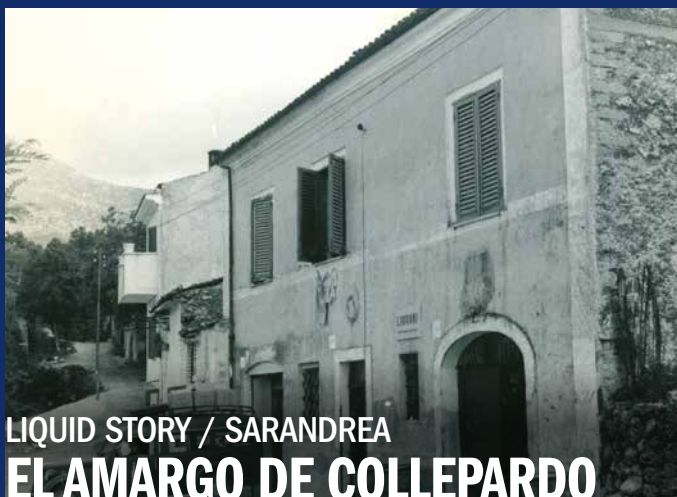


Bartales

Lo mejor de

N. 29 | JULIO 2022

SUPLEMENTO DE BARTALES



EMPORIA GIN

A BASE DE ENEBRO, HIERBAS MEDITERRÁNEAS
Y AGUA DEL MAR TIRRENO CALABRESE.



Bebe responsabilmente. CaffoStudio



El mito de los fenicios, un pueblo de hábiles líderes y comerciantes, revive en el delicado sabor de una valiosa ginebra, destilado de bayas de enebro fenicio, infundido en alcohol neutro muy fino obtenido 100% de trigo. Una mezcla secreta, en la que la experiencia de los Maestros Destiladores, se mezcla con el agua del mar Tirreno y los aromas de los principales botánicos típicos del Mediterráneo, generando, mediante un proceso de doble destilación, un sabor único y raro, con un retrogusto histórico. Perfecto tanto en forma pura como mezclado en cócteles, Emporia Gin es la nueva esencia alcohólica de la Destilería Caffo, creada para hechizar a los paladares más refinados y exigentes.



emporiagin.it

ORGULLO ITALIANO

Lo llaman el Pueblo de las Hierbas. Colleparado es una encantadora aldea medieval, situada en el corazón de los Montes Hérmicos a medio camino entre Frosinone y Fiuggi (en el Bajo Lacio), que cuenta con aproximadamente mil habitantes. Se conoce por sus cuevas, por la Cartuja de Trisulti, por el Monasterio de San Domenico y por el Jardín Botánico; pero sobre todo por su biodiversidad. ¡Extraordinario! Después de todo, según los antiguos, toda la zona se denominaba “Huerto del Centauro Quirón”, (maestro de Esculapio, padre de la medicina) precisamente por la abundancia de plantas y hierbas medicinales. Basta pensar que precisamente en esa zona se clasificaron más de 1200 especies de hierbas, pertenecientes a 150 familias diferentes, de las cuales, a lo largo de los siglos, los monjes cistercienses obtuvieron medicamentos extraordinarios. Precisamente aquí en 1918, al final de la Primera Guerra Mundial, surgió una de las joyas del sector licorero italiano: la licorería Sarandrea, que al principio era una pequeña fábrica y que con el tiempo ha sabido conquistar notoriedad y prestigio. Gracias incluso a la Sambuca, que con toda probabilidad se originó en Colleparado como también gracias al Amaro San Marco, un licor elaborado con una infusión de numerosas hierbas medicinales, que precisamente este año ganó el título de “Liqueur of the Year” y “Best in Show by Country” en la London Spirits Competition. Un reconocimiento que nos enorgullece. Un premio a la mejor calidad.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 29 | JULIO 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, Alessandro Palanca,
Luca Pizzetti, Valentina Rizzi, Mauro Uva**

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



PRIMA METÀ
ANNI
'30



SECONDA METÀ
ANNI
'30



SECONDA METÀ
ANNI
'30



1940-1945



FINO ALL'APR
DEL
194

HERMITE, ALMA ALPESTRE

Vuelve la antigua fórmula del amargo con un sabor pleno. Perfecto para meditar

DE ALESSANDRO PALANCA

Arquebuse, Arquebuse de l'Hermitage, Eau d'Arquebuse, Alpestre: nombres diferentes, que han cambiado a lo largo del tiempo, para indicar un producto único, que lleva estupendamente sus más de 165 años de historia, así como para defenderlo de las imitaciones. Hierbas medicinales, alcohol y más nada: todo el secreto del antiguo Arquebuse está en la selección y la hábil dosificación de los botánicos incluidos en

la receta original, guardada celosamente durante muchos años en Carmagnola, Turín, lugar de producción a principios del siglo XX.

En 1903 los Hermanos Maristas, tras haberse mudado a Piamonte para escapar de las leyes anticlericales francesas, compraron en Borgo Salsasio, Carmagnola, un grandioso edificio, antigua residencia de familias nobles, construido en 1600. Los Hermanos Maristas restauraron el palacio



deteriorado convirtiéndolo en su modesta morada e instalaron la destilería con todo el equipo que lograron llevarse de Francia. Así nació la destilería San Giuseppe.

Al irse de Francia, los Hermanos Maristas dejaron campo libre a los falsificadores y a los falsos depositarios de la marca. Libraron una larga batalla jurídica en Francia para preservar el nombre "Arquebuse" pero, a pesar de que les fueron reconocidos algunos derechos, no lograron ser los únicos usuarios del nombre porque el Arquebuse ya era tan popular y su consumo tan amplio que se decidió convertirlo en un nombre común y de uso público. Esta fue una de las causas que contribuyeron al nacimiento del nombre "Alpestre".

Así, para defender el inimitable destilado y distinguirlo de los demás, debido a que estaba prohibido utilizar nombres extranjeros durante las dos décadas de régimen fascista y para que el producto



mantuviera una identidad alpina precisa, se cambió el nombre a Alpestre mientras que en Francia se siguió produciendo el



Arquebuse de l'Hermitage. "Una vivienda blanca con persianas grises, encerrada en el círculo de un fragante jardín donde florecen rosas, begonias y dalias de incomparable exuberancia. Más allá del jardín, se encuentra un edificio bajo, una chimenea de la que sale una columna de

humo... y un policía fiscal. El edificio, la chimenea y el policía fiscal representan el Arquebuse. Ningún vocerío, ningún estruendo de carruajes, sin idas y venidas de trabajadores ni supervisores. Si no existiera ese policía fiscal que representa el consumo controlado del alcohol, se diría

Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



gamondi.it



GAMONDI
1890

— RON —
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



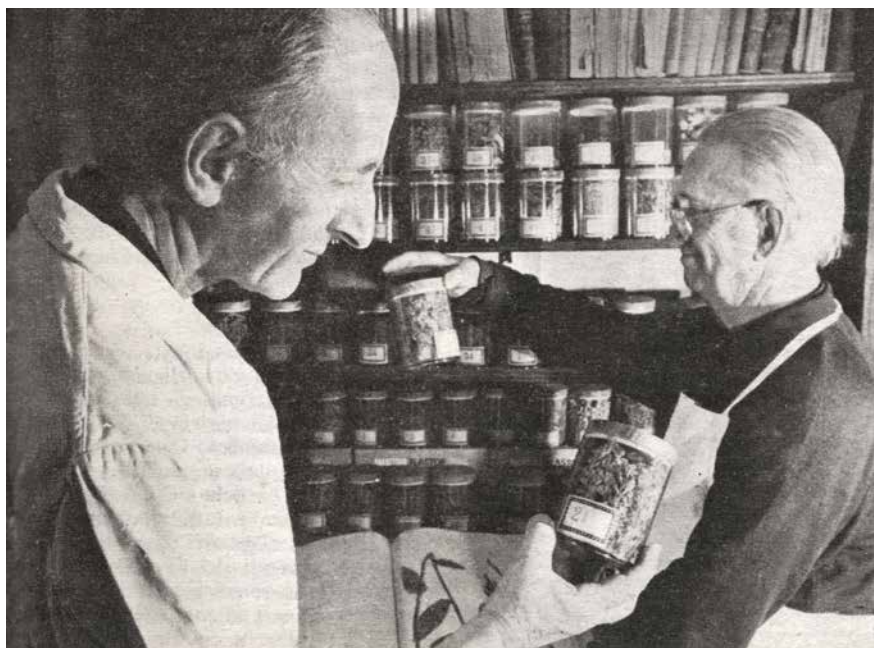
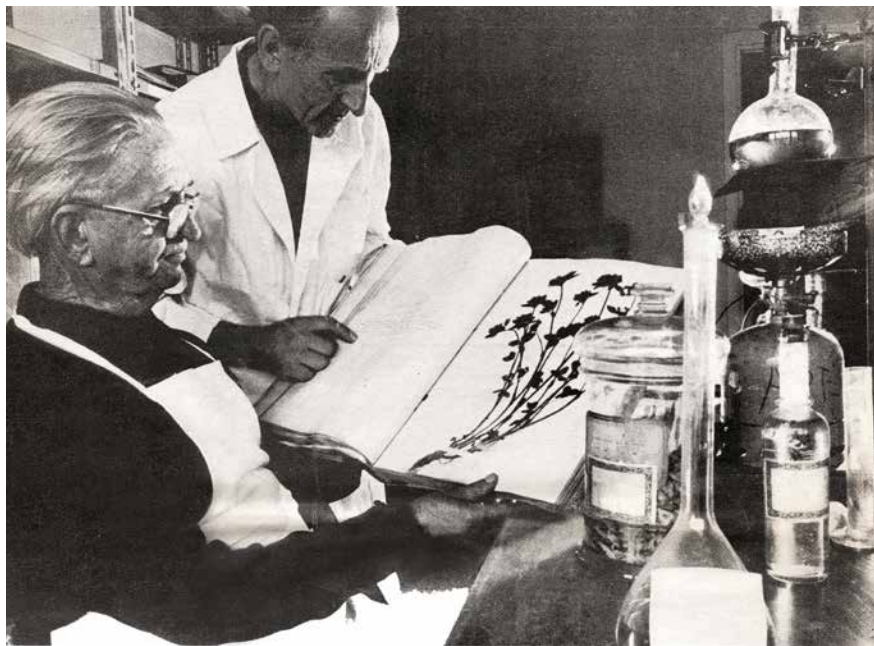
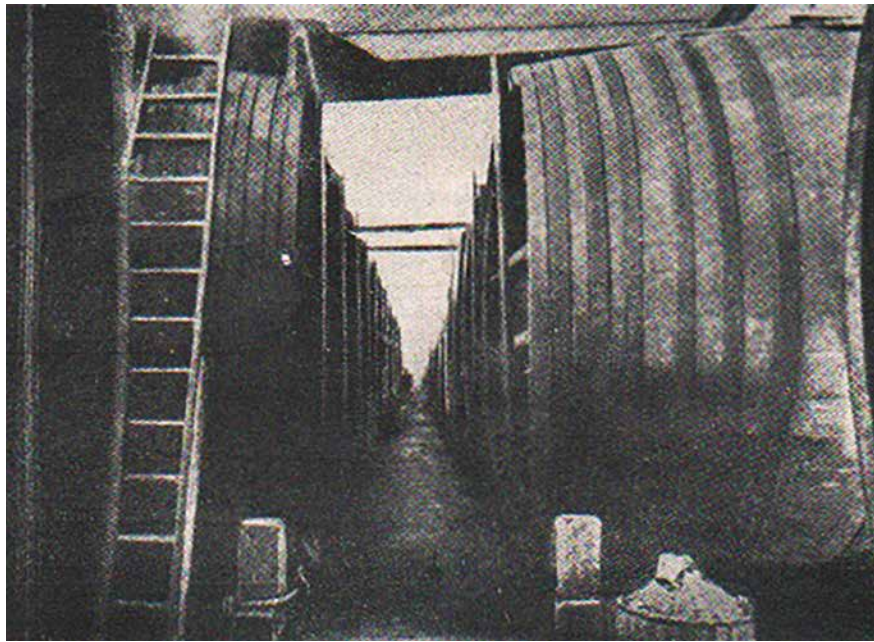
que el Arquebuse se hace solo”.

