

# Bartales

## Lo mejor de

N. 27 | MARZO 2022

SUPLEMENTO DE BARTALES



LIQUID STORY / ESSENTIA MEDITERRANEA  
**EL ELIXIR DE SICHELGAITA**



HOT SPIRIT / MEZCALEROS ITALIA  
**RASTROS ANCESTRALES**



EVENT / VECCHIA ROMAGNA  
**EL PLACER DE LA MEDITACIÓN**



FOCUS ON / 130° ANIVERSARIO  
**FELIZ CUMPLEAÑOS, COCCHI**



LIQUID STORY / SORBETE REALIZADO  
CON INGENIO  
**SA CARAPIGNA**



ZOOM / CONTRACORRIENTE  
**LA VERDADERA HISTORIA  
ITALIANÍSIMA DEL SPRITZ (2)**

# Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890



# HISTORIAS DE SABOR

**N**o era fácil plantar cara a Roberto el Guiscardo. Hacía falta una mujer volitiva, enérgica, fuerte y carismática como Sichelgaita, la virago longobarda con la cual el líder normando se casó en segundas nupcias (probablemente en Melfi, en 1058) después de haber repudiado a su primera esposa por consanguinidad. Gaita, comprensiblemente todos la llamaban así, era la hija de Guaimario IV, príncipe de Salerno. Era propietaria de una serie de posesiones repartidas entre Calabria y Apulia, acompañaba al marido en los momentos más significativos de la historia de esa época, incluso en las batallas. La princesa era culta y con una refinada inteligencia política: una mujer realmente especial hasta el punto de convertirse en uno de los personajes más importantes de la historia de Salerno. ¿El motivo? Su pasión por la medicina que la llevó a ser una de las más expertas herbolarias de la Schola Medica Salernitana, la principal institución médica de Europa en la Edad Media. Ideó la fórmula del elixir de la vida que dio origen al éxito de Altomonte, pequeña aldea de Calabria. Una historia ejemplar caracterizada por tenacidad y perseverancia, que a través de los siglos llegó hasta nuestros días; perfecta para dar energía al año nuevo al igual que la del Mezcal, el destilado de agave mexicano resultado de un proceso artesanal, laborioso y complejo, bien protegido mediante protocolos estrictos y precisos. Historias antiguas que al relatar la época ponen de relieve el sabor de la modernidad.

Follow us



**BarTales**  
*Lo mejor de*

N. 27 | MARZO 2022

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, Bastian Contrario,  
Alessandro Palanca, Valentina Rizzi**

TRADUCCIÓN REALIZADA POR

**LMP International - Lonato (BS) Italy**

EDICIÓN DIGITAL REALIZADA POR

**SKILL LAB srl**

(assistenza@s-lab.it)

Registro. núm.35 del 8/7/2013 Tribunal de Nápoles

www.bartales.it

© copyright

**BARTALES – Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida de manera alguna ni mediante medio alguno. Cualquier violación será perseguida de conformidad con la ley.**

*Cualquier persona che reclame derechos de autor de fotografías no identificadas contacte con Bartales*

**BEBA DE MANERA RESPONSABLE**

# EL ELIXIR DE SICHELGAITA

La fórmula del Amaro Eroico, el licor de Altomonte, es secreta y milenaria

DE ALESSANDRO PALANCA



La historia del proyecto Essentia Mediterranea está entrelazada con la de Altomonte, un pequeño pueblo calabrés enclavado en el corazón de la antigua Magna Grecia, al cual a principios del siglo XI llegaron pequeños grupos de monjes y ermitaños procedentes de Sicilia y de Oriente, que huían de las persecuciones iconoclastas y de las incursiones bárbaras y sarracenas. Comenzó así, durante el año 1021, la tradición alquímica de la pequeña aldea.

El desarrollo de Altomonte se debe a Roberto d'Altavilla llamado el Guiscardo y a su esposa, la princesa Sichelgaita. Durante la campaña de conquista de Calabria, que comenzó alrededor de 1050, el líder normando hizo construir una torre normanda y la Iglesia de Santa Maria dei Franchi adyacente, fundando de hecho la aldea que hoy se considera una de las más hermosas de Italia.

Sichelgaita de Salerno, esposa de Guiscardo, además de princesa guerrera era





#### HISTORIA

A LA  
IZQUIERDA,  
UNA VISTA DE  
ALTOMONTE.  
(PH  
FRANCESCO  
PACIENZA).  
AL PRINCIPIO,  
ROBERTO  
D'ALTAVILLA  
LLAMADO EL  
GUISCARDO Y  
SU ESPOSA, LA  
PRINCESA  
SICHELGAITA.

también una de las *mulieres salernitanae*, herbolaria experta de la prestigiosa Schola Medica Salernitana, la principal institución médica de Europa en la Edad Media. Fue precisamente gracias a los botánicos y los alquimistas expertos de la escuela que, después de haber mejorado los procesos y las técnicas de destilación que habían aprendido de los maestros orientales, nacieron los primeros proto-Gins gracias a la adición de botánicos.

Sichelgaita, siempre al lado de Guiscardo en las campañas militares, solía

preparar un elixir de la vida que se suministraba al ejército normando antes de ir a la batalla. La leyenda narra que una noche, durante la campaña de Calabria, poco después de su matrimonio con Guiscardo, un pequeño grupo de monjes, que se encontraba en la iglesia de Santa Maria dei Franchi, ayudó a la princesa a preparar su elixir de la vida para revitalizar las tropas antes de la batalla. En señal de agradecimiento, Sichelgaita invitó a ese pequeño grupo de monjes benedictinos a establecerse de manera permanente en la Iglesia





Nadie hubiera imaginado que ese grupo de monjes, guiado por Fraile Delfino, habría desarrollado, después de pocos años, la primera instalación benedictina de Altomonte, originando la larga tradición de los monasterios y los alquimistas de esa pequeña aldea. A lo largo de los siglos, para conmemorar a Sichelgaita, los monjes experimentaron la producción de tónicos medicamentosos y siguieron transmitiendo y desarrollando la receta de su elixir.

Al cambiar la farmacopea de los monjes, la tradición siguió en el arte licorero y en 1879 en Altomonte la familia Jacobini fundó la empresa que no sólo se convirtió en una fábrica de licores real, sino también en la actividad licorera más importante del reino borbónico, produciendo varias especialidades que recibieron numerosos premios a nivel internacional como Vermut, Jerez y varios elixires y rosólés de hierbas y cítricos locales.

Precisamente en esta empresa histórica inició la aventura de Carlo Moliterno, cabeza de la familia y fundador de la empresa homónima. En 1938, después



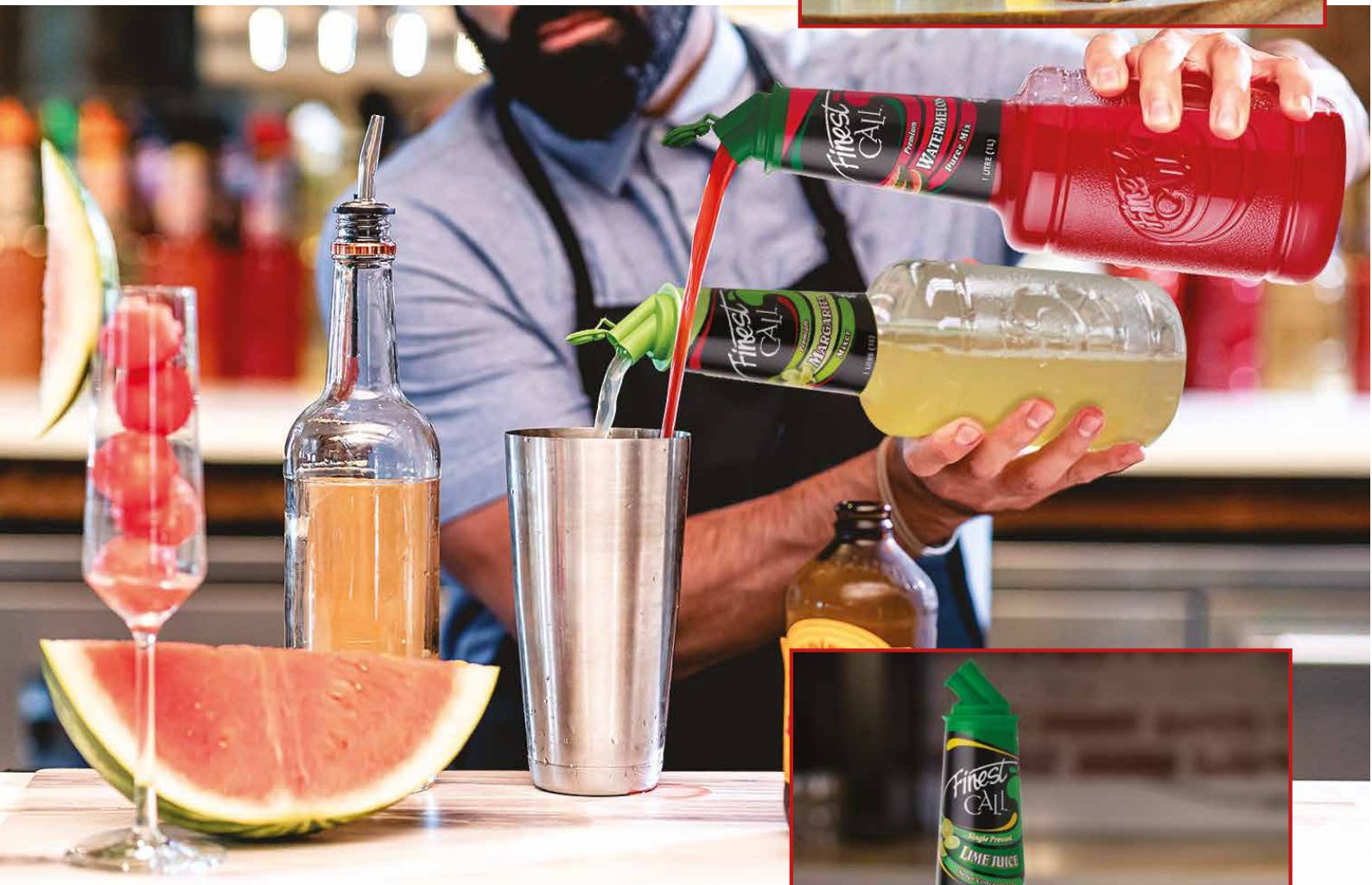
de Santa Maria dei Franchi, regalándoles la receta secreta de su elixir, una infusión de hierbas mediterráneas y cáscaras de cidra, limón y naranjas amargas.





## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



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



— RON —  
**Malteco**  
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence  
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover  
our entire  
range*



[www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)







del cierre de la empresa Giacobini, Carlo Moliterno realizó su sueño fundando su empresa de licores y bebidas gaseosas a base únicamente de productos procedentes del territorio. En la actualidad, Vittorio Gargaglione, uno de los herederos de la familia Moliterno, está recorriendo este lar-



**BOTÁNICOS**  
 AQUÍ ARRIBA, ÁRBOLES DE CÍTRICOS. EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA, CARLO MOLITERNO. ABAJO, LA ETIQUETA DEL AMARO EROICO.

go camino caracterizado por una tradición centenaria transmitida de padres a hijos. Ésta es la base de Essentia Mediterranea, un nuevo proyecto que se añade a las actividades de la familia con el objetivo de valorizar y promocionar el territorio y las maravillas del Mediterráneo, escenario excepcional de esta historia heroica.

A partir de la elaboración de la antigua receta secreta de Sichelgaita, que los monjes desarrollaron a lo largo de los años, se originó el Amaro Eroico: un viaje de los sentidos a través del tiempo, la historia de una tradición centenaria, una conmemoración original y auténtica de la esencia mediterránea.

De conformidad con la mejor tradición li-





corera mediterránea, el Amaro Eroico (28% ABV) presenta un delicado equilibrio entre su componente amargo (naranja amarga, genciana y quina) y la nota balsámica que deriva de la infusión lenta del romero, del orégano y del enebro, tan abundantes en el interior montañoso de la región. Los cítricos (bergamota de Calabria, mandarina de Calabria, naranja roja de Sicilia IGP y limón de Sorrento IGP) representan la nota de suavización indispensable, completada con la adición de la almendra y del típico regaliz calabrés.

Los 22 botánicos que forman el cuerpo aromático del Amaro Eroico se cosechan manualmente durante el año y se elaboran con el fin de preservar sus principios organolépticos.

Naturalmente, las plantas medicinales, hierbas y raíces que se encuentran en el bosque mediterráneo, representan uno de los recursos más importantes que ofrece la naturaleza. Están dotadas de propiedades terapéuticas y en la antigüedad eran cultivadas por los monjes en el *Hortus Simplicium* (jardín botánico) que las desti-





laban transformándolas en medicamentos naturales. En la actualidad, los llamados “Erbajoli” son los que mejor las conocen. Según la antigua tradición, las infusiones y las maceraciones se llevan a cabo en frío y por separado para que los extractos correspondientes emanen su frescura natural.

Otra piedra angular de la producción local y de la fábrica de licores Essentia Mediterranea es el Elixir di Liquirizia (26% ABV). Un rosolí original y auténtico obtenido de la raíz y del polvo de *Glycyrrhiza Glabra*, planta típica de la costa jónica.

Se produce a mano y en pequeños lotes siguiendo una antigua receta transmitida de padres a hijos durante generaciones, en la que el uso tanto del extracto de la raíz, como de la infusión obtenida del polvo de regaliz, permiten la realización de un producto único, con un sabor original e intenso. Al olfato y al paladar se perciben los toques típicos del regaliz que derivan de su infusión, pero también los toques más vegetales, debidos a la amplia presencia de la raíz entera en la preciada tintura madre.

**Alessandro Palanca**



# RASTROS ANCESTRALES

El método artesanal y la sostenibilidad representan la receta para el mejor Mezcal

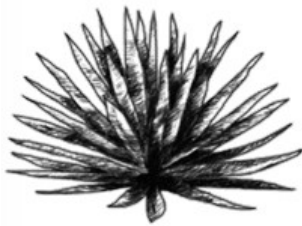
DE VITTORIO BRAMBILLA

**E**l Mezcal es el más famoso destilado de mosto fermentado de agave, conocido como “planta mágica”, que se produce en siete estados de México. La zona principal es la región de Oaxaca, en el sur del país, que cuenta con casi el 60% de la producción, pero también se produce en las regiones de Guerrero, Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas,

Durango y Tamaulipas.

El nombre “Mezcal” deriva del vocablo tomado de la lengua india “METL”, que indica el agave de estos territorios para identificar la fertilidad de esta planta, fundamental para los pueblos que la utilizaban como fuente de agua, azúcar, fibra para construir herramientas, alimento para los animales y hasta combustible.





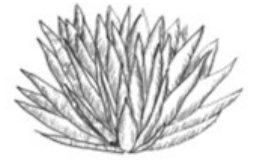
ESPADIN



PAPALOTE



TEPEZTATE



JABALÍ



CENIZO



TOBAZICHE



TOBALÁ



AZUL



**PRODUCCIÓN**  
ARRIBA,  
VARIETADES  
DE AGAVE. A LA  
IZQUIERDA, UN  
ESQUEMA QUE  
SINTETIZA EL  
ESPÍRITU  
PRODUCTIVO  
DE LAS  
MARCAS DE  
MEZCALEROS  
ITALIA.

La característica principal de este destilado tan apreciado es sin duda la de emanar un buqué estructurado de aromas y perfumes florales, afrutados y especiados, con un sabor rústico, intenso y envolvente, en marcado contraste con la topografía de las regiones de procedencia, que no pueden considerarse fértiles.

Estos territorios, cuyo relieve es eminentemente pobre y montañoso, por supuesto representaron un obstáculo para la proliferación de los cultivos, pero al mismo tiempo impidieron que a lo largo de los años se desarrollaran los cultivos intensivos y una producción masiva, proporcionando

a la materia prima mayor valor y calidad, y anclando todo el ciclo de producción en procesos de elaboración artesanales.

Los cultivos en terrazas son los más utilizados y, para las variedades más raras, el rendimiento no supera 400 plantas de agave por hectárea. En algunas mezclas es posible incluso encontrar agaves silvestres.

La variedad de sabores que se puede obtener de los agaves utilizados es prácticamente infinita. Por lo tanto, hay productos que se obtienen de particulares mezclas de agave, otros puros, se obtienen del agave Espadín, Tepeztate o Tobala y



muchos otros, cuyo valor y, por consiguiente, su calidad, aumentan especialmente a medida que aumentan los años de las plantas antes de la poda.

Si se considera que en México se catalogaron más de 200 tipos de agave, puede imaginarse cuántos productos se podrían potencialmente encontrar y cuántas podrían ser las combinaciones y las diferencias entre éstos.

En defensa del consumidor en cuanto a garantía de calidad y tipo de destilado, el producto final debe en todo caso superar los estrictos controles del Consejo Mexicano de la Calidad Regulador de Mezcal fundado en la década de 1990.

El Mezcal se produce con la parte central del agave: el laborioso proceso comienza con la selección de las plantas, que se lleva a cabo cuando el agave alcanza las condiciones adecuadas y los años de vida deseados, generalmente entre 8 y 12, y a veces, para producciones especiales, alcanzan entre 20 y 25 años.

Después de la cosecha se eliminan las hojas y se deja sólo el corazón, llamado “piña” por su aspecto característico. La tostación de las piñas dura mucho tiempo, generalmente cuatro o cinco días, pero puede realizarse hasta por un mes entero. Se efectúa dentro de hornos subterráneos: agujeros rodeados por piedras volcánicas y cubiertos con cáscaras y hojas de agave que representan una capa protectora. Este tipo de cocción a la brasa en contacto directo con la tierra proporciona el mágico olor ahumado y el aroma incisivo al futuro Mezcal, en base a la selección de la madera y al tiempo que se deja ahumar la fruta en equilibrio estrecho con el contenido de azúcar y con los aromas especiados y afrutados de la planta de la que procede.

Al terminar esta fase se lleva a cabo el prensado de las piñas, que puede ser realizado manualmente por los campesinos o en trituradoras rudimentarias mediante muelas de piedra (tahona) que hoy a menudo siguen siendo accionadas por asnos. El



# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)



DRINK RESPONSIBLY





**PALLINI**  
- ITALIA -



DRINK RESPONSIBLY





zumo extraído, el mosto, se coloca en tinajas de madera donde comienza la fermentación, que luego termina en alambiques de cobre, arcilla, terracota o acero. El proceso dura generalmente entre 36 y 72 horas y puede efectuarse varias veces para obtener productos más refinados, con un sabor más suave y aterciopelado.

En la última fase el destilado, que se deja reposar en grandes barricas de madera, cambia su color de dorado a bruno. El añejamiento tiene tres denominaciones distintas:

Añejo – añejado durante al menos un año, en barricas con capacidad máxima de 200 litros;

Reposado – añejado por un periodo entre dos meses y un año;

Blanco – claro, conservado menos de dos meses.

La mayoría de las empresas no produce productos añejados sino sólo la versión Blanco. A partir de 2005 cada destilería, independientemente de su dimensión,



**PRODUCCIÓN EN LA PARTE SUPERIOR, UN HORNO SUBTERRÁNEO. AQUÍ ARRIBA, LA COCCIÓN DE LOS AGAVES EN UN HORNO SUBTERRÁNEO.**

tiene un número de identificación (NOM, Norma Oficial Mexicana), que aparece en la etiqueta de las botellas y que permite determinar el origen del producto.

El Mezcal de calidad lo importa en Italia y en Europa Mezcaleros Italia. Casi todos los Mezcales importados por Mezcaleros Italia son producidos principalmente con métodos artesanales y ancestrales en la región de Oaxaca, México.

El proyecto de Mezcaleros Italia tiene por objeto difundir este mágico destilado





**PRODUCCIÓN**  
EN LA PARTE  
SUPERIOR Y  
AQUÍ ARRIBA,  
ALGUNAS  
FASES DE LA  
ELABORACIÓN.

escogiendo cuidadosamente los productores y asegurándose de que se preserve y garantice todo lo relativo a su sostenibilidad. Los especialistas de Mezcaleros Italia visitan diariamente los lugares más recónditos de Oaxaca y van a ver personalmente los palenques para consolidar las relaciones de confianza con los productores y las destilerías.

Por lo tanto, Mezcaleros Italia promueve

y distribuye destilados provenientes de empresas artesanales en las que la investigación y la calidad ocupan siempre el primer lugar. Ello puede suponer que no se disponga siempre de toda la gama de productos. En efecto, muchos de estos destilados se producen en cantidades limitadas, en lotes seleccionados y distribuidos en base a la demanda creciente.

Los destilados ancestrales de agave se caracterizan por su método de producción que no utiliza ningún tipo de maquinaria sino sólo la fuerza humana. Para obtener un Mezcal ancestral es necesario cumplir con los siguientes parámetros:

- cocción de los agaves en un horno cónico en el suelo;
- molturación/trituración realizada "a mano" con mazo de madera;
- doble destilación en alambique de terracota con "bagazo" (capacidad máxima de 80 l.).

A causa de estas dificultades de producción evidentes se obtienen sólo lotes





**PRODUCCIÓN**  
UNA FASE DE  
ELABORACIÓN  
DEL MEZCAL  
ARTESANAL.

pequeños y limitados.

