de un largo recorrido de estudio y experimentos y es celosamente guardada por Michele Di Carlo.

En Sicilia se encuentran condiciones



de desarrollo ideales para el agave, denominado localmente “zammara” o “zabbara”. Su perfil organoléptico representa el elemento identitario del destilado que en su cuerpo botánico comprende otros botánicos sicilianos como el limón “Verdello” y el nopal. En mayo del presente año, con una cadena de producción exclusivamente siciliana, fue embotellado el primer lote del destilado compuesto por 2.876 botellas de 0,50 l. con grado alcohólico 43,3%.

Lo que inmediatamente llama la atención de Agalìa es su carácter poco convencional, fuera del paradigma, fruto de una imaginación seguramente valiente, innovadora y, como decimos nosotros, incluso con una visión de futuro. En un cuadro productivo que a menudo parece la repetición continua de destilados producidos por “contratistas” que siguen basándose en un detalle que (difícilmente) intenta representar la distinción, en busca

de una historia para hacerla suya y relatarla, Agalìa se convierte en una experiencia ya a partir de la imaginación.

¿Un destilado de agave siciliano? ¿Cómo es posible no sentirse intrigado y fascinado? En productos como Agalìa interviene ese factor especial que actúa como catalizador de todos los sentidos de percepción, que nos lleva con reflexión y respeto a un encuentro para el cual nos preparamos de la mejor manera. Seguramente no es poco, en un momento en el que los licores de agave, no por casualidad, siguen aumentando su cuota de mercado.

Las sugerencias evocadas por este destilado enseguida impactan la vista. Su transparencia con reflejos que van del amarillo al verde recuerdan la hierba y la tierra, al olfato se perciben inmediatamente los toques de frutas confitadas, la agradable frescura de los cítricos y la nota de suave sabor de olivo. Al paladar Agalìa

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.



AGALÌA
DESDE LA
IZQUIERDA
DAVIDE
FREGONESE,
MICHELE DI
CARLO,
FEDERICO
VINCENZI,
AUGUSTO
PRUSSO.

se presenta en equilibrio perfecto con el olfato, su fresca persistencia se combina con una suavidad grata a los sentidos que impregna y envuelve toda la cavidad oral. El impacto del alcohol podría parecer elevado, pero no atenúa los matices del agave que se perciben con notas de hierbas y cítricos. Los productores declararon la ausencia total de azúcares añadidos y una destilación completamente natural que respeta la materia prima sin ninguna modificación.

Incluso el embalaje, inspirado también en Sicilia, fue realizado con sumo cuidado. La botella que contiene esta bebida alcohólica contribuye al sentido de exclusividad que caracteriza el producto. La botella de vidrio transparente se distingue por su perfil determinado con base cuadrada, los lados ligeramente ensanchados y la elegante serigrafía en la que está representado el logotipo de Agalìa. En cada botella

se ha aplicado una baldosa de cerámica de Caltagirone numerada. Esta decisión representa otro homenaje a las tradiciones sicilianas.





La cerámica de Caltagirone es uno de los productos artesanales más famosos de la isla y sus orígenes son muy remotos. Según los expertos, desde 827 tras la conquista musulmana de la isla, los ceramistas árabes, con sus conocimientos sobre los procedimientos técnicos, imprimieron un fuerte impulso al arte de la cerámica. En cada baldosa aparece el perfil estilizado de Sicilia en color azul envuelto en pétalos amarillos y azules. En la parte trasera de cada baldosa aparece escrito a mano el número progresivo de cada botella. Ésta se encuentra en el interior de un embalaje metálico en el que aparecen los elementos distintivos de la marca, el logotipo y la imagen de la isla. Agalìa es una empresa reconocida como "start-up innovadora" gracias a la gran investigación que ha establecido el sistema de trabajo.

Se aconseja saborear Agalìa puro a una temperatura ideal de 16/18° C y en mezcla.

