

# Bartales

## Lo mejor de

N. 2 | OCTUBRE 2017

SUPLEMENTO DE BARTALES



# VARNELLI

since 1868



SHALL WE MIX?

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



DRINK RESPONSIBLY

# LAS CERTEZAS DE LA HISTORIA

**E**xiste una Italia que no pierde brillo, que conquista con todo el encanto de lo mejor de la producción histórica y artesanal. Pienso en *Miscelazione Futurista* (en la pág.4) la competición de Turín, ideada por Roberto Bava, AD de Cocchi, como homenaje a la mejor tradición de los licores de Italia. De hecho, representa la ocasión para renovar la grandeza del estilo de mezcla ideado por los futuristas, la oportunidad para los más jóvenes de redescubrir un estilo que favorece productos como vino, Grappa, Vermouth. Por lo tanto, paso a las polibibite, (nombre autárquico en oposición al término inglés cocktail) como “La sfacciata” (La descarada) receta de la ganadora Elisa Favaron que ha quedado fascinada por la búsqueda, cada vez más urgente, de un nuevo equilibrio entre masculino y femenino, una nueva armonía entre cuerpo y alma. Casi un rito, como las bebidas fermentadas que los diferentes pueblos de la antigüedad mezclaron para que tuviesen un papel clave en las tradiciones más arraigadas y en las celebraciones de los rituales más ancestrales. Por ejemplo, el Ancho Reyes (en la pág.18) que, con su nombre místico originario de la zona de Puebla, por su carácter especiado y la peculiar versatilidad en la mezcla, es uno de los licores que más ha captado la atención de los profesionales. Gracias a un conocimiento profundo del territorio y de sus plantas, que eran considerados un regalo de sus dioses, los antepasados de los mexicanos plasmaron los sabores de esa cultura para realizar licores que a menudo se ofrecían como sacrificio y que fundamentalmente servían para consolidar la cohesión social entre los grupos. Otro homenaje a la historia.

**BarTales**  
*Lo mejor de*

N. 2 | OCTUBRE 2017

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Giulia Arseli, Alessandro Palanca,**

**Leonardo Pinto**

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**



# POLIBIBITE PARA EL FUTURO

## Elisa Favaron gana la segunda edición del festival de Turín

DE GIULIA ARSELLI

**E**n las décadas de 1920 y 1930 en Italia, artistas e intelectuales participantes al Futurismo se aplicaron en la creación de mezclas originales que hoy se celebran en la historia del cóctel. Su idea se focalizaba en el estudio de las combinaciones, en un intento revolucionario de cambiar radicalmente sus reglas, utilizando casi exclusivamente productos nacionales, como Vermouth, Grappa y licores del territorio.

Las polibibite (nombre autárquico italiano en sustitución del término inglés 'cocktail') fueron ideadas con el fin de ser eficaces para la acción o para la acti-

vidad a emprender después de la bebida. Por este motivo el grado alcohólico de la bebida aumentaba en base a la dificultad del objetivo. Las decoraciones y combinaciones se volvieron parte integrante de las bebidas convirtiéndolas en verdaderas y provocadoras obras de arte temporáneas. Entre los numerosos nombres ilustres que se dedicaron a la creación de polibibite recordamos Filippo Tommaso Marinetti, Fillia, Enrico Prampolini, Cinzio Barosi, Angelo Giachino, Paolo Alcide Saladin, Fortunato Depero y el doctor Vernazza.

En recuerdo, celebración y nueva presentación de ese estilo de beber se cele-



**COMPETICIÓN**  
 AQUÍ ARRIBA,  
 LA GANADORA  
 ELISA FAVARON  
 CON, EN LA  
 PARTE INFERIOR  
 A LA IZQUIERDA,  
 LA POLIBIBITA  
 "LA SFACCIATA".  
 EN LA PARTE  
 SUPERIOR A LA  
 IZQUIERDA,  
 LUCA  
 MENEGAZZO  
 CON LA  
 POLIBIBITA "IL  
 VOLO SUL  
 VERBANO".

bró la segunda edición de la competición de cocteles "Miscelazione Futurista- Record nazionale 2017" (Mezcla Futurista - Récord nacional 2017) que se llevó a cabo el 26 de junio en Turín. Después de una intensa competencia en atmósferas temáticas reproducidas por los bartender participantes, la ganadora fue Elisa Favaron del Palazzo delle Misture de Bassano del Grappa con la polibibita "La sfacciata"

("La descarada").

Durante la final de la competición, organizada por la fábrica de Asti Giulio Cocchi en colaboración con otras fábricas históricas de licores nacionales (Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Strega, Tassoni y desde este año Vecchia Romagna), fueron asignadas también algunas menciones especiales. Mención especial Giulio Cocchi a Luca Menegazzo del Estremadura Café de Verbania por su polibibita "Il volo sul Verbano" ("El vuelo sobre el Verbano"); mención especial Strega a Valerio Trentani del Mandarin Oriental de Milán por su polibibita "Tutto il contrario" ("Todo lo contrario"); mención especial Fabbri a Salvatore Vita de L'Osteria La Carbonara de Roma por su polibibita



#### POLIBIBITE

EN LA PARTE SUPERIOR, VALERIO TRENTANI Y SU "TUTTO IL CONTRARIO". EN LA PARTE INFERIOR, SALVATORE VITA CON "L'ITALICA TRANSITORIA".

“L’italica transitoria” (“La itálica transitoria”); mención especial Vecchia Romagna para Giacomo Sai del Mor Cocktail Bar de Trieste por su polibibita “12.1”.

«Esta competición representa una gran ocasión para hacer volver la grandeza del estilo de mezcla totalmente italiano ideado por los futuristas - comenta Roberto Bava, AD de Cocchi, que ideó el evento -. Hoy, los jóvenes están volviendo a descubrir este estilo y utilizan productos totalmente italianos, productos históricos vino, Grappa, Vermouth. La polibibita ganadora - continúa Roberto Bava - encarna totalmente el futuro de la mezcla futurista, la aplicación en nuestros días de los cánones de este estilo de mezcla. Esta era la finalidad de la edición 2017 de la

competición y estamos satisfechos de haber recibido candidaturas de muchos mezcladores y mezcladoras jóvenes, preparados, sensibles y creativos».

Los competidores procedentes de todas partes de Italia para competir por el título se enfrentaron con polibibite resultado de minuciosas investigaciones y atentos análisis del estilo de los futuristas. Nuevas polibibite ahora están disponibles también gracias a los demás finalistas: “Rinascita serenissima” (“Renacimiento sereno”) propuesta por Carlo Barison, de La Duchessa de Spinea, “Se lo sapesse Marinetti” (“Si lo supiera Marinetti”) propuesta por Luca Del Prete, del Fabric de Portici, “Col’azione” (literalmente “Desayuno”, pero con un juego de palabras



significa “Con acción”) propuesta por Valerio Dussich, del Caffè Vittorio Emanuele de Bologna; “Mamma ho steso il bucato” (“Mamá tendí la ropa”) propuesta por Marco Fedele, del Duke’s de Roma; “Infodieta” propuesta por Nicola Mancinone, de Il Confessionale Mix Bar de Asti; “Ferie

di fretta” (“Vacaciones apresuradas”) propuesta por Alessandro Tenconi, del Punch de Lora.

