

Bartales

Lo mejor de

N. 30 | SEPTIEMBRE 2022

SUPLEMENTO DE BARTALES



LIQUID STORY / CINE Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS
UNA ANISETTA EN HOLLYWOOD



REPORT / GRAPPA
RAÍCES LOMBARIDAS



LIQUID STORY / ECOLÓGICO Y BIODINÁMICO
LOS TESOROS DE TASSAROLO



REPORT / SABOR A TRIGO
UN VODKA VOLCÁNICO



REPORT / RON PLANTATION
EL ESPÍRITU DE ALEXANDRE

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

UN NUEVO MUNDO

Del volcán activo más alto de la Europa continental, con una historia eruptiva de más de medio millón de años ¿qué más se puede esperar sino emoción y asombro? Entre erupciones piroplásticas y ríos de lava incandescente, el espectáculo se repite desde tiempos inmemoriales. Incluso Cleopatra cayó bajo su hechizo; se encontraba con Marco Antonio cuando, al remontar el Nilo rumbo a Luxor, quedó impresionada por el viento del Etna que soplaba hacia el delta del río. Apolodoro, el cocinero de la reina, nativo de Catania, explicó que ese viento era el “ripuddu”, cargado de escorias erupcionadas por el volcán que brindaban fertilidad al suelo para las verduras y las frutas cultivadas en Sicilia. Por lo tanto, las escorias brindan fertilidad. En ese sustrato rico en arenas volcánicas se concentra la mezcla de microelementos, en primer lugar hierro y cobre, que proporcionan al suelo una capacidad de drenaje excepcional. Es una magia que hace de la viticultura autóctona una excelencia arraigada en los siglos. Es una situación rara, extraordinaria que, gracias a la pureza del agua de manantial, permite el cultivo de granos milenarios perfectos para un vodka volcánico. Cereales ricos en proteínas y bajos en gluten perfectos para el proyecto sostenible de Stefano Saccardi y Sonia Spadaro para realizar un destilado con un buqué complejo, sorprendente y en perfecta simbiosis con el territorio. Así se amplían las fronteras de la ecosostenibilidad. Es hora de una nueva conciencia, quizás la que un nuevo mundo sea posible.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 30 | SEPTIEMBRE 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 Nucci

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



UNA ANISETTA EN HOLLYWOOD

Anisetta De Giorgi, una botella
entre América y Salento
Del mostrador de “Casablanca”
al éxito que dio la vuelta al mundo

DE FABIO BACCHI

En noviembre de 1942 se estrenó en los cines una de las películas destinadas a entrar en la historia del cine. Casablanca, dirigida por Michael Curtiz, lanzó a la fama a Humphrey Bogart y a Ingrid Bergman. La película es considerada unánimemente la más popular de la época dorada de Hollywood;

una de las más icónicas de la historia del cine, galardonada con los premios Oscar a mejor película, mejor director y mejor guion. Algunas de sus frases célebres han entrado en el imaginario colectivo.

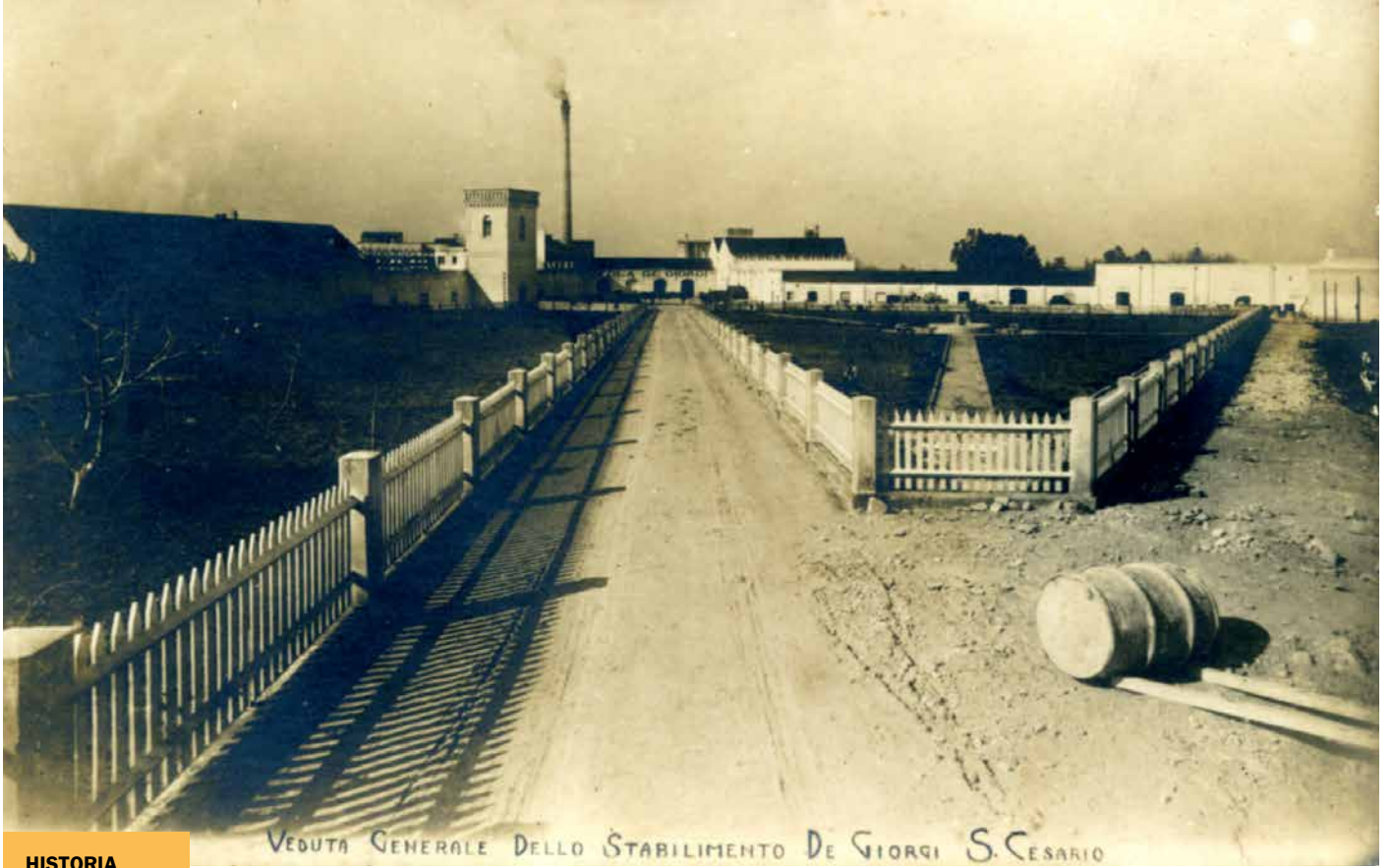
Casablanca, filmada y ambientada durante la Segunda Guerra Mundial, cuenta la historia de un estadounidense, Rick



Blaine, excontrabandista de armas para los etíopes durante la invasión italiana de 1935 y combatiente republicano durante la guerra civil española de 1936, que dirige el Rick's Café Américain en la ciudad

controlada por el régimen pro-alemán del gobierno de Vichy.

La apasionante trama se desarrolla en torno a la historia sentimental de Rick con Lisa Lund, su inolvidable exnovia que un



HISTORIA
UNA IMAGEN
HISTÓRICA DE
LA FÁBRICA. A
LA DERECHA,
NICOLA DE
GIORGI.

día llega a Casablanca huyendo de la policía alemana que la busca por ser activista de la resistencia checoslovaca.

Se rodó prácticamente en los estudios de Warner Bros en Burbank, California, los interiores tuvieron lugar en un Café Américain recreado para esa ocasión. Los más atentos habrán notado que en una famosa escena de la película aparece en el mostrador del bar una botella de licor Anisetta. De alguna manera este licor constituyó un nexo entre Hollywood y San Cesario di Lecce, un pequeño pueblo de ocho mil habitantes en la zona del Salento (extremidad sudeste de la región italiana de Apulia). Esa botella era la Anisetta De Giorgi que se produjo precisamente en San Cesario hasta el año 2000. En Italia, el sector licorero era sumamente activo. De hecho, en la primera mitad del siglo pasado en el pequeño pueblo existían cinco empresas.

La fábrica de licores De Giorgi comenzó su actividad en 1906 gracias a Vito De Giorgi, quien dejó una empresa que había administrado desde 1880 con su suegro Carmine De Bonis para dirigir un molino



y su primera destilería con alambiques a fuego directo. Luego, el nuevo negocio continuó con el hijo único de Vito, Nicola, que pasó los primeros años de actividad en un pequeño establecimiento en la pla-

Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



gamondi.it



GAMONDI
1890

APERITIVO PETRUS BOONEKAMP. TRADICIÓN FAMILIAR.

BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
técnica: shake and strain
Dec: brocheta con pepinillos
en escabeche



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

El aperitivo holandés creado por el gran licorista Petrus Boonekamp revive en **Blood Bitter**. Un bitter de sabor aromático y sensual, obtenido de la infusión y destilación de unas 30 hierbas y especias de todo el mundo.

petrusbk.com





EMPRESAS
OTRAS
IMÁGENES
HISTÓRICAS DE
LA FÁBRICA DE
GIORGI.

za de San Cesario.

En 1906 la empresa se trasladó a un edificio construido en la segunda mitad del siglo XIX situado en la calle Vittorio Emanuele III. Esta sede se considera el núcleo histórico de la destilería. En 1915, De Giorgi compró un edificio adyacente a la destilería, compuesto por doce habita-

ciones en la planta baja y ocho en el primer piso, que transformó inmediatamente en una “bodega, fábrica de alcohol con motor eléctrico”.

Nicola era un emprendedor atento y capaz que hizo evolucionar la empresa y encargó al arquitecto Giovanbattista Forcignanò que proyectara una nueva fábrica

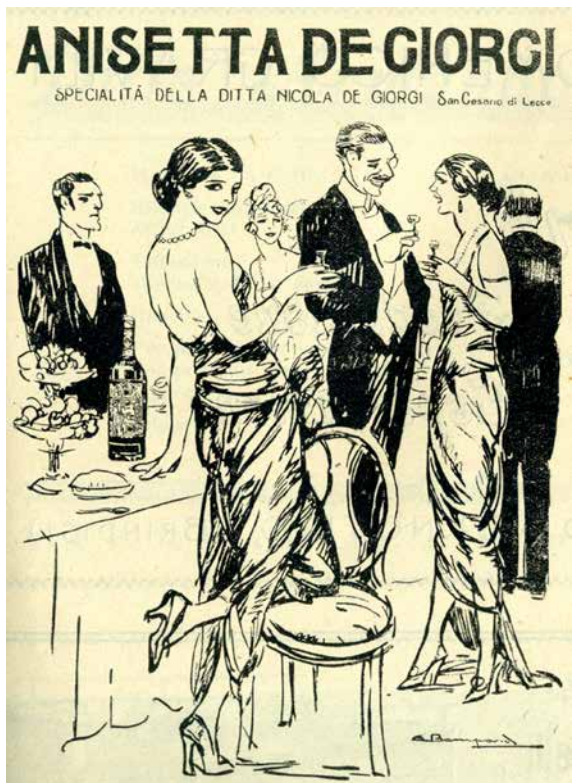


en San Cesario di Lecce. En el nuevo edificio, ubicado en seis parcelas adquiridas en 1913, se encontraba una destilería, una línea de embotellamiento, una bodega y un departamento de elaboración de las lías fermentadas.

La fábrica, concluida en 1920, tenía una superficie de 7.000 m² y era sumamente importante para la economía local. Ocupaba toda una manzana entre la calle Vittorio Emanuele III y la calle Ferrovia: la proximidad a la estación de ferrocarril fue una ventaja adicional, ya que permitía que los barriles de alcohol se hicieran rodar

hasta los vagones de mercancías. De esta manera era mucho más fácil transportar las materias primas y los productos terminados. En esta fábrica se originó la Anisetta que llegó hasta Hollywood adquiriendo renombre internacional. La Anisetta De Giorgi era un producto excelente, tanto que en 1920 Víctor Manuel III otorgó a la empresa la "Patente de la Casa Real" por la calidad de sus productos.

Durante más de 90 años, la destilería prosiguió su actividad distinguiéndose por el ambiente de trabajo familiar, sereno y cordial que Nicola De Giorgi, adelantado



a su tiempo, había sabido crear entre los empleados. En la destilería también se producían otros licores y rosolés típicos de la época: Amaretto, Anice, Nocino y Mandarinetto. La Anisetta representó un

LUNEDÌ 20 LUGLIO 2020
PER LA RASSEGNA GLI SPIRITI DI SAN CESARIO

ANISETTA DE GIORGI
 SPECIALITÀ DELLA DITTA NICOLA DE GIORGI San Cesario di Lecce

H. 18,30
 Incontro e dialogo

**DISTILLATO DI STORIA
 NEL CENTENARIO
 DELL'ANISETTA
 DE GIORGI**

con Renato Covino
 (Università degli studi di
 Perugia, Past President
 AIPAI), Antonio Monte
 (CNR-ISPC, vice presidente
 AIPAI), Mariano Longo
 (Università del Salento)

H. 20,00
 Teatro

**POLVERE DI STELLE.
 LA VITA, UN PAESE, IL
 LAVORO DELLE DONNE
 NELLA DISTILLERIA**

di Antonio Zoretti
 produzione Fondo Verri



Ingresso gratuito prenotazione obbligatoria

DISTILLERIA DE GIORGI
 Via Vittorio Emanuele III, 86 - San Cesario di Lecce

INFO E PRENOTAZIONI >>> www.distilleriidegiorgi.eu - www.astragali.it - teatro@astragali.org - 0832.306194 - 389.2105991




hasta el año 1987, cuando debido a las dificultades económicas se produjeron únicamente jarabes y bebidas no alcohólicas. Arturo falleció en 1990, su hijo manejó la empresa hasta el año 2000, cuando el famoso negocio fracasó y cayó en el olvido.

Actualmente, el edificio en el que se encontraba la destilería De Giorgi se ha recuperado gracias a un proyecto de restauración y representa una referencia para identificar y evocar la historia de la comunidad de San Cesario di Lecce. Un punto de referencia de una memoria histórica que merece ser relatada y recordada. Un testimonio capaz de generar una vibración positiva en las nuevas generaciones.

Casablanca produjo un fuerte impacto emocional, desde 2007 es considerada la tercera película más importante en la historia del cine estadounidense. Carl Jules Weyl fue el escenógrafo de la película, es probable que a él le debemos la afortunada elección de esa botella de licor colocada en el mostrador del Rick's Café.

Fabio Bacchi

experimento cuyo objetivo era interceptar un nicho de mercado. Claramente, un experimento con un resultado positivo, tanto que el licor tuvo inmediatamente un gran éxito y obtuvo numerosos premios en exposiciones y ferias del sector.

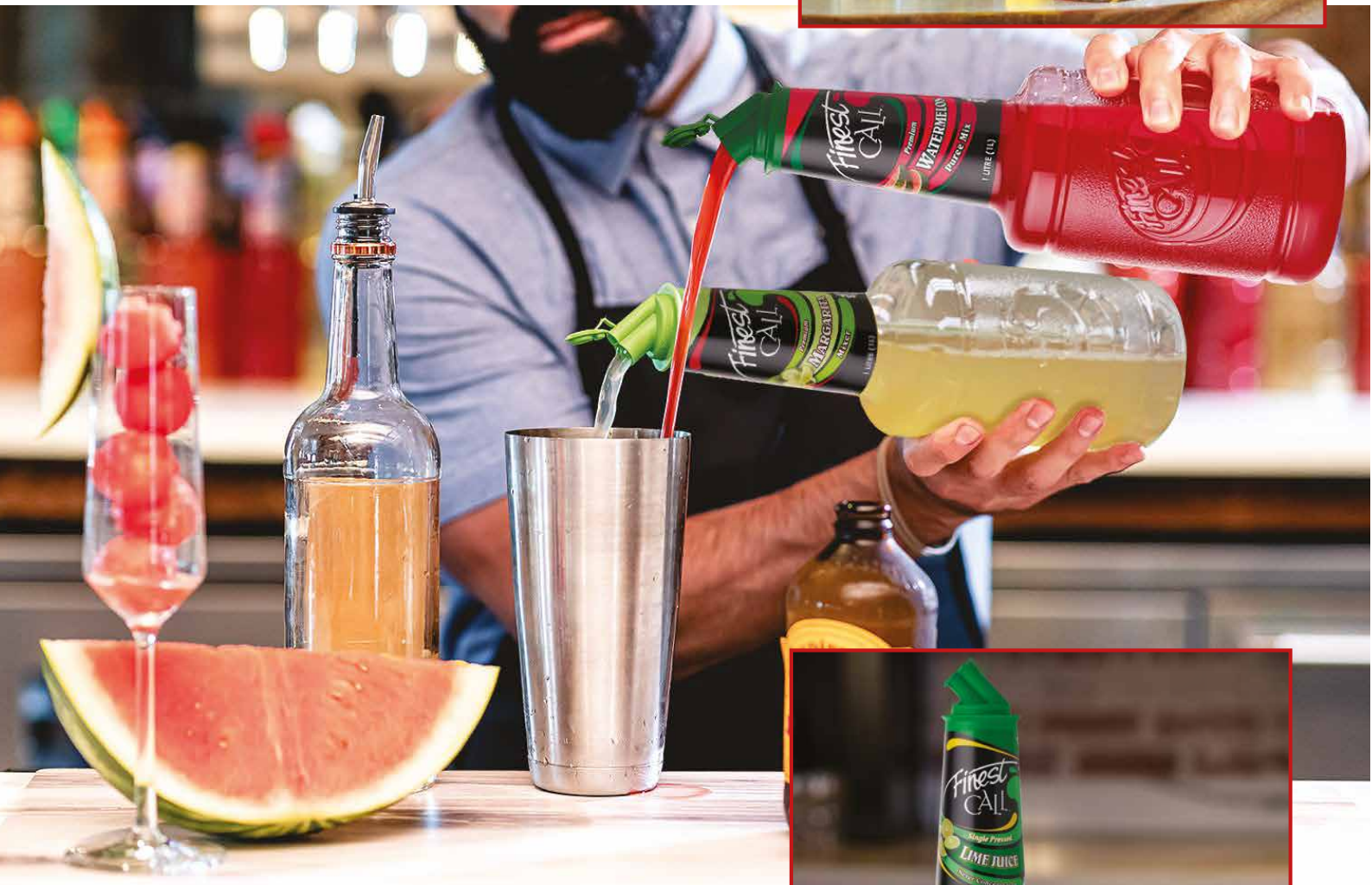
Nicola De Giorgi se dio cuenta de la importancia de la industria publicitaria que estaba surgiendo y a mediados de la década de 1920 encargó carteles publicitarios a un conocido pintor e ilustrador de la época, Luigi Bompard.

