

# Bartales

## Lo mejor de

N. 4 | FEBRERO 2018

SUPLEMENTO DE BARTALES





# 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)

# EL CLIENTE NO SE TOCA

**A**ño nuevo, vida nueva. Perduran las bebidas clásicas, firmemente arraigadas en el mostrador del bar. El ejemplo más sobresaliente es el Old Fashioned, el cóctel más vendido en todos los bares del planeta, seguido por el Negroni (quizás el cóctel italiano más difundido del mundo) y por el Daiquiri, sólo para mencionar los primeros tres. Significa que más allá de la moda, de lo efímero, de los anuncios publicitarios del momento, el gusto tiene una graduación precisa, estable, que la obsesión por la experimentación no logra modificar.

En el mundo de la coctelería, más que los bares, más que los bartender, es el consumidor, el cliente, el que marca la tendencia. Merece la pena recordar que representa la mejor brújula para orientar el mercado, que siempre tiene la razón y que en todo caso debe protegerse, por ejemplo si se considera la jungla de las imitaciones y de las falsificaciones. Hace poco tiempo, la historia de un Whisky raro dio la vuelta al mundo. Es la historia (en la pág...) de un Macallan de 1878, de un hotel prestigioso y de un escritor chino adinerado. Los ingredientes perfectos para un relato que parece increíble. La historia de una falsificación clamorosa, la del Single Malt, que había sido pagado más de 8000 euros, claramente falsificado y descubierto mediante pruebas de laboratorio sofisticadas.

¿Resultado? el hotel, a su pesar, se desprestigió, la botella perdió toda la reputación y el cliente una gran cantidad de dinero (hay que decir que luego el director del hotel lo reembolsó) llevándose el recuerdo de una experiencia amarga, que debería relegarse al olvido a pesar del buen sabor del Scotch; según lo declarado por el mismo Zhang Wei. Todo en perjuicio del mercado.

**BarTales**  
*Lo mejor de* N. 4 | FEBRERO 2018

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Giulia Arsellì, Alessandro Palanca, Luca Rapetti,  
Gianni Zottola**

TRADUCCIÓN REALIZADA POR

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

EDICIÓN DIGITAL REALIZADA POR

**SKILL LAB srl**

(assistenza@s-lab.it)

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

© copyright

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

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

**BEBA DE MANERA RESPONSABLE**



# LA HORA DEL VERMUT

El aromatizado de España vive una nueva afortunada temporada

DE FABIO BACCHI

**S**i Italia se considera universalmente la patria del Vermut, que vive un renacimiento ya confirmado, es necesario considerar que por lo menos otros dos países tienen una tradición sólidamente arraigada en este producto: Francia y España. España en particular, está viviendo una nueva afortunada temporada.

Históricamente España fue uno de los primeros países en acoger y hacer suya la tradición del Vermut y una contribución

interesante es la del artículo “Vermouth in Barcelona: The past and present of a delicious aperitivo culture” de Sam Zucker.

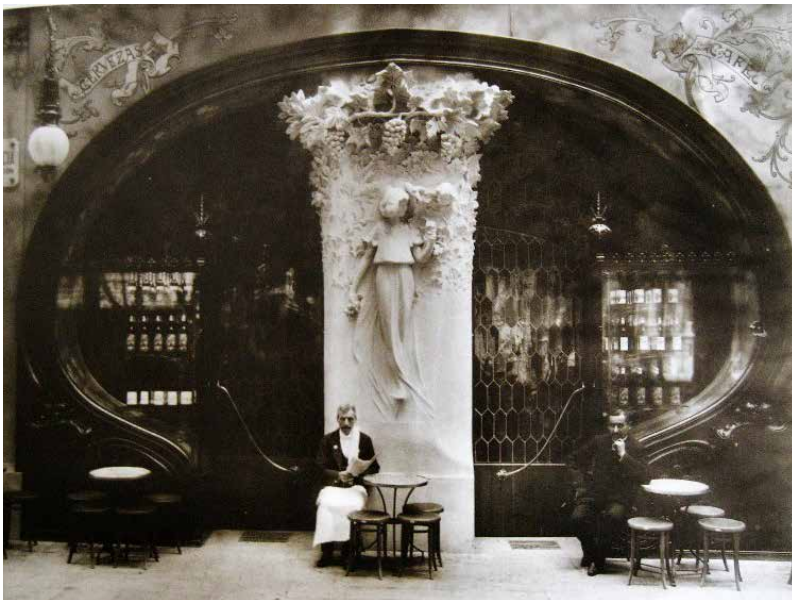
En 1893 Martini & Rossi tenía su importador distribuidor en España, precisamente en Barcelona, un italiano de nombre Flaminio Mezzalama nativo de Villata en Vercelli. Era un momento favorable para el Vermut que se estaba expandiendo en toda Europa, a este respecto un artículo del periódico catalán “La Vanguardia”, del 3 de enero de 1892, publicó la noticia



de dos personas encarceladas por haber comercializado botellas de Vermut Martini falsas. En el reportaje se informaba que las dos personas habían sido encarceladas mientras cometían el delito en un almacén situado en la Calle Salvà. El

cuerpo del delito estaba compuesto por 42 cajas de botellas de Vermut de Turín falsas de una marca famosa y otro material utilizado para la falsificación.

Según la historia local de Barcelona, entre los pioneros de la difusión del Ver-



mut en España se encontraba precisamente Flaminio Mezzalama que abrió en la ciudad, uno tras otro, dos bares: El Petit Torino en 1901 en la calle Escudellers 8 y el Café Torino en 1902, llamado también Palacio del Vermut. El segundo

bar fue llamado con el mismo nombre del primero para seguir su éxito comercial. Fueron los clientes que los distinguieron en Petit Torino y Café Torino. Los dos bares confiaban precisamente en el Vermut como la nueva moda del beber. El Café



Establecimiento Torino propiedad de D. Flaminio Mezzalama situado en las bases de la casa n.º 18 del Paseo de Gracia



FLAMINIO MEZZALAMA.

Fotog. de A. Esplugas.

Torino se encontraba en Passeig de Gracia en la esquina con la Gran Via, una de las calles más elegantes de Barcelona visitada por la más alta burguesía. En la

tarde a las cuatro la cuarta sesión de propaganda, y la segunda exposición de Historia de Cataluña...

A las cinco de la tarde de ayer se reunió en las Casas Consistoriales la comisión organizadora de la Exposición de Artes Industriales...

Según se nos comunicó el concilio obrero para hoy en el salón del Palacio de Bellas Artes no se suspenderá por causa del mal tiempo...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu a una mujer...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida, y fue que el día recibió no era de mayor consideración...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos grabados en los cristales de los coches...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio donde está expuesta a los ojos del público...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu a una mujer...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio...

En la tarde de ayer uno de los coches del trayecto de Gracia pasó en el paso de Iseu...

Conducía la víctima a la farmacia del señor Obres en donde fue rápidamente atendida...

Y el propósito de esta tarde. Parece que la autoridad debe ordenar la desaparición de los avisos...

Una disposición, dictada por la prudencia, que diariamente infringe en el mismo sitio...

gados de las tres clases de vapor de Cataluña y la segunda exposición de Historia de Cataluña...

El pretiditador ilustre señor Herrero, dará un curso de conferencias en el local de la casa Anís March, Carreó Vinyá, 51...

Según dice el Noticiero Universal algunas personas que desamparan importantes cargos en el mismo Consorcio actúan a instancias delimitadas...

Los alcaldes de los pueblos cuyos ayuntamientos no han satisfecho sus deudas a la Hacienda serán cominados por la administración de contribuciones...

El día 14 del actual será celebrado en la Seo de Urgel el primer batallón del regimiento infantería de Luchana por el segundo batallón del mismo cuerpo...

Madrid en los fallecidos de los días 1.º y 2.º de enero de 1897. Ciudad, 9.—Viuda, 1.—Soltero, 4. Ciudad, 9.—Viuda, 1.—Soltero, 4.

Se hace caso de un maléfico, a juzgar por lo que se ha publicado en esta ciudad, en la que se ha publicado la conjunción o lo que se entre los elementos...

La lucha entre ambos se ha hecho más viva desde que se ha publicado en esta ciudad, en la que se ha publicado la conjunción o lo que se entre los elementos...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

En el tal motivo, se habla de próximos viajes a Madrid para estudiar estas iniciativas y hacer un estudio de los elementos de la provincia...

Los comendados atribuyen a los miembros de los comités el procedimiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de que los concejales de esta provincia...

republicanos y sus conservadores, pues los diez repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

Lo de Gracia

republicanos y sus conservadores, pues los diez repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

EL PORO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente componen el cartel de repúblicanos conciliados del partido man...

NOTICIAS DE TEATROS. NOVEDADES.—La empresa administradora del teatro obtenido en Madrid por el Sr. Calvo con una función extraordinaria que dará el martes en la noche...

zona se encontraban los edificios elegantes y prestigiosos del arquitecto Gaudí que participó incluso al proyectarlos. Las clases sociales más elevadas y los artistas más refinados eligieron el Vermut entre sus bebidas preferidas aún antes de que el vino fuera distribuido también para las clases menos acaudaladas. El ritual del beber se llevaba a cabo sobre todo el sábado y el domingo antes del almuerzo. Era el momento del aperitivo que hoy se convirtió en la "hora del Vermut".



Para realizar sus bares, Mezzalama contrató a los mejores artesanos y a los más importantes representantes del modernismo arquitectónico de esa época sin escatimar en gastos. Al lado del decorador que ya había trabajado en el Café Torino de Escudellers, Ricard de Capmany, estuvieron también Antonio Gaudí, Puig i

Cadafalch y el arquitecto municipal Pere Falqués. Gaudí trabajó en la elegante sala interna, la llamada sala árabe, con tapicería de madera y paredes y techos revestidos con algunas losetas de cartón prensado y pintado. Este material había sido realizado con la impresora Ermengild Miralles con la cual Gaudí había realizado la puerta de su granja que todavía se encuentra en el passeig Manuel Girona. Pere Falqués proyectó la marquesina externa de hierro forjado que fue realizada por la empresa Ballarín y en la cual





se colocaron las vidrieras de colores de Bordalba. La decoración de los locales también fue planificada meticulosamente por Capmany. Los muebles procedían de la prestigiosa empresa Thonet de Viena. El mosaico del mostrador fue realizado en Venecia por los artesanos hermanos Tosso. Los herreros artesanos Quintana

y Doménech, los ebanistas Calonge, los escultores italianos Buzzi y Massana, las tapicerías de Ricard Urgell, todo representaba lo mejor de la época. Con esta elegancia y buen gusto, no sorprende que el Café Torino recibiera el premio como mejor local comercial de Barcelona.