Elisa Favaron, en relación con su polibibita “La sfacciata”, se expresó de la siguiente manera «La complejidad de la bebida refleja la mujer futurista que debe

**POLIBIBITE**  
EN LA PARTE SUPERIOR, CARLO BARISON Y LA “RINASCITA SERENISSIMA”. EN EL CENTRO, VALERIO DUSSICH CON “COL’AZIONE”. AQUÍ ARRIBA, MARCO FEDELE CON “MAMMA HO STESO IL BUCATO”.



**POLIBIBITE**  
 EN LA PARTE  
 SUPERIOR,  
 NICOLA  
 MANCINONE  
 CON  
 "INFODIETA".  
 AQUÍ ARRIBA,  
 ALESSANDRO  
 TENCONI CON  
 "FERIE DI  
 FRETTA".

poder “encontrar un nuevo equilibrio a medio camino entre masculino y femenino y una nueva armonía entre Cuerpo y Alma”, como indicaba Enif Robert en 1919». Elisa Favaron recibió la corona como Mezclador Récord Nacional 2017 de las manos de Cinzia Ferro, que se había adjudicado la pasada edición de la competición. El próximo otoño Favaron llevará

la expresión futurista a Londres durante la London Cocktail Week (2-8 octubre).

Después de la proclamación del ganador se llevó a cabo la fiesta futurista, que se celebró entre sonidos y música futurista de Mirko Dettori, con bufés de pie temáticos y huéspedes procedentes de toda Europa.

**Giulia Arselli**

## LA RECETA GANADORA

### LA SFACCIATA de Elisa Favaron

#### INGREDIENTES

- un chorro de Riserva Nardini 40° (25ml)
- un chorro de Sangue Morlacco (25ml)

- un chorro de Barolo Chinato Cocchi (30ml);
- merengue italiano
- cereza Fabbri, colorante alimentario negro



JUST BORN IN 2016  
AND ALREADY A MULTI-AWARD  
WINNING RUM.



# Rum Malecon

RARE PROOF

MALECON RARE PROOF RUM...  
AS STRONG AS  
A GENTLEMAN!

*Dedicated to the true lovers of the full proof...  
A brand-new family at the right high proof,  
with a strong but balanced alcoholic volume!*



DRINK RESPONSIBLY!

- OUR COMPLETE RANGE:
- Aged 13 years - 50.5% alc. vol.
  - Aged 18 years - 51.7% alc. vol.
  - Aged 20 years - 48.4% alc. vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Italy - Tel. + 39 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it





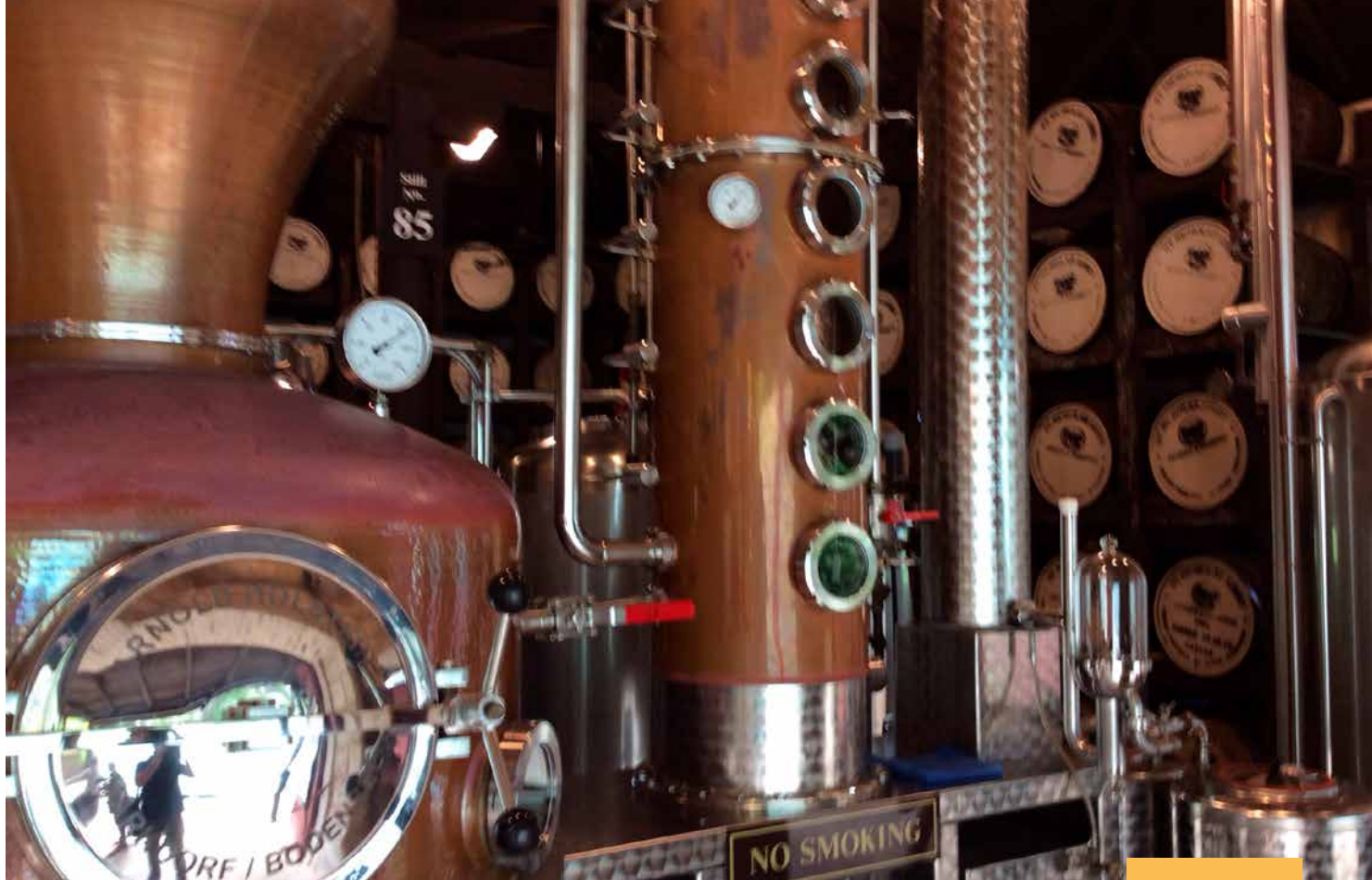
# EJECUCIÓN PERFECTA

No es suficiente clasificar.  
Sólo disposiciones y normas  
protegen un destilado complejo

DE LEONARDO PINTO

La clasificación de los rones es probablemente el tema más debatido de los últimos meses, sin embargo, es necesario aclarar algunos puntos para poder efectuar un análisis objetivo, a partir de algunos tópicos totalmente sin fundamento como la habitual afirmación “el ron no tiene reglas”. Es una frase sin sentido si se considera que muchos países productores tienen

leyes relativas al ron, algunas de las cuales incluso muy rígidas como la A.O.C. Martinique. Si se desea establecer un paralelismo con el mundo del Whisk(e) y, podríamos decir que hay más disposiciones nacionales para al ron que para el Whisk(e) y aunque debe admitirse que algunas de éstas se refieren sólo a temas fiscales relativos a la producción y la venta. Por lo tanto, en este artículo he



**RON  
PARTE  
SUPERIOR,  
INSTALACIÓN DE  
DESTILACIÓN. A  
LA IZQUIERDA,  
CULTIVACIONES  
DE CAÑA DE  
AZÚCAR Y EL  
RHUM  
AGRICOLE.**



deseado simplemente seguir un recorrido lógico y crítico relativo al ron, cómo está hecho y la utilidad de estas clasificaciones, un tema global que ponga de relieve los puntos fuertes y débiles de cada una de estas clasificaciones. Para hacer esto es necesario inevitablemente aclarar algunos puntos clave en el proceso de fabricación del ron. Comencemos por la materia prima.