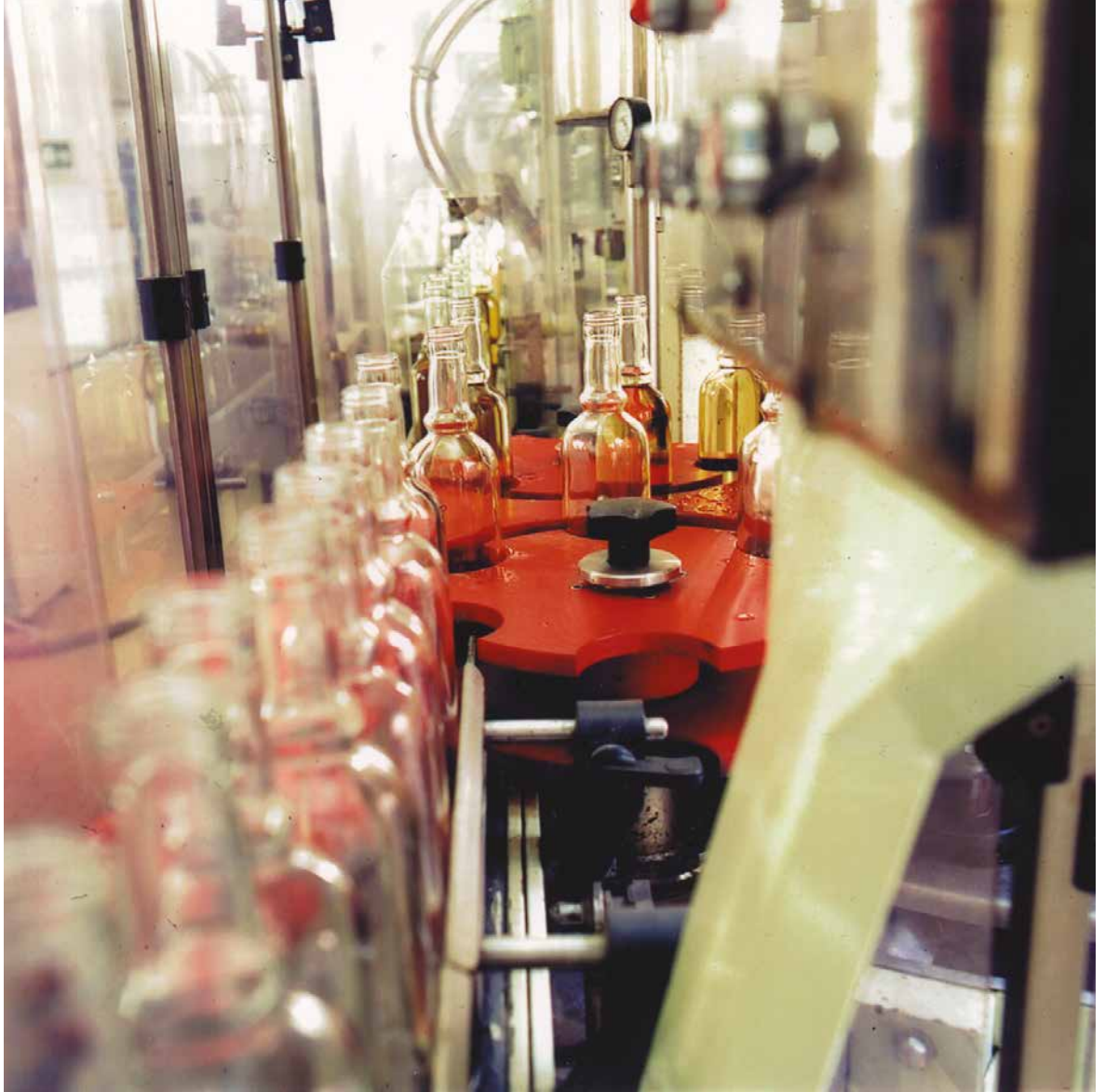
Así escribió Marinella del Rosso sobre la Destilería San Giuseppe en "La Corba della Salute", un folleto elaborado por los Hermanos Maristas en Italia respecto al uso y consumo del Alpestre.

Un convento-empresa con más de 250.000 m² de campos soleados, destinados al cultivo de plantas medicinales para los licores y una fábrica capaz de producir hasta 5000 litros diarios. Las crónicas de las primeras décadas del siglo XX atestiguan el impacto que la destilería San Giuseppe y el intenso trabajo que se desarrollaba en su interior tenían en los visitantes. En una amplia explanada verde se encontraban las hileras de plantas, divididas por especies en áreas de terrenos rectangulares. Las plantas, después de ser cosechadas y seleccionadas, se colocaban en maceradores junto con una cantidad de alcohol puro. Los depósitos ocupaban dos pisos. El líquido pasaba directamente de los destiladores a la barrica e incluso el embotellamiento se realizaba en la destilería.

La elección de Piemonte como el nuevo lugar de producción del Arquebuse inmediatamente resultó ser ideal, porque el clima de la región era adecuado para el cultivo de las hierbas pertenecientes a la flora de los cercanos Alpes. Además, en caso de malas cosechas, era bastante fácil obtener las plantas necesarias en los valles circundantes, sin perjudicar la fórmula ni el sabor del producto final.

Durante mucho tiempo el destilado se siguió produciendo casi exclusivamente para el mercado francés, al menos hasta 1918, cuando el italiano Giovanni Fresia tuvo la oportunidad de probarlo durante un viaje a la zona de Lyon, donde el Arquebuse era particularmente apreciado.





Pensando, con razón, que el producto satisfaría los gustos de sus compatriotas, adoptó medidas para comercializar el producto en Italia, con la colaboración de sus hijos en la empresa, a pesar de las dificultades causadas por las dos guerras mundiales.

Mientras tanto, los Hermanos Maristas ampliaron su oferta y junto al Arquebuse nacieron nuevos productos. La materia prima siguió siendo la variedad de hierbas medicinales. No es casualidad que, el lema latino de la destilería era “herbarum virtus, vita hominum”, es decir “virtud de las plantas, vida de los hombres”.

"Aun deslizando como el agua sobre la nada de mis conocimientos botánicos, dejan en el fondo algo de nostalgia por el mundo de la civilización campesina" Esto escribió el periodista Agostino Ghilardi, al

visitar la destilería San Giuseppe, sobre las hierbas cultivadas por los Hermanos Maristas en el semanario ilustrado "L'Osservatore della Domenica". Corrían mediados de la década de 1970 y Ghilardi citaba el éxito del Alpestre como prueba del renovado interés del público por las virtudes de las plantas medicinales (también llamadas oficinales), que no por casualidad deben su nombre a las "officine", los antiguos laboratorios donde los "farmacéuticos" de esa época, en su mayoría monjes, extraían drogas de las hierbas y obtenían preparados medicinales.

Además del Alpestre, la Destilería San Giuseppe producía otros licores. Flores, hierbas y raíces alpinas también formaban parte de la receta del Hermite, un "gran cordial italiano" con una menor graduación alcohólica, adecuado como digestivo, para

la preparación de postres y ensaladas de frutas o para cócteles con el Arquebuse.