Sin embargo, el inquieto creador del



Café Torino no se limitó sólo a sus negocios con el Vermut. Se ocupó también del desarrollo del turismo de la ciudad organizando viajes para italianos, que tuvieron un rol importante en la difusión del Vermut en España. En efecto, ya en 1876

*En Cataluña hay excelentes productores de Vermut, incluso ecológico, que siguen la tradición italiana*

en Cataluña existía el Vermut Perucchi que debe su nombre a Augusto Perucchi también originario de Turín. Una de las particularidades de este Vermut es la de tener el tapón de la botella realizado con dos tipos de madera, la de corcho de roble de Alt Ampurdan y la

de haya de Osona cerca de Barcelona.

También la Cataluña cuenta con una producción de vinos blancos suaves indicados para la producción de Vermut. En esa época el vino de base utilizado no era de gran importancia, aunque en Cataluña la base más común sea “simple”, vino afrutado obtenido de las variedades

locales Xarel-lo y Parellada.

En 1884 en Reus, Cataluña, nació el Vermut Yzaguirre, una marca que hoy representa probablemente la marca de Vermut más importante de España y gran artífice de la difusión del consumo entre los jóvenes después un periodo de gran declive. Yzaguirre puede considerarse uno de los principales protagonistas del redescubrimiento del Vermut español. En efecto en 2013, la empresa de Reus decidió dirigirse a un público totalmente diferente y dedicado a las diversiones. La estrategia empresarial se dedicó a patrocinar conciertos y eventos juveniles al aire libre y cambió su estilo para rejuvenecerlo. Hoy el Vermut es una de las bebidas preferidas por la juventud española. En las grandes ciudades españolas ya se han difundido las vermuterías, que junto a una interesante propuesta de Vermuts ofrecen frecuentemente el Vermut casero servido a menudo directamente de una barrica. Tomar un Vermut, o Feu un Vermut, hoy en día es la frase ritual que indica la hora del Vermut, el momento para encontrarse con los amigos para



un aperitivo, acompañado con las típicas tapas.

En Cataluña existen excelentes productores de Vermut, incluso ecológico, que siguen la tradición italiana en la pre-

paración de este aperitivo, tanto blanco como rojo. Hoy la producción de Vermut en Cataluña está concentrada en Priorat, provincia de Falset (Tarragona). En esta zona existen numerosos productores que



utilizan botánicas locales. Tradicionalmente la producción se encuentra en Reus. El interés por el Vermut contagió incluso al chef Albert Adrià que en 2013 en Barcelona abrió su vermutería “Bodega 1900”.

Yzaguirre hoy es una empresa familiar que se dedica a la producción del Vermut. Está ubicada en El Morell, pequeño pueblo entre Reus y Tarragona, en el interior de la Cataluña. Fue fundada originalmente en Reus en 1884 por la familia Simò con el nombre Yzaguirre I Simò de Reus, la empresa fue adquirida en 1983 por la familia Salla-Solé.

Los nuevos propietarios decidieron mudarse de la bodega a El Morell, en una posición estratégicamente más cercana a los viñedos para la producción de los vinos de base. Éstos deben tener un grado alcohólico no superior al 13% vol. y proceder de la vinificación de la uva de variedad autóctona Macabeu. En la producción del Vermut, se añade azúcar blanco en cantidad variable en base al tipo (Blanco, Rojo >140gr./L; Dry <40gr./L). El enriquecimiento se obtiene añadiendo alcohol de melaza hasta alcanzar el gra-

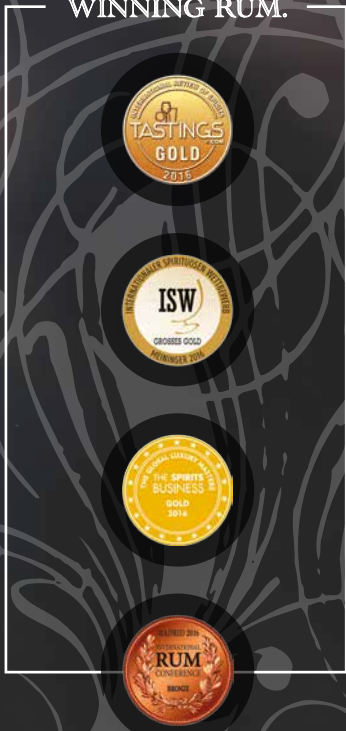
do requerido. La infusión aromática está compuesta por una selección de plantas medicinales tradicionalmente utilizadas en la producción de Vermut: artemisia, ruibarbo, quinina, genciana, nuez moscada, cardamomo, conjunto de hierbas, frutas y flores mediterráneas, como el dicitamo de Creta, la naranja amarga de Sevilla y la flor de cactus. Las Reservas Rojo, Blanco y Dry añejan por un año en grandes barricas de roble español, antes de ser embotelladas. Como ocurre diariamente en las más antiguas tabernas, Yzaguirre se bebe tradicionalmente a la española, liso o en un vaso bajo con hielo, con corteza de naranja y oliva.

El 13 de julio de 1911 la Vanguardia publicó la esquila de Mezzalama. El Petit Torino se convirtió en el Cafè Oriental y luego en el Grill Room como se sigue llamando en la actualidad. El Cafè Torino se convirtió en una galería de arte hasta 1934, hoy en día es la sede de una joyería.

**Fabio Bacchi**

*(un agradecimiento especial a Edu García)*

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

**SAVIO**  
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

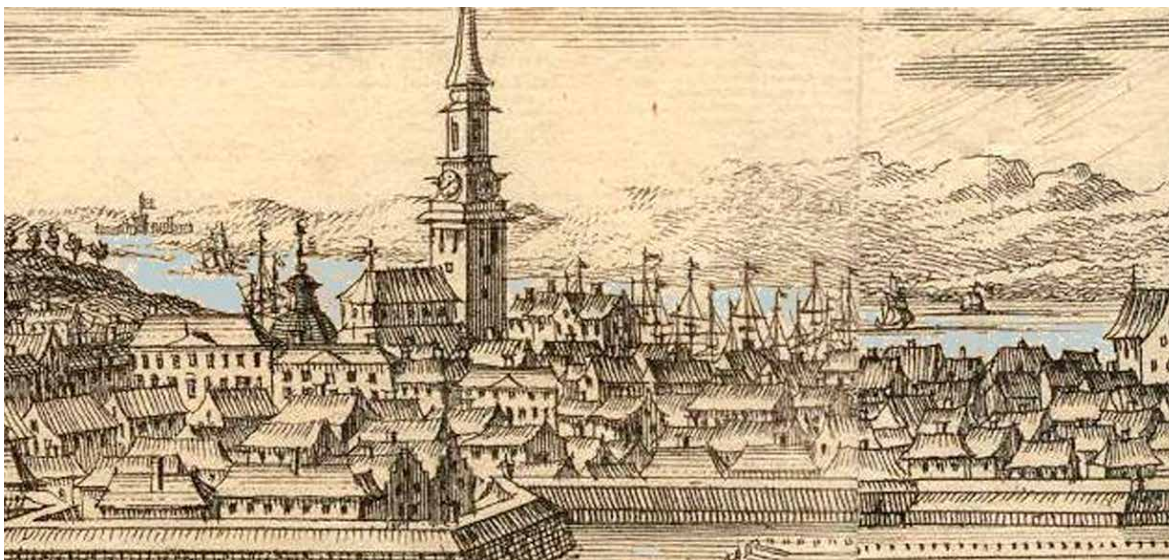
# EL SUECO DE ORIENTE

A base de Batavia Arrack, tiene un rol fundamental en la evolución de la coctelería moderna

DE LUCA RAPETTI



El Ponche representa el origen de la cultura del cóctel actual, que a lo largo de los últimos tres siglos fue testigo de la evolución de esta mezcla primordial de cinco ingredientes de la cual se originaron múltiples y distintas categorías de bebidas alcohólicas. La etimología de la palabra deriva del hindi pānced, que significa “cinco”, refiriéndose así a los ingredientes que componían esta bebida: destilado, azúcar, agua, limón y especias. En el siglo XVIII ya era popular en algunos países europeos, principalmente en Inglaterra donde el Ponche sigue ocu-





**BATAVIA**  
 A LA IZQUIERDA  
 LA CAPITAL  
 HOLANDESA DE  
 LA ISLA  
 CONSTRUIDA  
 EN 1610 EN EL  
 SITIO DE LA  
 ANTIGUA  
 CIUDAD DE  
 JACARTA. EN LA  
 PARTE  
 INFERIOR  
 FEDERICO I DE  
 SUECIA,  
 EN LA PÁGINA  
 AL LADO EL  
 PUERTO DE  
 BATAVIA A LA  
 ÉPOCA DE LA  
 ENGLISH EAST  
 INDIA  
 COMPANY Y  
 COLIN  
 CAMPBELL SU  
 FUNDADOR.

pando un lugar especial en las ocasiones de carácter social.

Los ingleses, holandeses y portugueses se dedicaron a los transportes marítimos realizados para explorar nuevas tierras e intensificar las rutas comerciales especialmente en los siglos XVII y XVIII en los territorios del Sudeste Asiático. Suecia también jugó bien sus cartas. En 1731 fue fundada la Swedish East India Company, reconocida oficialmente por la familia real sueca, la cual operó como compañía de monopolio hasta 1813, con sede en Gotemburgo.

Durante sus años de actividad la Swedish East India Company efectuó un total de 127 transportes, la mayor parte de los cuales hacia los territorios chinos, con una duración media comprendida entre 16 y 18 meses por cada viaje.