Aunque la melaza sea un derivado de la elaboración del zumo de caña de azúcar y por consiguiente tenga un origen común con éste, es suficiente observar el análisis químico de los dos productos para darse cuenta de que la melaza y el zumo de caña de azúcar pueden considerarse a todos los efectos dos materias primas diferentes. Esto no implica, en lo absoluto, que una sea mejor que la otra sino simplemente que con vistas a una clasificación, los rones producidos a partir de la melaza son diferentes de los rones producidos del zumo de caña de azúcar. Por consiguiente, se destacan



#### PRODUCCIÓN

PARTE SUPERIOR, LAS FASES DE LA FERMENTACIÓN. AQUÍ ARRIBA, INSTALACIÓN DE DESTILACIÓN.

dos familias de productos muy distintas. El término RON Rhum Agricole, con el cual se definen los rones hechos a partir del zumo de caña de azúcar, es un término protegido por Francia y aplicable

sólo a productos que provengan de las zonas francesas. Los demás productos se definen comúnmente ron tradicional.

La materia prima pasa a través de un proceso químico conocido como fermentación. La fermentación es probablemente la fase más importante de todo el proceso de producción. En efecto, es en este proceso que se producen todos los compuestos químicos responsables del aroma final de nuestro destilado. El tipo de levadura utilizada, la duración de la fermentación y la temperatura a la cual ocurre son sólo algunos de los puntos diferenciadores de este proceso. Por consiguiente, representa un motivo por el cual parece bastante difícil poder clasificar las varias fermentaciones.

En cambio, la destilación es un proceso de extracción de tipo físico, con



algunas reacciones químicas que pueden ocurrir en presencia de cobre. Básicamente, es un proceso que puede ser destructivo desde el punto de vista aromático (no se dejan pasar los compuestos aromáticos de la sustancia fermentada al destilado). Un claro ejemplo de esto son las vodkas, generalmente suaves y poco aromáticas. La destilación puede efectuarse en dos grandes familias de alambiques, los alambiques continuos o de columna y los alambiques discontinuos. Es absolutamente un error pensar que los dos alambiques sean a priori de mayor o menor calidad. Las varias instalaciones de destilación seguramente dan como resultado productos que pueden tener características diferentes entre sí, pero se trata en todo caso de simples instrumentos. La calidad del destilado final depende de la calidad del alambique (en términos de fabricación) y de la habilidad de la persona que lo hace funcionar, es decir del master distiller y de su posible personal.

Por lo general, se reconoce que del

alambique discontinuo procedan los grandes destilados con cuerpo, adecuados para el añejamiento y estructurados desde jóvenes, mientras que del alambique de columna se obtengan destilados sumamente suaves y casi sin cuerpo aromático, no adecuados para el añejamiento y no muy preciados. Para comprender la imprecisión e insensatez de esta afirmación es suficiente pensar a algunos productos conocidos de columna, como los rones Rhum Agricole de Martinica o los Bourbon y compararlos con algunas vodkas especiales que se encuentran en el mercado que en cambio se producen a partir del alambique discontinuo. Esto pone de relieve cómo la diferencia no es sólo el instrumento utilizado, sino sobre todo el objetivo final de la persona que

*El añejamiento  
es un proceso  
de solución de  
los componentes  
de la madera en  
alcohol, en presencia  
de oxígeno*



lo usa. Se pueden producir excelentes destilados incluso de un alambique de columna y destilados poco aromáticos utilizando también un alambique discontinuo.

De todos modos, para comparar de la mejor manera los productos entre sí es aconsejable hacer una distinción entre los dos métodos de destilación. El producto de la destilación es un alcohol transparente, agresivo y poco aromático que obtiene sus características finales de armonía y aroma después de un periodo de reposo conocido como estabilización. Generalmente, este proceso se lleva a cabo en contenedores de acero inoxidable o de otros materiales que no transpiran, que no interactúan con el destilado. Cuando en vez de la simple estabilización, el producto es introducido en un barril de madera, comienza un proceso de oxidación y de intercambio químico entre la madera y el destilado; es el proceso conocido como añejamiento.

El añejamiento, al igual que la fermentación, es un proceso capaz de modificar la naturaleza química del destilado y por consiguiente un proceso sumamente importante desde el punto de vista aromático. También en este caso es conveniente destacar que el proceso de añejamiento no es en absoluto de mayor calidad mientras mayor sea su duración. Cada destilado tiene estructura, características aromáticas y químicas diferentes entre sí, así como cada tipo de barril. El periodo de añejamiento es un proceso que puede dar resultados excepcionales cuando se opera respetando las características del destilado originario, del clima en el que se produce el añejamiento y del tipo de barril utilizado. Simplificando este proceso, se puede decir que éste es una especie de proceso de disolución de los componentes de la madera en alcohol en presencia de oxígeno. Esta simplificación es útil para explicar la importancia del clima en el que se produce.



**LUGARES**  
LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE LOS VARIOS RONES.

Imagínense derretir una cucharadita de azúcar en café caliente recién hecho y derretir la misma cucharadita en café ya frío. El proceso de disolución será más rápido mientras más alta sea la temperatura del café. A la luz de todo esto, si quisiéramos dar directrices para clasificar los destilados esto nunca debería ser independiente del origen, tipo, clima y duración del añejamiento. Otro punto importante es la presencia o la falta en el ron de aditivos, jarabes, glicerol, azúcar, etc. Un destilado es por naturaleza más bien seco, pero en el mercado se encuentran también rones dulces o muy suaves. Está claro que estos rones representan una respuesta a una exigencia de mercado, a una solicitud por parte de los consumidores que no apreciarían el destilado tal como está formulado y que

en vez prefieren los tonos dulces.

Para obtener una clasificación de los productos comercializados, incluso para simplificar la vida del consumidor y para que quede inmediatamente claro el tipo de destilado y su nivel de dulzura, considero que sería útil tomar en cuenta el azúcar residual y destacar su contenido. No sería, como dicen algunos, denigrante para las empresas que lo usan, al contrario, creo que pueda ser un modo para invitar a una cantidad cada vez mayor de consumidores a elegir de manera consciente el destilado respetando y satisfaciendo su gusto personal. Entre otras cosas, una especificación técnica de los reglamentos comunitarios sobre la importación establece que “el ron no debe contener sustancias aromatizantes”. Por lo tanto, considero que para pensar en



catalogar los rones legalmente haya que comenzar precisamente por la normativa comunitaria en esta materia.