Nicola De Giorgi falleció el 10 de octubre de 1968. La fábrica fue asignada a su hijo Arturo, quien la transformó en "Arturo De Giorgi & s.a.s." y en 1971 instaló un nuevo alambique para los orujos. La destilería De Giorgi siguió destilando



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

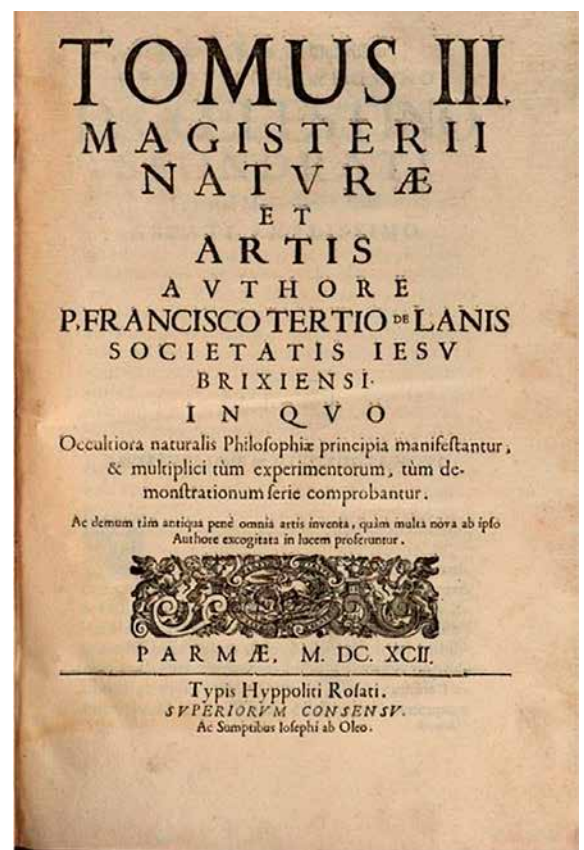
RAÍCES LOMBARDAS

Destilados añejos y monovarietales Puro espíritu de Franciacorta

DE VITTORIO BRAMBILLA

Probablemente nadie podrá decir con certeza quién fue el primer destilador italiano. Ciertamente, entre los precursores de la industria de la destilación en Italia podemos incluir al médico paduano Michele Savonarola. Su primer tratado sobre el tema fue "De Conficienda Aqua Vitae", escrito en 1400. En su obra Michele Savonarola describe las etapas del proceso de destilación del vino en base a los conocimientos de la época. Se considera que la destilación de los orujos haya tenido lugar dos siglos después.

Otro papel importante en la evolución de la destilación en Italia lo desempeñaron los jesuitas, quienes establecieron nuevas normas en 1600. En el siglo XIX, en Italia hubo un aumento vertiginoso de las destilerías y gracias a la perseverancia y al ingenio de las generaciones que sucedieron a los fundadores, muchas de esas destilerías siguen funcionando hoy en día. El desarrollo de la columna de destilación que permitía producir aguardiente en un solo paso, establecía y mejoraba la producción de bebidas espirituosas a partir de componentes fermentados líquidos y no a partir de sustancias sólidas como los orujos de vino al final de la fermentación



alcohólica, como ocurría en Italia para la producción de la Grappa.

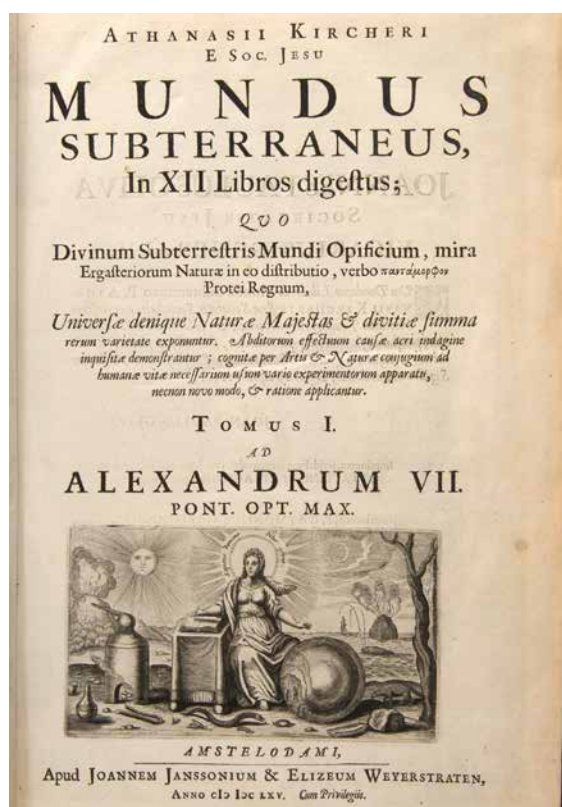
También en Lombardía, la destilación tiene un pasado rico en tradición y cultura popular vinculadas al territorio. Entre los personajes que desarrollaron la destilación en Lombardia debemos considerar el destacado padre jesuita, nativo de Brescia, Francesco Terzi Lana (Brescia, 1631-1681).



Francesco Terzi había adquirido importantes conocimientos de física que aplicó a la destilación. El tercer volumen de su obra "Magisterium Naturae" está dedicado precisamente al antiguo arte de los alambiques. Según algunos puntos de vista, aunque no confirmados, en sus investigaciones, contó con la colaboración de otro padre jesuita, el alemán Athanasius Kircher (Geisa, 1602 - Roma 1680), autor de la obra "Mundus Subterraneus".

Lombardía es una región que cuenta con una gran variedad de vides como también algunas uvas regionales como Bonarda, Croatina y Gropello. La zona italiana más importante para la producción de Pinot Noir es Oltrepò Pavese; en Valtellina, el Nebbiolo (vid embajadora del terroir piemontés), da origen a excelentes vinos como el Sfursat. Los territorios de la zona de Brescia, Bergamo y la célebre Franciacorta ofrecen cantidades considerables de preciados orujos frescos para la destilación.

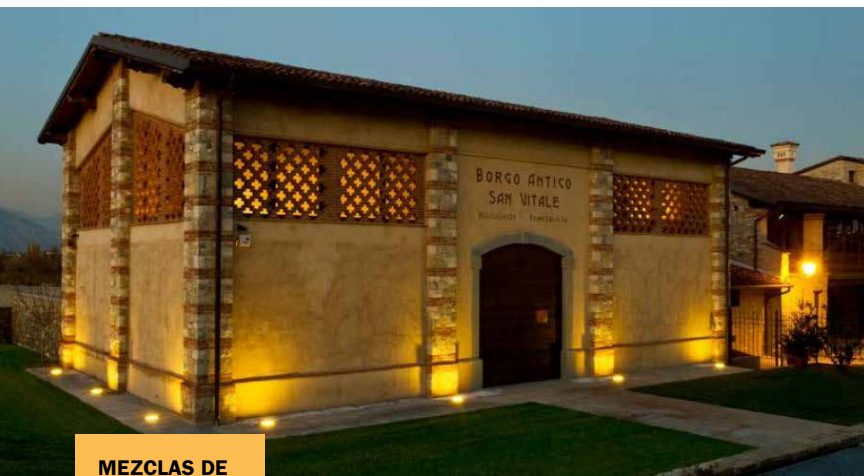
Algunas prominentes bodegas lombar-



das producen su propia Grappa. Además, todavía se encuentran alambiques artesanales que funcionan con calderas con descarga de vapor, pero lo cierto es que en los últimos cincuenta años el sector