Uno de los cofundadores de la compañía fue Colin Campbell, comerciante escocés, que vivió entre 1686 y 1757. Había tenido experiencias anteriores con



la English East India Company y luego se convirtió en el primer embajador del rey Federico I de Suecia ante el emperador chino. No es casualidad que los intereses comerciales del reino sueco estuviesen

# VARNELLI

since 1868



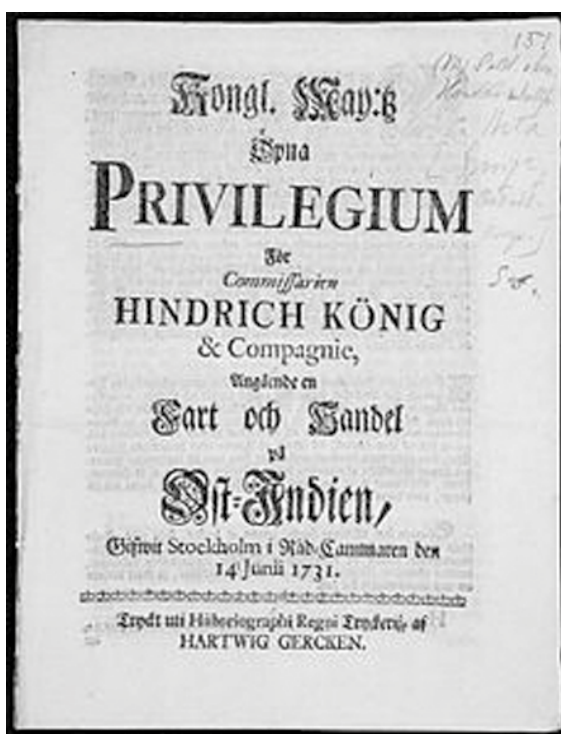
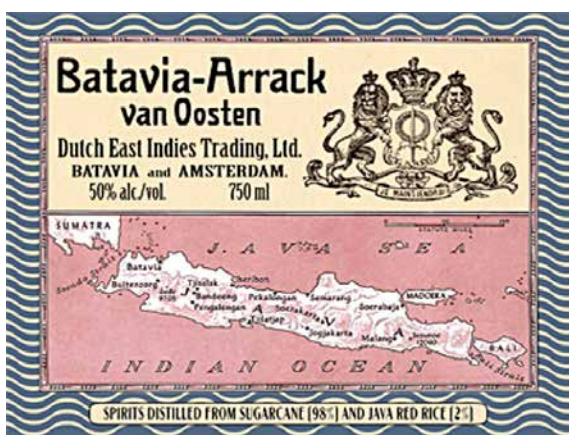
**SHALL WE MIX?**

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



DRINK RESPONSIBLY





**NAVEGACIÓN**  
AQUÍ ARRIBA  
EL BARCO  
GÖTEBORG  
COPIA DE UN  
BUQUE  
HISTÓRICO DE  
LA SWEDISH  
EAST INDIA  
COMPANY. A LA  
IZQUIERDA EL  
SELLO DE LA  
SEIC. AQUÍ AL  
LADO EL  
PRIVILEGIO  
REAL  
OTORGADO A  
LA COMPAÑÍA Y  
MÁS A LA  
IZQUIERDA LA  
ETIQUETA DEL  
BATAVIA  
ARRACK.

concentrados en los territorios chinos y en particular en Cantón, hoy en día denominado Guangzhou, un importante puerto de mar y lugar de encuentro de los comerciantes procedentes de los territorios y de las islas del Sudeste Asiático.

Antes de dirigirse hacia Cantón, cada transporte sueco solía efectuar una parada en los alrededores de Cádiz, pequeña ciudad española en la cual además del excelente vino local, se compraban significativas cantidades de plata, considerada la única forma de pago aceptada por los comerciantes cantoneses.

En 1733 la Fredericus Rex Sueciae, primer barco de la Swedish East India Company, llegó al puerto chino y aquí su tripulación descubrió destilados conocidos

con el nombre de Arrack, obtenidos de la fermentación y destilación de materias primas como caña de azúcar, arroz y palma de coco. Eran el Goan Arrack, producido de manera similar al Ceylon Arrack, es decir a través de la destilación del Toddy, el zumo fermentado de la palma de coco y originario de Goa, y el Batavian Arrack obtenido de la destilación de un fermentado de azúcar de caña y arroz rojo, que proporcionaba un suave pero perceptible



#### BEBIDAS

ARRIBA CONSUMO LOCAL DE BATAVIAN ARRACK. AQUÍ AL LADO PEHR OSBECK, EXPLORADOR Y NATURALISTA SUECO. A LA DERECHA LA RESIDENCIA DEL GOBERNADOR GENERAL HOLANDÉS EN BATAVIA.



PEHR OSBECK  
Pastellmålning (beskuren) tillskriven  
M Lindgren

tono ahumado al producto final. Este era un destilado originario de la isla de Java cuyo nombre deriva de Batavia, la capital holandesa de la isla construida en 1610



en el sitio de la antigua ciudad de Jacarta.

El interés por estos dos productos creció entre los comerciantes suecos, los cuales le compraban el Goan Arrack a los ingleses, puesto que Goa estaba bajo el dominio inglés y el Batavian Arrack a los holandeses. Poco más de 10 años después, en 1745, la cantidad de Arrack que se importaba en Suecia ya era de algunos millares de litros. El barco cargo Göteborg descargó 3.768 litros y en el mismo año otros tres barcos transportaron un total



with  
alar-  
5ng-  
lew”  
hirst  
ar-  
hica,  
o an  
and  
vhen  
not  
mist,  
polo-  
  
the  
s of  
roud  
imes  
and  
ition  
Kan-  
rates  
hem-  
trial

**Some Other Foreign Drinks.**  
Batavia arrack is a liquor which also in localities where Dutch have settled is becoming popular here. They learned to make and use arrack from the Javanese of their East Indian colonies. It is a strong liquor, fermented from cocoanut juice, and has a decided cocoanut flavor.  
Militar punsch, or caloric punsch, is a seductive liquor, the ingredients and process of making which are a secret. It is manufactured for the most part in Sweden and North Germany. It is becoming exceedingly popular in this country, and is being imported every year in increasing quantities.  
Liqueur de Dantzic, another growing importation, is a strong, thick, sirupy brandy, flavored heavily with anise and cumin seed, and sweetened to some extent. The liqueur, which is colorless, has a small amount of gold leaf added to each bottle, so that when shaken or poured out into

for a few hu  
to be outdon  
ready has st  
mining share  
low it up by  
bers at onc  
with the pro  
to do busine  
latter organ  
The produ  
brokers belle  
and make a  
movement, e  
erful stock e  
Their conf  
the success  
dated Stock  
having its fi  
York minin  
the seventies  
with the N  
change, the  
change, and  
ties board.  
the present  
the Consolid.

de 9.264 litros.

En 1750 Pehr Osbeck, explorador y naturalista sueco, fue elegido por la Swedish East India Company para el mando de un barco dirigido hacia China, el Prince Charles, que salió del puerto de Gotemburgo. Llegó a destino en 1751 y sus valiosas descripciones e informes dieron un impulso adicional al comercio de Arrack. Osbeck relató cómo el Arrack se almacenaba en barricas de madera de varias medidas, como “liggare” (barricas), “fastager” (cubas) y “fat” (barriles) y cómo, durante los primeros años de su comercio, se transportaba sólo para el consumo a bordo, con el texto “Provisions for Voyage” (provisiones para el viaje). En cambio, el que se clasificaba como “pacotille”, es decir algo de poco valor, podía ser vendido en una subasta al llegar al puerto. Además, proporcionó una clara diferenciación de calidad entre los dos productos alcohólicos. El Goan Arrack era más suave, de color amarillo pajizo y de más baja calidad, mientras el Batavian

era muy similar al Brandy francés, aunque su calidad no fuera constante. Por esto los comerciantes utilizaban un instrumento especial, que medía aproximadamente el contenido alcohólico, muy parecido al actual hidrómetro.

Probablemente fueron los marineros de regreso a Suecia, quienes durante los largos viajes por mar comenzaron a mezclar esta bebida con azúcar y especias, que de todos modos se transportaban a bordo como mercancía para ser vendida en patria. El mismo Osbeck indicó también una receta de Ponche, compuesta de la siguiente manera:

- 1 quart (aproximadamente 1 litro) de agua hirviendo
- ½ pinta (aproximadamente 250 ml) de Arrack
- 1 pound (aproximadamente 500 gr) de azúcar
- 5/6 limones
- Una nuez moscada rallada.

Este Ponche se servía frecuentemente

## 50. Arrack.

Most of the arrack imported into this country is distilled from rice, and comes from Batavia. It is but little used in America, except to flavor punch; the taste of it is very agreeable in this mixture. Arrack improves very much with age. It is much used in some parts of India, where it is distilled from *toddy*, the juice of the coconut tree. An imitation of arrack punch is made by adding to

### DOCTOR COCKTAIL

1 jigger Cederlund's Punch  
Juice 1 lime

Shake well in a mixing glass with cracked ice, strain into cocktail glass and serve very cold.