En lo que respecta al origen, lamentablemente, demasiado a menudo en el ron este aspecto se subestima. Sin embargo, tal vez es el único aspecto que nos permite clasificar al instante las fermentaciones y los posibles procesos de añejamiento. Para comprender su importancia y las diferencias que se desarrollan es suficiente considerar dos rones destilados en el mismo alambique, añejados en el mismo tipo de barriles, pero producidos en dos distintas islas del Caribe como por ejemplo Barbados y Jamaica.

En conclusión, respecto a todo lo escrito anteriormente, una categorización de los rones que prescindiera de las disposiciones individuales y que pueda abarcar realmente todos los productos parece una quimera. Cada clasificación es una aproximación útil para simplificar el panorama de los productos, pero no para catalogarlos de manera precisa. Ha-

ciendo un ejemplo trivial y autocrítico en relación con el tema, tomo como ejemplo la clasificación hecha en la ShowRum Tasting Competition.

Los rones se dividen (en cascada) por materia prima, por alambique, por tipo y duración del añejamiento y por posibles adiciones (spiced and flavoured). A pesar de que esta división resulte aparentemente muy detallada, y en efecto en el panorama de las competencias internacionales lo es, no se puede considerar exhaustiva y definitiva ya que no toma en cuenta otros aspectos como la procedencia geográfica.

Considero conveniente que el consumidor o el profesional miren las clasificaciones siempre con ojo crítico, interpretándolas como lo que son, es decir simplificaciones. Los puntos clave del proceso de producción, como hemos visto, son la indicación de origen del producto.

Nunca se nos ocurriría comparar un Whisky escocés con uno canadiense o con uno japonés, entonces ¿por qué hacerlo con el ron? Por no hablar del tipo de materia prima utilizada, el tipo de alambique, el tipo de barril utilizado, el lugar y la duración del añejamiento, las posibles adiciones efectuadas. Cada uno de estos pasos caracteriza de manera importante el tipo de ron y cada clasificación debería considerar estos aspectos dándoles más importancia y convirtiéndolos en los ejes de la simplificación. Por consiguiente, es conveniente que el profesional considere las clasificaciones como herramientas de catalogación somera y no como paradigmas revolucionarios. Ésos son incumbencia de las leyes y de los órganos de control.

**Leonardo Pinto**



MARIA LOCA & SWEET SPOT  
present

Nov 2-11

# OLD FASHIONED WEEK

**A COCKTAIL WITH SPIRIT**



N'A PLUS  
DE FRONTIÈRE

HAS NO  
BOUNDARIES

步距  
国境

DEO ISANG  
GUKGYEONG

YA NO TIENE  
FRONTERAS

NON HA  
CONFINI



[WWW.OLD-FASHIONED-WEEK.COM](http://WWW.OLD-FASHIONED-WEEK.COM)



ALCOHOL IS DANGEROUS FOR HEALTH. TO CONSUME WITH MODERATION

# ESPÍRITU CALIENTE

Especiado, picante y denso es el “bronce” de Puebla

DE ALESSANDRO PALANCA



**M**éxico es conocido por sus espíritus de agave que se funden con la identidad cultural de su pueblo convirtiéndose en embajadores de su cultura e historia. Sin embargo, otras especialidades enriquecen la oferta de un país que, sin lugar a duda, en los últimos años ha llamado la atención de los profesionales hacia sí tal vez más que cualquier otro. Un licor que ya desde el nombre evoca el misticismo de México, Ancho Reyes. Incluso en este caso se trata de un producto que por su naturaleza está vinculado con el territorio.

Según la historia de la empresa en 1927 en Puebla de Zaragoza, capital del homónimo estado de Puebla, se narraba de un licor producido artesanalmente con ingredientes locales. Un licor extraño, curioso, muy conocido en la zona, producido en las bodegas Barrio del Artista. La receta era de propiedad de la familia Reyes y había sido elaborada a

partir de uno de los ingredientes típicos del territorio, el pimiento Chile Ancho variedad *Capsicum annum*. Este chile de intensidad medio picante es muy utilizado en la cocina local de México y de Sudamérica en general.

El Chile Ancho es el nombre de la versión seca del chile poblano verde, elemento muy común en la cocina local en varias formas: crudo, seco, en forma de polvo. Este último se denomina chile poblano cuando está fresco, se recoge una sola vez cada tres años entre agosto y septiembre.

Los campesinos tienen mucho cuidado con la tierra de cultivo ya que la planta absorbe muchas sustancias nutritivas y el terreno necesita un periodo de reposo para regenerarse. Parte de los frutos se dejan madurar más tiempo en la planta. El resultado de esto será una concentración de sabores con aumento de la dulzura que equilibrará el gusto picante, la pérdida de agua, el

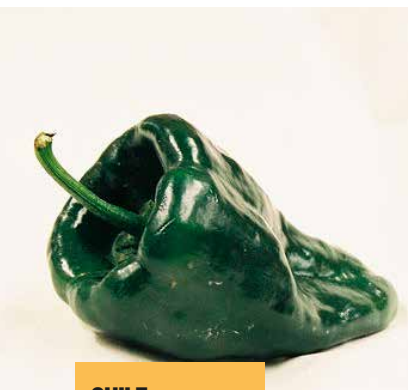


**MEXICO**  
ARRIBA, UNA TÍPICA VISTA DE PUEBLA. EN LA PARTE INFERIOR LA PLANTA DE CHILE Y UNA PUBLICIDAD DEL ANCHO REYES.



consiguiente inicio de deshidratación y el cambio de color que tenderá a oscurecerse hacia el rojo. Una sucesiva exposi-

ción al sol después de la cosecha llevará al secado final, un color muy oscuro y la consiguiente denominación Chile Ancho.



**CHILE**

ARRIBA A LA IZQUIERDA EL CHILE POBLANO, EN EL CENTRO EL CHILE ANCHO. A LA DERECHA, DESDE ARRIBA, LAS 4 FASES DE PRODUCCIÓN: COSECHA, CORTE, MACERACIÓN, ALMACENAMIENTO.

La cosecha definitiva de esos frutos que ahora se denominarán Chile Ancho se lleva a cabo entre octubre y noviembre.

Todo el entorno de la zona de Puebla está implicado económicamente en esta actividad y el municipio de San Martín Texmelucan representa la zona más importante en la que se cultiva el chile poblano. Los mejores Chiles Anchos se seccionan manualmente y se sumergen en un destilado de caña de azúcar contenido en pequeñas tinas de madera de arce.

Así inicia una maceración que durará aproximadamente seis meses. La fase siguiente es un filtrado que precede un periodo adicional de estabilización de algunos meses para permitir que los sabores se estabilicen. Después de esta última fase el licor estará listo para el embotellamiento y el etiquetado de cada botella efectuado manualmente según la tradición.

Esta receta de larga tradición centroamericana cuenta con un gran número de aficionados sobre todo entre los bartender que aprecian su carácter especiado y la versatilidad de mezcla

*Los chiles de Puebla se seccionan a mano y se sumergen en un destilado de caña de azúcar.*



que proporciona a las recetas tonos muy característicos.

El color del Ancho Reyes tiene un tono bronceado brillante, a la vista presenta enseguida una profunda densidad que deja imaginar intensidad y complejidad olfativa y gustativa. Los más atentos percibirán una suave nota picante ya al olfato, junto con madera, especias, carácter herbáceo, canela y cacao.