Vittorio Brambilla



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

TREINTA AÑOS DE CALIDAD

El reconocimiento IGP y la creación del consorcio para la protección de un vino “embajador” de Italia

DE GIULIA ARSELLI

El pasado junio el Consorzio del Vermouth di Torino IGP organizó dos eventos/de gustaciones para la prensa del sector en la sede de la Banca del Vino de Pollenzo en Bra (Cuneo) y en la del Palazzo Parigi Hotel de Milán, con el objeto de celebrar los treinta años del reconocimiento IGP (indicación geográfica protegida) del Vermouth di Torino. La prueba del éxito que ha tenido el redes-

cubrimiento de este noble vino embajador de la cultura y la tradición italianas es la continua efervescencia que anima el sector y sus productores grandes y pequeños.

El 10 de junio de 1991, el Reglamento Comunitario de las Indicaciones Geográficas reconoció la marca “Vermut o Vermouth di Torino IGP” entre los vinos aromatizados. El año 2017 marcó otro importante logro para la historia del Vermouth di To-





rino, la creación de una entidad encargada de la promoción y la tutela adicional del producto: el Instituto del Vermouth di Torino IGP. El primer, y actual, presidente es Roberto Bava. Federvini y la Región de Piamonte proporcionaron un apoyo importante a la iniciativa empeñándose para que fueran reconocidas y atribuidas al Vermouth di Torino IGP características identitarias específicas.

En el texto del DM 1826 de 22 de marzo de 2017 enviado a la Comisión Europea aparecía la siguiente ratificación: «El Vermouth di Torino es el vino aromatizado obtenido en Piamonte de uno o más productos vitivinícolas italianos, con la adición de alcohol, aromatizado principalmente con artemisa junto con otras hierbas y especias». Sin embargo, en Italia ya existía un documento que regulaba la producción de Vermut: el Real Decreto Ley núm. 1696 de 9 de noviembre de 1933 que contenía indicaciones sobre el contenido de alcohol mínimo, la cantidad de azúcar y vino base y el tipo de sustancias aromatizantes. El Instituto del Vermouth di Torino se dedicó a la constitución del Consorzio del Vermouth di Torino IGP que



fue creado en 2019 y presentado durante Vinitaly en Verona.

El Consorzio del Vermouth di Torino integra las acciones desarrolladas por el Instituto homónimo, sus miembros son cultivadores y transformadores de hierbas medicinales piamontesas, elaboradores y embotelladores así como empresas propietarias de marcas que gestionan de forma autónoma su cadena comercial. Promueve y valoriza la denominación, cuidando la información que dirige al consumidor final y prestando asistencia técnica y formación profesional a las empresas y

Vecchio Amaro del Capo[®]

RED HOT EDITION



BÈBELO
HELADO
-20°



Spritz Calabro

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



Bebe responsabilmente. CaffoStudio

amarodelcapo.com



a los productores.

Entre las principales funciones se encuentra la actividad de vigilancia para garantizar la aplicación correcta de la denominación "Indicación Geográfica" a los productos asociados. Se estableció un pliego de condiciones específico que valorizaba y protegía las marcas participantes en el Consorcio. Desde entonces el Consorcio del Vermouth di Torino IGP ha crecido y hoy incluye 23 marcas, grandes y pequeñas, con o sin tradición histórica y todavía es dirigido por el presidente Roberto Bava.