Mientras tanto, incluso en Alemania había surgido una comunidad de Hermanos Maristas, la cual se había establecido allí en 1914, e inmediatamente había comenzado la producción de algunas especialidades como el Hermite y el Arquebuse. Contaban con las recetas que habían encontrado en un folleto del hermano Francois Rivat, sucesor del padre Champagnat, uno de los fundadores de la Sociedad Marista. El objetivo era garantizarse la disponibilidad de ingresos financieros significativos en un período muy difícil.

Entre 1965 y 1966 se demolió el antiguo edificio donde se encontraba la destilería San Giuseppe y se construyó una nueva destilería que cesó su actividad el 30 de septiembre de 2010. A partir del descubrimiento de las antiguas recetas de los frailes maristas, que desde 1857 se habían dedicado a estudiar en profundidad los beneficios derivados de la destilación de las hierbas medicinales, Onesti Group, propietario de la marca, retomó la antigua fórmula del Hermite, el amargo de Alpestre.

A la vista, Hermite es de color amarillo oscuro con reflejos anaranjados, al olfato se ponen de relieve notas medicinales y balsámicas. En el paladar se perciben las materias primas típicas de los territorios de la frontera entre Piamonte y Liguria. Tiene un sabor pleno, con un cuerpo herbáceo marcado pero suave, equilibrado y amargo con notas de cítricos. El Hermite contiene un 10% de destilado Alpestre. Entre los principales botánicos encontramos genciana, menta piperita, naranja amarga, naranja dulce, ruibarbo, quina, anís verde, tomillo silvestre, milenrama, ajeno menor.

Ahora como entonces, el Hermite es el



acompañamiento ideal para aquellos que quieren disfrutar de un final perfecto después de cada comida o de un momento de meditación. Fue posible saborear el Hermite en la Mixology Experience y en el Roma Bar Show en mayo. Hermite, sabor cordial, alma *alpestre*.

Alessandro Palanca

EL ARTE DE “LAMBICAR”

En Trentino, dos siglos de historia protegidos por la marca certificada según el método Zadra

DE LUCA PIZZETTI

Durante mucho tiempo, la Grappa fue considerada una especie de Cenicienta en el ilustre mundo de los destilados. Como en un cuento de hadas, la que una vez se consideraba una pariente pobre ahora se ha convertido quizás en la más aristocrática de las bebidas espirituosas, envuelta en un encanto antiguo que la convierte en una princesa atemporal.

De bebida alcohólica espartana y vigorizante consumida por los campesinos, hoy la Grappa se consume en las mesas más importantes. En sus expresiones más preciadas, es un destilado de reflexión, un acompañamientopreciado en el maridaje y se dispone a consolidarse definitivamente como protagonista de la coctelería 2.0.

En el dialecto de Trentino, el término "destilar" se dice "lambicar". Para los productores de Trentino este término significa cultivar y perpetuar una cultura que tiene sus raíces en una historia de doscientos años.

El Istituto Tutela della Grappa del Trentino (Istituto de Protección de la Grappa de Trentino), establecido hace más de 50 años, se ocupa de la valoración, protec-



ción y promoción de la Grappa obtenida de la destilación de orujos producidos en el territorio regional. La protección de la Grappa de Trentino está certificada y garantizada por la marca representada por un tridente que aparece en cada botella.

Al igual que en otras regiones de Italia, también en Trentino la destilación de Grappa se considera un arte que engloba antiguas tradiciones y costumbres sociales vinculadas con el territorio, cuyos secretos se han transmitido de generación en generación a lo largo de los siglos.



La historia de la Grappa en Trentino está comprobada por documentos que certifican la presencia en la zona de maestros destiladores ya en la segunda mitad del siglo XIX y, no menos importante, la presencia de destilados de Trentino en la corte imperial de los Habsburgo de Austria. Hoy las destilerías de Grappa que forman parte del Istituto Tutela della Grappa del Trentino son veinticinco y representan aproximadamente el 8% de la producción anual del destilado nacional italiano por excelencia.

Durante sus dos siglos de historia, la Grappa de Trentino ha mantenido el encanto de una época antigua que se percibe en la botella. Los destiladores artesanales de Trentino seleccionan orujos fresquísimos que darán origen a bebidas espirituosas caracterizadas por la unicidad de los aromas y la suavidad refinada que se expresa en el paladar con toda su intensidad.

Como en todas sus representaciones regionales, también la Grappa de Trentino

refleja las facetas de un territorio rico del cual es un espejo. La idea de crear una institución que se ocupara de la valoración de la Grappa de Trentino se debe a cinco fundadores históricos: Bassetti, Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani y Segnana.

El Istituto Tutela della Grappa del Trentino siempre se ha basado en reglas de autodisciplina y estrictos controles de producción, compartidos y aceptados por todas las marcas que se reconocen en él. La indiscutible garantía de la calidad también está certificada por organismos de control externos, entre los cuales se encuentran la Fundación Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, que realiza los análisis químicos de laboratorio, y la comisión especial creada por la Cámara de Comercio de Trento que se ocupa de las pruebas organolépticas.

La primera mitad del siglo XX representó un momento importante en la evolución de la historia de la Grappa de Trentino. En ese período se originó un método de destilación que tomó el nombre de su in-



VAL DI CEMBRA



PRODUCTORES
BRUNO PILZER,
DE LA
DESTILERÍA
HOMÓNIMA.

ventor: el sistema Tullio Zadra.

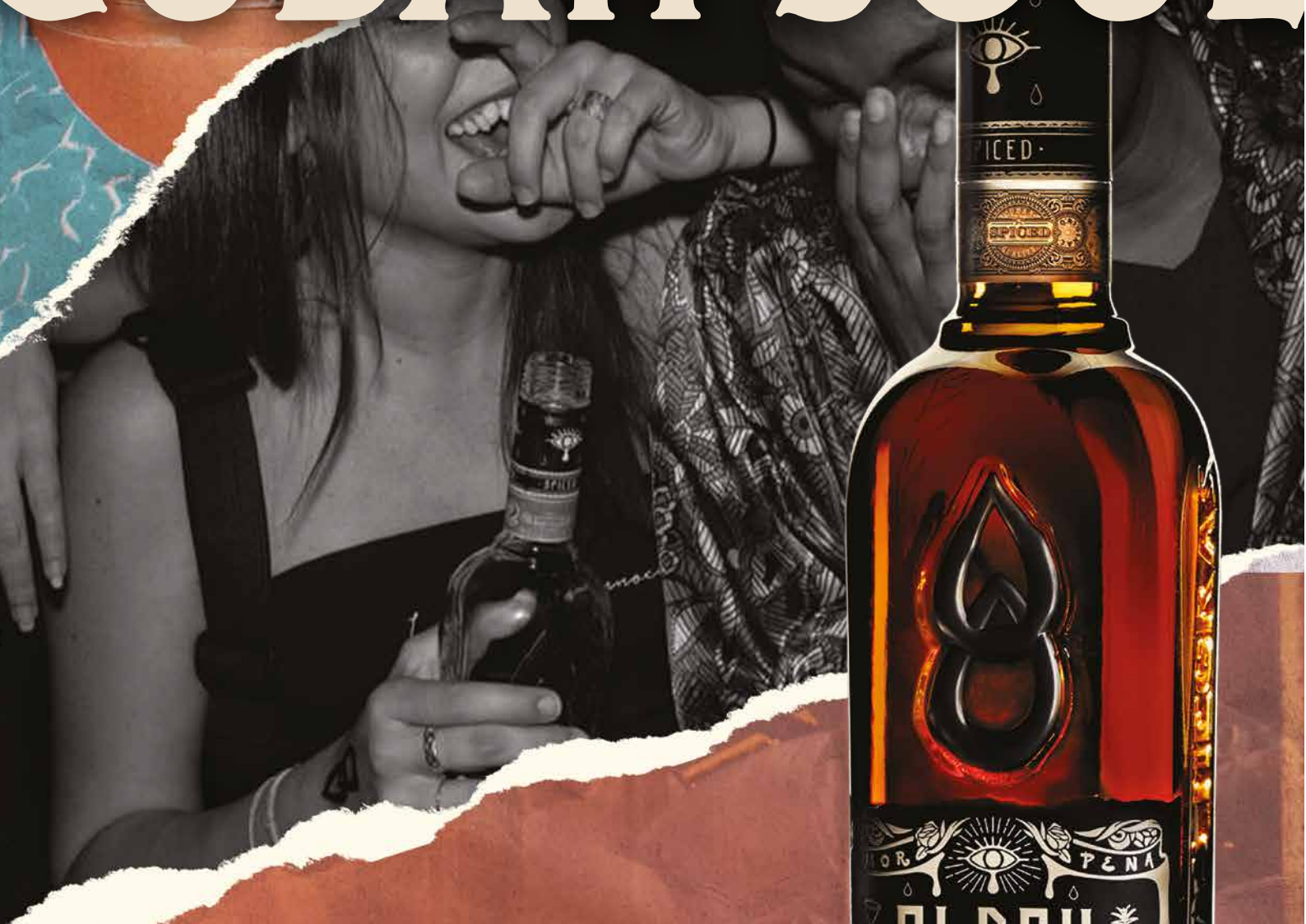
Tullio era un artesano del cobre que había aprendido el oficio en un famoso taller de Calliano; por lo tanto, decidió iniciar su propio negocio y construyó alambiques que revolucionaron la destilación de los orujos de Trentino y no solo.

Los alambiques de Tullio Zadra (1905/1991), método de destilación al baño maría con columnas de rectificación de platos, fueron ideados para contener en la caldera pocos orujos a la vez y garantizar la mayor riqueza aromática posible. La

extracción lenta y controlada constantemente por el operador se realizaba con la fórmula habitual de la fuente de calor indirecta, un método discontinuo que requiere sumo cuidado para regular de la mejor manera las temperaturas y separar hábilmente “el corazón” del destilado, de lo que sale del alambique al principio (cabeza) y al final (cola)

Entre las marcas más representativas de la Grappa de Trentino se encuentra la Destilería Bruno Pilzer. Este salón de destilación italiana se encuentra en el corazón del Valle de Cembra, provincia autónoma de Trento. La historia de la Destilería Pilzer es la historia de una familia que persigue el antiguo arte de “lambicar” dedicando paciencia, maestría, conocimientos, experiencia y tecnología. De sus alambiques

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Beber con moderacion, es tu responsabilidad

Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



discontinuos al baño maría brotan, gota a gota, Grappas, aguardientes de fruta y destilados complejos, resultado del uso de excelentes materias primas y agua pura. Transcurrirán el tiempo de añejamiento en el silencio de los valles donde la naturaleza ejerce un predominio absoluto.

La historia de esta pequeña joya del sector licorero italiano comenzó en 1957 a partir de una idea de Vincenzo Pilzer que decidió fundar una destilería en el corazón del Valle de Cembra, ya conocido como un valle de destiladores más o menos regulares. No fue una operación fácil, pero la perseverancia del destilador visionario superó todas las dificultades. La Destilería Pilzer se dio a conocer con la Grappa de Schiava antes de enriquecer su producción con Grappas monovarietales.

En 1983, la nueva generación representada por Bruno Pilzer inició un proceso innovador que involucró la destilería y sus productos. Poco después, se unió a Bruno



Pilzer su hermano Ivano y tras su llegada se construyó la nueva sede en las afueras de Faver, municipio de Altavalle, que fue inaugurada en 2001. Incluso hoy en día, la filosofía de la Destilería Pilzer se basa en una sola regla sumamente simple: destilar bien significa respetar a las personas que



empezaron antes, significa innovar observando la tradición y ser ambiciosos para seguir haciéndolo cada vez mejor.

Hoy, Bruno Pilzer es el presidente del Istituto Tutela Grappa del Trentino; así que los hijos de Vincenzo Pilzer, dos soñadores que arden de pasión por su arte, siguen destilando con maestría en un contexto moderno y de vanguardia, que no solo permite a los dos hermanos producir Grappas de primer orden sino también experimentar nuevas técnicas. Junto a

las Grappas, destaca la producción de diferentes variedades de aguardientes de frutas: peras Williams, albaricoques, manzanas, membrillos y aguardientes de uva y de vino.

La Destilería Pilzer participa en el Grappa Tour Spirito Italiano que en 2022 recorre toda la península italiana para promover el conocimiento de una de las bebidas espirituosas italianas más nobles, la Grappa.

Luca Pizzetti

PILZER GRAPPA "DEL MÈ"

Es una costumbre de los habitantes del Valle de Cembra al recibir en su casa a un verdadero amigo ofrecerle el mejor vino de su bodega. En pocas palabras, "te dago del mè" traducido "te ofrezco lo mejor". La Destilería Pilzer tomó esta idea y la aplicó a la Grappa "Del Mè", una mezcla de Grappa de ocho variedades de uva diferentes. En esta Grappa se funden los complejos aromáticos de la Grappa de Moscato Giallo y la Grappa de Traminer, la aparente sencillez del aroma de la Grappa de Chardonnay Nosiola y la Grappa de Müller Thurgau; luego la presencia de la Grappa de Schiava, la Grappa de Teroldego y la Grappa de Pinot Nero que la hacen mucho más rica, persistente e incluso sumamente suave. Se recomienda saborearla en una copa grande, fresca pero nunca fría. Grado alcohólico 40%



PILZER GRAPPA "DEL MÈ D'OR"

En la Grappa "Del Mè d'Or" añejada se funden la complejidad olfativa y aromática de la mezcla de Grappas diferentes y la acción ejercida por el tiempo durante el añejamiento en barricas de madera. La Grappa "Del Mè d'Or" se añeja durante más de cinco años en barricas de roble francés, recibiendo de la madera aromas particulares y diferentes que afinan el sabor. En su estructura se ponen de relieve matices de vainilla y chocolate. Grado alcohólico 43%



PILZER GRAPPA ISLAY CASK 85

Este lanzamiento limitado es una Grappa de Pinot Grigio añejada durante 85 meses (7 años) en barricas de ex Whisky Single Malt Caol Ila de principios de la década de 1980. Islay Cask 85, excelente expresión de gran elegancia y limpieza, es agradablemente aromática y en el paladar se percibe una complejidad evolutiva, es seca con un final delicadamente turboso. Grado alcohólico 43%



PILZER GRAPPA QUANTUM BONUM

Una Grappa tradicional, con un aroma complejo, levemente floral y agradable. Un sabor equilibrado, persistente, limpio y fragante. Brinda una verdadera emoción, un simple placer para saborear el espíritu de una tierra tanto bella como áspera. Esta Grappa también está disponible en las versiones aromatizadas con la adición de plantas u hojas: Grappa con ruda, Grappa con aspérula, Grappa con ortiga, Grappa con pino montano, Grappa con enebro, Grappa con raíz de genciana. Grado alcohólico 40%



LA EXTRAÑA PAREJA

Gin y Parmigiano. La combinación fuera de lo común que sorprende y seduce

DE VALENTINA RIZZI

El Vinitaly estuvo cargado de una energía vigorosa, todos se sentían listos y llenos de entusiasmo, finalmente una "normalidad" que no se veía desde hacía varios años. Pudieron participar exclusivamente personas del sector, de domingo a martes fue posible tomar parte en todo tipo de eventos, entre los cuales las conferencias sobre DOC y DOCG, y las "lecciones" temáticas sobre los vinos tintos de Borgoña, los vinos blancos italianos y el Champán.

Este año la atención se centró en la sostenibilidad y en combinaciones inusuales y fuera de lo común. Entre éstas, el Parmigiano Reggiano entró en juego rompiendo moldes. Además de las combinaciones clásicas, el famoso queso quiso viajar a la fría y mágica Escocia.

Escocia tiene muchos tesoros escondidos. Aquí todo parece esconder una doble interpretación o una visión que unos minutos antes se había subestimado. A menudo, en un solo día, se pasa del sol



brillante en el cielo claro a las brumas bajas que envuelven, lentas y suaves, las colinas peladas cubiertas de extensiones de brezo para luego volver a un tiempo despejado, quizás después de una saludable tormenta. De esta tierra surgió la idea de combinar un Gin con el Parmigiano Reggiano.

¿Qué une el Gin y este queso? Por ejemplo, la estacionalidad y la unicidad. La estacionalidad depende de cómo y cuándo se produce ya sea en primavera, otoño o verano. En base a la temporada en la que se coseche una hierba o se ordeñe una leche, percibiremos diferentes sabores, olores y aromas que conforma-

rán un producto único. Cada Gin y cada rueda de Parmigiano Reggiano tienen su propia evolución a lo largo del tiempo lo cual los hace "especiales".

En la combinación, se propusieron periodos de maduración de 12 a 40 meses y más. Se combinaron cuatro tipos de Parmigiano Reggiano con cuatro gins escoceses diferentes, solos o mezclados con hielo y agua tónica. Una doble combinación interesante que nos muestra como la parte de dióxido de carbono del agua tónica tenga la capacidad de abrir los botánicos del Gin y reducir la percepción grasosa del queso poniéndolo al mismo tiempo de relieve.



El Parmigiano Reggiano con 24 meses de maduración, aún joven, se combinó con el Isle of Harris Gin, la isla homónima de las Hébridas ubicada frente a la costa noroeste de Escocia. Es un Gin particular que rinde homenaje al mar y a sus corrientes. El Parmigiano Reggiano de 24 meses tiene un color amarillo pajizo con tendencia al ocre, los cristales blancos

que se encuentran en su interior indican la cantidad de tirosina (aminoácido) que contiene y por lo tanto su tiempo de madu-



ración. El color y los cristales blancos son dos indicadores del nivel de maduración.

El Isle of Harris Gin nació en 2015 gracias a Anderson Bakewell quien inauguró la destilería en un pequeño pueblo llamado Tarbert.

En este Gin se utilizan nueve botánicos seleccionados, entre los cuales una auténtica especialidad de las Hébridas, el alga Sugar Kelp (alga de azúcar) que se recoge en los fondos marinos, se seca y luego se utiliza para las infusiones.

La destilación se lleva a cabo con un pequeño alambique de cobre y el grado alcohólico del Gin se reduce con las aguas dulces y puras que brotan de la fuente de Abhainn Cnoc a 'Charrain. A la vista es cristalino y transparente. El perfil olfativo es de gran fineza, con delicados aromas de pino silvestre, hierbas medicinales, toques cítricos de cáscara de lima y pomelo, aromas balsámicos de bayas de enebro, notas especiadas de pimienta blanca, sensaciones yodadas y marinas.





Al paladar se percibe un sabor armonioso, suave y envolvente, atravesado por una clara estela salina, que acompaña hacia un final persistente de claro frescor balsámico.

Estas características se combinan muy bien con la parte aún joven del Parmigiano Reggiano que todavía necesita algo que lo haga resaltar y que limpie el paladar eliminando el sabor graso.

La estructura del Parmigiano Reggia-

no de 48 meses aumenta con la estacionalidad y su valoración se centra en la parte olfativa. Aquí se perciben notas intensas de caldo de carne, especias y setas. Gracias a estas notas tan claras y perfectamente perceptibles, el Gin que se combina de la mejor manera es el Kintyre Botanical Gin.

La destilería Beinn An Tuirc se encuentra entre las suaves colinas de Kintyre, en el corazón de la finca de Torrisdale. Aquí



DRINK RESPONSIBLY

There is no Mediterranean home, street or square where, wafting in the air or out of a small cup, you cannot catch the delicious and unmistakable “aroma of aromas”.

E Mediterraneo sia!



Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo



DRINK RESPONSIBLY

From the fruits of Citrus Myrtifolia,
a small and formidable citrus fruit
that grows along the Tyrrhenian
coasts of our Peninsula.

E Mediterraneo sia!



Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo



abrazamos el clima lluvioso. Kintyre Gin se produce con dos botánicos inusuales: Icelandic Moss y Sheep Sorrel (musgo islandés y acedera o hierba agria, ambos utilizados en la cultura gastronómica escocesa para sazonar la carne de cerdo).

¿Una curiosidad? Beinn An Tuirc, en gaélico significa “Colina de los Jabalíes”, animal que aparece en la botella para simbolizar el origen del Gin, pero también el compromiso ecológico que la empresa persigue.

A la vista el Kintyre Gin tiene un aspecto cristalino y transparente y al olfato presenta un buqué aromático de notas delicadas de enebro, cítricos y flores. Al paladar es directo y cálido, pero con un final especiado sumamente agradable. En general, es un Gin que una vez más contrasta la nota del Parmigiano Reggiano, para poner de relieve las principales características de la maduración de 48 meses. Un queso que ya presenta una estructura media y que necesita el sostén de la nota alcohólica del Gin, el cual es más apetecible gracias a sus botánicos.

En el Parmigiano Reggiano de 60 meses, la maduración comienza a ser sumamente significativa. Aquí nos centramos en su sabor, la parte más importante junto con los aromas. Un Parmigiano con carácter que necesita el sostén de algo no trivial, pero con la capacidad de refrescar





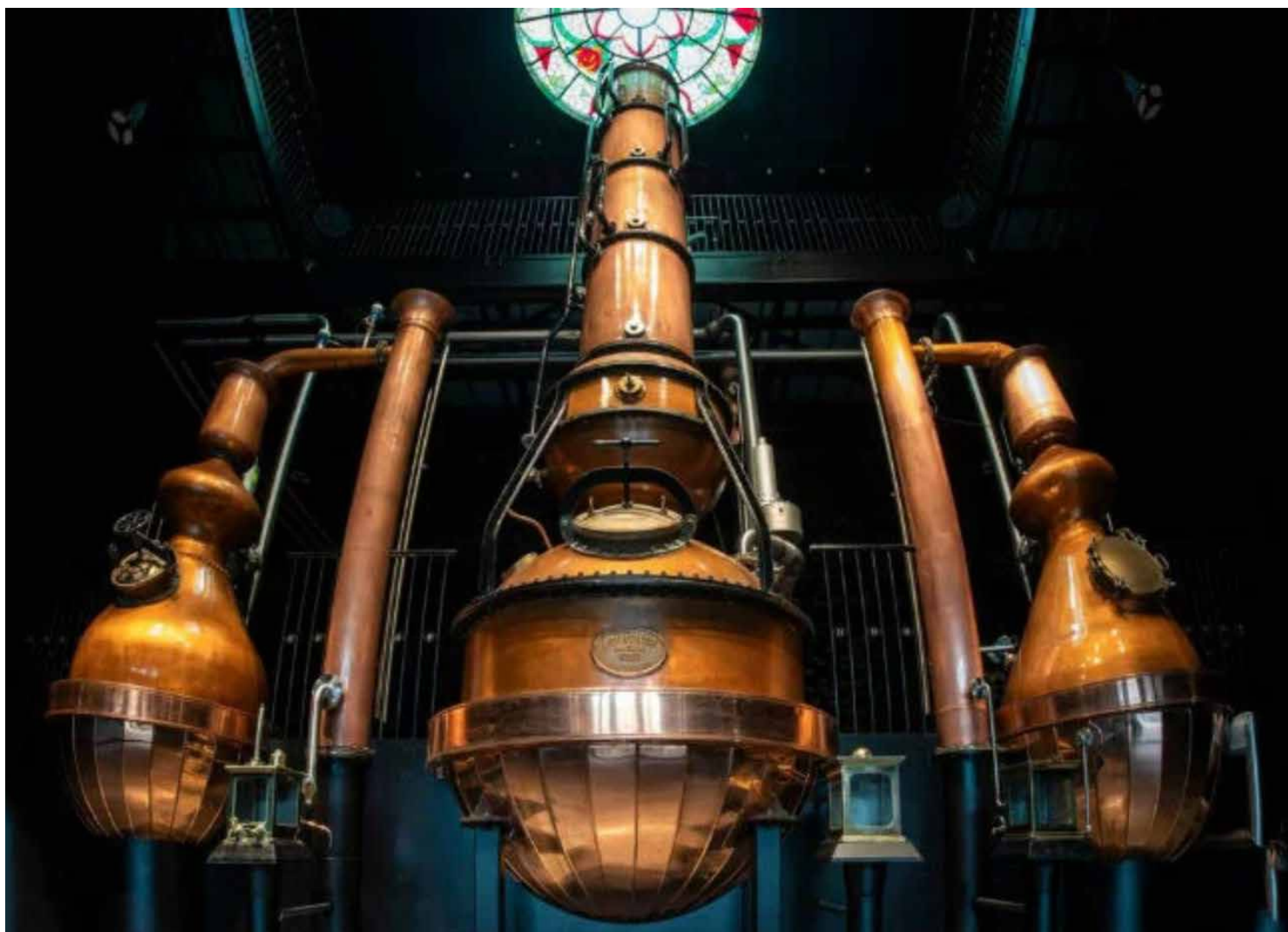
el paladar en cada bocado. El Gin ideal es el The Secret Garden Lemon Verbena producido por Hand Harvested, un curioso Gin que asombra por su nota refrescante. Esta destilería produce todos los botánicos en su jardín.

Verbena y limón se destilan junto con enebro, cilantro, raíz de angélica y ajedrea. Los Gins Secret Garden se realizan con cuidado y son 100% naturales; reflejan la habilidad artística de la destilería y las maravillas de la naturaleza.

A la vista es brillante y transparente, al olfato se percibe un aroma fresco y de cítricos, acompañado por un sabor fino y delicado que evoca de nuevo el limón y los cítricos. Estas notas cítricas, frescas y ligeramente ácidas forman la relación perfecta para combinar un Parmigiano Reggiano de 60 meses con un Gin Tonic, saben desengrasar y dejar la boca fresca como no te lo esperas. Aquí la característica más importante no es el grado alcohólico, que suele utilizarse para sostener un plato de gran estructura, sino que el elemento fundamental es el contraste. Es graso, gustoso, fresco y refrescante. Ofrece un juego gustativo verdaderamente de gran interés si se desea experimentar.

El Parmigiano Reggiano de 72 meses tiene un aspecto notable y una gran estructura. Estamos hablando de un produc-





to distintivo, pleno, único, con un carácter fuerte y una gran estructura. Tiene una maduración sumamente prolongada que se percibe inmediatamente por el color que se ha vuelto ocre y por el intenso olor de caldo de verduras, especias, fruta seca y sotobosque. Esta maduración tan larga proporciona sabor, dulzura y una nota picante. Presenta una estructura muy friable que se deshace muy bien en la boca.

Se combina perfectamente con el Gin Hendrick's, el primer Gin escocés de calidad superior. La receta del Gin Hendrick incluye 11 botánicos: achillea, cilantro, enebro, manzanilla, semillas de comino, bayas de cubeba, flor de saúco, cáscara de naranja, cáscara de limón, raíz de

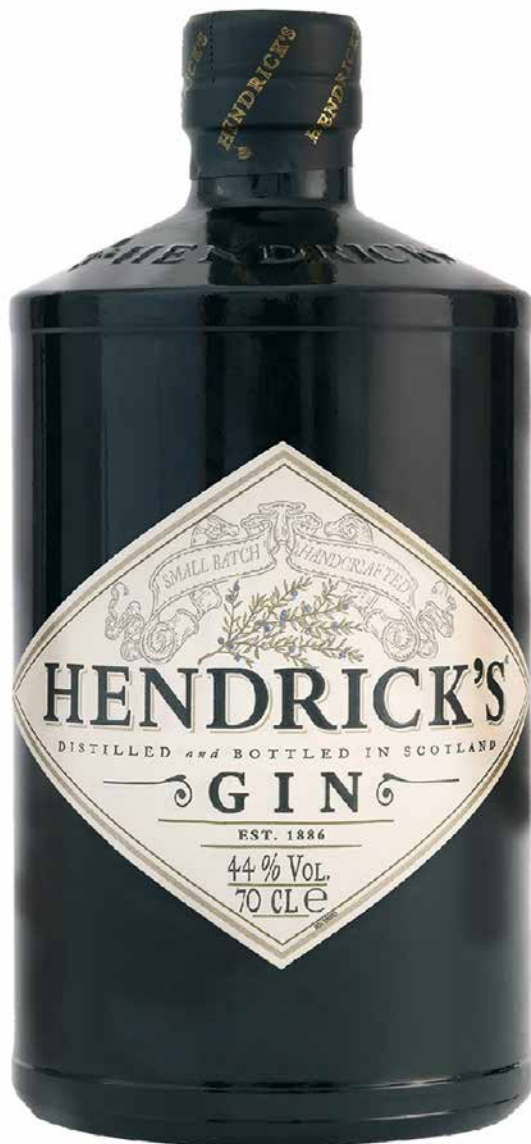
HENDRICK'S[®]

DISTILLED and BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

angélica, raíz de iris. A éstos se añaden pétalos de rosa de Bulgaria y pepinos alemanes, puestos en infusión justo antes del embotellamiento.

A la vista es cristalino y transparente, con marcadas notas florales de narciso y flor de saúco, con toques de pimienta blanca y anís. Al paladar es pleno, delicado, fresco y muy equilibrado.



Sus dos botánicos más famosos, el pepino y la rosa, dieron vida al juego gustativo de esta degustación. El pepino desaparece mágicamente y la rosa sobresale. En el paladar queda la rosa plena, que logra prolongar la persistencia gustativa del Parmigiano Reggiano, reduciendo su sabor graso y aumentando su frescura. Un juego de sabor realmente muy interesante e inesperado. Esta combinación ha logrado sorprender tanto a nivel gustativo como emocional y hace reflexionar acerca de cómo a veces sea muy positivo salirse del propio sistema para poder renovarse.

El Parmigiano Reggiano, con su larga historia a sus espaldas, no tendría nada que envidiar a nadie, sin embargo, se puso en juego creando un evento único y arriesgándose a no ser apreciado. Puedo decir que nunca esperé descubrir sabores y sensaciones gustativas alternativas y, por qué no, incluso nuevas. Por lo tanto, demos espacio a la creatividad, a los experimentos y también a las aventuras. Vinitaly 2022 estuvo realmente lleno de sorpresas.

Valentina Rizzi

DORAGROSSA
Liquoristi & Distillatori
MEDITERRANEA



DRINK RESPONSIBLY

E Mediterraneo sia!

Curaçao Mediterraneo Liqueur, the intensity and persistence of the best Mediterranean citrus fruits and the elegance of a noble Italian wine spirit.

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

EL AMARGO DE COLLEPARDO

Fue elegido "licor del año", es una gustosa infusión de antiguas plantas medicinales

DE FABIO BACCHI



La Liquería-Erboristeria Marco Sarandrea, una joya del sector licorero italiano con más de cien años de actividad, se encuentra en ColleparDO, un pequeño pueblo de la zona de Frosinone que cuenta con aproximadamente 1.000 habitantes.

El nombre ColleparDO probablemente deriva de la presencia en el territorio de gatos salvajes, los gatopardos, y antiguamente quizás incluso de linces. En efecto, el felino aparece también en el escudo de armas del ayuntamiento. Las condiciones geoclimáticas de la zona de ColleparDO están sujetas a la influencia del clima mediterráneo y continental de los Apeninos que favorece una vegetación exuberante en la cual se alternan especies de montaña con otras mediterráneas.

Este territorio y sus 1.400 especies vegetales tienen un vínculo con la leyenda del Huerto del Centauro Quirón, una criatura mítica que habría tenido como discípulos el Périda Aquiles y el precursor de la medicina, Esculapio.

Incluso la farmacia cartuja de la Abadía de Trisulti, que remonta al siglo XIV, atestigua la antigua tradición del uso de las hierbas de ColleparDO.

La licorería Sarandrea, fundada en

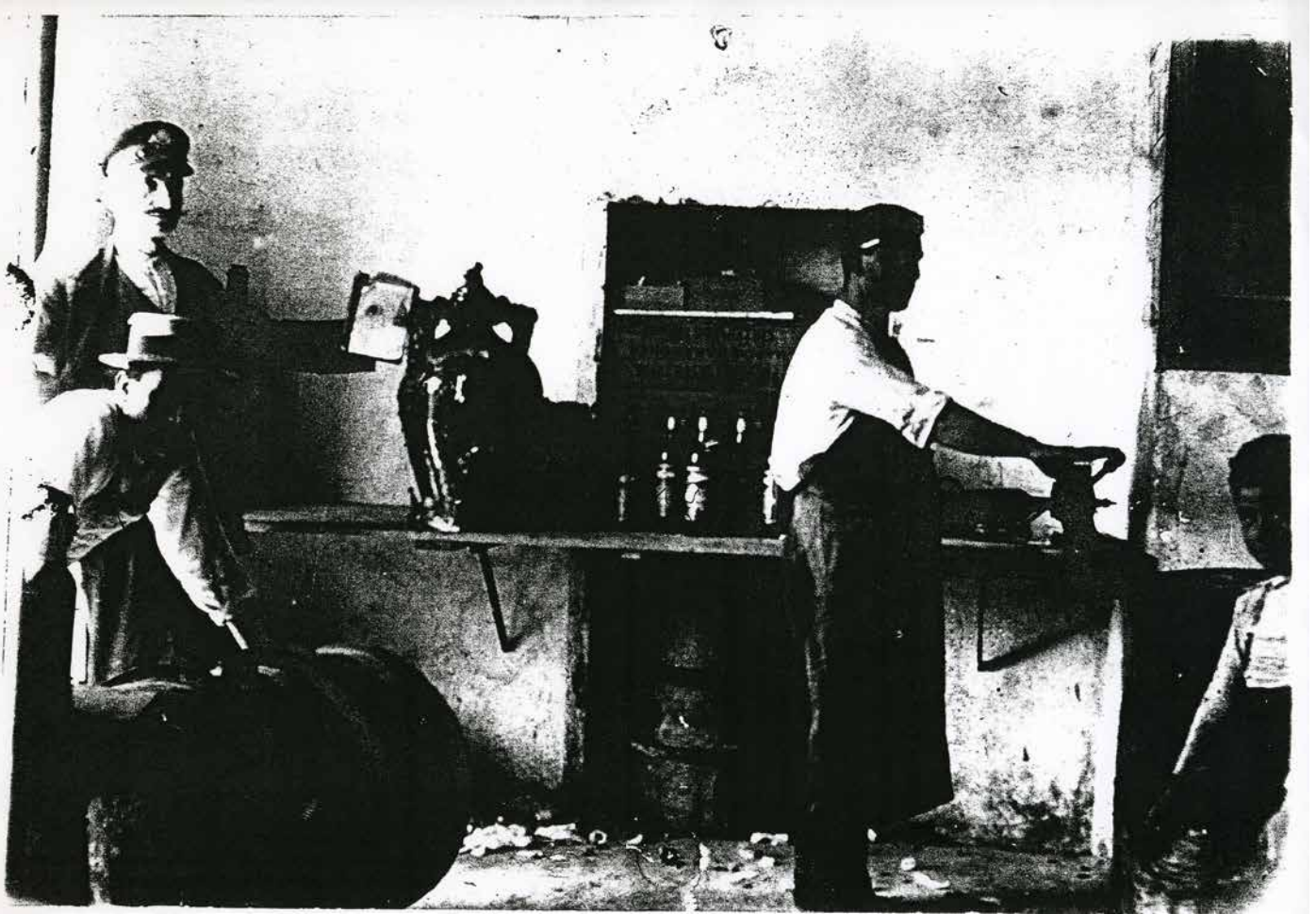


SARANDREA
LA PRIMERA
SEDE DE LA
EMPRESA. A
CONTINUACIÓN,
ALGUNAS
FOTOGRAFÍAS
HISTÓRICAS.

1918 al final de la Primera Guerra Mundial, es un símbolo de la más ilustre tradición italiana de los licores de calidad. Hoy, en la antigua Cartuja de Trisulti se sigue llevando a cabo la actividad licorera que desde siempre ha caracterizado la laboriosidad de los conventos italianos.

En la carretera que de Colleparado lleva a la Cartuja de Trisulti, fundada en 1204 por voluntad del Papa Inocencio III, se en-

cuentra el jardín botánico “Flora Ernica”, único en su género en Lazio y entre los poquísimos jardines de los Apeninos con cientos de especies espontáneas. Con el tiempo, los esfuerzos y el espíritu empresarial esta pequeña fábrica, la licorería Sarandrea, adquirió fama y prestigio. En el sector licorero fueron los primeros en difundir la Sambuca con anís a nivel mundial. Es muy probable que la Sam-



buca haya sido creada precisamente en Colleparado, en la Cartuja de Trisulti. La Sambuca Sarandrea se define "Vecchia" (vieja) porque todavía usa la antigua fórmula cartuja obtenida de la destilación de flores de saúco.

En 1961 el Papa Juan XXIII otorgó a



AMARO SAN MARCO
Liquore "Biosfero"
tonico ricostituente.

Sarandrea,
da 100 anni
una storia naturale.



www.sarandrea.it



LIQUEUR OF THE YEAR



AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy

BEST IN SHOW BY COUNTRY



AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy
Category: Liqueurs



LONDON SPIRITS COMPETITION

Gold Medal 2022
94 Points

AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl

TASTING NOTES
Aromas of maple syrup, chocolate shaving and mint on the nose. A well-integrated flavour of dried herbs and complementing chocolate flavour on the palate with a note of liquorice towards the finish.

la licorería Marco Sarandrea el título de empresa suministradora del Vaticano. Hoy en día, la línea de producción de la Antica Liquoreria Sarandrea está compuesta por una serie de extractos obtenidos de la flora mediterránea que crece espontáneamente en territorios incontaminados.

La preparación de los licores se realiza con plantas frescas maceradas en una solución hidroalcohólica. Se utiliza el agua manantial que procede de la naturaleza incontaminada de los Montes Hérnicos de la alta Ciociaria, el alcohol se obtiene de la destilación de fruta y orujos de uva.



Entre los productos más famosos de la licorería se encuentra el Amaro San Marco (30%), un licor a base de la infusión de múltiples hierbas medicinales. Acaba de ganar las medallas de oro como “Liqueur of the Year” y “Best in Show by Country” en la London Spirits Competition 2022.

Amaro San Andrea nació hacia 1920, al final de la Primera Guerra Mundial, cuando el capuchino Paolo Sarandrea, tras dejar el cargo de capellán militar, retomó sus estudios como herbolario con el objetivo de poner de relieve las virtudes de las plantas medicinales que abundan en los Montes Hérnicos, beneficiándose de ellas en el sector licorero.

Apoyado por su hermano Marco, Paolo desarrolló las antiguas recetas de licores medicinales como precisamente el licor

tónico reconstituyente "Biosfero", es decir el actual "Amaro San Marco". Las plantas que lo caracterizan maximizan sus propiedades digestivas cuando se ponen en infusión en alcohol de excelente calidad y agua de manantial. Las cantidades adecuadas de los ingredientes cuidadosamente dosificados hacen de Amaro San Marco un licor de altísimo nivel con propiedades que van más allá del simple digestivo.

Los jueces de la London Spirits Competition se expresaron en sus notas de cata de la siguiente manera: "Al olfato emerge un toque de jarabe de arce, seguido de notas de chocolate y menta. En el paladar es equilibrado. Se siguen percibiendo chocolate, hierbas y especias secas. Tiene un final prolongado con toques de regaliz”.

Fabio Bacchi

Vecchio Amaro del Capo[®]

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



LA UNIÓN HACE LA FUERZA

El "correctivo" por excelencia para una asociación que ha durado siglos

DE **MAURO UVA** CON LA COLABORACIÓN DE **VITTORIO BRAMBILLA**

En los bares italianos, la combinación de Grappa y café se arraiga en una tradición sumamente antigua, pero con un origen incierto. Al considerar la "corrección", el pensamiento se dirige inmediatamente al rito con el cual se añade un licor o un destilado al café.

Una de las bebidas alcohólicas más populares para "corregir" el café es sin duda la Grappa, la más difundida en las regiones del norte y señaladamente en Friuli, Lombardía, Véneto, Piamonte y Va-

lle de Aosta, pero no es habitual en toda Italia donde para la "corrección" se pueden utilizar otras bebidas espirituosas y licores locales. Se desaconseja el uso de licores de frutas y de cítricos ya que acentuarían la acidez de la bebida. Además, se recomienda tomar el café sin azúcar, para no interferir en el delicado equilibrio aromático que se crea entre el café y la Grappa. Para asegurar un buen equilibrio de sabor bastarán entre cinco y diez ml de Grappa, eligiendo una Grappa cuyo aro-



ma no se vea abrumado por la intensidad aromática del café.

La unión entre Grappa y café nos transporta al pasado, a unos siglos atrás, en el norte de Italia y a lo largo de toda la cordillera alpina donde, incluso debido a las bajas temperaturas, era costumbre entre los trabajadores añadir un poco

de Grappa al café. Este rito, además de ser agradable, reconfortaba a quienes trabajaban expuestos a las condiciones atmosféricas.

Está documentado que en 1700 en el Valle de Aosta ya existía la tradición, hoy secular, del “Caffè a la Valdostana” o “Caffè alla Montanara”. Esta bebida, que

TRADICIONES
LA TÍPICA
“GROLLA DE LA
AMISTAD”.



aún hoy simboliza la convivencia, estaba compuesta por Grappa, Genepy, café, azúcar y cítricos mezclados en un recipiente característico, una copa de madera con una forma única: la “Grolla de la amistad”. Alrededor de la circunferencia de la tapa de la grolla, que también es de madera, se encuentran seis bocas para beber de manera convivencial.

El término “grolla” probablemente deriva de “graal” (grial), que en la arcaica lengua de oíl era el término que se utilizaba para indicar un recipiente o una copa para beber vino. Por lo tanto, originalmente la grolla no era más que una simple copa de grandes dimensiones. Por consiguiente, la grolla de la amistad era un ponche del noreste de Italia, consumido muchos años antes de que el ponche se extendiera por todo el mundo.

Dando un salto en el tiempo llegamos al frente alpino de la Primera Guerra Mundial. Atrincherados en las frías zonas de alta montaña, los soldados de infantería

italianos solían prepararse el “Café del Alpino”, un café en el que se utilizaba Grappa en lugar de agua. Para comprender el uso de esta bebida debemos analizar el momento histórico. Tras la derrota de Caporetto, el ejército italiano se volvió a desplegar a lo largo del Piave para detener el avance austríaco. Los largos periodos llenos de tensión a la espera del enemigo requerían que los militares estuvieran constantemente alertas. Con una circular fechada en noviembre de 1917, los dirigentes militares establecieron que cada soldado recibiera diariamente, todas las mañanas, ocho gramos de café y diez de azúcar. Luego, esta dosis fue incrementada hasta veinte gramos por día. A menudo, en las trincheras era más fácil encontrar Grappa que agua potable, la cual con frecuencia estaba contaminada debido a las malas condiciones higiénicas. De vuelta a casa, los soldados siguieron tomando café durante todo el día, provocando así un cambio definitivo en

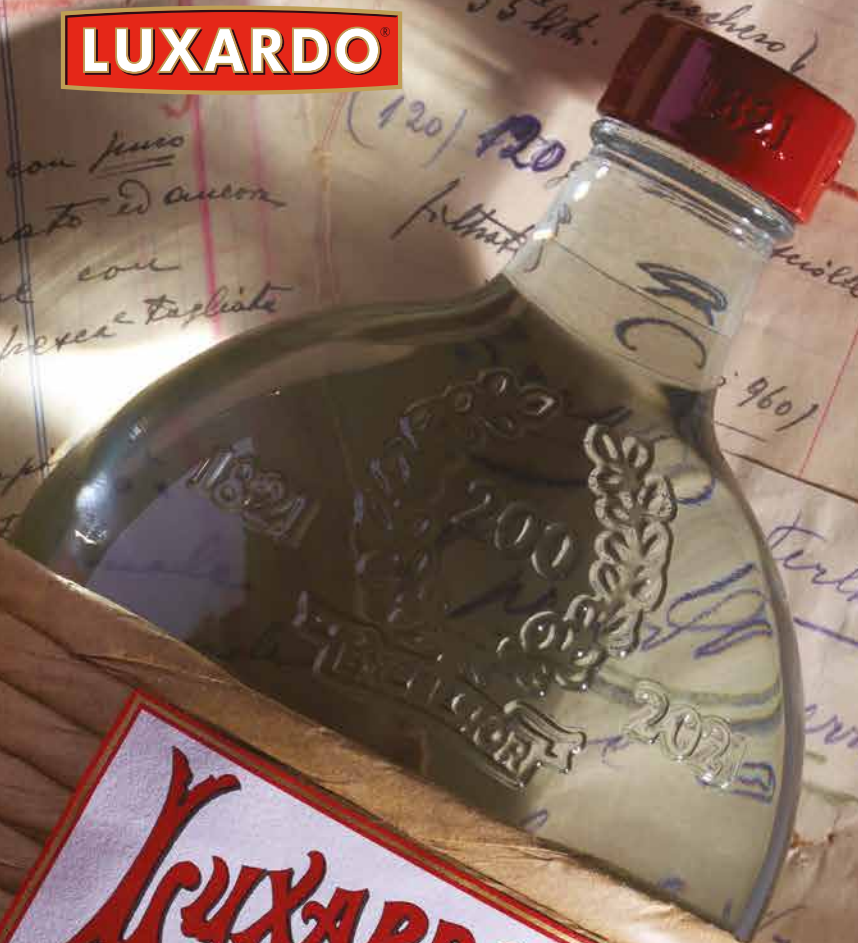
DAVID SILEN / IT

Maraschino speciale
tipo Perle Extra Dry

LUXARDO®

composta si prepara con puro
e marasca appena spicata ed accon
tate in fermentazione con
ta di foglie marasca fresche tagliate
ti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
5 si aggiunge la
fresca, tagliata
e si fermenta in
del vino maras
tenere il tin
compra
compra

196 kg. (marchero)
55 litri.
(120) 120
f. (120)
1960
terla
75 litri
50
1960



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

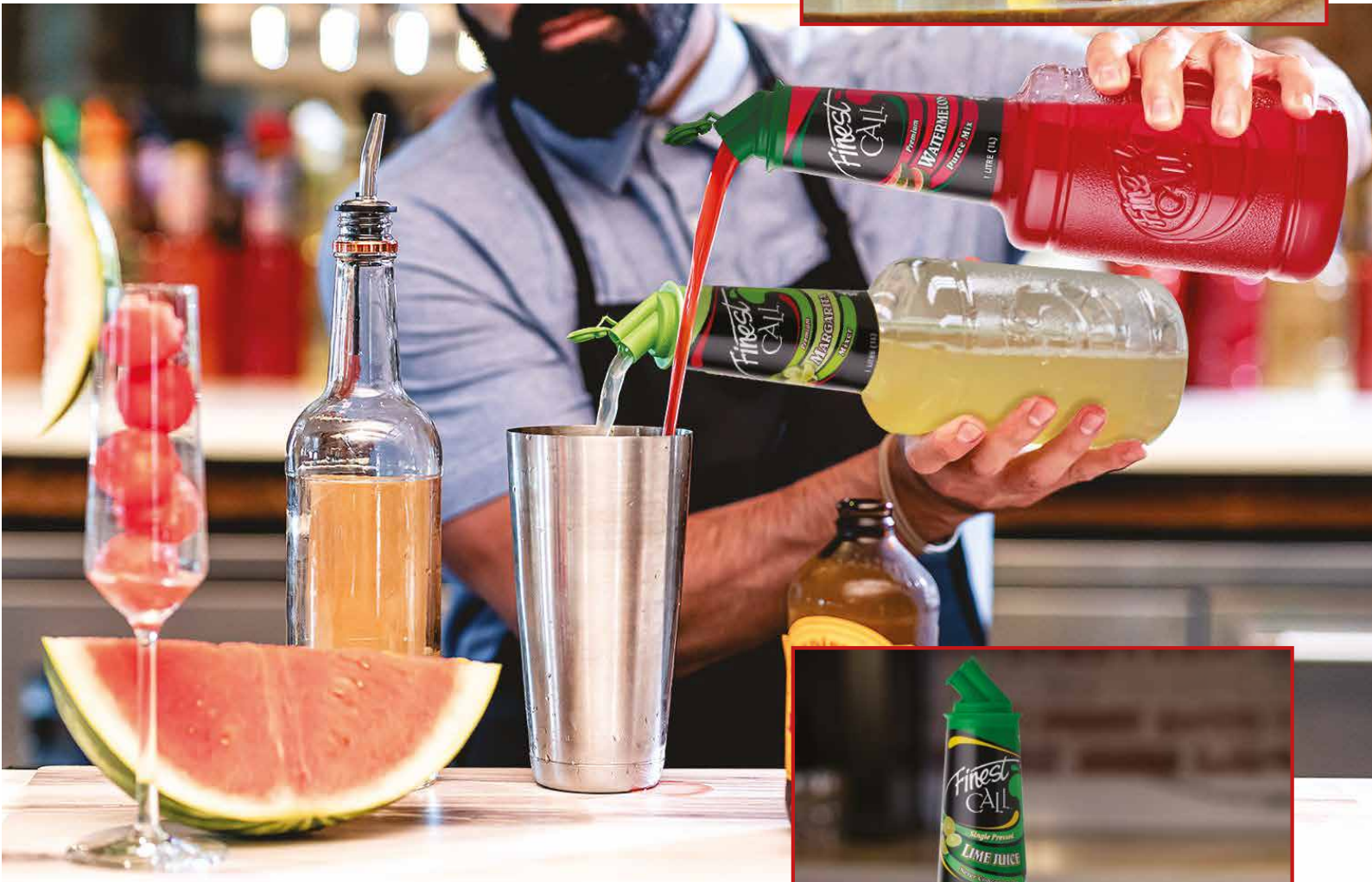
LUXARDO.IT





Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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



los hábitos de consumo de los italianos.

Como se ha indicado anteriormente, “corregir” el café significa añadirle una pequeña cantidad de alcohol que generalmente es Grappa. En los posos de café que quedan en la taza algunos leen el futuro, otros los utilizan para perpetuar un rito típico del nordeste en el que la Grappa sigue siendo la protagonista. Esta costumbre tiene un nombre, se llama “Resentin” o “Rasentin” el rito de saborear la Grappa en una taza vacía “sucia” de café, después de haberlo bebido. En resumen, el Resentin es ligeramente diferente del café “correcto”, porque generalmente lo hacemos después de beber el café.

“Resentin” deriva del término dialectal véneto y friulano “resentare” o “rasentare”, es decir “enjuagar”. Por lo tanto, el “Resentin” indica la tradición de diluir con Grappa lo que queda en la taza después de haber bebido el café, para limpiar la taza y poner de relieve los aromas del

destilado. No es sólo una forma gustosa de tomar café, sino también un gesto convivencial, al final de una comida, donde los comensales, entre broma y risa, se preparan con precisión el resentin. Pero cuidado, una Grappa de mala calidad puede arruinar este momento, ya que la Grappa, en contacto con el calor del café, liberará todos sus aromas y fragancias, para bien o para mal. Por consiguiente, no es apropiado indicar una Grappa de “corrección”, entendida como una Grappa de menor precio, que arruinaría inevitablemente nuestro “Resentin”.

En mezcla la Grappa y el café se exaltan muy bien. Un Collins con jarabe de café, limón y café sorprenderá a cualquier cliente. El Gimlet con el toque de un cordial de limón y café dará un resultado portentoso a nivel gustativo y organoléptico. Las opciones son infinitas.

Mauro Uva

Con la colaboración de
Vittorio Brambilla



LIQUORI BORBONE

Decidir producir un Vermut y un Bitter en Campania puede parecer una apuesta, pero en Mercanti di Spirits lo estaban pensando desde hace tiempo. "Desde el lanzamiento de la línea Liquori Borbone, estábamos pensando en cómo valorar la historia, las recetas y los botánicos de nuestro territorio. En Nápoles, aunque parezca extraño, tenemos una gran tradición de consumo y producción casera de Vermut", afirma Armando Follari, responsable de marketing. A partir de ese momento se inició un proceso intenso de estudio e investigación, para no

dejar nada al azar.

Tal como lo hicimos para la producción de Amaro, Rucola y Limoncello Borbone, el punto de partida fueron las recetas históricas de la familia Di Costanzo de Procida, para luego pasar al estudio de la historia y de los hábitos de consumo en la Nápoles que bajo el dominio de los Borbones fue la ciudad más importante de Italia y la segunda de Europa, una metrópolis viva, informal, relajada, brillante y sobre todo un lugar de encuentro y diversión para los nobles y eruditos europeos.

Durante estas reuniones, que en las



casas de la nobleza borbónica eran semejantes a las de un salón literario, se exhibían cantantes líricos contratados a estos efectos, para entonar arias de ópera o canciones clásicas napolitanas. A veces, el animador era un comediante que actuaba

en las llamadas "macchiette", es decir un espectáculo cómico a medio camino entre un monólogo y una canción humorística, mientras se servía un refrigerio frío.

En las casas más modestas, en lugar de cantantes de ópera u otros artistas, pa-



ra escuchar canciones y "macchiette", se conformaban con un gramófono, en lugar de costosos bocados fríos, se servían los más baratos "tarallucci y vino", "pinocchiate" (dulces de piñones) y galletas caseras, rosolés en invierno y tazones de helado en verano. Cuando se dejó de utilizar el rosolí casero para acompañar las "pinocchiate", se sirvió el Vermut, que era más costoso.

En aquellos años se convirtió en un hecho habitual entre los nobles y la "plebe" producir un Vermut Napolitano reutilizando nueces y especias descartadas en la producción del Nocino, con el fin de aromatizar



el vino blanco y el Marsala.

Vermouth Borbone Rosso (16 %), se produce con uvas Trebbiano y Moscato, se aromatiza con artemisia pontica, naranja amarga, ruibarbo, quassia y vainilla; al olfato es estimulante, con agradables toques de especias y frutas. Al paladar es herbáceo y amargo, luego revela una acidez que deja espacio al sabor equilibrado entre la cálida percepción alcohólica y la dulzura especiada, suave, fresco con un final prolongado, pleno y persistente.

Un Vermut perfecto para acompañar los postres típicos napolitanos pero ideado principalmente para utilizarse en los grandes clásicos de la mezcla y en recetas innovadoras.

Al Vermouth Borbone se une también un Bitter que Armando Follari de Mercanti di Spirits nos presenta así: "Comenzamos con la receta que Giovanni Di Costanzo desarrolló después de la Segunda Guerra Mundial cuando, de vacaciones en Milán, quedó asombrado por un particular licor



amargo servido con la adición de soda. De vuelta en Procida, Giovanni decidió intentar realizar un amargo similar al que había probado en Milán, pero utilizando especias y cítricos que tenía disponibles en su pequeña fábrica de licores. Después de unos meses de trabajo logró definir la receta de un amargo rojo sumamente equilibrado y aromáticamente complejo, con un perfil clásico, pero a la vez con un carácter bien definido que lo diferenciaba de las



propuestas de esa época”.

Bitter Borbone Pigmento Rosso (25 %), aun en la actualidad se sigue elaborando de conformidad con la tradición según la cual farmacéuticos y boticarios participaron en la realización de los grandes bitters del pasado, fue concebido para alcanzar la máxima expresión en la preparación de grandes clásicos de la mezcla como el Mi-To, el Negroni, el Boulevardier...

Bitter Borbone Pigmento Rosso se realiza solo con hierbas y especias de la más alta calidad, se caracteriza por un agradable equilibrio de notas dulces y amargas proporcionadas por diferentes cultivares de naranjas que se combinan bien con el ruibarbo y el tomillo. El perfil aromático sumamente interesante, transmitido por los 25 grados de alcohol, se ve realzado por las notas de un cuerpo botánico bien equilibrado al olfato, con un final persistente y un agradable gusto de quina.

Además de las recetas, también se llevó a cabo un estudio importante para la reali-

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



BARTENDER
PASQUALE
GAZZILLO.

LA RECETA

I BORBONE de Pasquale Gazzillo

INGREDIENTES

- 40 ml Ron Relicario Superior
- 40 ml Vermouth Borbone Rosso
- 10 ml Jarabe de pera
- 4 chorros de bitter de chocolate

Técnica: stir & strain. Copa: copa Champagne.

Decoración: bombón amargo al 75% aromatizado con peras, avellanas enteras.

Notas: un cóctel con un carácter duro pero con un regusto delicado, fuera de lo común. El Ron Dominicano y el Vermut Napolitano constituyen el cuerpo intenso del cóctel, el zumo de pera suaviza el final en el que llegan también las delicadas notas de chocolate. El Borbone se sirve en una copa helada. Es una mezcla perfecta de tradición y modernidad.

zación del embalaje. Las etiquetas, extremadamente complejas, se inspiran en las tramas típicas de los tejidos realizados por los artesanos de la Real Colonia della Seta di San Leucio, fundada el 25 de marzo de 1776 por Ferdinando IV de Borbón, y que aún hoy se exhiben en el Palacio de Buckingham, en el mobiliario de la Sala Oval de la Casa Blanca, en algunos edificios del Vaticano y en el palacio del Quirinal.

En la etiqueta también aparece la fecha de 1816 que hace referencia al establecimiento del Reino de las Dos Sicilias y las monedas que representan a los cuatro gobernantes de la dinastía de los Borbones de las Dos Sicilias.



PALLINI
- ITALIA -



DRINK RESPONSIBLY

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.