Los destilados de agave artesanales son los que se realizan con un método de producción artesanal. Con este método de producción se puede utilizar maquinaria para las fases de molturación y destilación. En este caso es necesario cumplir con lo indicado en las fases siguientes:

- cocción de los agaves en un horno cónico en el suelo o en un horno de albañilería;
- molturación/trituración realizada "a mano" con mazo de madera, con tahona (piedra accionada por fuerza animal), molino egipcio, denominado también trituradora eléctrica;
- destilación en alambique de cobre (capacidad máx. 500 l) o bien envases de terracota con o sin bagazo.

Generalmente, estas producciones tienen una continuidad en base al tipo de agave utilizado, pero sin convertirse en industriales.

Los Mezcales importados por Mezcales Italia son Mezcal Picaflor – Real Mine-

ro – Koch El Mezcal – El Rey Zapoteco. A continuación se presentan algunas de las mejores referencias.

### **EL REY ZAPOTECO**

Ésta es una de las marcas artesanales de Mezcal más antiguas de Oaxaca. El Rey Zapoteco fue fundada en 1960 por Don Serafín Hernandez Blas en Santiago Matatlán. Actualmente la empresa es administrada por la matriarca de la familia Doña Juana y por los hijos de Don Serafín, guardianes de los campos de agave en los que habitualmente se producen algunos de los agaves más grandes de Oaxaca. La familia Hernandez es una leal guardiana de las técnicas de producción que siguen siendo las mismas desde su fundación.

El Rey Zapoteco Espadín se obtiene de agaves Espadín cultivados en la finca de la familia que se cortan manualmente con machete y azada y se cuecen con madera de roble en un horno cónico subterráneo realizado con piedras de río y cubierto de



tierra. Los agaves, una vez cocidos, se trituran por medio de la Tahona chilena de cantera tirada por caballos. Las fibras de agave trituradas se fermentan en tinajas de pino al aire libre utilizando levaduras naturales. El agave fermentado se destila dos veces en alambiques de cobre para producir un Mezcal Espadín con un grado alcohólico del 45%. Es un Mezcal sumamente versátil y fácil de saborear con un buen aroma floral, pimienta, especias y un final limpio, levemente ahumado.

### **El Rey Zapoteco Blanco**

Tiene un aspecto terroso claro, característico de la tierra de Matatlán. Las notas

florales evocan los higos secos y suave humo. Tiene un buen aroma floral, pimienta, especias y un final limpio, levemente ahumado. Gusto equilibrado. Tipo de Agave: Angustifolia Haw (Espadín). Sistema de destilación: alambique de cobre. Región de producción: Santiago Matatlán, Oaxaca. Maestro mezcalero: Efraín Hernández. Grado alcohólico: 45%.

### **El Rey Zapoteco Reposado**

El Rey Zapoteco Reposado presenta tonos leñosos y un toque de caramelo. Es un mezcal añejado en barricas, se realiza con agave Espadín en Santiago Matatlán, Oaxaca. Los agaves se cuecen tradicionalmente en un horno subterráneo por un periodo entre 4 y 7 días, se trituran con tahona tirada por caballos, se fermentan al aire libre con levaduras naturales y se destilan dos veces en alambiques de cobre. Después de dicha destilación con alambiques de cobre, este Mezcal se deja reposar en barricas de roble blanco durante 10 meses antes del embotellamiento. El grado alcohólico puede variar entre 40% y 45%. Tipo de Agave: Angustifolia haw (Spratto). Maestro mezcalero: Efraín Hernández.

### **KOCH**

El grupo Koch fue fundado en 2009. Es un proyecto de Carlos Moreno que resume así su espíritu: «Conocemos el mezcal desde siempre, lo experimentamos en el ámbito familiar más cercano desde cuando éramos niños. Es inherente a nuestra región, forma parte de nuestra visión del mundo. El mezcal cura el alma, te acompaña incluso en tus dolores y si lo deseas te ayuda a olvidarlos. Cuando nace un niño se bebe mezcal. Bebemos mezcal para ser sentimentales, para aprovechar la creatividad y los sentimientos. No se trata de



sufrir, sino de emocionarse, de disfrutar. Si eres de Oaxaca, no importa si sabes cómo se hace o no, seguramente te ofrecen mezcal y sin duda lo bebes percibiendo la continua evolución de sabor, aroma y textura, que permite evocar el terroir de la región, los agaves y las manos que intervienen en su creación».

### **Koch Espadín Ancestral Olla de Barro**

Tiene un sabor de caoba gracias al tipo de destilación, levemente ahumado, terroso y fresco. Sabor suave al paladar. Perfumes: persistencia prolongada de flores de naranja y canela, con toques de cuero antiguo y cedro ahumado. Al paladar: tiene un cuerpo medio con notas minerales y suaves toques de cardamomo y nuez moscada. Textura sedosa con un sabor de algodón de azúcar y un final persistente de mantequilla de almendras. Plantas con edad de maduración de 7 a 9 años, variedad Espadín cultivada y cosechada a mano en Sola de Vega, Oaxaca. Doble destilación en Olla de Barro (alambique de terracota), el Mezcal se produce con método ancestral. Tipo de Agave: Angustifolia Haw (Espadín). Región de producción: Sola de Vega, Oaxaca. Maestro mezcalero: Alberto Vásquez. Grado alcohólico: entre 47 % y 50%

### **Koch Arroqueño**

Presenta aromas de cítricos, notas afrutadas y un toque de humo. Tiene un cuerpo medio, con notas dulces, aromas de café con caramelo y un final afrutado con toques de uva blanca, naranja, piña madura y membrillo. Agaves con tiempo de maduración de 9 a 12 años, se cosechan a mano en la región de Río de Ejutla, Oaxaca y se elaboran con el método ancestral. Tipo de Agave: Agave americana (Arroqueño).



Doble destilación en alambique de terracota. Región de producción: Ejutla, Oaxaca. Maestro mezcalero: Adrián Bautista. Grado alcohólico: entre 47% y 49%

### **PICAFLOR**

Picaflor es una marca creada por un grupo de amigos que comparten la pasión por el Mezcal, el conocimiento del sector licorero y el amor por la región de Oaxaca. La marca es un proyecto de Mezcaleros Italia realizado en colaboración con Enmezcalarte (ESP), una plataforma dedicada a la importación y a la comercialización de Mezcal artesanal y ancestral.

### **Picaflor Espadín Blanco**

Notas de degustación: humo suave y equilibrado, notas de fruto de la pasión,



piña y cítricos. Al paladar se percibe un sabor con cuerpo y un regusto equilibrado con toques frescos y verdes de agave, aromas dulces de maguey cocido. Picaflor Mezcal rinde homenaje al colibrí y a su rol fundamental en la polinización de la planta de agave. Doble destilación en alambiques de cobre de 350 litros, este Mezcal artesanal se produce manualmente en San Luis Del Río, Oaxaca, utilizando técnicas tradicionales que garantizan un acabado refinado. Agave: Angustifolia Haw (Espadín). Región de producción: San Luis del Río, Oaxaca. Maestro mezcalero: Virgilio Velasco. Grado alcohólico: entre 47% y 49%

### **Picaflor Wild Ensemble**

Es un Mezcal con aroma herbáceo, romero y tierra húmeda. Tiene un inicio dulce, un toque mineral intenso y un regusto de maguey cocido. Mezcal Picaflor Wild procede de la ciudad de Mengolí de

Morelos, Miahuatlán, Oaxaca. Se produce con agaves cultivados y silvestres de las variedades Espadín (70%) y Madrecuishe (30%) con una edad entre 8 y 14 años. Este Mezcal se produce durante la temporada seca. Al olfato se destacan sus notas de madera, tierra y minerales con toques de hierba. Al paladar se percibe un sabor dulce y un regusto balsámico, alcanzando un equilibrio sumamente agradable. Sistema de destilación: alambique de cobre. Maestro mezcalero: Ramón Cruz. Grado alcohólico: entre 47% y 49%

### **REAL MINERO**

Muchos consideran Real Minero uno de los mejores productores de Mezcal del mundo. La familia produce Mezcal desde hace varias generaciones en Santa Catarina Minas y son famosos tanto en México como en el extranjero por haber creado algunas de las mejores botellas disponibles. Todo su Mezcal se produce en pequeños alambiques de terracota, casi todo se deja reposar en envases de vidrio durante varios meses antes del embotellamiento, lo cual proporciona al Mezcal un gusto mucho más suave. Los productores, además de crear excelentes bebidas espirituosas, promueven uno de los más importantes y diversificados programas de reforestación sostenible de agave. Con la ayuda de la comunidad fueron capaces de salvar distintas variedades de agave que anteriormente se consideraban extintas. El grado alcohólico de cada lote puede variar levemente.

### **Real Minero Espadín Ancestral**

Es un reciente Mezcal de la gama Real Minero, realizado con agave Espadín, una de las variedades más comunes utilizadas en la producción de los destilados de agave. La gama Real Minero es realizada



Simply Squeeze

# REAL

COCKTAIL INGREDIENTS®



**Banana Real**  
Infused with premium Covenish 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 Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest

**Peach Real**  
Infused with Elegant, Sunnier & Rich Lady Peaches

**Mango Real**  
Infused with Alfonso Mangoes from India

**Raspberry Real**  
Infused with Willamette and Glen Clova 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 Camrose, 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 Lairu 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 Maran Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)