El gusto del Ancho Reyes tiende al dulce, con buena acidez y un final herbáceo del cual emerge la nota característica del chile seco, moderada pero muy persistente. En general, el licor presenta un excelente equilibrio expresado perfectamente por sus 40°. El contenido de azúcar es aproximadamente 150 gr/l.

Un lanzamiento especial es el Ancho

Reyes verde. En este caso se utilizan los chiles verdes y el carácter del licor cambia totalmente. Al paladar tiene un gusto más herbáceo y fresco, con mayor acidez respecto al original. Este gran cambio se debe a la modificación organoléptica del chile poblano sujeto a una diferente maduración, según lo afirmado por Ivan Saldana, cofundador de la marca, en cuanto a las diferencias de los dos licores.

Se aconseja utilizar Ancho Reyes verde con white spirit, el original con brown spirit. En Italia el Ancho Reyes apareció, casi inadvertido, en Milán en la edición 2007 de Tuttofood, desde entonces es difícil encontrar una coctelería que no tenga una botella entre sus existencias.

**Alessandro Palanca**

**CÓCTEL**

ARRIBA, DESDE LA IZQUIERDA: ANCHO PALOMA; ANCHO VERDE DAIQUIRI, POBLANO BLOODY MARIA. AQUÍ ARRIBA LAS EDICIONES DEL ANCHO REYES.

## LAS RECETAS ANCHO REYES

### **RYE FOR NOO** de **MATTEO REBUFFO** Mad Dog – Turín

#### INGREDIENTES

- 30 ml Ardbeg Uigeadail
- 15 ml Cocchi Dopoteatro
- 15 ml Vermouth del Professore vainilla
- 20 ml Amaro Lucano
- 15 ml Ancho Reyes

Técnica: stir and strain.

Copa: old fashioned con hielo.

Decoración: cáscara de limón.



### **CHICA CALIENTE** de **JONATHAN SELBY** Bulk – Milán

#### INGREDIENTES

- 40 ml Ancho Reyes
- 20 ml licor de vainilla
- 25 ml zumo de maracuyá
- 15 ml zumo de lima
- 10 ml jarabe de azúcar (1/1)
- 1 chorro Tabasco

Técnica: shake & strain.

Copa: low tumbler con hielo.

Decoración: media maracuyá



### **PUEBLO** de **DIEGO GUAZZAROTTI** Spaccio – Senigallia (Ancona)

#### INGREDIENTES

- 20 ml jarabe simple
- 15 ml puré de maracuyá
- 30 ml Mezcal Bruxo No 1
- 30 ml Ancho Reyes
- 2 chorros chocolate bitter

Técnica: shake & strain.

Copa: low tumbler.

Decoración: chocolate rallado y maracuyá



### **HASTA LUEGO** de **ALESSANDRO** IMPAGNATIELLO The Spirit – Milán

#### INGREDIENTES

- 30 ml Villa Lobos Tequila Blanco
- 15 ml Ancho Reyes
- 10 ml zumo de lima
- 10 ml néctar de agave
- 15 ml zumo de pimiento rojo a la parrilla
- 3 chorros Green Chartreuse

Técnica: shake and strain.

Copa: copa de cóctel.

Decoración: lima deshidratada



**PUEBLA**  
de **VINCENZO LOSAPPIO**  
**The Spirit - Milán**

**INGREDIENTES**

- 40 ml Ron Roble viejo extra añejo
- 10 ml Nocino Il Mallo
- 15 ml Bodegas Tradición Sherry Palo Corrado
- 15 ml Ancho Reyes
- 10 ml Caffè Moka Varnelli

Técnica: stir and strain.

Copa: old fashioned.

Decoración: ralladura de naranja.



**MÉXICO PARA TODO**  
de **MAX DABBICCO**  
**Mood Food & Coffee - Bari**

**INGREDIENTES**

- 50 ml Tequila Villa Lobos añejo
- 20 ml Ancho Reyes verde
- 30 ml zumo de lima fresco
- 10 ml Shrub vainilla y aguacate

Técnica: shake & strain.

Copa: old fashioned.

Decoración: crusta de sal ahumado, lima deshidratada, chile fresco



**THERE'S ALWAYS HOP**  
de **ALESSANDRO ZAMPIERI**  
**Morgante - Venecia**

**INGREDIENTES**

- 15 ml Ancho Reyes infusión de lúpulo Simcoe
- 40 ml Mezcal Elote Vago
- 30 ml sherbet de pomelo rosado
- 30 ml zumo de lima
- 2 chorros bitter de cacao y naranja roja
- 1 pizca de sal de gusano

Técnica: shaker.

Copa: coupe.

Decoración: cáscara de pomelo rosado



**MENAGE A TROIS**  
de **ROBERT PAVEL**  
**Fusion Bar & Restaurant**  
**Florenzia**

**INGREDIENTES**

- 15ml Ancho Reyes
- 30ml Bitter & Umeshu\*
- 20ml Sake Junmai Ginjo Nissin Shurui
- 30ml soda té verde gunpowder\*\*

Técnica: throwing excepto la soda.

Copa: verter la mezcla en dos copas de Sake, la soda en una pequeña tetera japonesa.

Decoración: en una copa colocar una hoja de shiso y en la otra una hoja de pasto cedrón y aceite esencial de pimienta negra.

Notas

\*mezcla compuesta por 1 parte de amargo Carlo Alberto rojo y 1 parte de Choya umeshu.

\*\*8 gramos de té gunpowder por 5 minutos en agua a 80°.

Enfriar y diluir los ingredientes con excepción de la soda con la técnica throwing.





# LA EVOCACIÓN DEL GRAN CLÁSICO

Diez días, en noviembre,  
para celebrar el papá  
de todos los cocteles

DE GIULIA ARSELLI

**T**ambién este año, se preguntó a los bartender del circuito 50 World's Best Bar cuál era la bebida preferida de su clientela. Una respuesta común puso de relieve la bebida que ciertamente más que cualquier otra evoca el concepto ancestral de cóctel, el Old Fashioned.

De la historia de esta fascinante bebida ya hemos hablado en las ediciones pasadas, la posición que ha reconquistado en

las coctelerías de todo el mundo es visible a todos, su historia sigue renovándose y celebrándose.

Es para rendir homenaje a esta historia que, por diez días consecutivos, del 2 al 11 de noviembre, bartender de todo el mundo se reunirán idealmente dejando de lado las cocteleras y utilizando sus agitadores para mezclar Old Fashioned. Esto sucederá en la Old Fashioned Week (#OFW) que se llevará a cabo en los bares





**FRANCIA**  
**MICHAEL**  
**LANDART DEL**  
**BAR MARIA**  
**LOCA DE PARÍS.**

de varias ciudades internacionales, idealmente aunadas para esta especial celebración del padre de todos los cocteles.

Con la intención de duplicar el impacto respecto a la edición 2016, la iniciativa se lanza con portavoces seleccionados en diez países distintos para así poder abarcar la mayor parte de las ciudades.

Embajadores y escritores expertos de licores y coctelería serán los encargados de contribuir a inspirar los bares, para que propongan cocteles, de los más clásicos a los más innovadores y originales, hasta llegar a algunos Old Fashioned que se atreverán a diferenciarse de los cánones clásicos. El objetivo es extender la leyenda que vuelve el cóctel más resistente y popular en los bares de calidad. Todos los bares están invitados a participar inscribiéndose en el sitio web [www.old-fashioned-week.com](http://www.old-fashioned-week.com) a más tardar el 20 de octubre. Todo



está listo, no queda más que esperar la evocación del Old Fashioned e involucrar a los aficionados más exigentes.