BORGO ANTICO SAN VITALE



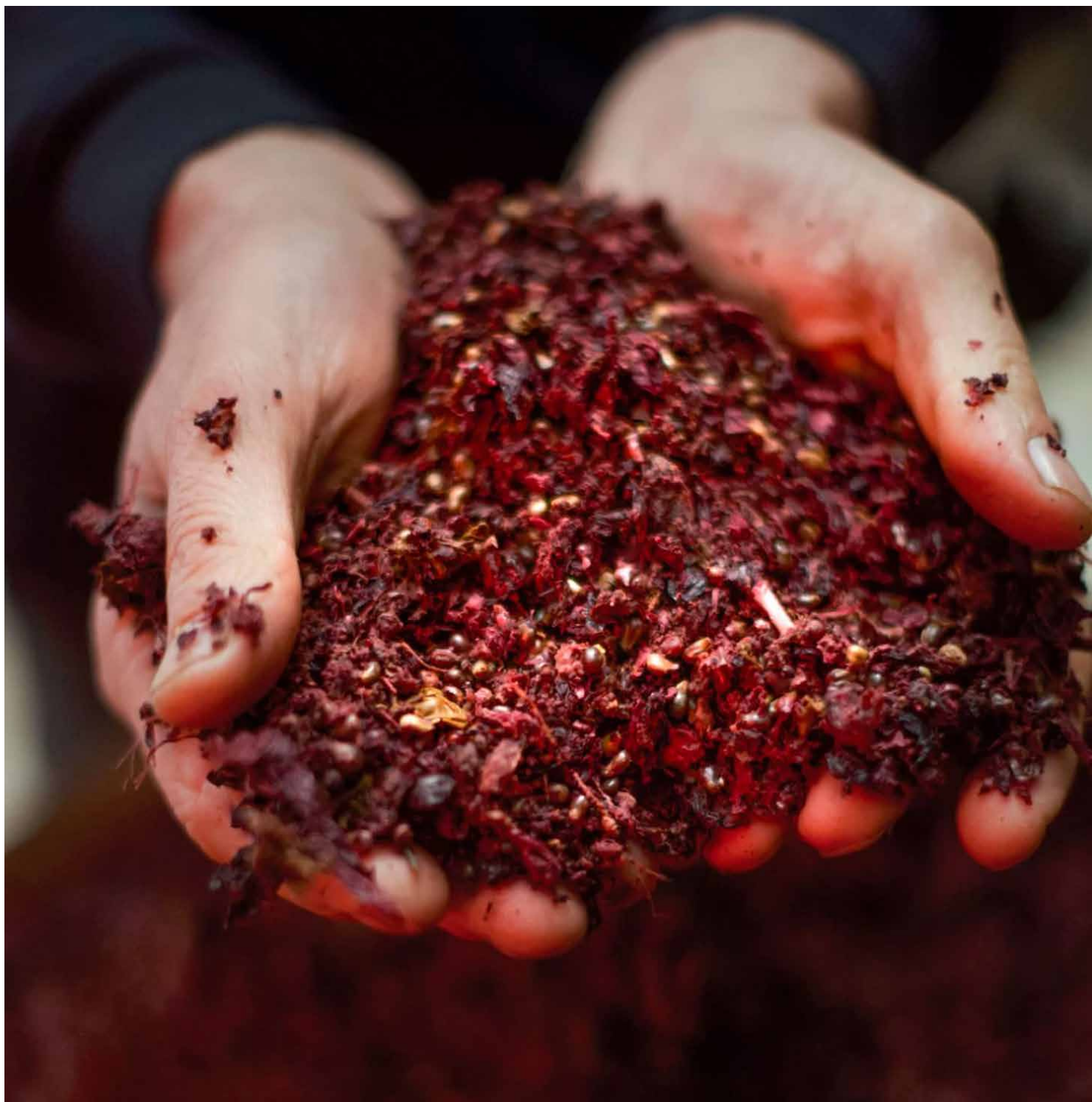
MEZCLAS DE UVAS

LA SEDE DE BORGO ANTICO SAN VITALE. LA VARIEDAD PINOT NOIR. LOS VIÑEDOS FRANCIACORTA.

de la destilación lombarda ha tenido un periodo crítico y poco afortunado por el cierre de muchas destilerías.

Entre las empresas lombardas más famosas del sector de la Grappa se en-

cuentra la histórica Distillerie Franciacorta, cuyo origen se remonta a 1901, cuando fue fundada en Gussago, provincia de Brescia, por la familia Gozio. Luigi Gozio, que ya era un productor de vino, fue ayudado en su actividad por sus hijos Paolo y Giuseppe, quienes en 1930 dirigieron la empresa hacia la destilación instalando un moderno sistema de vapor. En 1977 dicha empresa familiar se convirtió en una realidad industrial estructu-



rada e importante que tomó el nombre de Distillerie Franciacorta s.p.a. A finales de la década de 1990, también fueron adquiridas importantes marcas como la Grappa Piave y el Brandy René Briand, que reforzaron su posición en el mercado.

En la actualidad, Distillerie Franciacorta ha extendido su producción incluso al sector licorero y cuenta con un mercado que incluye aproximadamente cincuenta países extranjeros. Además de una im-

portante producción de Grappa, entre los productos de Distillerie Franciacorta se encuentran los licores Amaretto Gozio y Eclisse Liquirizia.

La destilería Borgo Antico San Vitale, que también forma parte del grupo Franciacorta, es sumamente importante. Borgo San Vitale, situado en el corazón de Franciacorta, en Borgonato (cerca de Corte Franca), es un antiguo pueblo que se remonta a la Edad media (siglo IX)




BORGO ANTICO SAN VITALE
Distilleria in Franciacorta

*Grappa Pro
e maturate*



donde también se encuentra la destilería homónima. El complejo fue objeto de un importante proyecto de restauración tras años de investigaciones arqueológicas. En el interior de la destilería también se encuentran el restaurante estrellado “Le due colombe” y un itinerario que comprende el museo y un enfoque empírico sobre la destilación. Entre alambiques y barricas de roble, reviven en este ambiente encantador más de cien años de historia de la destilación.

En Distillerie Franciacorta se recoge el 90% de toda la producción de orujos

del territorio y el 100% de la producción de Grappa se obtiene de orujos locales. La calidad de estos orujos se reconoce por su pulpa todavía llena de nutrientes, oxígeno, aromas y alcohol. En Distillerie Franciacorta, el método de producción de la Grappa implica un prensado extrasuave y que la flema, una promesa de Grappa, se enfría y luego se filtre por segunda vez para eliminar cualquier impureza. De una parte de la flema se extraen los jugos que se añadirán en la segunda fase de la doble destilación. Las bebidas alcohólicas reposan en barricas de roble durante al



*estigiosas, producidas en cantidades limitadas
y sabientemente por largo tiempo.*



menos doce meses.

Estos destilados tienen un espíritu contemporáneo que mantiene la tradición típica del territorio y se expresa en una gama de destilados añejos y monovarie-

tales, puro espíritu de Franciacorta.

Desde 2019 Distillerie Franciacorta forma parte de la multinacional Stock Spirits Group.

Vittorio Brambilla



GRAPPA DI FRANCIACORTA – BORGO SAN VITALE BARRICATA 14 MESES

100% orujos de uvas de Franciacorta.

Grado alcohólico: 42% vol.

Vista: claro, ámbar y brillante.

Olfato: fino y elegante, evoca el aroma de pan, vainilla, pastelería y frutas rojas en alcohol (ciruelas, cerezas).

Paladar: suave, adecuadamente alcohólico, persistente con matices de frutas tropicales, vainilla, tabaco y almendras.

GRAPPA DI FRANCIACORTA – BORGO SAN VITALE TRADIZIONALE

100% orujos de uvas de Franciacorta.

Grado alcohólico: 42% vol.

Vista: claro, transparente, cristalino.

Olfato: elegante, delicado y ligeramente aromático, con notas de flores blancas y miel.

Paladar: suave, adecuadamente alcohólico, con un regusto agradablemente amargo en el que emergen toques de fruta fresca, que dominan un perfil aromático complejo.

GRAPPA DI FRANCIACORTA LA NATIVA

100% orujos de uvas de Franciacorta.

Grado alcohólico: 40% vol.

Vista: ámbar

Olfato: intenso con toques de uva, espe-



cias, tierra y turrón.

Paladar: sabor suave pero con cuerpo, toques ligeramente especiados y notas de madera que derivan del paciente añejamiento durante 12 meses en barricas de roble.

Otra valiosa referencia de Distillerie Franciacorta es la serie “Le Ampolle”. Estas son Grappas añejadas en barricas o reservas de 24 meses obtenidas de uvas de Franciacorta, Chardonnay y Pinot, o variedades de uva de prestigio internacional como aquellas de las que se obtienen Amarone, Brunello y Barolo.