DAVIDSTEIN.IT

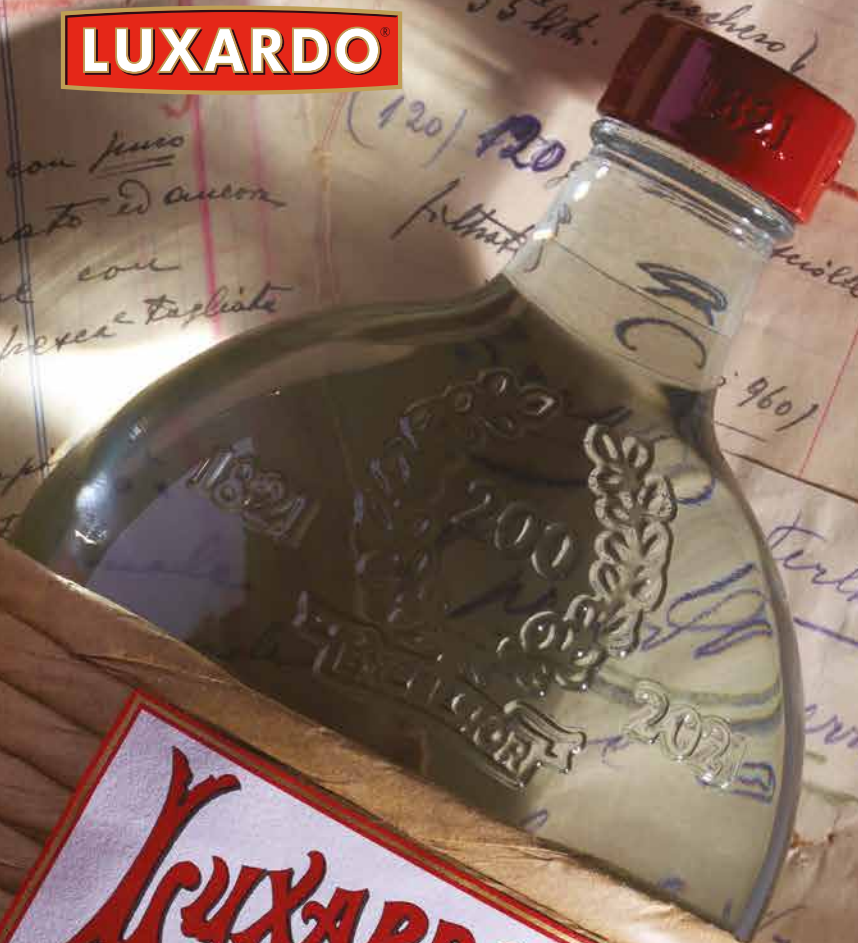
Maraschino speciale  
tipo Perle Extra Dry

LUXARDO

composta di preparati con puro  
maraschino appena spumato ed aromatizzato  
con frutta secca in fermentazione con  
foglia di maraschino fresca tagliata  
e riempita  
proporzionale al contenuto  
preziosissimo appena  
fresca, tagliata

del vino rosso  
tempo di tre  
semplice

196 kg. (maraschino)  
55 litri.  
(120) 120  
f. (120)  
miolate in 1/2 litri  
(960)  
turlo  
50  
75 litri  
50  
100



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

LUXARDO.IT





por el destilador Edgar Ángeles Carreño en Santa Catarina Minas, Oaxaca, utilizando procesos de destilación tradicionales. El Real Minero Espadín se destila dos veces en alambiques de terracota. La mayoría de los lotes se dejan reposar en envases de vidrio antes de ser distribuidos. Una gran cantidad de este destilado fue producida en 2008 y sólo una selección limitada de botellas se comercializa cada año. Parte de este Mezcal todavía se encuentra en fase de añejamiento en el palenque Real Minero y se embotellará en un futuro próximo. Notas de degustación: bastante afrutado con ciruela y plátano, junto con elementos ahumados clásicos que se difunden en el paladar, toques intensos de menta y chocolate dulce. Grado alcohólico: 52,3%



### Real Minero Largo

Presenta aromas frescos y balsámicos, en el paladar se percibe un suave sabor de caramelo, regaliz y tierra húmeda, con una ligera acidez. Tiene un final dulce y equilibrado. El Real Minero Largo se realiza con maguey Largo, una variedad de la familia de agaves Karwinskii. Muchos lo consideran uno de los mejores Mezcales que se encuentran en el mercado y es el preferido de Graciela, encargada de gestionar la actividad de Real Minero. Sistema de destilación: clay pot (alambique de terracota). Región de producción: Santa Catarina Minas, Oaxaca. Maestro mezcalero: Edgar Ángeles Carreño. Grado alcohólico: 49.6°

### Real Minero Barril-Madrecuishe

Al olfato se percibe un leve aroma de cítricos y de hierba, oculta muy bien su 53% de alcohol. Al paladar se percibe un sabor complejo y con cuerpo con toques de hierba fresca, chocolate amargo, coco y pino. Perfectamente equilibrado. Tiene un final

medio largo de sotobosque y minerales.

Fantástica mezcla de Barril y Mexicano (Cruishe). El Real Minero Barril-Cuishe se produce con maguey Barril (agave Karwinskii) y maguey Cuishe (Rhodacantha). Mientras que en la mayoría de las comunidades el maguey Cuishe es un agave Karwinskii, en Santa Catarina Minas, lugar donde se produce este Mezcal, es un Rhodacantha. En efecto, la mayor parte de las otras comunidades de Oaxaca denominaría este maguey "Mexicano".

La etiqueta negra de este destilado indica que se trata de un Mezcal Ancestral, esto significa que la trituration del agave cocido se lleva a cabo manualmente con mazas de madera. Este proceso, realizado a mano, implica una cantidad enorme de trabajo para los operadores. Este Mezcal está compuesto por un 67% de Barril y por un 33% de Cuishe, con un periodo de añejamiento entre 12 y 15 años.

**Vittorio Brambilla**



# EL PLACER DE LA MEDITACIÓN

El lanzamiento al mercado de la Riserva 18. Un Brandy intenso y refinado que proporciona una combinación de emociones

DE VALENTINA RIZZI

**E**n 1820 Jean Buton, maestro destilador de la Casa Imperial de Napoleón I, dejó Francia para establecerse en Bolonia, Italia, donde fundó la primera destilería de vapor italiana. En 1939 el Coñac Buton, destilado estrella de la empresa, se convirtió en Vecchia Romagna, el destilado de vino de la inconfundible botella triangular.

Este Brandy es el resultado del tradicional Método Vecchia Romagna, que comprende tres pasos fundamentales: la combinación de aguardientes obtenidos con método continuo “de columna” y método discontinuo del tipo “charentais”; el añejamiento en las bodegas históricas de Bolonia y por último la mezcla de Brandis añejados procedentes de varios barriles y barricas.

A partir de 1999, Vecchia Romagna fortaleció su éxito entrando en el Gruppo Montenegro. El famoso Brandy italiano Vecchia Romagna, heredero de antiguas tradicio-

nes y experiencias que se transmiten desde hace más de 200 años, presentó una nueva y excepcional mezcla de destilados con un perfil aromático intenso y refinado.

Así Vecchia Romagna sigue ampliando su línea Riserve y, después de introducir Riserva Tre Botti y Riserva Anniversario, lanzó Vecchia Romagna Riserva 18: una mezcla de destilados añejados durante dieciocho años en preciadas barricas de roble, que se afina en barricas en las que anteriormente se había introducido vino Amarone della Valpolicella. Esta crianza brinda a Vecchia Romagna Riserva 18 un toque tánico y vinoso que refuerza la estructura y el equilibrio del destilado.

El evento de lanzamiento de Vecchia Romagna Riserva 18 se llevó a cabo en Milán en diciembre de 2021 con una degustación de las tres referencias de la línea Vecchia Romagna: Etichetta Nera, Riserva Tre Botti (producida en 2019) y la nueva Riserva 18 años.



El grupo de degustación fue guiado por el maestro destilador Antonio Zattoni en colaboración con Gianluca Fusto, genio de la pastelería que se ocupó del maridaje con el chocolate. Fusto tiene la capacidad de convertir 10 gr. de chocolate en un sublime recorrido sensorial.

Cada etiqueta se combinó, por discordancia, con un praliné ideado ad hoc para poner de relieve todas las características gustativas y olfativas del destilado.

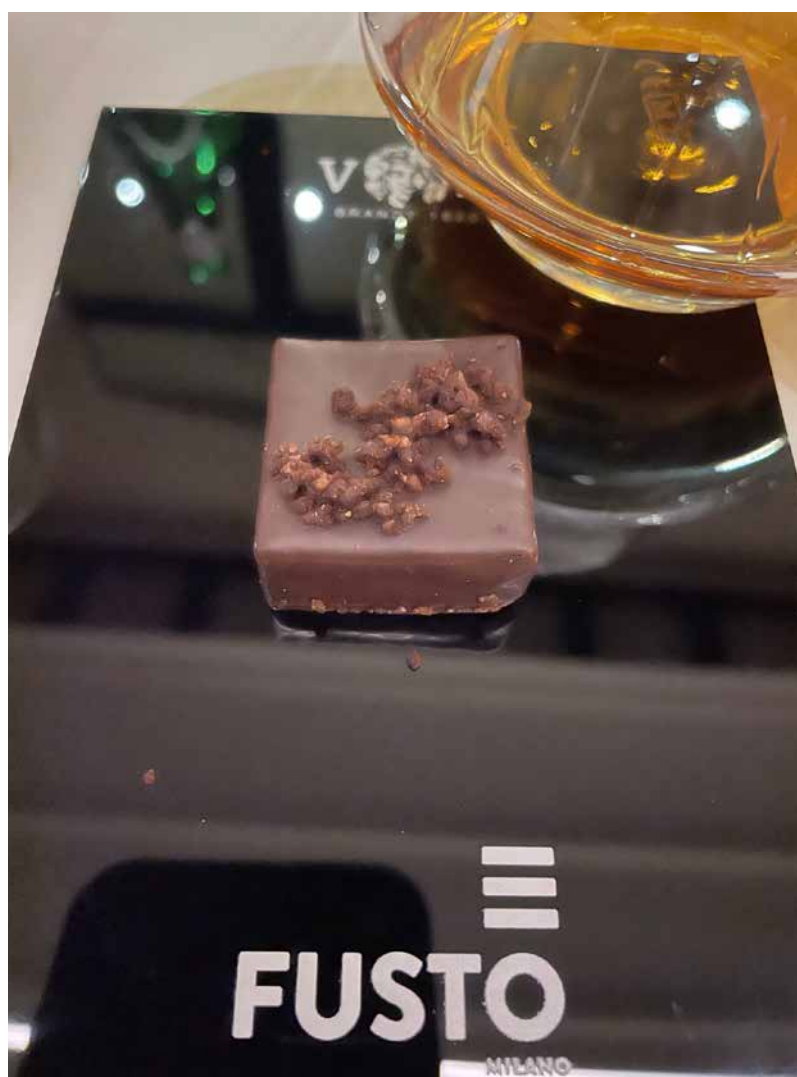
La mezcla de Vecchia Romagna Etichetta Nera está compuesta por destilados que llegan hasta cinco años de añejamiento. Esta bebida espirituosa presenta notas de vainilla, avellana, uvas pasas, con una buena acidez y un contenido de alcohol

sostenible.

Este destilado se acompañó con un bombón compuesto por chocolate de Madagascar, con una acidez que evoca la del destilado, con un ganache de flores de naranja y té blanco fermentado y dejado en infusión en frío durante 3 días. Una combinación por disociación que tiende a ocultar el añejamiento limitado de este destilado para poner de relieve sus características gustativas y olfativas. Una fantástica combinación de sabores y aromas que seguramente hay que probar. Este bombón brindó al destilado todavía más fresca reduciendo la percepción del contenido alcohólico.

La segunda combinación por disociación se realizó con Riserva Tre Botti, en la que





los destilados que componen la mezcla se añejan hasta por 13 años tanto en roble francés como en roble de Eslavonia hasta el paso final en toneles en los que anteriormente se había introducido vino tinto.