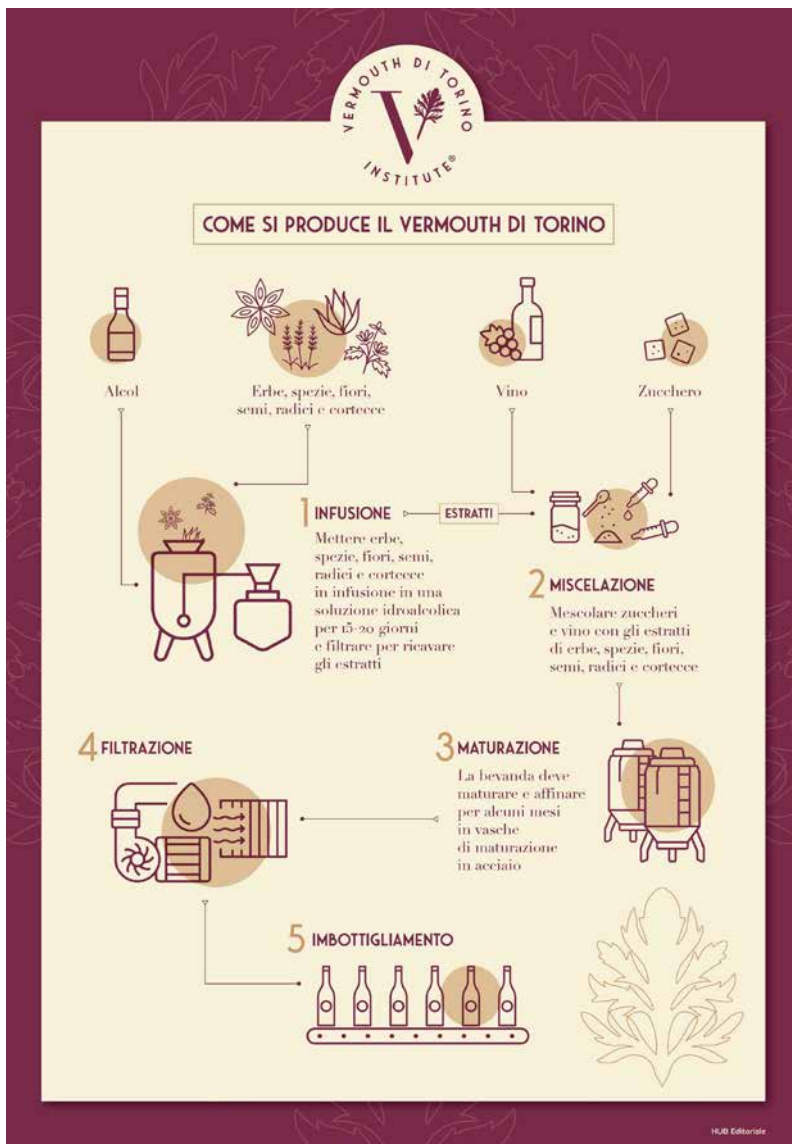
Dicho Consorcio fue constituido voluntariamente y representa una particularidad del sector europeo de los vinos aromatizados. Una consideración interesante se refiere a la necesidad de elaborar un nuevo estatuto. Dicho estatuto debería ser reconocido por los entes públicos y, sobre todo, transformar el carácter voluntario del consorcio en obligatorio con poderes directos de intervención. A tal efecto, uno de los modelos de referencia es el francés Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, organización que agrupa a los operadores de la producción y del comercio del Champagne, marcas de productores, agricultores, enólogos, cooperativas y comerciantes. Durante el evento fueron indicados los datos cuantitativos que confirman el éxito del Vermouth di Torino IGP.



PERSONAJES
EN LA PARTE SUPERIOR EL GRUPO DE LOS PRODUCTORES DE LAS MARCAS QUE PARTICIPAN AL CONSORCIO. AQUÍ ARRIBA ROBERTO BAVA.

En 2019 se registró la venta de 4.500.00 litros de producto, la disminución debida a la emergencia sanitaria pandémica de 2020 fue del 17%. Las protagonistas del Vermouth di Torino son las plantas del género *Artemisia* y en particular las especies *A. absinthium* y *A. pontica* que se cultivan o cosechan en Piamonte. La base está compuesta por vino blanco, rosado o tinto, aromatizado con una combinación de extractos naturales obtenidos de una gama sumamente amplia de hierbas y especias. La edulcoración se puede efectuar con azúcar, mosto de uva, azúcar caramelizado o miel. El color ámbar se obtiene, exclusivamente, gracias a la adición del caramelo.

El requisito fundamental para la producción del Vermouth di Torino es la calidad del vino (blanco o tinto), el cual debe tener un cuerpo y una acidez ideales para sostener los aromas y equilibrar