— RON —
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



LOS TESOROS DE TASSAROLO

Vinos y Vermuts respetando la naturaleza y según las fórmulas de los antiguos boticarios

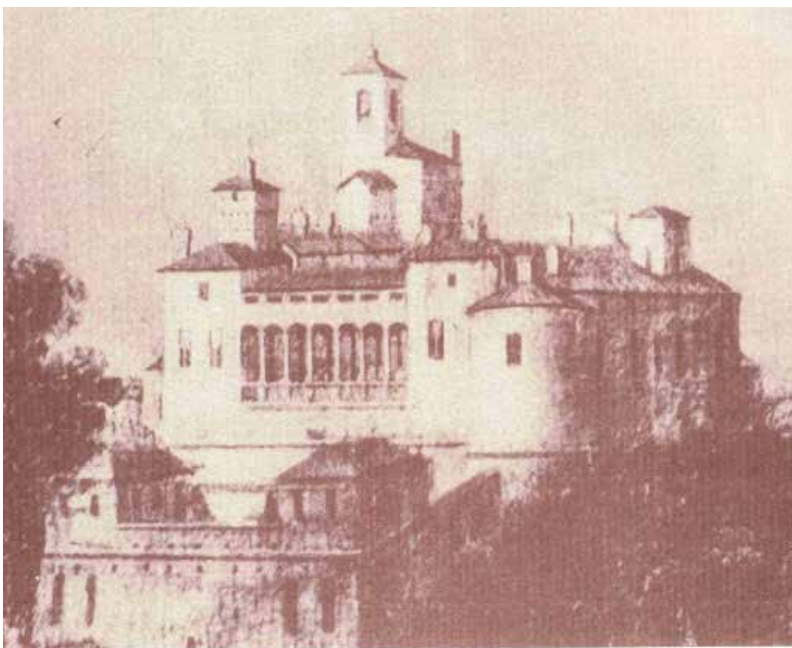
DE VITTORIO BRAMBILLA

Tassarolo es un pequeño pueblo en la zona de Alessandria que cuenta con unos 600 habitantes. La historia de este pequeño pueblo está documentada desde el 13 de abril de 1143 por una bula del Papa Inocencio II con la que se concedía la "Libertas Roma-

na", es decir, la protección apostólica, al Monasterio Benedictino de Santa Maria di Castiglione, diócesis de Parma, del que dependía la Iglesia de Tassarolo.

En 1500, Tassarolo formaba parte de los dominios del emperador Carlos V. Estamos en la zona del Gavi, el famoso vino embajador de este territorio. La historia de Tassarolo está vinculada con la de la familia Spinola de origen genovés; una de las familias históricas más antiguas de Europa. El origen de la familia Spinola se remonta al año 900 y es comparable en importancia a la familia Medici de Florencia.

Entre los miembros de la familia Spinola se encuentran armadores, cardenales, dux de la República de Génova, banqueros, comandantes cruzados y generales. Para defender las tierras de los Spinola había numerosas fortalezas, incluido el famoso Castillo de Tassarolo, que actualmente está siendo restaurado y que pertenece a la familia Spinola desde 1300. Durante



Il Castello di Tassarolo nel 1600 (collezione Spinola).



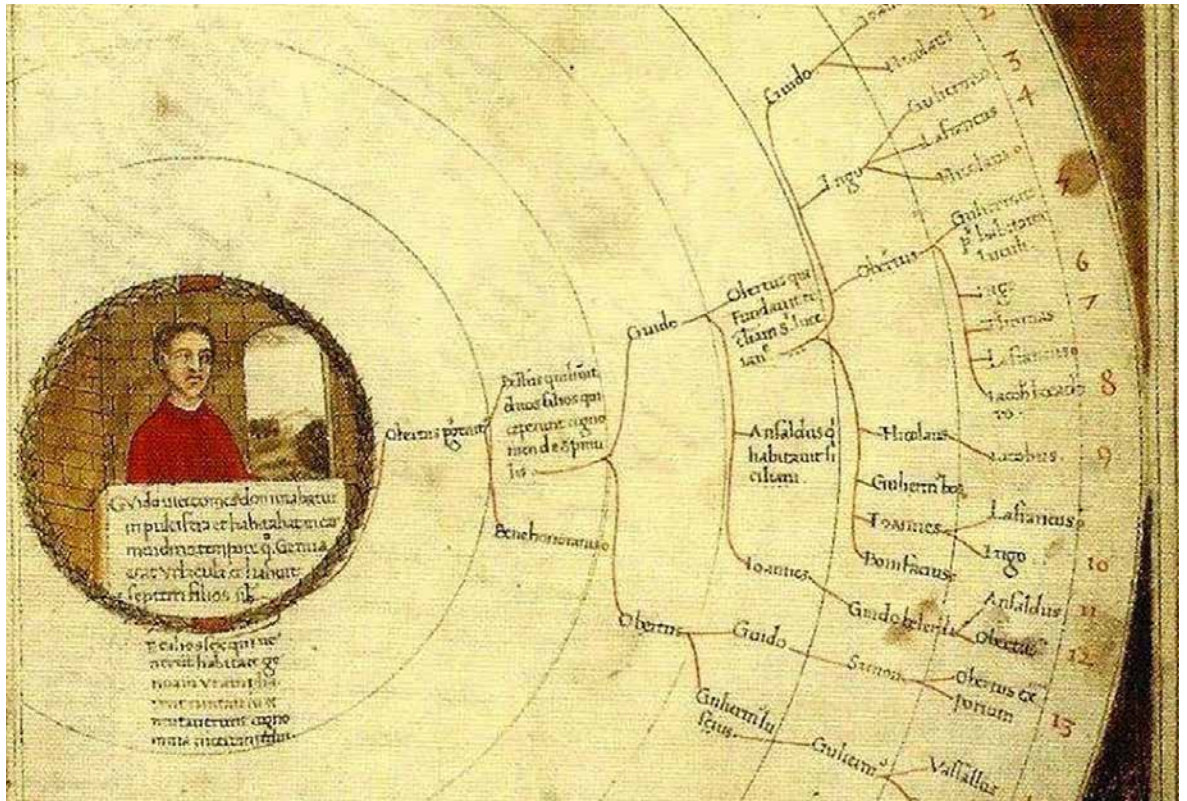
muchos siglos, la familia Spinola utilizó estas fortalezas para controlar el único paso entre la República de Génova y el continente europeo.

Los principales ingresos de la familia Spinola eran los impuestos de derecho de paso con los que se financiaban muchos negocios y expediciones. Por ejemplo, Cristóbal Colón fue contratado en Lisboa por la Compañía Spinola, que más tarde contribuyó a los gastos de su viaje en el descubrimiento de América.

El castillo de Tassarolo fue construido alrededor de una torre del siglo XI y posteriormente fue ampliado y renovado durante el Renacimiento. El edificio ubicado debajo de la columnata era la Casa de la Moneda, donde la familia Spinola acuñó monedas hasta el siglo XVII. Uno de los fragmentos de las grandes propiedades de tierra de la familia Spinola (en el pasado denominado estado de los Spinola) es una finca que



FAMILIAS
EL ÁRBOL
GENEALÓGICO
DE LA FAMILIA
SPINOLA. A LA
DERECHA,
MASSIMILIANA
SPINOLA.



en la década de 1970 pasó por un proceso de renovación. Hoy esta finca es la Azienda Agricola Castello di Tassarolo de los Marqueses Spinola, dirigida por Massimiliana Spinola, quien regresó a Tassarolo en 2005 desde Londres, donde residía.

En 2006 Massimiliana Spinola, teniendo fuertes vínculos con la naturaleza y amandola de manera incondicional,

adoptó para su empresa una filosofía biodinámica. "Tan pronto como regresé de Londres, donde viví durante muchos años, comencé a entablar relaciones con miembros de Slow Food con quienes compartimos muchos principios. Una tarde de verano, uno de sus colaboradores, agrónomo y experto de biodinámica, llegó a la empresa y con una pala en las manos dio

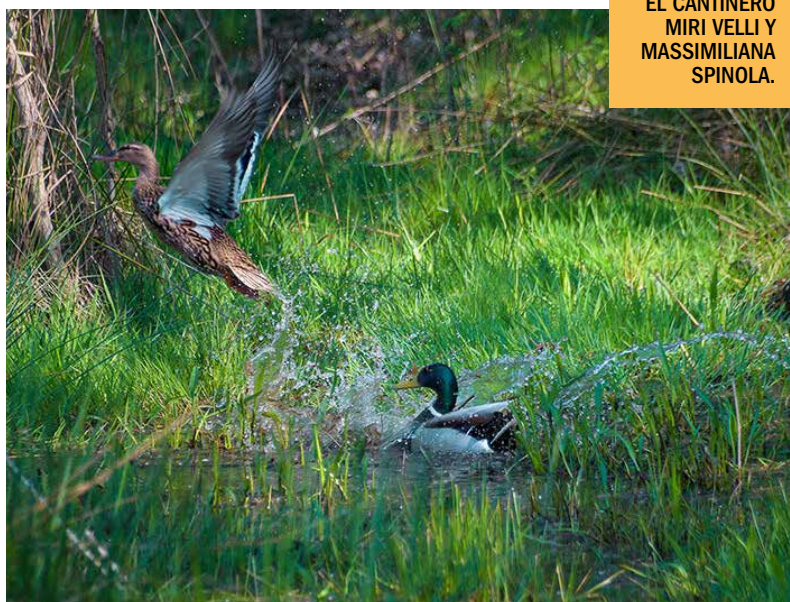


EMPRESAS
EL CANTINERO
MIRI VELLI Y
MASSIMILIANA
SPINOLA.

un paseo por nuestra tierra, por nuestros viñedos. Después de pocas horas regresó y me dijo que por aquí solo había muerte, esta tierra iba rumbo a la desertificación y que esto era el resultado de muchos años de agricultura convencional. Después de dos días de profunda tristeza, porque para mí la vida es sagrada, decidí convertir toda la empresa aplicando los principios biodinámicos”, declaró Massimiliana.

La misión de la empresa incluye el respeto por la naturaleza en todas sus formas, considerando un elemento esencial único: el entorno en el que conviven los seres humanos, las plantas, los árboles, los animales y los insectos. El respeto sólo puede existir si escuchamos. La agricultura biodinámica nace de escuchar la naturaleza que enriquece la tierra, recreando las relaciones y la vida.

De hecho, la biodinámica se opone a



los principios de robo de la agricultura industrial que hacen que el suelo sea sordo, árido, muerto; que produce frutos insípidos y no nutritivos, tan venenosos que los insectos no se acercan a ellos.

Hoy la empresa ubicada en el Municipio

PRODUCCIÓN
UN MOMENTO
DE LA
COSECHA. A LA
DERECHA, MIRI
VELLI Y LA
VINIFICACIÓN
EN ÁNFORA.



de Tassarolo en el corazón de Gavi, posee 18 hectáreas de viñedos que rodean la bodega. Las variedades cultivadas son Cortese di Gavi, Barbera y Cabernet Sauvignon. La empresa también está trabajando en proyectos de vinificación en ánfora, así como en una línea de vinos naturales biodinámicos, entre las producciones de la Azienda Agricola Castello di Tassarolo encontramos "Adagio", un Barbera Chinato

(16%). Esta especialidad piemontesa tiene sus raíces en la sabiduría de los antiguos boticarios, los farmacéuticos del pasado, y es el resultado de su gran familiaridad con las especias y las hierbas medicinales y aromáticas.

Las uvas seleccionadas de diferentes parcelas de la propiedad se vendimian a partir de finales de septiembre. Durante un periodo de 15 días, el vino permanece



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!





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



sobre los hollejos que ayudan a desarrollar aromas y notas frutales y a dar mayor estructura a este Barbera, luego se deja añejar durante dos años en barricas de roble. Los botánicos que se dejan en infusión en alcohol son: quina calissaia, madera de cuasia, raíz de genciana, semillas de cardamomo, bayas de enebro, haba tonka, macis y manzanilla. Los extractos que se obtienen se combinan con el Barbera 100% ecológico. La mezcla reposa en pequeñas barricas de roble durante aproximadamente seis meses para alcanzar el equilibrio adecuado entre los varios componentes.

Después de su embotellamiento este vino puede añejar durante más de 20 años. Su color es rojo rubí intenso con toques anaranjados. El buqué con aromas de frutos rojos se completa con las notas especiadas y los aromas de las esencias. En el paladar, el impacto amargo de la quina se equilibra bien con el dulzor del azúcar y una sucesión de sabores agradables sumamente prolongados que finalizan con un ligero regusto amargo.



Este elegante vino de meditación es ideal como aperitivo, digestivo o servido caliente como "panacea". Es un acompañamiento excelente para todo tipo de postres y para los helados, pero realza al



máximo sus cualidades con el chocolate amargo y los postres a base de chocolate.

La producción de dos Vermuts, ambos de 16% ABV, es muy interesante. Las hierbas aromáticas y especias se seleccionan y dosifican cuidadosamente para transformar el Gavi DOCG en Vermut. El blanco tiene un color amarillo pajizo pálido. Al olfato llegan inmediatamente notas balsámicas y sensaciones herbáceas que se identifican mediante un toque aromático de ajeno. Al paladar se caracteriza por el sensacional sabor a uva combinado con notas cítricas aportadas por los frutos cítricos y equilibradas por la presencia amarga de los rizomas.

El Vermut rojo tiene un color rojo

anaranjado. Al olfato se percibe inmediatamente la nota vinosa y cítrica mezclada con una agradable sensación especiada que completa y define su estilo. Este Vermut deja espacio para los aromas de la uva base; la carga especiada y cítrica culmina en un final prolongado, principalmente amargo. Hoy, la Azienda Agricola Castello di Tassarolo de los Marqueses Spinola es un ejemplo de agricultura sostenible y en equilibrio con una producción de calidad. Esto no deja lugar a compromisos rápidos y cómodos que no protegen ni respetan la naturaleza de un mundo que es necesario conservar para los que vendrán.

Vittorio Brambilla

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

UN VODKA VOLCÁNICO

Agua pura y cereales antiguos para un auténtico espíritu siciliano

DE ALESSANDRO NUCCI



Sicilia es quizás la región que en el último año ha atraído más la atención del sector licorero italiano gracias a una serie de proyectos arraigados en costumbres y conocimientos ancestrales, pero con una imagen nueva para captar la atención de un mercado ávido de productos que expresen fuertes

valores identitarios y tradicionales; como por ejemplo el Ron Avola y Agalia, de los cuales ya hemos hablado en los últimos meses.

El Etna, el majestuoso volcán activo más grande de Europa y patrimonio de la Humanidad, es conocido por sus tierras en las que se originan vinos que repre-





sentan la esencia de Sicilia. Gracias a las erupciones y a los lapilli que se han acumulado en el suelo a lo largo de los siglos, estas tierras se han fertilizado de manera natural enriqueciéndose con minerales como zinc, azufre y potasio. En las faldas del volcán también se cultivan granos antiguos que dan origen a un Vo-

dka único.

De hecho, Vulcanica Vodka se identifica con granos ancestrales, y más importante todavía, que se adaptan bien al suelo del Etna y representan la tradición gastronómica local desde hace miles de años.

En mayo, un grupo de bartenders y periodistas fue invitado a Sicilia para parti-



cipar en una Vulcanica Vodka Experience que se llevó a cabo en las laderas del Etna. Después de aventurarse en quads hasta 1.500 metros sobre el nivel del mar, inmersos en la naturaleza siciliana, los participantes se familiarizaron con los lugares donde se origina el Vulcanica Vodka.

La idea de un vodka siciliano proviene de Stefano Saccardi, que ya tenía una considerable experiencia en el sector licorero y de Sonia Spadaro, sumiller y productora de vino. Vulcanica Vodka es el ejemplo clásico de un producto que trata de innovar valorizando una identidad territorial antigua y auténtica que constituye un valor extraordinario del producto.

En su totalidad, el proyecto Vulcanica Vodka contribuye al desarrollo de una





agricultura sostenible. En efecto, esta bebida espirituosa tiene un alma exclusivamente siciliana. Un pequeño artesano local realiza la destilación mientras que la crianza se lleva a cabo en la ex-fábrica

Florio de Marsala. Las variedades de trigo utilizadas para la producción provienen del centro-este de Sicilia y son seis: Timilia, Russello, Maiorca, Margherito, Perciasacchi y Biancolilla, en general todos cereales



ricos en proteínas y bajos en gluten.

La variedad de trigo Timilia es una de las más antiguas y se conoce desde hace siglos. Este trigo es muy popular ya que tiene la ventaja de poder sembrarse hasta finales de marzo. El Russello fue uno de los cereales más comunes en Sicilia hasta mediados del siglo pasado. El Russello se siembra en las colinas alrededor del Etna y adquiere sabores más elegantes y refinados. Es un cereal que brinda a

Vulcanica Vodka notas armoniosamente aromáticas. Maiorca es una de las variedades de trigo “blando” más antiguas y conocidas por los agricultores sicilianos. El uso de trigo Maiorca suaviza la percepción gustativa del destilado. El trigo Margherito siciliano tiene el mismo origen que las variedades de trigo Bidì y Senatore Cappelli. De hecho, estos granos proceden de una familia de trigo duro del norte de África, el Jean Retifà. Tenemos noticias del trigo Perciasacchi a partir de principios del siglo XIX. Su área de cultivo incluye las fértiles colinas al oeste del Etna, el Perciasacchi proporciona a Vulcanica Vodka estructura y persistencia. Por último, el Biancolilla es una de las variedades más antiguas y con mayor rendimiento. Este trigo se cultiva preferiblemente en suelos planos y costeros donde la arcilla se mezcla con las arenas volcánicas.

Su función en Vulcanica Vodka es proporcionar una suavidad que atenúa la percepción del 40% de graduación alcohólica y un regusto dulce. Todos estos cereales



AMIGOS
 LOS
 BARTENDERS
 QUE
 PARTICIPARON
 EN LA
 VULCANICA
 VODKA
 EXPERIENCE.



se cultivan exclusivamente con abono natural, sin el uso de aditivos químicos ni pesticidas. Una asociación local, "Simenza", con la que colaboran activamente los productores de Vulcanica Vodka, ha estado en primera línea a la hora de contribuir

a la conservación de esta biodiversidad de granos.

Pippo Conti, agricultor amante de la biodiversidad y miembro de la asociación Simenza, participó en la Vulcanica Vodka Experience.



La alternancia de la producción de cereales es un aspecto que no se subestima para permitir que la tierra "respire" evitando una explotación excesiva.

Otro ingrediente básico de Vulcanica Vodka es el agua de manantial que fluye a unos 200 metros bajo tierra. Esta agua, adecuadamente desmineralizada y filtrada, completa la cadena de suministro de kilómetro cero del producto. Tras la

maceración y fermentación con levaduras naturales de la masa de cereales, comienza la destilación en pequeños lotes.

Vulcanica Vodka se produce con doble destilación. El primer paso se efectúa en un alambique de columna de cobre, el segundo en un alambique tradicional. Un suave proceso de filtración permite la conservación de los aceites esenciales de los granos que hacen de Vulcanica Vodka un destilado de sabor complejo, ni transparente ni insípido.

Vulcanica Vodka dejó su huella incluso en competiciones internacionales. De hecho, en la World Spirits Competition 2021 de San Francisco, el Vodka siciliano fue galardonado con la medalla Double Gold (doble oro) reservada para los mejores productos de todo el mundo.

En conclusión podemos afirmar que en el mundo del Vodka, donde todo parece inmóvil, Vulcanica Vodka ofrece un soplo de frescura gracias a un destilado que guarda una relación simbiótica con su territorio de origen.

Alessandro Nucci

CALABRO

¡La nueva forma de beber spritz!

BÈBELO
HELADO
-20°



Bebe responsabilmente. CaffoStudio

Spritz Calabro

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



amarodelcapo.com



GIN HEMP

Rossi d'Angera es una histórica destilería artesanal con 175 años de antigüedad, encabezada por Arturo Rossi, heredero directo de los fundadores, y por su hijo Nicola. Su tirada anual es de 150.000 botellas de la más alta calidad repartidas entre Grappas, Gins, bitters, Vermuts, amargos y otros licores distribuidos mayoritariamente en Italia y en menor medida, en torno al 20%, en Alemania, Bélgica, España, Suiza, Inglaterra, Austria, Canadá, América del Norte y Australia.

Rossi d'Angera siempre ha utilizado materias primas de la parte sur del Lago Mayor. Entre éstas se encuentran las famosas uvas Nebbiolo, Barbera, Vespolina,

Croatina, Bussanello, Merlot y Chardonnay cultivadas en los llamados "ronchi", las terrazas de la zona que definen la denominación IGT Ronchi Varesini que dan origen a preciadas Grappas, y las materias primas de las zonas idóneas de Piamonte, (S.S.Belbo, Canelli, Ovada) y Lombardía (áreas de Oltrepò Pavese y Garda).

Estas materias primas de altísima calidad se procesan en la destilería Rossi d'Angera con procedimientos tradicionales y naturales, que se han transmitido a lo largo del tiempo y en parte se han innovado. Entre éstos se encuentran la destilación con pequeñas calderas con paso de vapor, concentraciones en columna y eliminación manual de la parte inicial y



final del producto (cabezas y colas) con control de la temperatura.

El Gin Hemp, con un sabor esencialmente poco convencional, es el nuevo destilado de Rossi d'Angera que se anticipa a las modas y las tendencias interceptando los gustos y sus evoluciones.

Después del Gin Latitudine 45, el Gin Hemp (45 % ABV) es una nueva creación dedicada al territorio, obtenida de la infusión de las inflorescencias del cáñamo, cultivado por un pequeño productor del Lago Mayor, y otros botánicos tradicionales.

Arturo Rossi, artífice de la calidad de los productos de la empresa y maestro destilador de quinta generación, aprovechó la oportunidad para probar una receta única, siguió utilizando productos locales y creó un Gin de nicho, hasta ahora poco difundido en el panorama de las bebidas espirituosas. El proceso comienza con una maceración rápida y continúa con la destilación de las inflorescencias de cáñamo (*Cannabis Sativa Light*) junto con las bayas de enebro y otros 11 botánicos, entre los cuales se encuentran la vainilla, que proporciona suavidad, y el cardamomo para una suave nota picante.

La frescura y el aroma persistente del cáñamo, delicado pero con una nota agradablemente amarga, hacen que Gin Hemp sea especialmente adecuado para una mezcla contemporánea ideal para la temporada de verano.



PRODUCTORES
ARTURO Y
NICOLA ROSSI.



Una receta audaz que amplía la gama de Rossi d'Angera después del histórico Gin Latitudine 45 ideado en la década de 1930 cuando llegó a Europa la moda de los aperitivos mezclados.

El Gin Hemp representa un toque pop del Gin Latitudine 45, que debe su nombre a las coordenadas geográficas del Lago Mayor el cual ha sido siempre una fuente de inspiración para la familia Rossi en su producción. Latitudine 45 es una receta



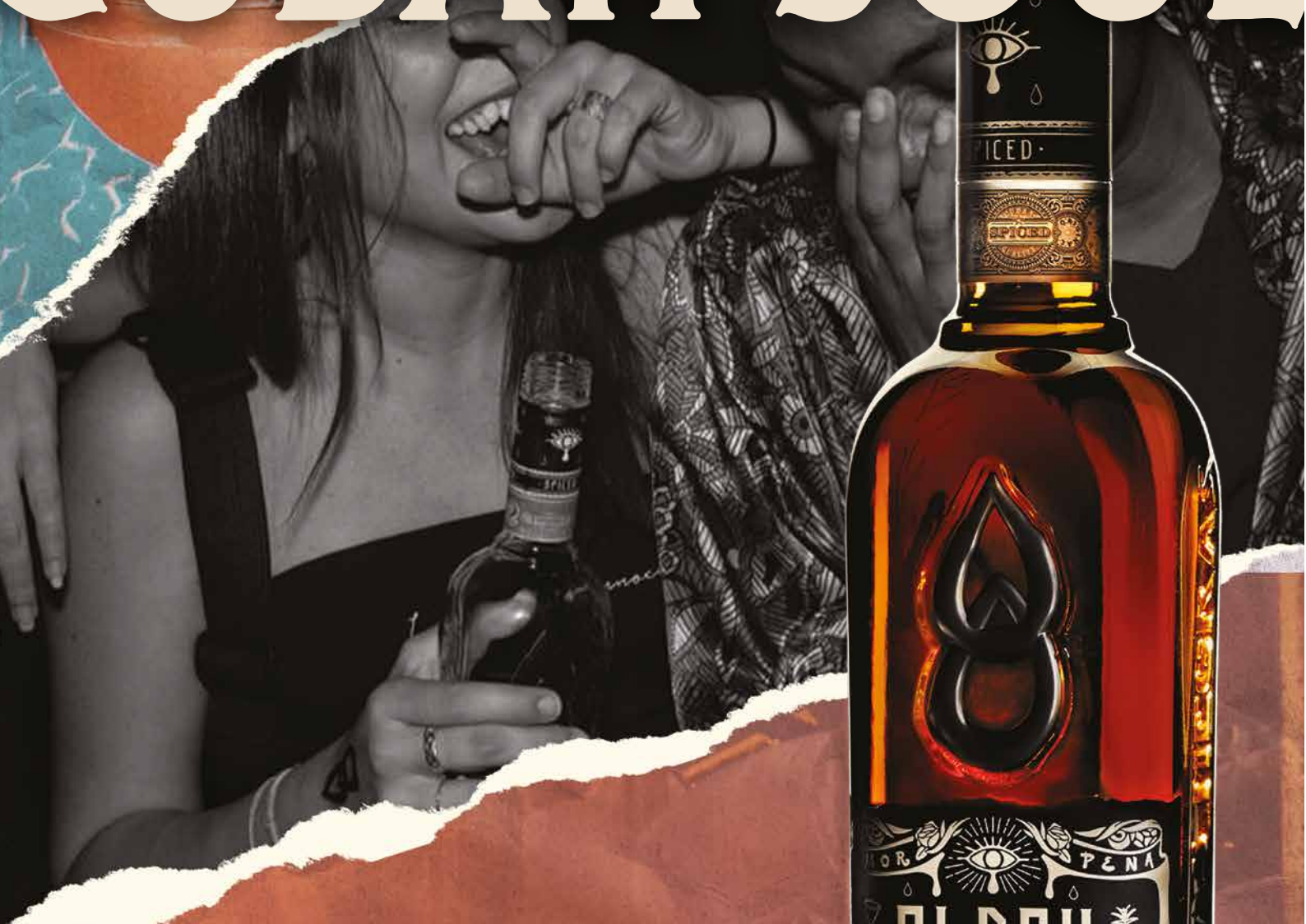
original, sincera y fiel a la tradición, con la adición de especias y aromas locales.

Latitude 45 incluye diez botánicos típicos de los bosques de los Prealpes cercanos, entre los cuales los brotes de pino

y la hierba silvestre Achillea.