Esta manifestación fue lanzada en 2015 por iniciativa de Michael Landart del bar Maria Loca de París y del Rum specialist Cyrille Hugon. Al principio, en la Old Fashioned Week participaron 50 bares en Francia para luego llegar a un total de 180 bares. El evento ha crecido llegando a englobar un total de 600 bares interna-



**OLD FASHIONED**  
AQUÍ ARRIBA,  
MARCO  
GRAZIANO.  
A LA DERECHA,  
CYRILLE  
HUGON.

cionales, con la participación de 14 países desde la primera edición. Esta vez todo está organizado para aumentar el número de los bares participantes, hasta llegar a tener 1000 dentro de 1 año.

La OFW es un happening abierto a todos los locales que desean proponer un cóctel de calidad y que aman la cultura del cóctel.

La iniciativa comprende eventos y clases magistrales organizadas por los bares participantes y/o por los principales spirit partners gracias a la colaboración con célebres marcas internacionales como Angostura Bitter, Ron Havana Club, Tequila Altos (sólo para el territorio estadounidense), Rhum Agricole J.M. de Martinica, Blended Scotch Malt Whisky Monkey Shoulder y Wild Turkey Bourbon Whiskey. El reglamento de participación establece que por lo menos dos de estas marcas deberán ser utilizadas por los bares participantes mientras será libre el uso de otros productos.

La Old Fashioned Week es una iniciati-



va particular para celebrar también a los consumidores, para que se sumerjan en el mundo exuberante de un cóctel siempre de moda y preparado de manera perfecta. Los consumidores podrán apreciar eventos ideados a medida, promociones y experiencias únicas y encantadoras. Los locales que participarán en la manifestación podrán anunciar sus actividades en el sitio web Old Fashioned Week y mostrar sus creaciones mediante las redes sociales oficiales.

«Con esta edición involucraremos todavía más locales, profesionales y actividades que seleccionan productos de calidad. Nuestro evento celebra el patrimonio de los cocteles y la habilidad de los bartender, estimula también la innovación y el beber social. Nuestros embajadores son bartender, blogueros y spirit specialists, conocidos en sus países y sobre todo auténticos entusiastas de la cultura de los cocteles. Nuestra misión es también ayudar los bares a atraer la clientela, a maximizar sus ventas» declaró Cyrille Hugon.

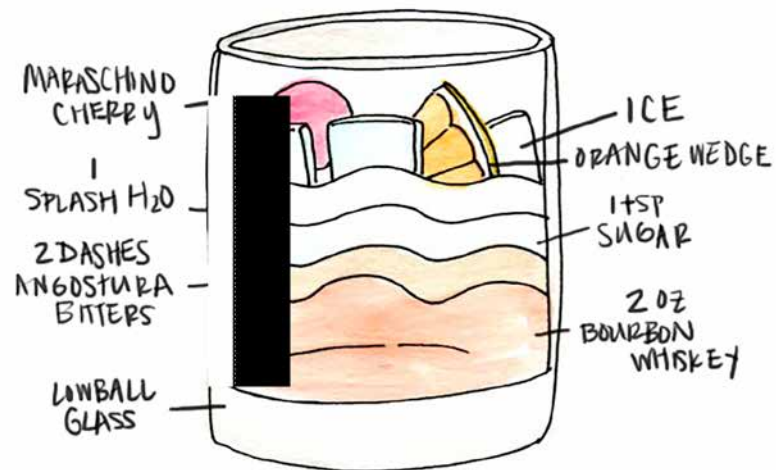
# OLD FASHIONED

Los resultados parecen confirmar la idea de Cyrille si se considera que, en efecto, en los últimos dos años, gracias a este evento, muchas actividades que ya proponían ron o whisky se han vuelto destinos a la moda en sus ciudades, donde a los clientes les encanta ir a beber.

«Del mismo modo, – concluye Hugon – el Old Fashioned se ha vuelto un nombre conocido que evoca estilo y calidad y que a su vez ha visto crecer su popularidad gracias a la evolución de estos locales».

Información y reglamento en [www.old-fashioned-week.com](http://www.old-fashioned-week.com).

**Giulia Arselli**



MIX SUGAR, WATER, BITTERS, & BOURBON.  
POUR INTO LOWBALL GLASS FILLED WITH ICE.  
TOP WITH CHERRY & ORANGE WEDGE.  
CHEERS!

**ANGOSTURA**  
aromatic bitters

OLMECA **ALTOS**  
100% AGAVE

Havana  
**Club**  
7

**MONKEY**  
**SHOULDER**  
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

**Rhum J.M**

**WILD**  
**TURKEY**  
BOURBON  
WHISKEY

## INTERNATIONAL BRAND PARTNER

Angostura Bitter  
Altos Tequila (sólo para Estados Unidos)  
Havana Club rum (excepto Estados Unidos)  
J.M Agricole Rhum  
Monkey Shoulder Blended Scotch Malt Whisky  
Wild Turkey Bourbon Whiskey

## LOS EMBAJADORES DE LA OLD FASHIONED WEEK 2017

Asia – Emile Chaillot  
Francia – Michael Landart  
Alemania – Karim Fadl  
Grecia – Phaedon Papakonstantinou  
Italia – Marco Graziano  
América Latina – Nando Cordova  
Perú – Michael Barriga  
España – Pablo Mosquera  
Reino Unido – Peter Holland  
Costa Oeste de EE.UU. – Suzanne Long  
Costa Este de EE.UU. – tbd

## RECETA OLD FASHIONED

### INGREDIENTES

- 40 ml a elección entre Bourbon / Rum / Rye Whiskey / Scotch Whisky / Coñac
- chorro de Angostura Bitter
- 1 terrón de azúcar
- cáscara de naranja o de limón

- 1 cherry cocktail (opcional)

Técnica: build. Copa: old fashioned

Decoración: cáscara de naranja o cáscara de limón o cherry cocktail.

Procedimiento: en la copa diluya el bitter y el azúcar con un chorro de soda.

# CON EL ESPÍRITU DE LA CREACIÓN

## En Nueva Orleans, enfoque en la coctelería futura

DE FABIO BACCHI



“**C**raft Your Future!” ha sido el tema de la decimoquinta edición de Tales Of The Cocktail. En una Nueva Orleans más calurosa de lo habitual, herida por trabajos subterráneos que se efectuarán por un año en toda la Bourbon Street cerrada al paso, el festival más importante de la coctelería mundial se llevó a cabo del 18 al 23 de julio en las históricas sedes del Hotel Monteleone y del Hotel Sonesta. TOTC no sólo contribuye al crecimiento profesional de la coctelería y representa un soporte para la industria licorera, sino que también es un promotor del turismo ciudadano durante un periodo de temporada baja.