### DRY COCKTAIL

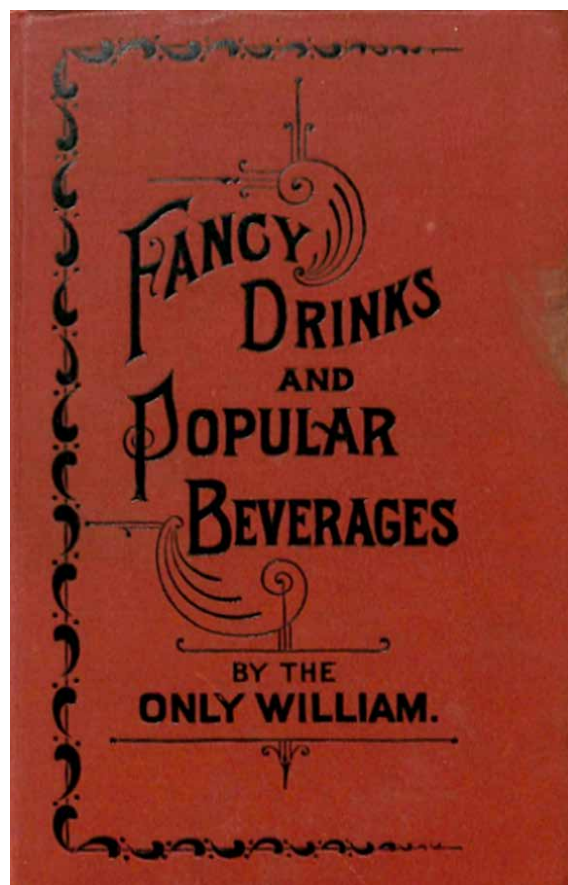
1 jigger Hostetter Bitters

#### RECETAS

ARRIBA  
BATAVIAN  
ARRACK EN  
HOW TO MIX  
DRINKS DE  
JERRY THOMAS  
1862. ABAJO,  
DOCTOR  
COCKTAIL,  
CONTENIDA EN  
"RECIPES FOR  
MIXED  
DRINKS". AQUÍ  
A LA DERECHA  
EL CÓCTEL.



en los barcos de la Swedish East India Company, calentado mediante la inmersión de esferas de hierro incandescentes. Según algunos testigos debían ser las mismas esferas de hierro utilizadas como municiones para los cañones que se encontraban en los buques. Además, durante la estancia de Osbeck y de su tripulación en China, solían consumir esta bebida durante la cena y en general durante las horas nocturnas. El comercio y las importaciones de Arrack hacia el



continente europeo y Suecia en particular, crecieron cada vez más durante el siglo XIX. En 1824 el comerciante sueco Joan Cederlund Söner (1800-1864) recibió la autorización para el comercio de vinos y destilados. Durante los años siguientes adquirió algunos almacenes, ubicados debajo del castillo de Estocolmo, y aquí instaló varias barricas y contenedores de madera de capacidad diferente. El más grande era denominado Stora Styckete y contenía 24.000 litros. Puesto que uno de sus productos de mayor éxito era precisamente el Batavian Arrack, y a sabiendas de la popularidad del Ponche preparado con este destilado, en 1845 decidió comenzar a producir su Ponche y venderlo ya embotellado.

El intento era hacerlo consumir sobre todo como bebida refrescante en lugar de como bebida caliente. En esa época el Batavian Arrack tenía un contenido de alcohol de aproximadamente un 70%. Por este motivo Cederlund lo combinó con



agua, azúcar y vinos con elevada acidez, que no se oxidaban rápidamente como habría sucedido con el uso de zumos de cítricos frescos. Se introducía en barricas, se dejaba añejar durante algunos meses y luego se embotellaba.

Así nació el Punsch sueco, que no tardó mucho en cruzar el océano y llegar a Estados Unidos. En efecto, en el siglo XIX y a principios del siglo XX, en el flujo migratorio de Suecia a Estados Unidos, un total de 1,3 millones de suecos llegaron a esta nueva tierra, que tenía mucho más que ofrecer que la tierra nativa en la que la mayoría de la población vivía todavía de agricultura y pastoreo. En un artículo del "The Daily Dispatch" de Richmond, de 1857, se ponía de relieve que el consumo de Brandy en Suecia era elevado y que el consumo del Punsch sueco se concentraba principalmente en las horas nocturnas. Pocos años después, el 3 de julio de 1860, el "The New York Herald" publicó un anuncio relativo a la apertura de una fábrica para el envasado de Punsch sueco precisamente en Nueva York, núm. 64 de White Street, por parte de Casten Lychou & Co. Se especificaba el uso de Old Batavian Arrack para la realización de la receta y se aconsejaba consumirlo con hielo y soda para obtener una bebida refrescante.

Al pasar el siglo XX, la popularidad de este producto "típicamente escandinavo,



pero con un alma oriental" no mermó, sino que muchas compañías estadounidenses, como por ejemplo la "The Sweden-American Company" con sede en Cincinnati en Ohio, se especializaron en la importación de productos europeos y sobre todo suecos, entre los cuales destacaba precisamente el Punsch sueco.

Al observar otros artículos publicitarios del periodo, es posible notar que se indicaban varios tipos de Punsch sueco. En particular el Caloric Punch, que no era otra cosa que el Punsch sueco etiquetado así sobre todo para el mercado estadounidense y que daba una idea de bebida energizante.

En 1917 se encontraban en el mercado las marcas Cederlund's Caloric, Platins, Grönstedts Blue y Carlshamns Flaggpunsch y durante el verano sueco, en Estocolmo, los habitantes de la pequeña ciudad solían visitar lugares al aire libre y consumir grandes cantidades de esta bebida que había adquirido definitivamente un carácter social. Al pasar del tiempo cambió su receta original eliminan-

*El Batavian Arrack al añadir agua, azúcar y vinos muy ácidos se convirtió en el Punsch sueco*

**Prefeldt Highball.**—Take large sherry glass, fill  $\frac{1}{2}$  full with Swedish punch. - Fill other half with Rhine wine and serve.

**72. Doctor Cocktail.**

$\frac{1}{3}$  Cederlund Swedish Punch,  $\frac{1}{3}$  Orange Juice,  $\frac{1}{3}$  Lemon Juice.  
Shake well and strain into cocktail glass.

**73. Diki-Diki Cocktail.**

$\frac{2}{3}$  Calvados,  $\frac{1}{3}$  Caloric Punch (Swedish Punch),  $\frac{1}{6}$  Grape Fruit Juice.  
*(This is a very popular cocktail in London by "Robert," the well known bar-tender.)*

**57. G. F. H. Cocktail.**

$\frac{1}{3}$  Grenadine,  $\frac{1}{3}$  Swedish Punch,  $\frac{1}{6}$  Calvados,  $\frac{1}{6}$  Lemon Juice,  $\frac{1}{6}$  Gin.  
Shake well and strain into cocktail glass with a cherry.

24

MIXED DRINKS.

33

**49. Swedish Punch.**

A hot glass half filled with boiling water; add to this enough Swedish punch essence to make it palatable; add a little nut-

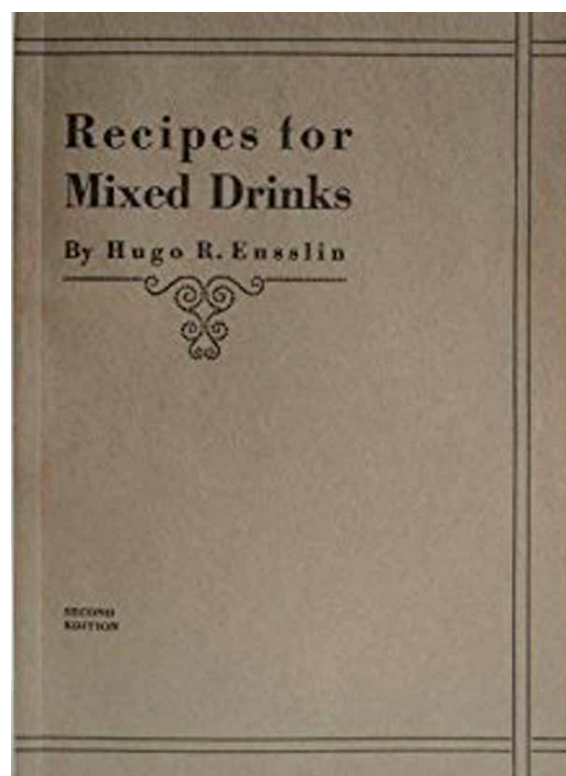
**RECETAS**

DESDE ARRIBA:  
PUNSCH  
SUECO EN  
1913  
BARTENDERS'  
MANUAL;  
PUNSCH  
SUECO EN  
1923 HARRY  
OF CIRO'S ABC  
OF MIXING  
COCKTAILS;  
PUNSCH  
SUECO EN  
1923 HARRY  
OF CIRO'S ABC  
OF MIXING  
COCKTAILS;  
PUNSCH  
SUECO EN  
FANCY DRINKS  
1896 DE  
WILLIAM  
SCHMIDT.

do la parte de agua, proporcionando así un sabor final más dulce y alcohólico.

En cambio, al analizar el uso y la evolución que el Punsch sueco tuvo en el sector de la coctelería, se puede afirmar que el Arrack de por sí era un ingrediente que ya se encontraba desde el origen de la mezcla del siglo XIX. Específicamente lo encontramos en el manual de Jerry Thomas "How To Mix Drinks" de 1862. Aquí se indica la receta del Arrack Punch y también se dice que el Batavian Arrack era el que más se importaba en Estados Unidos. En otros recetarios del siglo XIX se indican constantemente el Arrack y algunas recetas relacionadas con éste, por ejemplo la del Ponche de Arrack que, salvo contadas excepciones, resulta ser totalmente igual a la indicada por Osbeck en sus informes de viaje.

Una de las primeras veces en que se mencionó el Punsch sueco en un libro de cocteles fue en "Fancy Drinks and Popular



Beverages" compilado por "The Only" William Schmidt en 1896. La receta indicaba que se debía añadir un poco de esencia de Punsch sueco en cierta cantidad de agua hirviendo y completar con nuez moscada. En cambio, tendrán que pasar algunos años antes de encontrar el Punsch sueco como ingrediente en un cóctel y no como producto independiente.

En "Hoffman House Bartender's Guide" de 1912 y en "Bartender's Manual" de 1913 éste se propuso en la versión highball con el nombre "Prefeldt Highball", en el cual se añadía una igual cantidad de vino de la zona del Reno, caracterizado por su buen aroma y frescura. En 1916 Hugo Ensslin lo introdujo en la receta del Doctor Cocktail, contenida en "Recipes for Mixed Drinks", compuesta por Cederlund's Punch y zumo de lima, agitados y servidos muy fríos. La receta de otro cóctel también fue propuesta por el célebre bartender Robert Vermeire del Embassy Club de Londres. Vermeire introdujo el Caloric Punch en la receta del Diki-Diki que hoy todavía está incluida en algunas listas de cocteles en estilo Tiki. En efecto, según lo indicado por el autor, se piensa que el nombre mismo



del cóctel derive del soberano de la isla de Ubian, ubicada en el sur de Filipinas. La receta contiene Calvados, Caloric Punch y zumo de pomelo, agitado y servido sin hielo. La misma receta también fue propuesta por Harry MacElhone en su “Harry of Ciro’s ABC of Mixing Cocktails” de 1923, junto al Doctor Cocktail y al C.F.H. Cocktail, éste último a base de Calvados, Gin, Punsch sueco, granadina y zumo de limón.