MARCAS QUE PARTICIPAN AL CONSORZIO DEL VERMOUTH DI TORINO

Antica Distilleria Quaglia
 Antica Torino
 Arudi
 Cav. Pietro Bordiga
 Calissano – Gruppo Italiano Vini
 Carlo Alberto
 Carpano – Fratelli Branca Distillerie
 Casa Martelletti
 Giulio Cocchi
 Chazalettes
 Cinzano – Davide Campari-Milano
 Del Professore
 Drapò – Turin Vermouth
 Erbe Aromatiche Pancalieri
 Gancia & C.
 La Canellese
 Luigi Vico
 Martini & Rossi
 Peliti's
 Giacomo Sperone
 Tosti1820
 Ulrich
 Vergnano



el azúcar. Una vez seleccionada la base alcohólica, se añaden los extractos de hierbas aromáticas y de especias, flores, semillas, raíces y cortezas, previamente puestos en infusión en una solución hidroalcohólica durante 15-20 días. Luego, estos se mezclan con el azúcar y el vino y se dejan añejar en cubas de crianza. Por último, después de filtrar la bebida, se efectúa el embotellamiento. Se ha establecido que el Vermouth di Torino IGP tenga un grado alcohólico mínimo entre el 16% y el 22%.

La clasificación se efectúa en base al color (blanco, tinto, ámbar, rosado) y al nivel de edulcoración: 130 g/litro para los tipos dulces, entre 30 g/litro y 50 g/litro para Extra Seco o Extra Dry. El

tipo Vermouth di Torino Superiore IGP debe tener un grado alcohólico del 17% mínimo y se debe realizar con al menos un 50% de vinos piamonteses y aromatizados con hierbas (distintas del ajeno) cultivadas o cosechadas en Piamonte. La degustación incluyó 53 etiquetas de Vermouth di Torino IGP divididas según los diversos tipos.

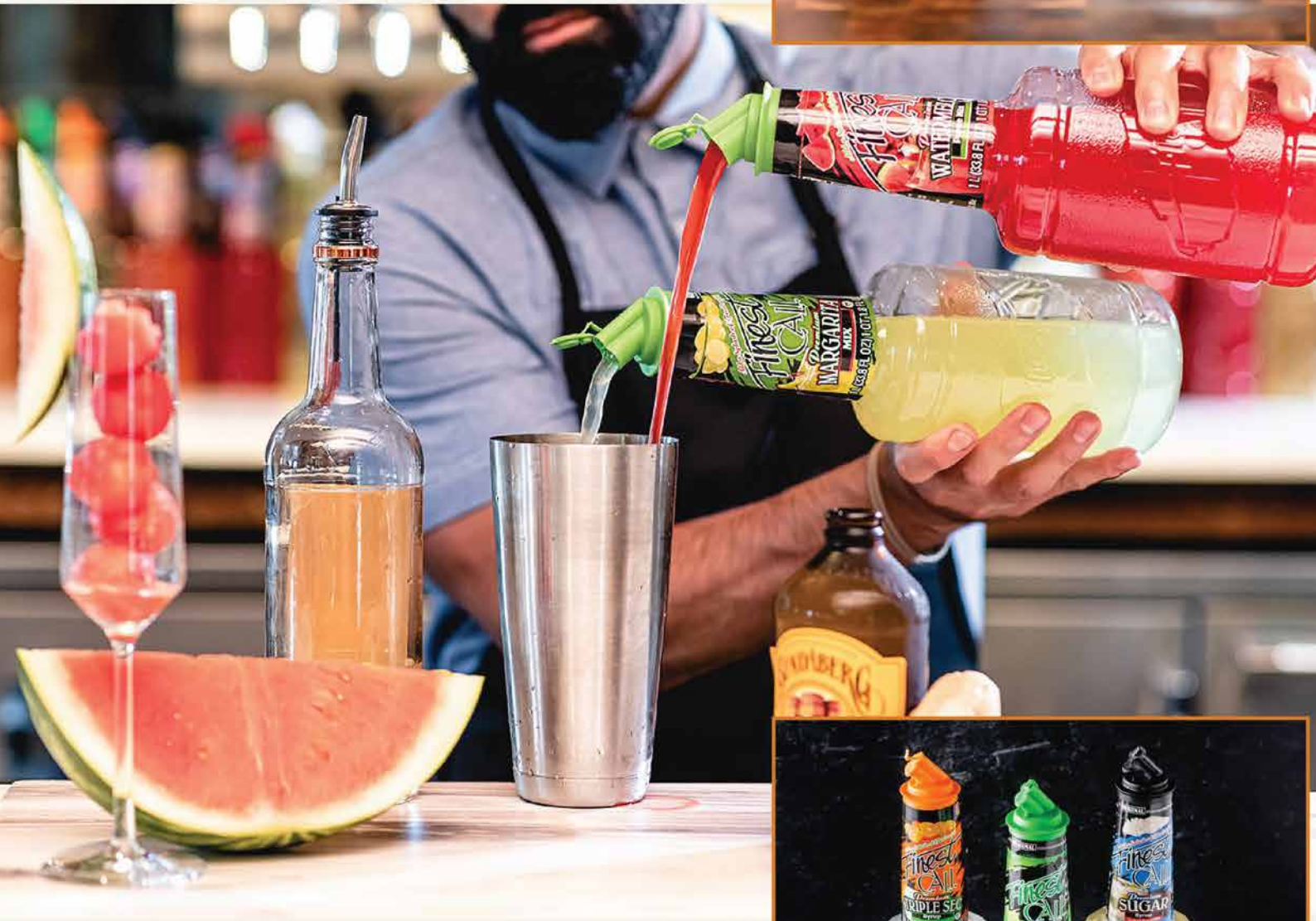
Maridaje con chocolate como las excelencias Palette de Assedium Ritual Pastry de Cúneo, los Gianduiotti de Baratti & Milano de Turín, las avellanas Nocciolo D'Elite de Emanuele Canaparo de Cravanzana (Cúneo), además de cortezas de Limone di Amalfi IGP, focaccia y rodajas de durazno fresco.