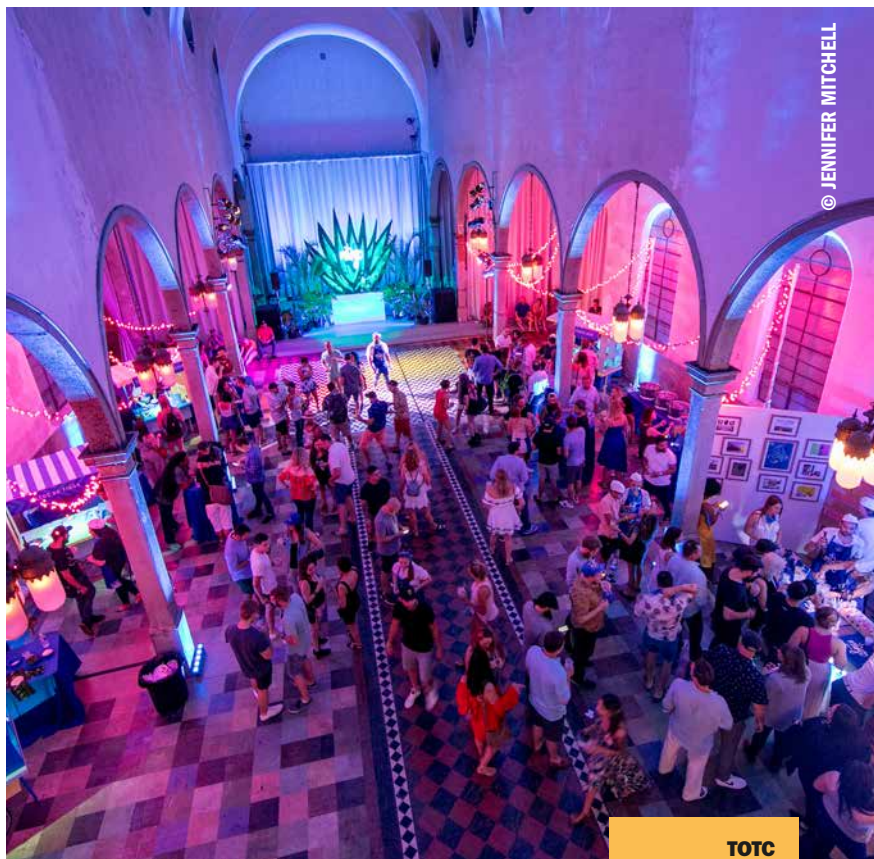
Esto significa precios más bajos para los participantes, más comodidad y mayor participación de todas partes del mundo. Los cocktail tours organizados tienen el objetivo de dar a conocer a los visitantes

la cultura ciudadana. Este año estaban previstos 20.000 visitantes, muchos rostros nuevos, menor presencia de italianos, pero el encanto de la atmósfera que impregna la ciudad durante la semana del cóctel es siempre el mismo. Para TOTC el 2017 ha sido el año del Martini (2013 Rickey, 2014 Hurricane, 2015 Daiquiri, 2016 Mule). La competición anual de cocteles fue dedicada a la reinterpretación del Martini para seleccionar la bebida oficial de TOTC 2017.

Recibió el premio “Embrasse de la Terre” (2 onzas Rutte Old Simon Genever, 1 onza Dolin Dry, 1/4 onza Chartreuse amarillo, 3 chorros Bitter Truth Celery Bitter) de Zachary Faden del Mirabelle de Washington DC, seleccionada entre las 322 recetas participantes. Este año el amplio programa de seminarios y mesas redondas ha abarcado temas muy actuales centrados en un concepto ampliado



© JENNIFER MITCHELL



© JENNIFER MITCHELL

**TOTC**  
 ALGUNOS  
 MOMENTOS DEL  
 FESTIVAL EN  
 NUEVA  
 ORLEANS.



© JENNIFER MITCHELL



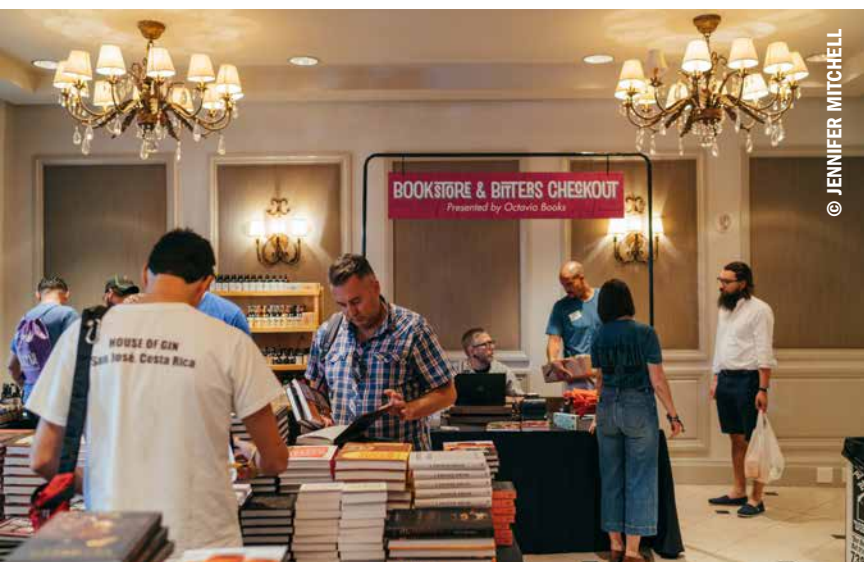
© JENNIFER MITCHELL



© JENNIFER MITCHELL



© JENNIFER MITCHELL



© JENNIFER MITCHELL



de hospitalidad y relaciones sociales. Ann Tuennermann, fundadora del festival, ha deseado focalizar la atención en la sostenibilidad medioambiental, diversidad de género y prevención de la violencia.

Los seminarios representan el eje principal del festival y la organización se preocupa de la satisfacción de los participantes. Todos los seminarios tienen un nivel de apreciación que se expresa mediante la red y el ponente que ha obtenido más apreciaciones recibe el premio Golden Spirit Award. Este año los eventos eran 230 entre educacionales, fiestas, salas de degustación y debates. Todos llenos. Muchos seminarios pusieron el énfasis en el Whisk(e)y World, algunos incluso se repitieron y la posibilidad de participar a degustaciones de productos difíciles de encontrar representan ocasiones que no se pueden perder. Excepcional fue el seminario de Chartreuse con 9 referencias en



degustación, estupendo (según el autor de este artículo fue el más interesante) conducido por Monica Berg sobre los aguardientes escandinavos con 15 referencias en degustación, desde el conocido Aalborg hasta los menos conocidos y con difusión sólo local.

Los espíritus sudamericanos como Pisco, Mezcal y Tequila prefirieron invitar a los participantes a sus salas de degustación recreadas con atmósfera temática y maridaje típico y a “belicosas” fiestas nocturnas durante las cuales se asistió incluso a exhibiciones de lucha libre mexicana con los típicos luchadores enmascarados. Participar a estas fiestas no es una cosa que se puede subestimar; hay que estar listos para nadar vestidos en piscinas, enmascararse, jugar a tortas en la cara, disfrazarse de pepinos, participar a actividades que ponen a prueba incluso a las personas más extrovertidas. Menos





**BARTENDER**  
 EN LA PARTE SUPERIOR, DESDE LA IZQUIERDA: DALE DE GROFF Y TONY ABOU GANIM, AGOSTINO PERRONE, JIM MEEHAN.



presentes ginebra y vodka; ron en seminarios y salas de degustación, técnicas de fermentación y de manipulación del hielo, estudio de los licores, gestión económica y de los recursos humanos. La selección era amplia, importante e incluso difícil.