Digno de mención es el número de cocteles propuestos por Harry Craddock en el “Savoy Cocktail Book”, en el cual 20 cocteles contienen Punsch sueco y en donde sólo para algunos de éstos se especifica el uso de Cederlund’s, única marca mencionada. Entre estos cocteles se encuentran: Broadway Smile Cocktail, Four Flush Cocktail, Grand Slam Cocktail, Lasky Cocktail y Melba Cocktail.

El éxito del Punsch sueco siguió todavía por algunos años, debido a su presencia en manuales incluso en las décadas de 1950 y 1960, como por ejemplo el “Shaking in the 60s” de Eddie Clarke. Hoy en día, como sucedió para otros productos

e ingredientes que ya se consideran “difuntos”, el Punsch sueco probablemente no logró competir con la entrada en el mercado de nuevos y más interesantes productos, por lo tanto se volvió difícil de encontrar. Sin embargo, hace algunos años Eric Seed, propietario de Haus Alpenz, distribuidor de bebidas alcohólicas en Estados Unidos, decidió recuperar este producto histórico, que la empresa Kronan con sede en Suecia ha vuelto a elaborar. Dada la significativa historia del Punsch sueco y de su rol en la evolución de la moderna coctelería, solo se puede desear que pueda volver a formar parte de los ingredientes usados por los bartender de todo el mundo.

El Ponche representa la primera forma de bebida compuesta por varios ingredientes, la cual puso en marcha la creación y el desarrollo de otros tipos de bebidas, y el Punsch sueco encierra esta tradición antigua, hecha de viajes por mar para descubrir nuevas tierras, nuevos productos de la tierra y nuevas tradiciones.

**Luca Rapetti**

# POTENCIA DEL BLENDER (2)

## Suavidad y textura para una mezcla excelente

DE GIANNI ZOTTOLA

**C**onsideremos el resultado que se obtiene de la preparación de los batidos de leche malteada o de cualquier smoothie. La cremosidad de bebidas como el batido deriva de la gran cantidad de aire que proteínas, grasas o algunos almidones, que se encuentran en uno o más ingredientes, son capaces de retener por un tiempo prolongado.

Dada la composición de los ingredientes, en el Daiquiri no hay grasas ni proteínas, pero los efectos del método de elaboración se reproducen, en parte, mediante una agitación uniforme y constante. Por lo tanto, mezcla y aireación producen una suavidad percibida y adecuada para el tiempo de consumo de la bebida antes de que se caliente. El efecto es realmente significativo al paladar. Con mayor razón, las potentes pociones de Donn Beach necesitaban todavía más esta suavidad y es únicamente gracias a esta técnica que se podían mezclar dosis impresionantes de alcohol overproof con un equilibrio excelente. Esta técnica garantizaba que Donn pudiese satisfacer la costumbre del beber en cantidad elevada de sus compatriotas estadounidenses. Al mismo tiempo seguía ampliando la



selección aromática de los ingredientes, a menudo especiados, contenidos en la bebida, poniendo de relieve las diferentes características de los rones.

No es posible explicar el procedimiento únicamente a través de la teoría y sólo un barman experto, que haya comprendido plenamente el equilibrio y el contexto histórico/social puede realizar y compren-





der esta mezcla. Posteriormente, el poco estudio de los cocteles, junto con la falta total de conocimiento de las “antiguas” técnicas fundamentales de mezcla, estimuló el uso del Waring Blendor para obtener una mayor velocidad de preparación de las bebidas. La capacidad de la campana, proyectada para contener fruta y verdura, permitió la producción de múltiples cocteles al mismo tiempo, pero con una escasa atención al equilibrio y a la estructura misma de la bebida. Ciertamente fue de gran utilidad para preparar bebidas de bienvenida o para servir cocteles más suaves en un contexto mucho más dinámico, veloz y frenético como el de Estados Unidos en la segunda mitad de la década de 1950.

Por supuesto, hay una gran diferencia y la cremosidad de los nuevos cocteles no se puede comparar con la suavidad de la textura del Daiquiri de Constantino. Obviamente, la cremosidad del cóctel en este caso se obtiene gracias a la destrucción de las fibras, a menudo añadiendo par-



**BLENDER**  
EN LA PÁGINA A  
LA IZQUIERDA  
DONN BEACH.  
EN LA PARTE  
SUPERIOR  
WARING  
BLENDER.

tes grasas y proteicas y al mismo tiempo este sistema probablemente incentivó un nuevo modo de preparar las bebidas. Una “técnica” que gracias a su amplia difusión creó una nueva categoría equiparada a las más antiguas: los frozen drinks (bebidas heladas) cuyo nombre es el mismo que el de la técnica utilizada, un tipo de cóctel muy de moda hasta hace pocos



**WARING** at CHRISTMAS means year-round family fun!

**WARING DRINK MIXER...** Here's a gay gift for modern living—Waring's new, portable, electric mixer-server. Suggestion: Leave the Blender in the kitchen—but take the Drink Mixer anywhere—mix and serve everything from daiquiris to double malts and everything in between—in living or dining room, patio or den. Made of high impact Durac. Five contemporary colors to choose from. Built-in AC/DC motor.

**WARING BLENDOR...** The famous Waring Blender brings new ideas, new approaches to food preparation. Instantaneously produces a snack or dinner... superb dressings, sauces and desserts never before possible. The secret? Tedious mixing, blending, beating and chopping chores are performed in seconds—with delicious results. Make Waring's gift to modern cooking your gift to the favorite people on your Christmas list.

**WARING ICE JET...** Waring's ingenious Blender attachment in the fastest, most efficient power-driven home ice-crusher ever made. Instantly makes mounds of crushed ice for cold buffets, sea foods, appetizers and cold drink creations for children and adults. Fascinating recipe book comes with the Ice Jet and describes revolutionary new techniques of "cooking" with ice. An ideal gift for the Blender owner.

**WARING COFFEE MILL...** Pamper coffee lovers with the Waring Coffee Mill Blender attachment. Adjustable settings allow you to choose any of seven custom grinds to please every taste. Grinds flavor-packed bean coffee exactly the way you want it. Guarantees full aroma and best-tasting coffee at every serving. When you give a Waring Coffee Mill, you give a new world of coffee pleasure.

High ammonia stainless steel blades of unique design... mix and serve drinks better... make them more delicious than ever!

One-piece stainless steel made assembly in built into Pyrex container. Leak-proof. Clean and healthy. Lifetime lubricated—fully warranted.

In every second, the Waring Ice Jet crushes four ice trays of any size or color! Plastic storage bag lets you store crushed ice in frozen compartment.

"Dial" any of seven custom grinds—flavor source to espresso—to suit all known methods of coffee brewing. Get fresh, aromatic, delicious coffee every pouring.

WARING PRODUCTS CORPORATION • 25 West 43rd Street • New York 36, N.Y. • A subsidiary of Dynamics Corporation of America  
 AVAILABLE AT MACY'S • HERALD SQUARE • WHITE PLAINS • PARKCHESTER • JAMAICA • FLATBUSH • ROOSEVELT FIELD, L.I.  
 All Waring Blenders and accessories at Macy's traditionally low prices.

**NEW FLAVOR SENSATION!**

**HORLICKS**  
*Malt-of-the-Month*  
**"Cola Malt"**

**HORLICKS** *Only and Only*

**malted milk served with cola flavor at your soda fountain—Try it!**

Greatest hit in malted milk wherever they mix the best malted milk. Two all-time favorite soda fountain specialties served together... Horlicks malted milk and cola flavor. A pair of a pair. Double enjoyment. Great refreshment. Quick nourishment. Have a Horlicks Cola Malt and have it soon.



años, que a mi parecer no puede y no debe tener nada que ver con la mezcla. La ausencia de un vínculo, una conexión, con el destilado, según mi opinión, hace que estas bebidas sean incomparables con cualquiera de las técnicas conocidas, ya que no tienen ninguna relación, evolución o necesidad técnica que tenga que ver con la elaboración de cualquier destilado.

A pesar de ello, se debe recordar que la técnica blended de Constantino sobrevivió únicamente en la mezcla exótica de Donn Beach y que incluso en el Floridita del "Rey de los Cocteleros" después de la década de 1930 se utilizó el Waring Blender. Para satisfacer la solicitud de cocteles cada vez mayor, Donn equipó sus locales con numerosos mezcladores de batidos en serie en vez de pocos blender. Recordamos que con una taza del mezclador de batidos, con esta técnica, es posible construir una sola bebida a la vez.

Sin embargo, Donn representa una excepción y precisamente por esto es una



leyenda de la mezcla. En base al libro de Constantino “Cuna del Daiquiri Cocktail” se deduce claramente de la descripción de los procedimientos para construir la bebida, que la técnica utilizada con el mezclador de batidos antes de la década de 1940 producía un Daiquiri completamente diferente del que preparaba Constantino después de la llegada del blender de campana, y como aún hoy se sigue preparando en el Floridita. El Daiquiri de Constante representa la base, la mezcla exótica de Donn la consecuencia natural, pero Donn abrió su bar y estudió sus bebidas antes de la comercialización del Waring Blendor y siguió manteniendo esta característica.

En efecto, reproducir esta técnica hoy en día no es fácil. Los mezcladores de batidos actuales tienen una potencia medida en kilowatt, mucho mayor que los 50/80 watt de los Hamilton Beach de las décadas de 1920 ó 1930. Incluso los clásicos blender de campana tienen una potencia sumamente elevada, son adecuados para destruir cualquier elemento sólido, en particular el hielo. En conclusión, a raíz de la historia del blender y de su influencia en la mezcla es obvio que hoy como hace siglos, la capacidad de percibir un destilado y la intuición del mejor modo de elaborarlo crearon la diferencia entre un bartender y un gran bartender.