En este Brandy se distinguen notas de miel, la parte ácida se suaviza para aumentar la estructura (grado alcohólico) con una evocación intensa de uvas pasas. En este caso se combinó con un praliné de chocolate venezolano con ganache de aceitunas, aceite y sal, notas de gusto un poco más intensas que evocan sabores del Mediterráneo que se unen uno tras otro para crear una sinfonía de sabores única.

Se pasa del mar a la montaña con una consistencia mucho mayor, tanto al morder como al beber. Una conjunción perfecta gracias al contraste entre la sal y la suavidad del destilado.

La tercera combinación fue con Riserva 18 años, bebida espirituosa compuesta por destilados con un añejamiento a partir de 18 años. Vecchia Romagna Riserva 18 se presenta con un color ámbar suma-

mente luminoso y brillante, con un grado alcohólico de 41,8°. Al olfato se perciben notas dulces que evocan Sherry, tabaco, azafrán y fruta madura.

Presenta una estructura significativa, suave y llena, un destilado de reflexión; se debería dejarlo por lo menos media hora en la copa para alcanzar la máxima expresión de su buqué aromático. La combinación es realmente sorprendente. Poder obtener en 10 gr de praliné todo el umami del Parmesano sin utilizar el Parmesano es realmente genial. Boletus blancos piamonteses puestos en infusión en frío, combinados con nata y pimienta Timut crean la sapidez de un Parmesano de 36 meses. Un dulce rico de sabor que Vecchia Romagna Riserva 18 años sostiene sin ningún problema y que logra poner de relieve las notas terciarias que la madera de Amarone logró transmitirle. El acabado en barricas, en las que anteriormente se había introducido Amarone della Valpolicella (gran vino tinto por su estructura y buqué aromático), juega un rol importante en la formación del carácter de este destilado.

El embalaje exclusivo es sumamente elegante y contemporáneo. Todo esto demuestra que un destilado se puede combinar con mucho más que con un excelente pero simple trozo de chocolate. Si las características del destilado se estudian detalladamente, se desglosan y se analizan, es posible elaborar combinaciones mucho más atrevidas. Puesto que el chocolate, precisamente como el vino, tiene su terroir, cada haba tiene su origen y por consiguiente sus olores, sabores y aromas completamente diferentes.

Gianluca Monaco, director de Marketing & New Business de Gruppo Montenegro, afirmó que «el lanzamiento de Riserva 18 entra en nuestra estrategia de valorización



de la gama Riserve, que comenzó con Riserva Tre Botti, con el fin de dar a conocer, incluso al consumidor más experto, los grandes destilados de Vecchia Romagna, un excelente brandy de reflexión con una complejidad aromática refinada que satisfará el paladar de los conocedores».

**Valentina Rizzi**





# FELIZ CUMPLEAÑOS, COCCHI

Un Extra Dry para conmemorar la historia de una familia que lanzó el Vermut a nivel mundial

DE VITTORIO BRAMBILLA

**T**ranscurrieron 130 años desde que fue fundada la empresa “Giulio Cocchi”, en 1891 en Asti, gracias al genio creativo y visionario de un pastelero sumamente joven originario de Toscana.

La aventura de Cocchi comenzó en un bar que marcó su historia y su evolución. A

lo largo del tiempo, el excelente pastelero patentó nueva maquinaria para la producción de licores y gracias a su visión empresarial los productos típicos sobrepasaron el consumo doméstico y campesino.

El destino de Giulio Cocchi, trabajador incansable, fue ser un innovador. Junto a la destilería, denominada originariamen-



te “Distilleria San Pietro”, se desarrolló inmediatamente una red de “sucursales de degustación” en las cuales los clientes podían saborear la famosa producción de vinos aromatizados y de cavas Cocchi. Entre las décadas de 1910 y 1920, surgieron hasta doce sucursales Cocchi, algunos de estos bares todavía están en

funcionamiento.

Giulio Cocchi comenzó a producir vinos aromatizados en Asti, al lado del Baptisterio de San Pedro que se remonta a la Edad Media. Desde entonces se ha mantenido siempre fuerte la vinculación con la ciudad. En la actualidad, el Bar Cocchi de Asti, situado en la central plaza Alfieri, sigue

**EMPRESAS**  
LA FAMILIA  
BAVA,  
PROPIETARIA  
DE LA MARCA  
COCCHI.





siendo una "sala de estar" de la ciudad, un lugar de encuentro y de debate donde, además de saborear un aperitivo o un buen Vermut vespertino, a menudo se puede asistir a acontecimientos culturales.

Las recetas que constituyen la base de los vinos aromatizados que hoy todavía se producen en la empresa representan el legado histórico y profesional de Giulio Cocchi que se perpetúa en el tiempo. La Cocchi sigue siendo una empresa familiar. Giulio fue ayudado por su esposa Giuseppina, que trabajaba activamente a su lado en la destilería, y luego por sus siete hijos. A uno de ellos, Federico, se debe el éxito

internacional de Cocchi.

En 1935 Federico Cocchi, explorador apasionado y gran viajero, se mudó a Asmara donde inauguró un Bar Cocchi muy concurrido. Diez años después Federico llegó a Caracas y fundó Casa Cocchi de Venezuela que siguió en activo por muchos años.

Durante la década de 1950 los Vermuts Cocchi llegaron a Nueva York. Durante sus viajes Federico difundía los conocimientos sobre sus Vermuts, Barolo Chinato, Americano, que a menudo eran transportados en grandes barricas entre numerosas peripecias. Para los emigrantes italianos





significaba tener los productos de su tierra natal que conquistaban poco a poco nuevas cuotas de mercado.

Durante la década de 1970 la hija de Federico, Adria, vendió la empresa a Piero Bava.

En la actualidad el nombre Cocchi es famoso en todo el mundo por su excelente producción de vinos aromatizados, Vermuts, Barolo Chinato, Americano y cavas.

En los últimos 40 años la familia Bava ha administrado la Cocchi durante tres generaciones. Los Bava pusieron en la empresa nuevas energías y experiencias, modernizaron las técnicas de producción,

reforzaron el vínculo con el territorio y su vocación vinícola.

Hoy, la familia Bava, productores de vinos ya a partir del siglo XVII, es propietaria de cincuenta hectáreas de viñedos en Monferrato y Langa, de los cuales se originan Alta Langa DOCG y Asti DOCG, importantes vinos expresión de la más alta calidad piamontesa. Como herederos de esta gloriosa tradición y gracias al incansable trabajo de Roberto Bava y de todos los aficionados, hoy los productos Giulio Cocchi se encuentran en 70 mercados del mundo, en las enotecas, en la alta restauración y en las mejores coctelerías de los





cinco continentes.

Hoy la producción de Cocchi comprende sólo productos a base de vino. A las recetas originales de Vermuts y vinos aroma-

tizados, se añaden las Grapas realizadas con sus orujos de uva, los cavas Método Italiano piamonteses y Alta Langa DOCG. Representa una elección precisa de coherencia de producción y valorización de la experiencia, con una búsqueda continua de la calidad gracias al trabajo de Giulio Bava, enólogo, y Paolo Bava, enólogo y botánico.

Para conmemorar el 130° aniversario de su fundación, la empresa Giulio Cocchi presentó el Vermouth di Torino Extra Dry “Ricetta Piemontese” (receta piamontesa), un Vermut de estilo clásico, ideado y producido en la cuna italiana de los vinos aromatizados, el Piemonte.

Como se indica en la etiqueta, el Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry se basa en una “Receta Piamontesa”. Ésta es una caracterización importante y precisa ya que todos los ingredientes principales son piamonteses o tienen una relación profunda con la región. El vino base es el Cortese; la Artemisia Absinthium procede de los Alpes piamonteses. El perfil aromático se distingue por la presencia de la menta de Pancalieri (una variedad local de menta piperita) y de la cáscara de limón utilizada tradicionalmente en la decoración del



# Vecchio Amaro del Capo<sup>®</sup>

## RED HOT EDITION



ENJOY IT  
- 20°  
FROM THE  
FREEZER



### Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition  
1 cl lime juice  
5 cl tonic water "Miracle 1638"  
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"  
Ice, a lemon zest, a chilli.

Drink responsibly. CaffoStudio

[amarodelcapo.com](http://amarodelcapo.com)





## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

El Vermouth di Torino Extra Dry de Cocchi (17%) es un Vermut que se saborea puro, sumamente elegante, con notas frescas de manzana, melón y flores blancas en equilibrio perfecto con los botánicos: cardamomo, ajeno, cilantro y angélica. La menta piamontesa y las cáscaras de limón proporcionan notas herbáceas y nitidez al paladar, creando una personalidad única. Es sumamente versátil en mezcla, se aconseja también saborearlo como Highball con agua tónica de saúco.



Vermut en Piamonte. La aromatización del vino abarca un conjunto de botánicos en

infusión entre los cuales, ajeno, angélica, cilantro y cardamomo, además de cáscara de limón. El resultado es un sabor delicado y perfectamente equilibrado.

El Extra Dry de Cocchi lleva orgullosamente en su etiqueta la indicación “Vermouth di Torino” (Vermut de Turín) que lo incluye en la denominación renovada de 2017 protegida con un pliego de condiciones específico.