Giulia Arsellì



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

@FinestCallEU

@FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



COCKTAIL PRO

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

DRINK RESPONSIBLY

POCIÓN MÁGICA

Una antigua receta secreta para el famoso licor de la “ciudad de las brujas”

DE ALESSANDRO PALANCA

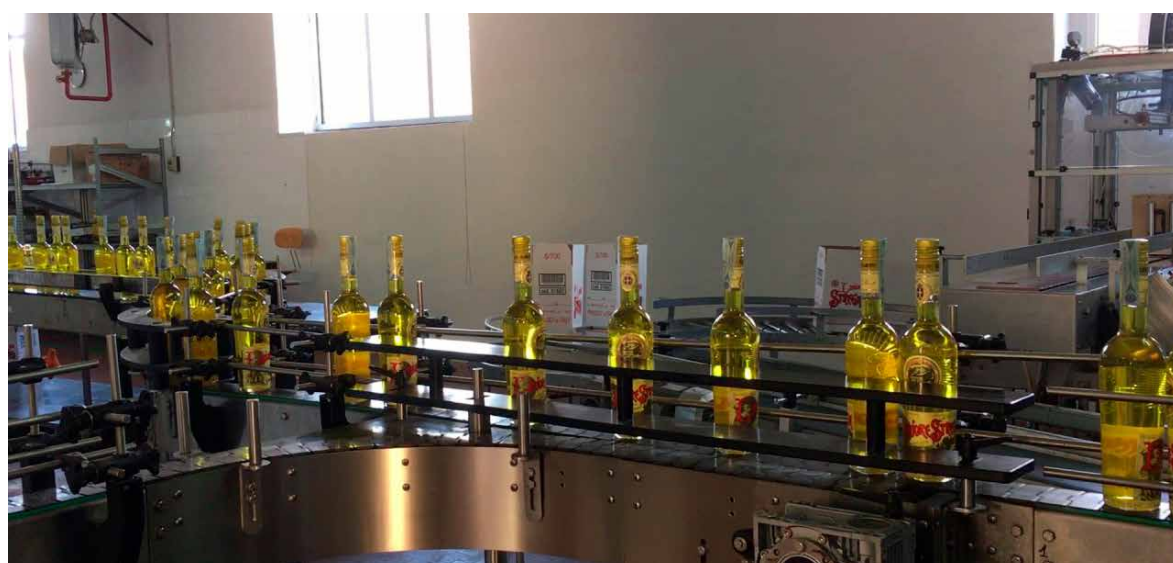
Es uno de los embajadores del sector licorero italiano a nivel mundial, su historia se confunde entre verdad y leyenda, una combinación de creencia popular y antiguo arte ofical que efectivamente hacen que el Liquore Strega sea uno de los más icónicos del mundo. Una antigua leyenda popular evoca rituales mágicos practicados por las llamadas "brujas".

Según diferentes creencias difundidas en Europa en los siglos pasados, el sabbat era una reunión de brujas durante la cual se efectuaban prácticas esotéricas. Benevento (ciudad del sur de Italia) sigue envuelta en un manto de encanto por su fama de “Ciudad de las Brujas”. Antiguamente, era habitual realizar algunos ritos paganos. En el caso de Benevento parece que estos oscuros ritos se llevaran a cabo cerca de las márgenes del río Sabato o también que las brujas y hechiceros de todo el mundo se reunieran de noche alrededor de un nogal mágico y que hubiesen ideado una poción mágica que unía para siempre las parejas que la bebían. Estas historias relacionadas con la creencia rural originaron relatos y posteriormente



numerosos libros sobre este tema. El Liqueur Strega, único e inconfundible por su sabor gracias al exclusivo uso de ingredientes naturales, es el resultado de un proceso productivo mucho más complejo que un simple licor.

La producción del Liqueur Strega comenzó hace 158 años. El año 1860 se caracterizó por movimientos liberales que se oponían al conservadurismo que efectivamente impedía que Italia se convirtiese en un estado nacional e independiente. El sur de Italia estaba quebrantado por



LIQUORE STREGA
 EN EL CENTRO DE LA PÁGINA UNA FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE LA SEDE DE BENEVENTO Y EL INTERIOR DE LA FÁBRICA. EN LA PARTE SUPERIOR EL "SABBAT" Y EL NOGAL DEL SABBAT.



el latifundismo, pero se preparaba a vivir uno de los periodos más felices de la era moderna. La industrialización vivía su amanecer y fue precisamente en Benevento que se realizó uno de los primeros pequeños milagros industriales: Giuseppe Alberti, originario de esa localidad, creó el

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



ESPECIAS

ARRIBA, LA CAJA CON LOS AROMAS UTILIZADOS PARA EL LICOR. A LA DERECHA LA MENTA SILVESTRE. AQUÍ AL LADO UNA IMAGEN HISTÓRICA DEL LICOR.

LA MENTA DEL SANNIO, DENOMINADA "MENTASTRA" ES EL INGREDIENTE MÁS CARACTERÍSTICO JUNTO CON EL AZAFRÁN.



Liquore Strega. Esa pequeña fábrica de licores, ubicada cerca de la estación de ferrocarril que facilitaba los transportes, fue ampliada hasta alcanzar una superficie de 30.000 m². La producción del licor comienza con la molturación de aproximadamente 70 hierbas, semillas, raíces y especias caracterizadas por propiedades aromáticas específicas, importadas desde todo el mundo y seleccionadas con gran maestría por los herboristas de la fábrica. Entre éstas se encuentran: la canela de Ceilán, el Iride Fiorentino, el enebro de los Apeninos italianos, el hinojo y la menta del Sannio, que crece espontáneamente a lo largo de los ríos de la región. Este ingrediente es seguramente el más característico y propio de la identidad del territorio que encontramos en el Liquore Strega.

La menta silvestre, denominada localmente "mentastra", se mezcla con los demás botánicos. El típico color amarillo de Strega es el resultado de la adición

de azafrán al destilado de hierbas aromáticas. Después de la destilación del componente aromático, que se efectúa con históricos alambiques de cuello de cisne, sigue un periodo de añejamiento de 6 meses como mínimo en tinajas de roble durante el cual se desarrolla un cuerpo aromático amplio y elegante. Tras haberse completado dicho añejamiento, el licor se embotella con un grado alcohólico del 40% y se distribuye en todo el mundo.

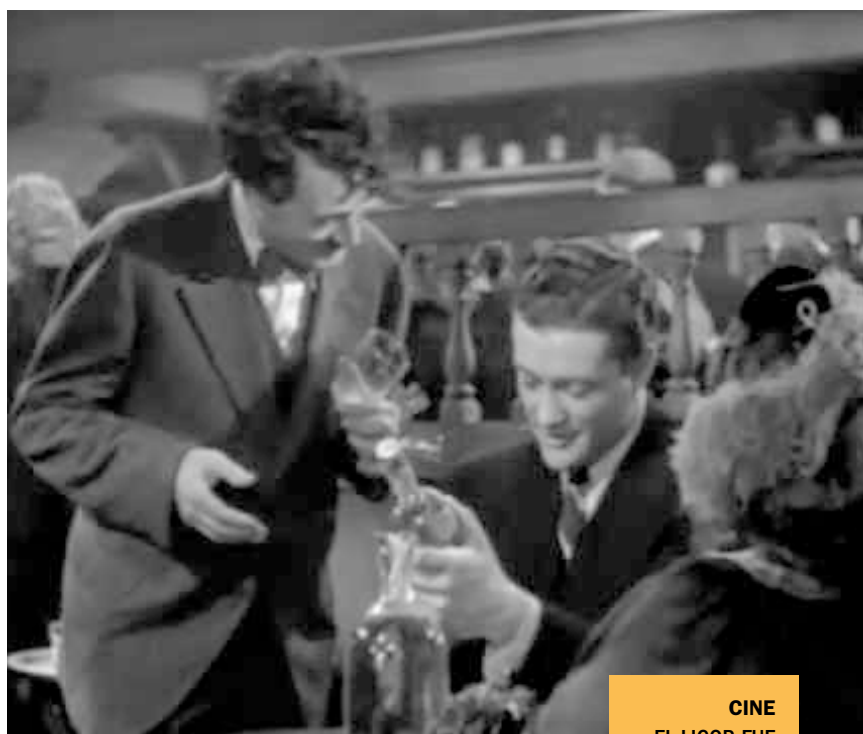
En la empresa se encuentra el magnífico Spazio Strega, un museo de la empresa que conserva la historia de la marca. Objetos, imágenes, equipos y perfumes, así como las inevitables imitaciones representan una prueba fehaciente de la dedicación constante para lograr una elevada calidad, pero también del apego a la tradición, aspecto que desde siempre ha caracterizado la actividad de la familia Alberti. A lo largo del itinerario del museo, el visitante comienza a descubrir los secretos y la leyenda que inspiraron



el Liqueur Strega. En la sala de las imitaciones se encuentran expuestas cientos de botellas falsificadas, halladas en todo el mundo, en el vano intento de emular el producto original.

En la herboristería el visitante podrá ver directamente los botánicos que dan origen al Liqueur Strega, la histórica cómoda de madera en la que está guardada la receta secreta del producto y las antiguas herramientas de elaboración. Los trabajadores que preparan efectivamente la mezcla conocen sólo las cantidades de los ingredientes enumerados, pero no la receta completa que la familia Alberti preserva celosamente. Algunos ingredientes se guardan bajo llave.

En la sala dedicada al famoso Premio Strega se narra la historia del premio literario a través de una colección de imágenes históricas, con las portadas de los libros ganadores y con el histórico pizarrón que desde hace más de 70 años se utiliza para decidir quién será el ganador. Pero



la fama del Liqueur Strega se manifiesta también en el contexto cinematográfico y musical. Muchos directores rindieron homenaje a la elegancia del licor en el cine: "Dos mujeres" (título original "La Ciociara", 1960), "Obsesión" (título original

CINE
EL LICOR FUE UTILIZADO EN NUMEROSAS PELÍCULAS. EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA HELENA JANECZEK, GANADORA DEL PREMIO STREGA 2018.



los artistas y publicitarios más conocidos del siglo XX como Marcello Dudovich, en estilo Art Nouveau, y Fortunato Depero, representante del “segundo futurismo”. Tras la llegada de los nuevos medios de comunicación, se produjeron numerosos anuncios televisivos en los primeros “caroselli” (primer formato de publicidad italiana). Son famosos los anuncios realizados durante la década de 1960 en los cuales la actriz Sylva Koscina recitaba: “El primer sorbo encanta, el segundo embruja” y seguía: “Un malentendido se aclara saboreando un poco de Strega”.

Hoy el Liqueure Strega sigue con mucha atención la nueva cultura de los cócteles que ha revolucionado los bares de todo el mundo. Su versatilidad de uso en el consumo puro o en mezcla, para crear bebidas sumamente características, en la cocina y en la pastelería, así como su sabor transversal, hacen que su presencia sea imprescindible en los botelleros de los bares. Los miembros de la familia Alberti siguen siendo los propietarios y los administradores de la empresa y han sabido combinar la habilidad artesanal y la tecnología a lo largo de las décadas.

Alessandro Palanca

PUBLICIDAD
DESDE ARRIBA,
LA IMAGEN
HISTÓRICA DEL
PREMIO
STREGA Y EL
ANUNCIO CON
SYLVA
KOSCINA.

"Osessione", 1943) de Luchino Visconti, "Pan y tulipanes" (título original "Pane e Tulipani", 2000) de Soldini, "El Rapto de las Sabinas" (título original "Il Ratto delle Sabine", 1945) de Mario Bonnard con Totò, y "Fantozzi en el Paraíso" (título original "Fantozzi in Paradiso", 1993) con Paolo Villaggio. En la literatura el Liqueure Strega se cita en las novelas "El padrino" de Mario Puzo de 1969 y en "Fiesta" de Ernest Hemingway. La publicidad del Liqueure Strega fue realizada por algunos de

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
tipo Perle Extra Dry

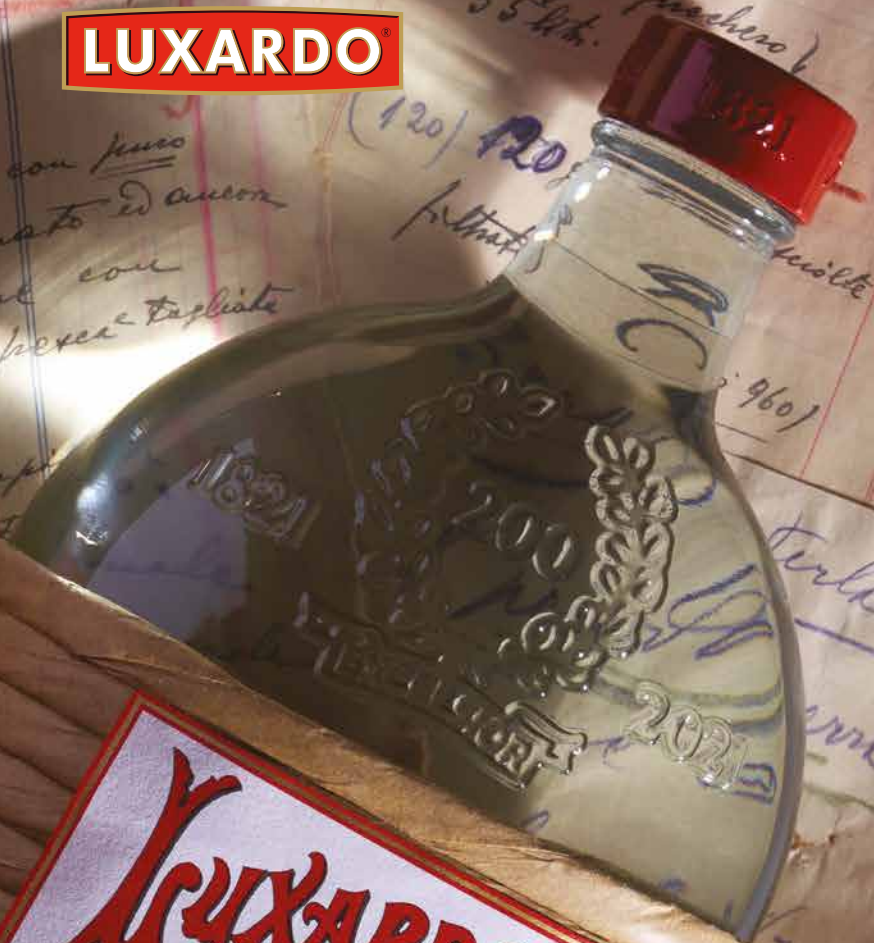
LUXARDO

composta si prepara con pesce
e marasca appena spinate ed accon
tate in fessucce tagliate con
ta di foglie marasca pesce tagliate

lti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
si aggiunge la
pesca, tagliata

e si formano in
del vino maras
tenere il tin
spadine
comple
ultime

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stato)
miolate in 1/2 litri
'960)
turca
m
75 litri de
50
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

LUXARDO.IT





ROMA BAR SHOW
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
30-31 MAY 2022

READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)