**BLENDER**  
EN LA PÁGINA A LA IZQUIERDA DOS PUBLICIDADES DE LA ÉPOCA. A CONTINUACIÓN WARING BLENDOR.



Probablemente es un concepto sumamente idealista y tradicional pero el simple Daiquiri, descrito en este artículo, puede ser un ejemplo de cómo el resto de los ingredientes que se añaden al destilado sean importantes, pero según mi punto de vista, secundarios respecto al destilado mismo y a la técnica utilizada. No es casualidad que muchas bebidas con pocos ingredientes, pero en las cuales es ejemplar esta combinación de técnica y equilibrio se consideren los “fundamentos”, los únicos que se recuerdan desde siempre, e incluso los más difíciles de reproducir. Por este mismo motivo, no es casualidad que Donn, que ha mantenido en secreto su identidad a lo largo del tiempo, sea como dicho anteriormente, una leyenda.

**Gianni Zottola**

# EL CARO SABOR DE UN BLUF

## Crece el mercado de las falsificaciones. Algunas indicaciones para defenderse

DE GIULIA ARSELLI

**H**ace aproximadamente dos meses, la noticia cuyo protagonista era un Whisky dio la vuelta al mundo. En un hotel entre las montañas suizas, el Waldhaus am See de Saint Moritz, un turista chino, el escritor Zhang Wei, bebió una copa de Whisky (2 cl), del año 1878, por el precio de 8.733,00 euros (9,999,00 chf). El acaudalado cliente con ingresos estimados de 16 millones de euros, tal vez víctima del deseo, ni siquiera pestañó. Estaba de vacaciones y el año le recordaba el nacimiento de su bisabuela.

Parece que la escancia del Whisky fue efectuada precisamente por el director del Hotel, el Sr. Sandro Bernasconi.

Gracias a sus más de 2.500 etiquetas el Devil's Place (en el interior del hotel) es uno de los bares de Whisky con mayor surtido del mundo. El Whisky del que se habla "era" un Macallan Single Malt de 1878 y el cliente declaró estar satisfecho de haber saboreado una especialidad, un destilado de 139 años de los cuales 27 añejado en barrica, con una fotografía de recuerdo que en un instante dio la vuelta del mundo. Sin embargo, como en una película, he aquí el golpe de efecto cinematográfico inesperado: el Whisky era falso.

¿Qué había sucedido? La fotografía, que acompañaba la noticia en la que se agasajaba al cliente que había saboreado la especialidad, había sido detectada inevitablemente en la red por algunos de los máximos expertos en Whisky del mundo. Los comentarios se desarrollaron en los sitios web especializados en Whisky. Entre estos Serge Valentin, que en el sitio web especializado [whiskyexpertes.net](http://whiskyexpertes.net), declaró que la botella de Whisky de la cual





fue vertida la costosísima bebida podía ser no auténtica. El aspecto de la botella presentaba discrepancias evidentes con lo que habría contenido realmente, sobre todo por el corcho del tapón, que tenía una consistencia sumamente diferente respecto a la de un tapón de casi 140 años.

El director del Hotel no tuvo dudas: «mi padre compró esa botella hace 25 años por una cifra de 5 ceros y hasta ahora nadie había manifestado sospechas», precisó Sandro Bernasconi. Tomando en cuenta las normales dudas, el propietario del hotel luego añadió: «Contactamos con algunos de los expertos más famosos de toda Escocia para investigar el asunto».

Luego, para tutelar la imagen del hotel el propietario mandó a realizar pruebas de laboratorio sofisticadas y costosas cuya respuesta fue inequívoca. El supuesto Macallan 1878 embotellado a principios del



**WHISKY**  
 AQUÍ ARRIBA  
 EL CLIENTE  
 CHINO  
 DURANTE LA  
 CATA. A LA  
 IZQUIERDA EL  
 MACALLAN  
 FALSO.

siglo XX fue seguramente envasado en la década de 1970.

Para realizar este análisis fue encargado el laboratorio RW101 dirigido por David Robertson, formado por un equipo de grandes expertos sumamente especializados en el estudio y en la datación de alcohólicos históricos de gran valor. Los técnicos efectuaron una prueba del Carbono 14, análisis que se utiliza para determinar la fecha precisa de restos arqueológicos con un porcentaje máximo de error del 5%. Pero la situación es aún peor: el destilado no era más que un blend sin ningún valor y ni siquiera single malt. En efecto, su composición resultó ser un 60% de malta y un 40% de granos diferentes.

La opinión negativa de los expertos indujo al propietario del hotel, de buena fe, a indemnizar al desafortunado desconocedor y a emprender una demanda contra el vendedor de la botella. Dando muestra de su grandeza como director de hotel, Sandro Bernasconi añadió que habría viajado a China para rembolsar personalmente al cliente. En cambio, el Sr. Zhang, publicó



## SUIZA

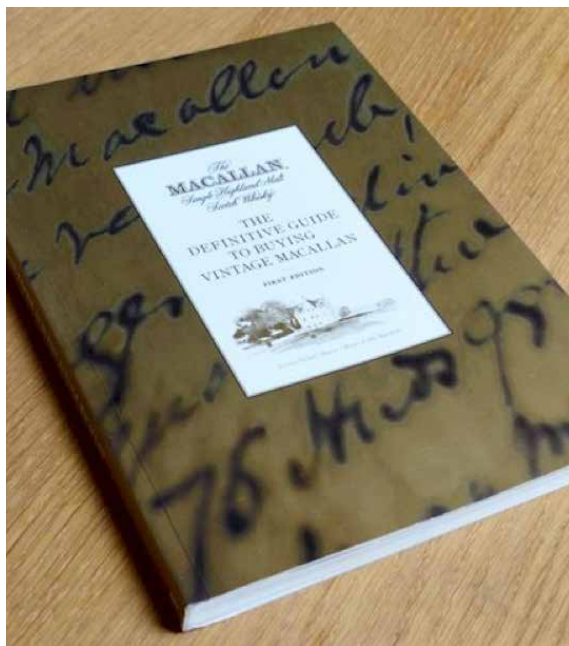
ARRIBA EL HOTEL WALDHAUS AM SEE EN ST MORITZ. A LA DERECHA Y EN LA PARTE INFERIOR EL DEVIL'S PLACE BAR Y LA SELECCIÓN DE WHISKY.



su comentario sobre el asunto en la red «¡Tenía un buen sabor!», declaró lacónicamente.

Hay suficiente material para hacer algunas reflexiones. El mercado de los destilados falsos, del Whisky en particular, está creciendo mucho. Hace algún tiempo Gal Granov, de Whisky Israel, había escrito un interesante artículo en el que se hablaba de las ventas de algunas botellas vacías de antiguos Whiskies en e-Bay. Son botellas destinadas a alimentar el mercado de las falsificaciones. En relación con este problema se están imaginando algunas correcciones, como la de identificar las botellas con signos distintivos.

Las estafas ocurren sobre todo en línea. En práctica: se compran botellas antiguas y se llenan con productos mucho más jóvenes. Las reclamaciones relativas a este tema son casi nulas e incluso la jurisprudencia no parece muy clara en esta materia. Casi siempre los falsificadores son una asociación de personas que incluye tipógrafos para la creación e impresión de las etiquetas y de los posibles certificados y artesanos de la madera para las



cajas y los tapones. En este momento los falsificadores tienen como objetivo sobre todo el mercado del Lejano Oriente.

Un consejo importante: no se deje vencer por ofertas de productos en línea que sean evidentemente infravalorados respecto a los precios de mercado. Si resultara tentador, es mejor guiarse por el asesoramiento cauteloso de un experto. Evite comprar botellas sin el embalaje original, bien sea caja o cajón. En efecto, es mucho más difícil reproducir el embalaje que la botella entera y desconfíe de las personas que le ofrezcan una botella encontrando pretextos por la falta del embalaje. Concluya las negociaciones personalmente, no se limite únicamente a la red y si los vendedores rehúsan encontrarse con Ud. renuncie porque la estafa está a la vuelta de la esquina. Para efectuar la compra conviene elegir personas que se conocen o solicitar en el sector informaciones sobre la persona que vende.

En algunas ocasiones reales reproducciones llegan, tal vez involuntariamente, incluso a algunas tiendas. En las décadas de 1970 y 1980 llegaron a Italia los

Single Malt Whisky. El destilado fue tan apreciado que a Italia se enviaban los mejores productos, al igual que hoy en día. De aquí a crearse un mercado de las falsificaciones, incluso en nuestro país, el paso fue relativamente corto. Luego, el fenómeno se intensificó entre la década de 1990 y principios de 2000 cuando, en las subastas de Whisky, se comenzaron a subastar productos a precios elevados, destilados antiguos de destilerías ya cerradas. A menudo las botellas parecían estar en perfectas condiciones y en cantidad superior a pocas unidades.

Ciertas botellas antiguas fueron ofrecidas incluso a algunas empresas y así fue como expertos en Whisky entre los cuales Dave Broom de Whiskey Magazine, Nick Morgan de Diageo, Iain Russel, en ese tiempo en Chivas Brothers, y Doug Stone comenzaron a investigar el caso. Al examinar las botellas se dieron cuenta de que muchas tenían etiquetas con errores en las imágenes, de gramática y en los colores, en los tipos de papel y en las tintas. Muchas de estas botellas provenían precisamente de Italia y numerosas de éstas eran de Macallan Whisky. ¿Por qué? Fácil, porque en esa época el Macallan era el single malt que se encontraba más fácilmente en nuestro país. Así fue como aparecieron en el mercado improbables Macallan de finales del siglo XIX y del siglo XX.

A principios de 2000 la Destilería Macallan compró en una subasta aproximadamente cien botellas antiguas de su

*El fenómeno de las reproducciones de Single Malt Whisky se ha intensificado entre la década de 1990 y 2000*



destilado que provenían de coleccionistas privados. Uno de los objetivos era analizar ese gusto para poderlo reproducir en clave moderna. También fue publicado un libro, – The Definitive Guide to Buying Vintage Macallan – con un capítulo dedicado a las botellas del siglo XIX y la posibilidad de comprarlas en subastas mediante el sitio web de Macallan. Entre los expertos se produjo cierto escepticismo. En 2002, evidentemente preocupada, Macallan decidió efectuar una serie de controles en ese lote de botellas. Se contactaron un experto en papel, Peter Bower, y uno en vidrio y cerámica, Simon Cottle. Los expertos identificaron por lo menos 4 falsificaciones entre las cuales un Macallan de 1893 que tenía una etiqueta hecha con papel del siglo XX. A parte éstas, parece que según los expertos las demás botellas fueran originales, por lo menos según las declaraciones de los representantes de Macallan.