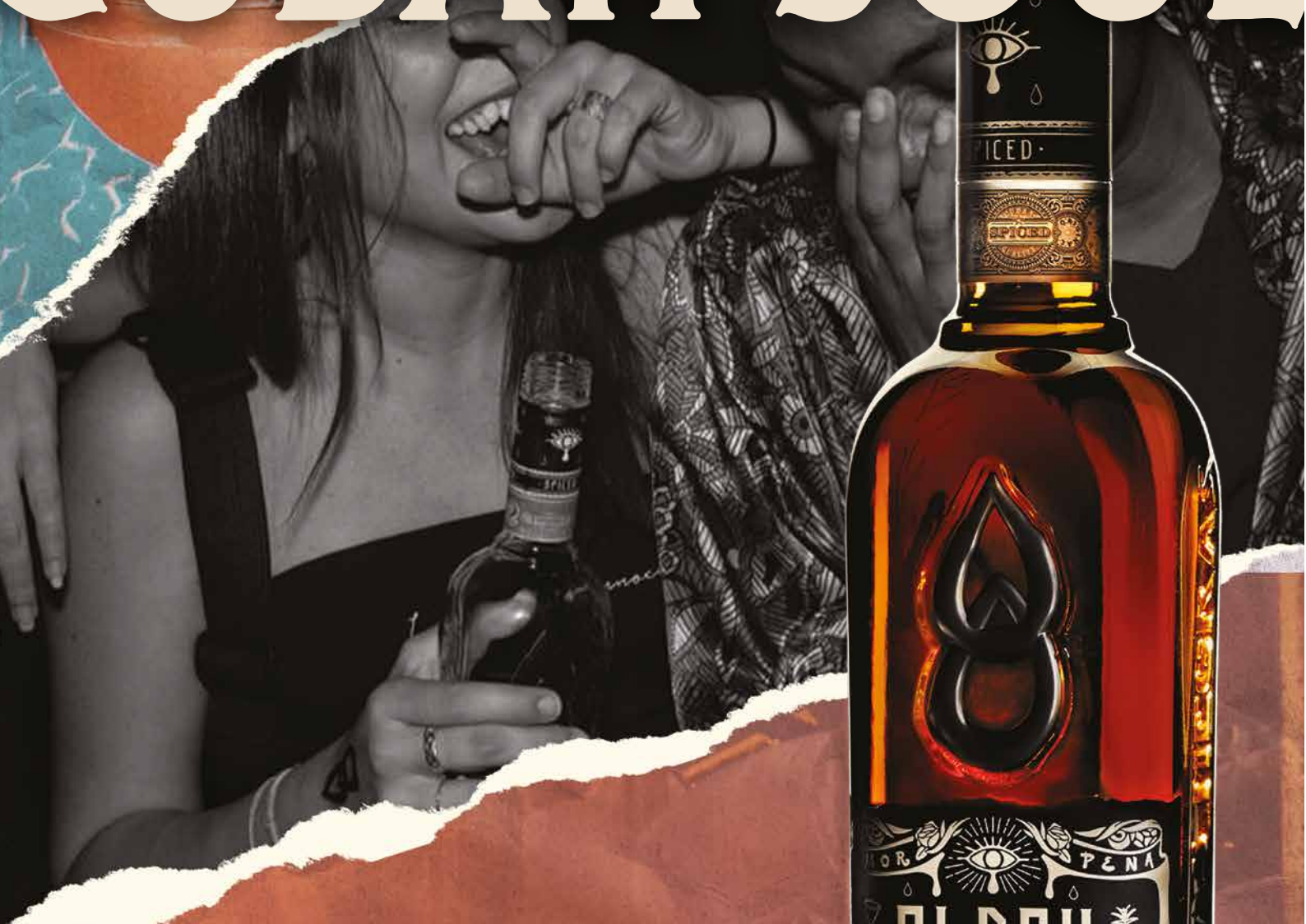
Este aniversario nos permite recordar los logros de Cocchi en 130 años de historia: el ADN de la empresa se remonta a un pasado lejano, pero representa una huella importante y distintiva, sumamente reconocible en una copa de Vermut de Alta Langa DOCG o de Asti.

Hoy Cocchi representa un adalid no sólo de Asti sino de Piamonte a nivel mundial. Desde hace 130 años, el estilo Cocchi se identifica con la elegancia, la autenticidad, la calidad de los ingredientes, la experiencia técnica de más de un siglo y una pasión y creatividad que se han mantenido a lo largo de los años.

**Vittorio Brambilla**



# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

Beber con moderacion, es tu responsabilidad





# SA CARAPIGNA

Agua, limón y azúcar. Un triunfo de bondad de la antigua receta sarda

DE ALESSANDRO PALANCA

La historia del sorbete es sumamente antigua y encantadora y está estrechamente relacionada con Italia. El sorbete ya existía en la Antigua Roma, en el siglo IX en Sicilia los árabes lo consumían en grandes cantidades. La nieve recogida en las laderas del volcán Etna se mezclaba con sal marina para mantener baja la temperatura.

Francesco Procopio dei Coltelli, el siciliano que a principios del siglo XVII inauguró el Procope de París (considerado el primer café de Europa) y que imprimió un impulso significativo a la difusión del consumo del helado, contribuyó de forma importante a la fama del sorbete.

La Carapigna es una especialidad sarda estrechamente emparentada con el sorbe-



te. Hoy, este triunfo de bondad de limón y del carácter artesano se sigue produciendo como 500 años atrás. La Carapigna es un sorbete de limón artesanal, que siempre se encuentra en las ferias y los eventos de la isla, su proceso de preparación es prolongado y meticuloso, una especie de rito que sobrevive a la producción moderna y a una época en la cual la palabra clave es “velocidad”. Probablemente la Carapigna es el primer postre frío que se sirvió en Cerdeña.

La Carapigna y el secreto de su preparación, arraigada en la zona de Barbagia, se transmiten de generación en generación. El arte de la producción de los sorbetes en la isla está relacionado con la dominación española. *Garapiña*, nombre que los españoles atribuían al sorbete, se convirtió en *sa carapigna* en sardo. Inicialmente la Carapigna era una exquisitez consumida exclusivamente por los nobles y las per-

sonas más adineradas, los sabores eran el clásico limón y otro a base de leche de almendras y canela: la familia de los Saboya apreciaba mucho estas preparaciones. Hoy, la producción de la Carapigna sigue siendo completamente manual.

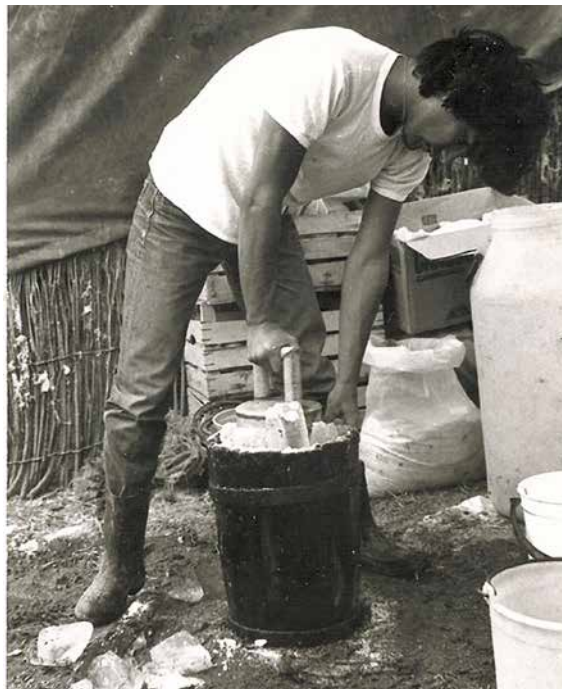
Los sabores de la Carapigna están documentados en algunos textos históricos. El escritor Andrea Manca dell’Arca cita las almendras frescas con las cuales realizar “sorbette rinfrescanti” (sorbetes refrescantes). Un funcionario de los Saboya, en un texto firmado como “Anonimo Piemontese” (Anónimo Piamontés), describió un típico consumo de las personas de Cagliari “*Questi sorbetti sono di limone, latte d’amandorle, e cannella e sono molto dolci. Li biscottini e dolci si servono in gran bacile ed in un batter d’occhio sono vuote*” (Estos sorbetes son de limón, leche de almendras y canela y son muy dulces. Los biscochos y los postres se sirven en una gran vasija





Foto storica di "Turrone e Carapigneris" di Aritzo

**PEOPLE  
PERSONAJES**  
AQUÍ ARRIBA  
UNA  
FOTOGRAFÍA  
HISTÓRICA. A  
LA DERECHA,  
CARAPIGNERO  
EN LA DÉCADA  
DE 1970.



que en un instante se vacía).

Barbagia es una zona montañosa de Cerdeña central que abarca el macizo Genargentu y de Supramonte, comprende las zonas de Ogliastra y de Nuoro. En esta región el encanto del pasado sigue vivo y se manifiesta a través de su gente y de las costumbres que se perpetúan a lo largo del tiempo de generación en generación.

La historia de la Carapigna comenzó a

principios del siglo XVII en las montañas de Aritzo, en la localidad de "Funtana cunjiada". Aritzo es un pequeño pueblo de la Barbagia de aproximadamente 1.200 habitantes, situado en la provincia de Nuoro, a poco más de 100 km de Cagliari. En el texto de 1991 "La Carapigna, granita di Aritzo – primi risultati di una ricerca etnografica" se relata gran parte de la historia de la Carapigna y de su arraigo en Aritzo. Aquí, algunos hombres llamados "niargios" recogían la nieve invernal y la conservaban en el interior de los "domos de su nie", pozos con una anchura entre 7 y 14 metros y una profundidad entre 3 y 4 metros protegidos mediante muros de piedra seca, situados en puntos estratégicos en los que se formaban acumulaciones de nieve transportada por el viento para facilitar su llenado. Una vez que los fosos estaban llenos de nieve, se aislaban con helechos, paja y tierra. La nieve se compactaba en bloques de hielo que podían conservarse por un año y durante el verano se comercializaban en toda la isla. Este comercio fue monopolizado por el Reino de España que ejercía su dominio sobre Cerdeña.





Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



DRINK RESPONSIBLY

*The Fighting Bear*

LONDON DRY GIN

DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)





Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE

*Dry Martinez*

3cl Vermouth Rosso Del Professore  
4cl London Dry Gin Del Professore Fighting Bear  
1 dash Maraschino • 1 dash Curaçao • 2 dash Angostura

Mixing glass with ice, stir and strain in a Coupette glass, garnish with lemon zest.

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)





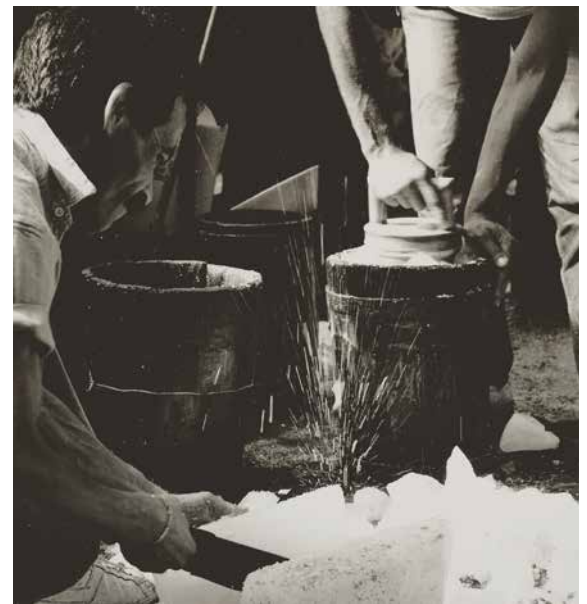
**LUGARES**  
AQUÍ ARRIBA  
EL MUSEO  
ARITZO.  
A LA  
IZQUIERDA,  
UNA FASE DE  
LA  
PREPARACIÓN  
DE LA  
"NEVIERA".