El evento educacional que el grupo de empresas italianas, que forman el "Spirit Of Italy", ha organizado sobre sus productos este año con una nueva fórmula estaba repleto. Todos sentados para escuchar a los productores degustando cada uno de los productos, solos o combinados con un



Maraschino Luxardo.

# LUXARDO®

DRINK RESPONSIBLY

The essential  
ingredient  
for your  
Cocktails.



www.luxardo.it



### The last word (classic)

$\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml Luxardo Maraschino  
 $\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml Luxardo Dry Gin  
 $\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml Green Chartreuse  
 $\frac{3}{4}$  oz - 22.5 ml fresh lime juice

**method** shake all ingredients with ice then strain into a chilled cocktail glass.

**garnish** fresh thin cut lime wheel or dehydrated one, which will float atop.



**PERSONAJES**  
A LA IZQUIERDA  
DALE DE  
GROOF.

producto gastronómico típico del territorio correspondiente. En otra presentación dedicada a los licores añejos tuvimos el privilegio de degustar una serie de productos embotellados en las décadas de 1960 y 1970 entre los cuales los italianos Luxardo Maraschino, Cynar, Cordial Campari.

Sin embargo la sala de degustación más interesante es seguramente la dedicada a los destiladores independientes estadounidenses. Enorme, con centenares de marcas deseosas de darse a conocer, muchos elementos valiosos que esperamos lleguen también a Italia. No menos importante y curioso fue el seminario dedicado al futuro de la robótica en la coctelería, aspecto que no se debería subestimar.







Los cocteles fueron objeto de retrospectivas históricas que abarcaron del periodo colonial a su aplicación en las farmacias del siglo XIX, las preparaciones más sofisticadas en una comparación entre la escuela clásica y la de última generación. Podría parecer repetitivo, pero no se puede dejar de decir algunas palabras sobre la organización de esta máquina suma-

mente compleja, dinámica hasta el punto de abarcar toda la ciudad. Este año se había organizado incluso una sala de prensa específica, especialmente apreciada, equipada con todos los comforts y las necesidades, con un equipo dedicado exclusivamente a los periodistas y listo para resolver todo tipo de problemas. Entre las varias competiciones temáticas organizadas se encontraba también la final estadounidense de Gin Mare en la cual participaba el italiano Massimo Stronati, que recientemente se mudó a San Francisco.

Muchos son los pop-up bares organizados en la ciudad con la participación de algunos bares del circuito 50 Best. Hermoso el evento de celebración organizado por Cherry Heering en Arnaud's durante el cual se exhibieron algunos célebres bares como la Licorería Limantour de Ciudad de México y el estadounidense Broken Shaker de Miami en la reinterpretación del



# FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE  
**ORIGINAL**  
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

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



célebre Singapore Sling. La degustación de cocteles de la ocasión fue introducida por Dale de Groof y Lorenzo Antinori del Four Seasons de Seúl. Incluso los licores orientales como Shochu y Baijiu se pusieron de relieve. En una degustación sumamente interesante sobre el Baijiu los ponentes, mediados por el especialista Derek Sandhaus, supusieron un futuro interés por el Baijiu similar al que el Mezcal está viviendo en este periodo.

El Caffè Torino, ya presencia fija durante TOTC, instalado en Royal Street por el grupo Bacardi Martini, era el factor vinculante entre el Monteleone y el Sonesta. En esta sede el master blender Beppe Musso y el master herbalist Ivano Tonutto, de Martini & Rossi, presentaron el nuevo Bitter Martini resultado de la nueva elaboración de la receta histórica y con un nuevo embalaje.

La ceremonia de los Spirited Awards conducida por Michael Ian Black cerró la semana del cóctel. El Dandelyan de Londres fue el protagonista de la velada, Italia fue representada por la marca Italicus Rosolio di Bergamotto, de Giuseppe Gallo, que recibió el reconocimiento por el Best New Spirit or Cocktail Ingredient.

**Fabio Bacchi**



**THE SPIRIT OF ITALY**  
ARTISANAL LIQUEURS

at



*"An Edible Tour of Classic Italian Spirits"*

Friday, July 21 - from 3.30pm to 5.30pm  
Vieux Carré room, Hotel Monteleone - New Orleans















*first come, first served!*

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







## PREMIOS SPIRITED AWARDS TOTC 2017

### CATEGORÍAS ESTADOUNIDENSES

#### Best American Bar Team

The NoMad Bar – Nueva York

#### American Bartender of the Year

Jeff Bell de PDT – Nueva York

#### Best American Brand Ambassador

Misty Kalkofen – Del Maguey

#### Best American Cocktail Bar

Columbia Room (Washington, DC)

#### Best American High Volume Cocktail Bar

Sweet Liberty Drinks & Supply Company – Miami

#### Best American Hotel Bar

The Hawthorne en The Commonwealth Hotel – Boston

#### Best American Restaurant Bar

Dante NYC – Nueva York

#### Best New American Cocktail Bar

BlackTail – Nueva York

### CATEGORÍAS INTERNACIONALES

#### Best International Bar Team

Dandelyan – Londres

#### International Bartender of the Year

Shingo Gokande Speak Low – Shanghái

#### Best International Brand Ambassador

Camille Ralph Vidal – St-Germain

#### Best International Cocktail Bar

Black Pearl – Melbourne

#### Best International High Volume Cocktail Bar

Trailer Happiness – Londres

#### Best International Hotel Bar

Dandelyan en The Mondrian – Londres

#### Best International Restaurant Bar

Tippling Club – Singapur

#### Best New International Cocktail Bar

Swift – Londres

### CATEGORÍAS DE OBRAS ESCRITAS

#### Best Cocktail & Spirits Publication

Hot Rum Cow

#### Best Cocktail & Spirits Writer

Wayne Curtis

#### Best New Cocktail & Bartending Book

“Smuggler’s Cove: Exotic Cocktails, Rum, and the Cult of Tiki” de Martin & Rebecca Cate

#### Best New Spirits Book

“Bourbon: The Rise, Fall and Rebirth of An American Whiskey” de Fred Minnick

### CATEGORÍAS GENERALES

#### Best Bar Mentor

David Wondrich

#### Best New Spirit or Cocktail Ingredient

ITALICUS – Rosolio di Bergamotto (Italia)

#### World’s Best Cocktail Menu

Trick Dog – San Francisco

#### World’s Best Spirits Selection

Canon: Whiskey and Bitters Emporium – Seattle

#### World’s Best Cocktail Bar

Dandelyan – Londres

#### Lifetime Achievement Award

Charles Schumann

**Ian Burrell, World Rum Ambassador**



**Crisp Apple Reàl**  
 Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States

**Piña Reàl**  
 Infused with premium pineapples from Costa Rica

**Black Cherry Reàl**  
 Infused with premium Chilean Black Cherries

**Blueberry Reàl**  
 Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

**Peach Reàl**  
 Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

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

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

**Coco Reàl**  
 Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

**Strawberry Reàl**  
 Infused with hand-picked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California

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

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

**Ginger Reàl**  
 Infused with premium Laivu Ginger puree

**Passion Reàl**  
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

**Kiwi Reàl**  
 Infused with premium Kiwi from New Zealand