Sin embargo, Dave Broom declaró «só-

lo porque un cuadro tiene una tela y un marco del siglo XIX no significa que sea necesariamente un Monet». En efecto, en 2003, Macallan quiso someter a la prueba del carbono 14 dieciséis botellas del periodo entre 1856 y 1919. Se consideró que todas las botellas contenían un líquido que no remontaba a antes de 1950 y un segundo lote tuvo un resultado idéntico.

Todavía hoy en día, Macallan no tiene una posición bien clara sobre la autenticidad de la totalidad de esas botellas. Mientras tanto, las reproducciones del gusto fueron producidas y vendidas a 100 gbp por botella.

El hecho de que algunas botellas de la colección comprada por Macallan resultaran ser falsas y que un producto similar fuera el protagonista del accidente en uno de los bares de Whisky más famosos, da la idea de un fenómeno que aún dista mucho de ser realmente evaluado.

**Giulia Arselli**





**PALLINI**  
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

# EL BOURBON QUE VALE UN PERÚ

El añejamiento prolongado es el secreto de una calidad extraordinaria

DE ALESSANDRO PALANCA

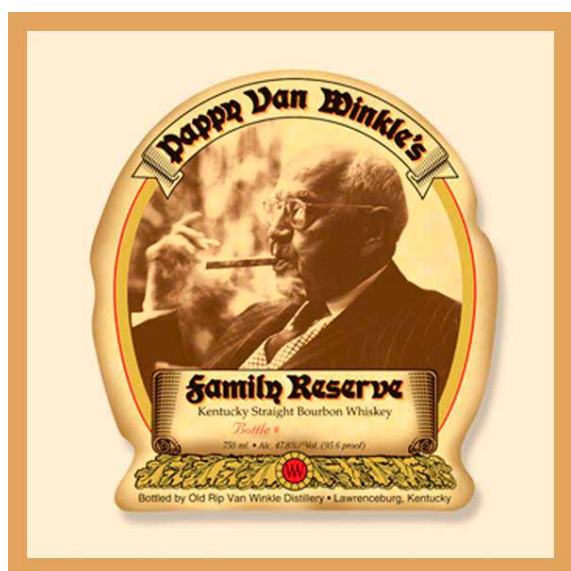
**S**egún muchas personas, es el más icónico y deseado en el panorama del Bourbon y Rye Whiskey, es casi imposible encontrarlo fuera de Estados Unidos y con una lista de espera sumamente larga debido a la producción limitada. Cada lanzamiento se celebra con eventos reservados sólo a pocos afortunados. Pappy "Papa" Van Winkle es el más celebrado de los Bourbon Whiskey, con precios asombrosos que pueden alcanzar varios miles de euros por botella.

La historia de este Whiskey está vinculada con la historia de una familia que desde hace 4 generaciones se dedica a esta actividad con esmero y competencia excepcionales. El estatus de esta bebida espirituosa está vinculado con la historia



de Julian "Pappy" Van Winkle, que nació en 1875 en una familia holandesa que se dedicó al sector del Bourbon con una filosofía que ponía los beneficios en segundo plano. Esta filosofía comercial influyó de manera significativa la historia del Bourbon y permitió que se alcanzara una calidad sin igual que se mantiene desde hace cuatro generaciones.

Julian, joven de 18 años, fue contratado por una empresa que comerciaba alcohólicos, la Weller&Sons. Aquí adquirió una experiencia que lo llevó a visitar muchas destilerías estadounidenses en calidad de seleccionador de partidas de destilados a comercializar. Este empleo duró muchos años hasta cuando Julian decidió adquirir la empresa junto con un socio. Con visión de futuro excepcional,



**PRODUCTORES**  
 EN LA PARTE  
 SUPERIOR LA  
 ANTIGUA  
 DESTILERÍA. AQUÍ  
 ARRIBA JULIAN  
 PAPPY VAN  
 WINKLE.

comprendió que tenía que asegurarse un suministro constante de Whiskey y decidió comprar una pequeña destilería en Louisville que ya estaba en actividad desde 1872, la A. PH. Stitzel que luego se convirtió en Stitzel-Weller de la cual

fue presidente. Fue una inversión muy inteligente y la producción de la destilería permitió que se realizaran algunas marcas sumamente apreciadas por el mercado. Entre las decenas de comercializaciones se encontraban Rebel Yell y Old



**DESTILADOS**  
 EN LAS FOTOGRAFÍAS DE LA PARTE SUPERIOR LA STITZEL-WELLER DISTILLERY. EN LA PARTE SUPERIOR A LA DERECHA LA FAMILIA DE VAN WINKLE (TAMBIÉN EN LA FOTOGRAFÍA DE ARRIBA). A LA DERECHA UNA DE LAS BARRICAS DEL BOURBON WHISKEY.

Fitzgeralds que luego se comercializaron también en Italia.

La llegada del Prohibicionismo afectó incluso la actividad de Van Winkle. El primer efecto fue el fin de la producción de la marca dedicada a la familia, la Old Rip Van Winkle, pero inmediatamente después la empresa obtuvo la concesión

para la producción de alcohol para uso medicinal. El fundador falleció a los 89 años y su heredero fue su hijo Julian Jr que administró la destilería de 1964 a 1972, año en el cual la propiedad fue vendida. Antes de su fallecimiento Julian Van Winkle era considerado el más anciano destilador estadounidense en actividad.

**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 Mangos 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 Laitvu Ginger puree*
- Passion Reàl**  
*Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam*
- Kiwi Reàl**  
*Infused with premium Kiwi from New Zealand*

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**



**PROTAGONISTAS**

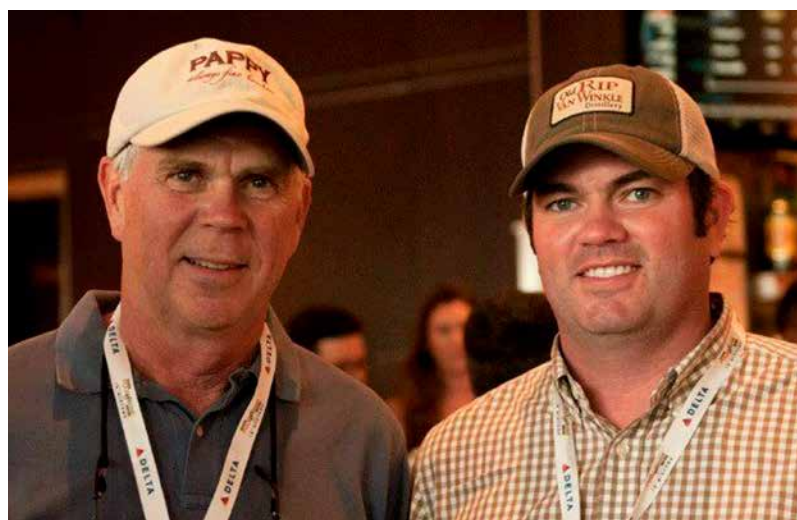
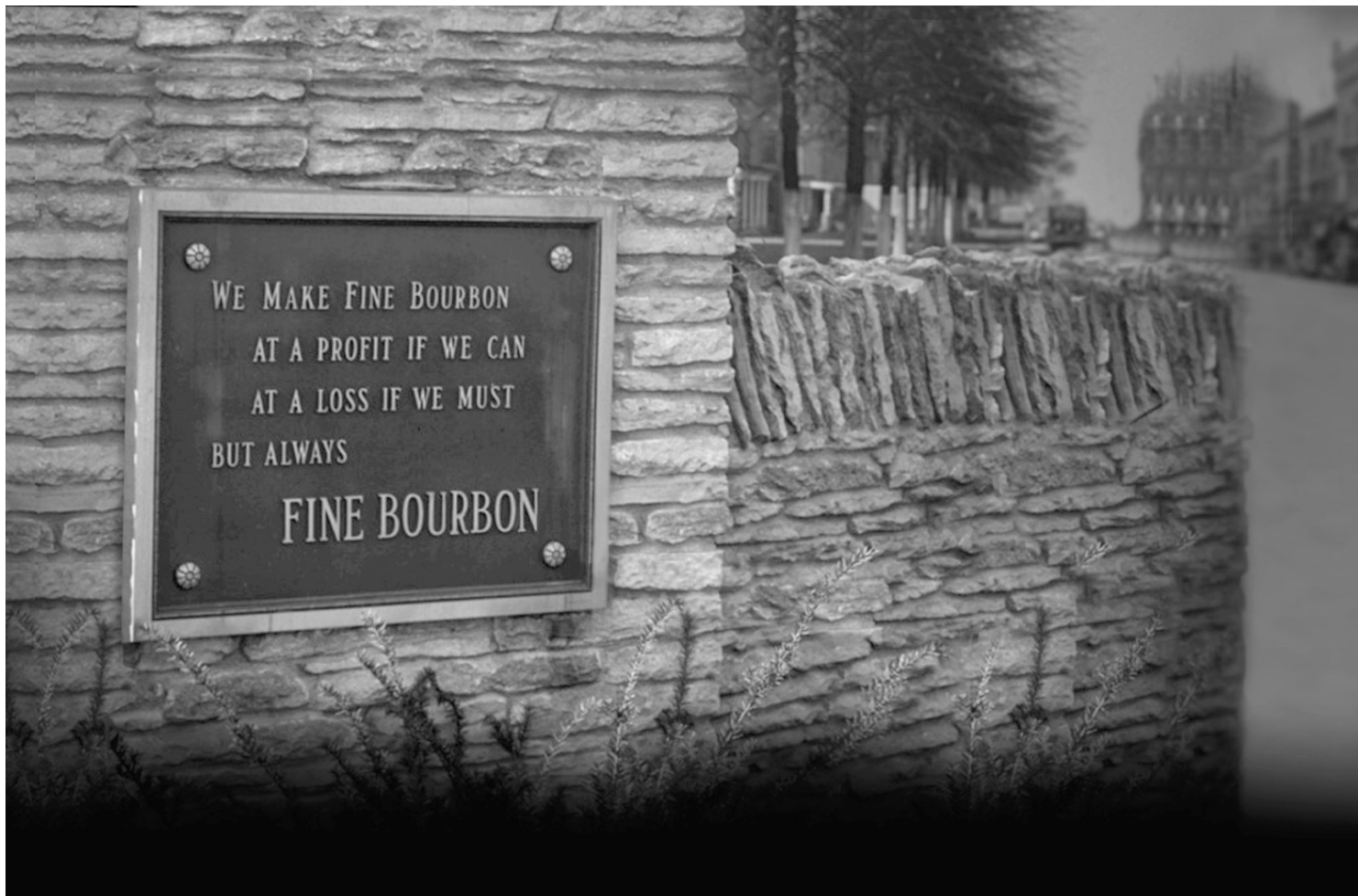
EN LA PARTE SUPERIOR JULIAN VAN WINKLE JR. AQUÍ ARRIBA LA BUFFALO TRACE DISTILLERY. EN LA PÁGINA A LA DERECHA EL AGUA DE CALIZA Y, A LA DERECHA, JULIAN III CON PRESTON VAN WINKLE.