El Gin Hemp nació del deseo de crear una bebida espirituosa fuera de lo común. El resultado está en equilibrio perfecto con los aromas herbáceos y agradable-

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Beber con moderacion, es tu responsabilidad



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY



mente amargos de las inflorescencias. Al olfato destacan aromas cítricos y especiados en armonía con las notas del cáñamo para obtener una bebida espirituosa con aroma y sabor únicos. Toques herbáceos envuelven el paladar, creando un final muy marcado, ideal para las mezclas, de las más clásicas como el Gin Tonic, a las más refinadas como el "Hemp Fizz" del barman Riccardo Marinelli, donde Gin Hemp, zumo de lima, jarabe de agave y pomelo rosado se equilibran y se unen combinando aromas cítricos y sabores especiados e intensos.

El Gin Hemp se aromatiza con el cá-

ñamo pero no contiene THC ni CBD, los ingredientes activos del cannabis. Entonces, ¡no se preocupe y disfrute el Hemp!

LA RECETA

HEMP FIZZ

INGREDIENTES

- Gin Hemp Rossi d'Angera 40 ml
- Zumo de lima 10 ml
- Jarabe de agave 5 ml
- Complete con jarabe de pomelo rosado

Técnica: build. Copa: Collins.

Decoración: cáscara de pomelo rosado.

EL ESPÍRITU DE ALEXANDRE

Tres nuevas referencias de extraordinaria calidad. Lo mejor del proyecto de Gabriel procede de Barbados

DE FABIO BACCHI

La segunda edición del Roma Bar Show involucró a toda la capital. En bares, vinotecas, restaurantes y lugares insólitos se llevaron a cabo numerosos eventos paralelos cuyas entradas fueron reservadas completamente por profesionales.

Participamos en una cata exclusiva reservada para la prensa especializada en la enoteca Del Frate. Los Invitados de honor fueron tres referencias exclusivas del Ron Plantation magníficamente presentadas por el ideador del proyecto, Alexandre Gabriel. La línea Plantation es una auténtica invitación a viajar a tierras lejanas cuyos embajadores ideales son la caña de azúcar y su noble derivado. Desde Jamaica a Barbados pasando por Panamá, Trinidad, Guyana, Cuba y todo el Caribe hasta las Islas Fiji. Cada Ron tiene



un alma que refleja su identidad territorial a través de sabores y aromas.



DESTILADOS
ALGUNOS
MOMENTOS DE
LA CATA DE
PLANTATION.
EN LA
FOTOGRAFÍA AL
LADO, DESDE
LA IZQUIERDA,
FRANCESCO
PIRINEO Y
ALEXANDRE
GABRIEL.



Alexandre Gabriel es el maestro mezclador del Ron Plantation y en sus innumerables viajes a destilerías de todo el mundo ha desarrollado un gran talento

para seleccionar los mejores lotes de Ron.

Los destilados de la línea Ron Plantation se someten a un doble añejamiento.



Primero en el territorio de origen en el que desarrollan su propio carácter y luego en la región de Cognac donde se perfeccionan en las bodegas de la Maison Ferrand

bajo la supervisión de bodegueros que han desarrollado conocimientos profundos sobre el añejamiento. En todas las botellas de Ron Plantation se describe



la unicidad de cada destilado: en la etiqueta se indican siempre los tiempos de fermentación, los métodos de destilación y los años de añejamiento.

Maison Ferrand, que desde siempre produce excelentes Coñacs, mantiene sólidas relaciones comerciales con las destilerías más importantes del Caribe a las que vende las barricas ex-Coñac. Ésta fue la circunstancia que llevó a Alexandre Gabriel a descubrir algunos pequeños lotes de Ron de extraordinaria calidad e intensidad. Bebidas espirituosas muy apreciadas que a menudo se utilizaban para el consumo personal del maestro bodeguero o para enriquecer otras mezclas. Así nació la idea de comercializar los Ronés de la colección Plantation.

La línea Plantation incluye cosechas y selecciones de territorios específicos con los que se puede degustar la autenticidad de cada terroir. "3 Stars", "Original Dark" y "O.F.T.D. Overproof" son bebidas alcohó-



licas adecuadas para la mezcla, ideadas gracias a los aportes y consejos de representantes de la coctelería internacional. Son Ronés ideales para crear cualquier



tipo de cóctel, desde un simple Daiquiri hasta los Zombies más sofisticados.

El lanzamiento especial del Plantation

Pineapple representa de la mejor manera la continua investigación histórica y sociológica realizada por Alexandre Gabriel.



El dueño de la Maison Ferrand, ayudado en sus investigaciones por el histórico de la mezcla David Wondrich, logró crear este Ron que representa un homenaje al famoso reverendo Stiggins y a su bebida favorita, el "Pineapple Rum", que solía beber en la novela "Los papeles póstumos del Club Pickwick" de Charles Dickens. El Plantation Pineapple se presentó en 2014 en Tales of the Cocktail y no estaba destinado a la venta. Sin embargo, el éxito que obtuvo el destilado llevó a la Maison a comenzar su comercialización.

Plantation Pineapple es solo uno de los innumerables productos creados por Alexandre Gabriel con la mirada puesta en el pasado, pero sin perder nunca de vista las necesidades del mundo moderno. La cata en la Enoteca del Frate fue una oportunidad para conocer tres nuevas especialidades del proyecto Ron Plantación.

Alexandre Gabriel repasó su vida profesional relatando su infancia en la bodega con sus abuelos productores de Coñac, sus estudios en el sector licorero, sus primeros viajes al Caribe que luego se convirtieron en una constante en su vida. Alexandre Gabriel, orgulloso del reconocido éxito mundial de su proyecto, presentó la serie limitada Extreme N° 5 que incluye tres bebidas alcohólicas de Barbados, isla que probablemente es la cuna del Ron moderno. Esta línea está compuesta por tres Ronés con un añejamiento excepcional.

Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2007 es la más joven de las tres bebidas espirituosas y probablemente la más exuberante con un grado alcohólico total de 58%. Este Ron, obtenido a partir de la melaza fermentada por tres o cuatro días, se destila con un alambique tradicional



Gregg Pot Still y luego con un alambique de columna. Su añejamiento comprende 12 años en barricas ex-Bourbon y un acabado de dos años en Francia en las bodegas de Maison Ferrand en barricas de 350 l. Son necesarios 14 años de añejamiento y 40 gramos de ésteres por litro para obtener esta bebida alcohólica que no tiene ninguna dosificación y al olfato se percibe rica, fresca y especiada. Nuez moscada, vainilla, canela, café, coco y butterscotch forman parte del rico buqué de WIRD 2007. En el paladar es pleno y elegante. Tonos de limón y chocolate se mezclan con coco y almendra, luego fruta, tabaco y pimienta. Su final es prolongado y seco, especiado con toques de chocolate.

Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2000 mantiene un contenido alcohólico



150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

de 47,8%. El procedimiento es el mismo que el anterior, pero en este caso la destilación se realiza con un sistema mixto que incluye el alambique Gregg Pot Still, un Vulcan Chamber Still y un alambique de columna. Este lanzamiento se deja añejar durante 21 años, 19 años en barricas ex-Burbon de 200 litros y un acabado continental de dos años en las bodegas Ferrand en barricas de 350 litros. Aquí tampoco se añade ninguna dosificación y la cantidad de ésteres es 30 gr/l. Al olfato WIRD 2000 desprende un sople de frescura: hierba limón, frutos rojos, té Oolong; luego frutas maduras como peras y albaricoques, después vainilla y miel. En el paladar es pleno. Destacan cítricos, almendras y más fruta, mucha fruta. El final es prolongado y fresco con cítricos y especias dulces.

Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD

1986 es la perla del tríptico. Se trata de una bebida espirituosa que reposa durante 35 años antes de ser embotellada a 55,1%. El destilado se deja añejar por 34 años en barricas ex-Bourbon de 200 litros antes de efectuar el acabado durante un año en barricas de 350 litros en las bodegas Ferrand en Francia. El porcentaje de ésteres es de 150 gr/l, sin ninguna adición de caramelo ni otra dosificación.

Al olfato, Barbados Wird 1986 se percibe excepcionalmente rico en notas de frutas tropicales (mango y maracuyá), luego cáscara de naranja y toques especiados dulces (vainilla), con puntas de anís y melocotón.

En el paladar expresa toda su intensidad y complejidad en equilibrio perfecto con el olfato. Bebida alcohólica agradablemente suave y llevadera a pesar de su plenitud. El final se prolonga en un



torbellino de percepciones afrutadas, intenso y caracterizado por una elegante nota picante acompañada del sabor balsámico de la menta.

La excepcionalidad de esta cata para unos pocos afortunados se resume en las poquísimas botellas disponibles para todo el mundo y que en Italia no llegan a diez.

Estos Ronces son producidos por West Indies Rum Distillery. Seguramente estas especialidades representan la máxima expresión de la visión de Alexandre Gabriel que comprende el doble añejamiento en el Caribe y en Europa.

Sin embargo, conociendo al personaje estamos seguros de que ya está buscando otros tesoros líquidos escondidos en los rincones más recónditos de las bodegas caribeñas.

Fabio Bacchi

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.