En 1636 tres empresarios de Aritzo obtuvieron del rey Felipe IV la concesión para proporcionar nieve helada a la ciudad de Cagliari. Los encargados del transporte, los cocheros, cubrían los bloques de nie-

ve con paja para evitar que se derritiesen durante los largos recorridos, casi siempre nocturnos. El destino principal de las cargas de nieve eran las ventas públicas de la ciudad de Cagliari y en particular la





**OFICIOS**  
 EN LA PARTE  
 SUPERIOR,  
 DESDE LA  
 IZQUIERDA, LA  
 SA  
 CARAPIGNERA,  
 LA SU FERRU 'E  
 FERRU Y LA SU  
 FERRU 'E  
 LINNA. AQUÍ  
 ARRIBA EL SU  
 BARRILE.

Corte del virrey, donde se considera que aproximadamente a mediados del siglo XVII los cocheros hayan aprendido las técnicas de preparación de la Carapigna. A pesar de las condiciones abusivas de los encargados del comercio de la nieve, el uso de "neviere" (cavidades utilizadas para la refrigeración) siguió hasta finales del siglo XIX.

A principios del siglo XX comenzaron las primeras importaciones de hielo de Noruega. En 1903 fue inaugurada la fábrica de hielo de Marzullo y Deidda en Cagliari, la gestión de las "neviere" resultó económicamente inviable y se dejó de utilizarlas para siempre. Las crisis económicas causadas por las dos guerras mundiales redujeron el

consumo de Carapigna y los *carapigneris* (productores de Carapigna) de Aritzo se redujeron sólo a dos familias, los Onano y los Mame.

El secreto de la Carapigna es su textura que debe ser suave como la de la nieve. La mezcla es un compuesto de agua, azúcar y limón del cual se utiliza todo: la pulpa, la cáscara y el zumo. Este compuesto es el *su bagnu*. Luego, se pasa a la elaboración realizada con instrumentos típicos de nombres encantadores. El *su bagnu* se coloca en la *sa carapignera*, un contenedor cilíndrico de acero inoxidable, con cierre hermético y mango que se puede empuñar. Antiguamente, las *carapigneras* eran de estaño, plomo, hierro, zinc, luego





estos materiales dejaron de utilizarse por su carácter perecedero y su toxicidad. La *sa carapignera* se coloca en el *su barrile*, un barril realizado con láminas de madera de castaño. El espacio que se forma entre los dos contenedores se llena con hielo y sal para obtener un aislamiento térmico entre la mezcla y el entorno exterior, con una temperatura que bajará hasta  $-20^{\circ}\text{C}$ .

La elaboración comienza con un movimiento manual rotatorio que hace ondular la *sa carapignera* en el interior del *su barrile*. Este rápido movimiento solidificará el compuesto líquido gracias al intercambio térmico. De esta manera ocurren varias reacciones físicas que transforman la mezcla líquida en un compuesto que evoca la tex-

tura de la nieve. Se trata de un trabajo que dura casi una hora y que causa cansancio en los brazos, las muñecas y las manos en contacto con el acero que se enfría. Durante esta elaboración es necesario añadir más hielo y sal entre el *su barrile* y la *sa carapignera* para mantener el aislamiento entre los dos contenedores.

La segunda fase de la elaboración consiste en amalgamar los ingredientes con una paleta de acero denominada *su ferru 'e ferru*, compuesta por un mango largo y fino de sección circular en cuyo extremo se encuentra una punta plana y lanceolada. En el pasado, *su ferru 'e ferru* era una pieza de hierro de la cual se eliminaban posibles rastros de óxido frotándola enérgicamente





con *sa tauledda*, (una jarra de terracota) y zumo de limón.

La última fase de la preparación consiste en el uso de la *su ferru 'e linna*, una paleta de madera que sirve para aumentar aún más la consistencia del producto y eliminar posibles grumos.

La Carapigna estará lista y podrá tomar este nombre sólo cuando tendrá la consistencia típica de la nieve, brindando al paladar una sensación de frescura única, gracias al encuentro entre la acidez del limón y la dulzura de los granos de azúcar.

Durante la década de 1950, Salvatore Pranteddu (Tiu Liteddu) y Antonio Paba heredaron las grandes habilidades artesa-

nales respectivamente de Tiu Tanu Onano (Sebastiano Onano) y Tiu Mameli, y establecieron una importante cooperación que hoy sigue uniendo las dos familias gracias a Rinaldo Pranteddu y Gianfranco Paba. Gracias a ellos la antigua tradición de la Carapigna sigue existiendo en las plazas de Cerdeña y se mantiene viva entre las ferias locales, como *Sa parada de is carapigneris*, una de las más concurridas y populares.

El equilibrio perfecto que se crea entre agua, azúcar y limón en el interior y hielo, sal y agua en el exterior sigue siendo la magia de la única y auténtica Carapigna.

**Alessandro Palanca**

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth di Torino  
Superiore  
Del Professore*

Merano Wine Festival 2018  
The WineHunter Award  
**GOLD MEDAL**



SPIRITS SELECTION 2020  
by Concours Mondial de Bruxelles  
**GOLD MEDAL**



Meininger's International  
Spirits Award 2021  
**SILVER MEDAL**



DRINK RESPONSIBLY





# LA VERDADERA HISTORIA ITALIANÍSIMA DEL SPRITZ (2)

Una bebida con una historia encantadora que comprende la inspiración y la tradición de toda la región del Véneto

DE BASTIAN CONTRARIO

**E**l primer Spritz de la historia representó una alegría refrescante para el paladar ... lo saboreamos juntos en la edición pasada, nos lo sirvieron los hermanos Bolla en el mostrador de "Al Calice" de Venecia cien años atrás. La receta era sumamente básica: Soave de Verona, Seltz y el toque fundamental de la cáscara de limón, pero ¡qué nadie se

atreva a considerarlo simplemente agua y vino!

Como a menudo nos recuerda uno de nuestros distinguidos colegas, nuestro trabajo como bármanes no consiste en decir al cliente qué día y a qué hora fue creada una bebida, si luego no sabemos o no comprendemos por qué fue ideada de esa manera, en ese determinado contex-



to, por qué se preparaba con una técnica específica y se servía en una copa determinada; pero sobre todo quién la bebía y cómo estaba estructurado el mercado de esa época. Nuestros mostradores no son museos: no transmitimos recetas inmutables y no servimos fechas (las fechas no son buenas para beber...).

Nosotros comprendemos la receta, la historia, los consumidores de un cóctel y lo remodelamos para los clientes actuales. Ésta es la única forma de salvar de la extinción los grandes clásicos de la mezcla, de evitar que caigan en el olvido o, peor aún, que terminen aclamados sólo en las clases magistrales... y, no menos importante, éste es el modo correcto para “llenar la caja” de nuestro bar. Por esto, aunque sea interesante conocer la receta original del Spritz, en la actualidad reviste un interés mucho mayor saber cómo, dónde y para qué tipo de consumidor fue ideado. Tal vez, los hermanos Bolla ya lo habían comprendido; por consiguiente utilizaron el Seltz, una gran novedad a principios del siglo pasado, que repre-

sentó una revolución en el mundo de las bebidas, como lo había sido el hielo años antes. Como pueden ver, no hay nada de trivial. Claro, el aficionado a los Cuartos de Maravillas (Wunderkammer) que vive en mí y que se alimenta sólo con whiskys, Grappas no disponibles en el mercado y licores que ya no se producen desearía saber decirles cuál fue la fuente de inspiración de los veroneses para su exitosa idea.

¿Quizás su estancia en Alemania, donde el vino del Rin se servía con agua? ¿Quizás su experiencia en Estados Unidos y por lo tanto el Spritz no sería otra cosa más que la interpretación véneta de un highball? No lo sé, investiguen. Todavía no les he relatado todo, por consiguiente llenen una copa con una bebida fuerte y entremos en la cuestión central de una historia encantadora, de la que excluiríamos unos “pobres” austriacos más.

Recomencemos de Venecia, o mejor dicho de todo el Reino lombardo-véneto. Si ya en 1928, Zorzi nos avisaba que la invención de “Il Calice” se conocía más



## Bevi così il tuo **SPRITZ**



Aperol  
Spritz



Bitter  
Spritz



Cynar  
Spritz



Select  
Spritz



allá de las fronteras regionales, en 1936 el Spritz se menciona nada menos que en el libro históricamente más importante de la mezcla italiana: *Mille misture (cocktails)* de Elvezio Grassi. El autor lo llama “Spruzzo” (chorro) (sabemos que en esa época los nombres extranjeros se italianizaban) y lo indica como un aperitivo lombardo clásico, pero la receta es prácticamente idéntica a la de “Al Calice”. Para prepararlo “vierta en una copa de aperitivo: 70% vino blanco local, 30% Seltz frío. Sirva”. Grassi nos lo describe en una copa... y por la proximidad en el tiempo con la invención de los hermanos Bolla, el consumo de la bebida como aperitivo, los tipos de copas que se utilizaban en esa época y la capacidad de la copa misma ...debe ser precisamente aquella en la que se

originó la bebida.

“Una copa con pie, estrecha en el fondo y que se amplía gradualmente hacia la boca, pesa aproximadamente entre 100 y 150 gramos”. Una bebida que inspiraba una idea de suavidad incluso en la presentación, servida muy fría pero sin hielo, para beberse en pocos sorbos y luego posiblemente saborear otra. Del motivo por el cual en época muy reciente terminó sirviéndose en copas de vino y copas balón al estilo español, enterrada por el iceberg que hundió el Titanic, volveremos a hablar más adelante. Esta vez también ¿alguien habrá confundido “copa de aperitivo” o la taberna “Al Calice” con la indicación del modo en que la bebida debía servirse? Sé que se estarán preguntando, ¿cuándo llegaron el Aperol o el Prosecco?, pero también sé que en cambio los más preparados se estarán preguntando ¿cuándo se añadió un bitter a esta bebida?, porque tarde o temprano tenía que suceder.

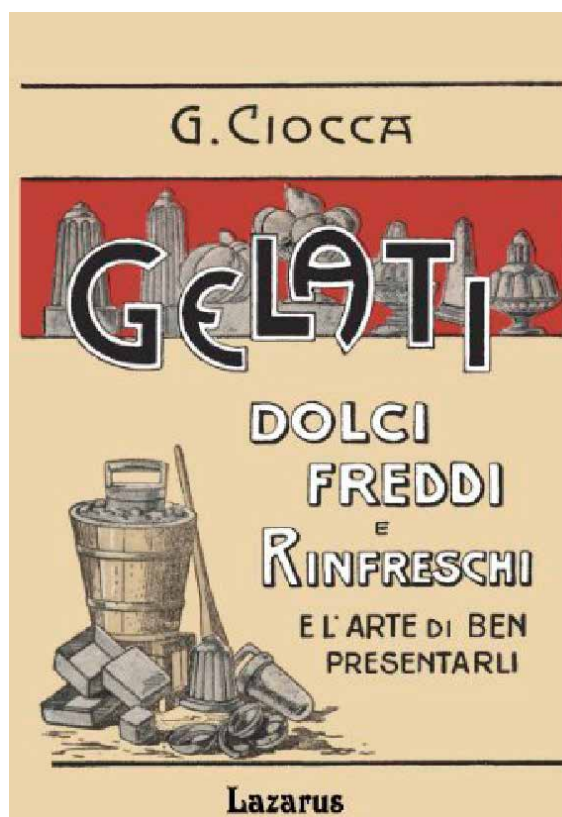
La primera definición técnica de coctel, que se remonta a 1806, cuando el sling se convirtió en cóctel o bittered sling, ya se conocía en Italia cuando fue inventado el Spritz (G. Ciocca, *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, Milano, 1913) o mejor dicho, a finales del siglo XIX, la llegada a Italia de la mezcla estadounidense se caracterizó precisamente por la gran importancia del bitter en las bebidas. Es exactamente lo que sucedió con el Spritz. No sabemos precisamente cuándo haya sucedido, pero sabemos dónde y por qué, otro golpe de efecto...

De hecho, en 1978 se publicó otro libro fundamental, “El canevin de le botilie”, de la estudiosa de cocina Mariù Salvatori de Zuliani. La escritora, perteneciente a la burguesía veneciana, tenía relaciones



con la delegación local de la Accademia Italiana della Cucina y ya había publicado dos libros de recetas que tuvieron un gran éxito. Claramente, sin descuidar el estudio de las bebidas, recolectó algunos recetarios familiares e incluso gracias a éstos, reconstruyó en esta obra las recetas clásicas de licores, infusiones y bebidas que se preparaban y bebían en la región del Véneto entre el siglo XIX y el siglo XX.

Era una mujer de gran cultura, redactó todo el libro en una lengua véneta perfecta, en un momento histórico en el que el uso del véneta escrito ya casi se había perdido. Entre los aperitivos se encuentra el “Spriz”, procedente del recetario de la familia Zanotto, que la autora indica como una costumbre paduana. Mariù Salvatori de Zuliani nos comunica que era el aperitivo tradicional de los vénetos y que se preparaba con: una copa de vino blanco; un cuarto de copa de un bitter cualquiera (y nos informa de que los más difundidos en la época en la que escribía eran el Cynar, la China y luego todos los demás comercializados a nivel local) y un toque de cáscara de limón. Al gusto, se añadía una gota de Gin, llamada “golosezzo” (exquisitez) o una aceituna que, ella misma



advierde, representaba una simple evocación de bebidas más nobles, que no tenía nada que ver con el Spritz. Por ahora, éste es absolutamente el primer testimonio del Spritz “moderno”.

En Padua, entre 1936 y 1978, desapareció el Seltz y llegó el bitter. A finales del siglo XIX, la ciudad véneta adquirió una enorme importancia para la producción de bitters y amargos para el aperitivo. Entre los operadores se encuentran Pezziol, pero también los hermanos





Barbieri, inventores del Aperol. Después de la Segunda Guerra Mundial incluso la familia Luxardo reinició su producción en las Colinas Eugéneas. A Padua llegaron muchos otros bitters como el Ferrol Mazoleni, el Cora a los cuales se añadieron varios “bitters locales” en un momento histórico en el cual los bares todavía producían sus propios licores e infusiones. Bitters y amargos se consumían y promocionaban como aperitivos, se servían lisos o con soda, todo esto hasta mediados de la década de 1990. Sin embargo, alguien (¿un buen barman? ¿Un miembro de la familia Zanotto?) transformó el Spritz en un cóctel al estilo estadounidense. Si es probable que el Seltz haya desaparecido completamente sólo en las preparaciones caseras (porque no era común tener en casa un sifón), el segundo aspecto que deriva de la reconstrucción minuciosa de

la estudiosa Salvatori de Zuliani merece una atención mucho mayor: el bitter, en el Spritz, es la parte que puede variar y depende del gusto, pero sobre todo de la disponibilidad del bar. Seguramente uno de los más populares en Padua era precisamente el Cynar. Se trata de un bitter que comprende entre sus ingredientes la cinarina, sustancia extraída de la alcachofa.

Pezziol produjo el Cynar desde 1948 hasta finales de la década de 1970 cuando la sociedad, que todavía era paduana, aunque su sede legal se encontraba en Milán, fue vendida a Erven Lucas Bols, que a su vez fue adquirida en 1993 por el grupo Davide Campari. El Cynar era sumamente popular, no sólo en la zona de Padua sino en toda la región del Véneto ya a partir de la década de 1950, porque la política de distribución de la empresa era llegar a todos los bares, incluso el más pequeño y remoto.

Tras una investigación cuidadosa, encontré la primera receta del Spritz, como lo conocemos hoy, con Campari, con Aperol o con Select, sólo en una publicación de 1995 “Grande libro dei cocktail” de un autor desconocido y editado por la editorial Zeus. En la recopilación encontramos la receta clásica del Spritz, idéntica a la de los hermanos Bolla de unos ochenta años antes, luego la receta con Campari, con Select y con Aperol. En suma, una especie de Martini Dry, Medium Martini y Martini Perfect al estilo de las regiones de Lombardía y Véneto. Cabe observar que a mediados de la década de 1990 la base del cóctel seguía siendo el vino. En efecto, en las tres versiones “coloreadas” a la receta básica (3/4 de copa de vino blanco, Seltz, cáscara de limón) se añadía una cucharada de bitter. En ninguna



DRINK RESPONSIBLY



de las versiones se utiliza el hielo, pero siempre se recomienda que la copa y los ingredientes estén sumamente fríos.

Hoy el Spritz más vendido a nivel mundial es el que recibe más publicidad. Al final el bitter ha terminado convirtiéndose en la base del cóctel en lugar del vino, subvirtiendo el equilibrio de la bebida y de todos los elementos que la caracteri-

zaban. En época bastante reciente, el vino tranquilo fue sustituido por el Prosecco, que está muy “de moda” y se encuentra fácilmente en todo el mundo. En realidad, esta parte de la historia es la que menos me interesa. Me parece que ya no se trata de una taberna de Venecia que sabe marcar la diferencia o de un barman ilustrado que sabe interpretar una bebida popular

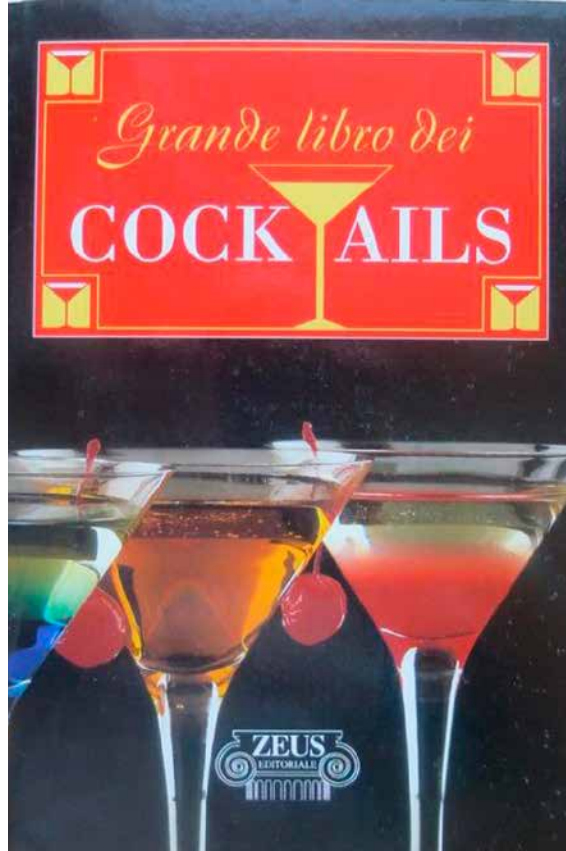


- Scherry Spider** (*Ragno Xé-ris*).  
Versate in un tumbler di cristallo:  
1 pezzetto di ghiaccio  
3 spruzzi Angostura  
30% Scherry vino  
1 fetta limone  
60% Ginger Ale (Birra con Zenzero).  
Smuovere bene e servire con pagliette.
- Sidro Imperial** (*Dissolante*).  
Versate in un calice da vino:  
10% Absintie  
40% Calvados  
50% Sidro  
2 pezzi di ghiaccio.  
Smuovere bene e servire con pagliette.
- Soyer au Champagne** (*Classico*).  
Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti ghiaccio  
10% Sciroppo Granatina  
10% Cognac  
80% Champagne secco.  
Smuovere col cucchiaino.  
Guarnire con fette d'arancia e limone, servire con pagliette.
- Soyer au Cider** (*Classico*).  
Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti di ghiaccio  
10% Sciroppo Lampone  
10% Cognac
- 80% Sidro.  
Smuovere col cucchiaino.  
Guarnite con fette di mele e servite con pagliette.
- Soyer au Rhin Wein** (*Classico*).  
Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti di ghiaccio  
10% Sciroppo di Granatina  
10% Cognac  
80% Vino del Reno  
1 spruzzo di Seltz.  
Guarnite con fette d'arancia.  
Servite con pagliette.
- Soyer Cinzano** (*Classico*).  
Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti di ghiaccio  
10% Maraschino  
10% Cognac  
80% Gran spumante Cinzano.  
Smuovere bene, guarnire con fette d'arancia e servire con pagliette.
- Spruzzo** (*Classico Aperitivo Lombardo*).  
Versate in un calice aperitivo:  
70% Vino bianco nostrano  
30% Seltz freschissimo.  
Servite.
- Stupido** (*Rinfrescante*).  
Si versa in un ballon:  
1 buccia grande di limone.  
Riempite di:  
Acqua San Pellegrino fresca.  
Servite.



según los nuevos gustos de los clientes, sino de trabajadores del bar, que en lugar de analizar los clásicos de la mezcla copian lo que ven en una publicidad. La publicidad difunde ideas y da a conocer productos, no es un barman ... Ahora que conocen la otra versión de la historia del Spritz espero que les dará más satisfacción prepararlo, incluso si trabajan en el Bar da Bepi en el interior más recóndito de la región del Véneto y preparan 1.100 Spritz al día.

Espero que lo traten como cualquier otro clásico eterno de la mezcla con peculiaridades inteligentes y respetuosas. Es-



pero que se recuerden que es una bebida que contiene la inspiración y la tradición de toda la población véneta, de Verona y Venecia hasta Padua, pero por supuesto ante todo espero que cuando vaya a pedir un Spritz en su bar no me lo sirvan en una copa de vino.

**Bastian Contrario**



# 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.





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

**READY TO BE SHAKEN**

[WWW.ROMABARSHOW.COM](http://WWW.ROMABARSHOW.COM)

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)