La destilería Stitzel-Weller siguió operando hasta 1991, al cerrar las marcas fueron compradas por los principales distribuidores del sector licorero.

En la negociación de venta de la destilería, Julian Jr se reservó un número considerable de barricas de destilado consideradas especiales. Esta bebida espirituosa le sirvió para volver a crear la

marca Old Rip Van Winkle de la cual reinició la actividad de familia. La peculiaridad de este Whiskey era tener un añejamiento superior a 10 años, procedimiento insólito para los Bourbon estadounidenses que se consumían muy jóvenes.

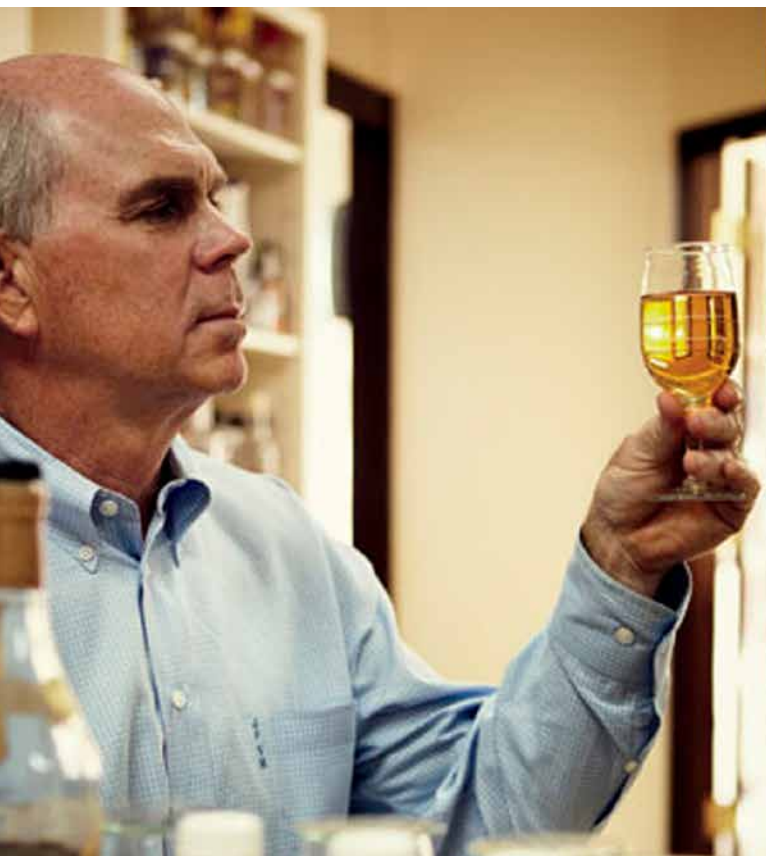
Julian Jr tenía la esperanza de que su hijo Julian III entrara un día en el negocio de familia. Julian Jr siguió comercializan-



do Bourbon de alta gama y la marca de fábrica era el elevado añejamiento. Julian III adquirió la actividad en 1981 al fallecer su padre. Tenía 32 años, una esposa y cuatro hijos pequeños. El negocio de los premium Bourbon estaba en una fase de estancamiento. Julian III pensó en su abuelo que había comenzado de cero casi un siglo antes. Compró la Old Hoffman

Distillery en Lawrenceburg, en Kentucky, donde almacenaba y embotellaba. No podía permitirse mucha publicidad, pero la calidad de Old Rip Van Winkle se vendía sola.

Julian III fue acompañado por su hijo Preston al terminar los estudios en 2001. Apareció en el mercado un Bourbon Whiskey sin precedentes: el Pappy Van Winkle



con 23 años de añejamiento. Hasta entonces, el mayor añejamiento en un Bourbon llegaba a 20 años. La consagración de estos Whiskeys llegó a principios de la década de 2000 al recibir numerosos premios en varios concursos. Este éxito coincidió con el enésimo traspaso de propiedad de la destilería a Buffalo Trace Distillery en 2002.

Para Julian III la preocupación principal era asegurar que los Bourbon Van Winkle fueran producidos siguiendo los rígidos criterios de calidad que los caracterizaban. Según algunos expertos, como se indica en algunos sitios web de aficionados de Whiskey, las botellas de Van Winkle comercializadas entre 2002 y 2010 contenían una combinación de destilados producidos por Buffalo Trace y por la vieja Stitzel-Weller, probablemente lo que quedaba de las existencias de Julian Jr. Hoy, los Van Winkle Whiskeys se





embotellan con una graduación elevada y muy similar a la de la barrica, añadiendo poca agua rica en cal típica de Kentucky, la famosa agua de caliza. Los puristas y tradicionalistas de la marca tienden a considerar que de 2010 en adelante todos los Van Winkle sean producidos con destilados de Buffalo Trace, excelentes, pero de todos modos diferentes de los originales. Los precios de estos Whiskeys se encuentran en un entorno de varios miles de euros. El 23 yo Pappy Van Winkle cuesta entre 3.000 y 4.000 euros.

La misión de Julian Van Winkle había sido producir un Whiskey artesanal respetando plenamente la tradición de Kentucky. Con una atenta y minuciosa selección de las materias primas y una destilación en alambique Pot Still calentado con llama directa. Era un empresario convencido de poder vencer la competencia sólo con la mejor calidad. En la entrada de

la destilería estaba expuesto un cartel con el texto: «No chemist allowed. Nature and the old-time know-how of a master distiller get the job done here... Because traditional Kentucky Whiskey is a natural product, we disdain synthetics, scientists and their accompanying apparatus. This is a distillery not a whiskey factory» (No se permite la entrada a los químicos. La naturaleza y los conocimientos de antaño de un maestro destilador realizan aquí el trabajo. El Kentucky Whiskey tradicional es un producto natural y por eso desdeñamos los productos sintéticos, a los científicos y su aparato. Esta es una destilería no una

*La misión de Van Winkle era producir un Whiskey que respetara la tradición de Kentucky.*

fábrica de whiskey). Los aficionados de los Van Winkle Whiskeys conocen bien las palabras del fundador: «Simplemente traté de ser honesto y de hacer un buen producto». El Bourbon de calidad era la misión de su vida, nada más y nada me-

nos. Si un día encontraran a Julian III para preguntarle quién es su bartender preferido, seguramente respondería: «Dale de Groof. Realizaba las mejores bebidas antes de que fueran realizadas por todos».

**Alessandro Palanca**

Los lanzamientos de 2017 de Van Winkle se acaban de anunciar y en seguida ha iniciado la tendencia alcista para la compra. Buffalo Trace anunció que había embotellado una cantidad de Whiskey un poco superior a lo normal. El clásico Rye 12 yr este año no estará entre los nuevos lanzamientos. No resulta que alguien en Italia ya haya catado oficialmente los nuevos Whiskeys. Abajo las notas de sabor oficiales.

#### **OLD RIP VAN WINKLE 10YR – 107 PROOF**

De color cobre intenso. Aroma cautivador y perfumado, dulce, especiado, notas de caramelo y crema de chocolate. Al paladar se presenta con cuerpo y se pone de relieve inmediatamente la nota de frutos frescos y secos de nueces tostadas. Final prolongado con notas especiadas de pimienta y castañas, miel, floral y madera tostada que equilibran la nota alcohólica. Bourbon de gran equilibrio, audaz.

#### **VAN WINKLE SPECIAL RESERVE – 12YR 90.4 PROOF**

A la vista se aviva el brillo de su color ámbar. Al olfato es muy complejo e intenso, con una lujosa nota de toffee. A la boca llega redondo y suave. A la cata: una entrada redonda y suave, con un cuerpo medio, seco y en evolución. Final prolongado y envolvente con notas de caramelo, frutos secos y especias. Se define un Bourbon escandaloso y decadente. Es un Bourbon escandalosamente suave y decadente.

#### **PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 15YR – 107 PROOF**

Su color recuerda el cobre opacificado. La entrada en la boca es rica y suave, un gran cuerpo con intensos sabores especiados, pimienta y caramelo. El final se disuelve muy lentamente y en evolución continua con alternancia de notas especiadas y leñosas. Los expertos lo consideran un bourbon cautivador, exótico y virtualmente impecable.

#### **PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 20YR – 90.4 PROOF**

Matices que van del ámbar oscuro a la naranja. Color ámbar oscuro y anaranjado oscuro. Este Bourbon con cuerpo evoca la piel oleada, humo, minerales, café y cajas de cigarros. Gran final con infinitas gamas de sabores y aromas.

#### **PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 23YR – 95.6 PROOF**

A la vista se observa un color ámbar con matices rojo intenso. En la boca aromas de caramelo, manzanas maduras, cerezas, madera de roble y tabaco con una pizca de chocolate. Este Bourbon termina con un gusto persistente y agradable. Comienza con sabores de madera y termina con un buen final dulce.

Maraschino Luxardo.

# LUXARDO®

DRINK RESPONSIBLY

The essential  
ingredient  
for your  
Cocktails.



### 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.

www.luxardo.it

# Extraordinary spirits since 1779.



# B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —