

Bartales

Lo mejor de

N. 5 | ABRIL 2018

SUPLEMENTO DE BARTALES



COCKTAIL STORY / CAPERITIF
EL BITTER DE CAPE TOWN



LIQUID STORY / DOC DE SICILIA
LOS MIL Y EL MARSALA



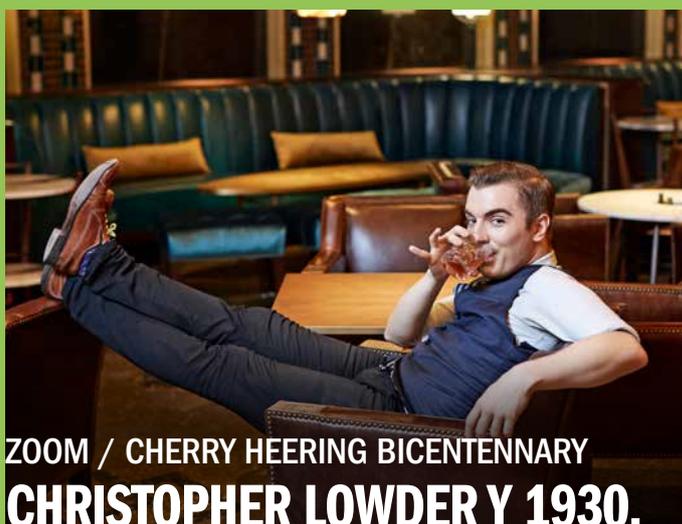
LIQUID STORY / VAN DER HUM
EL LICOR DEL CAPITÁN



FOCUS ON / CONTROL Y CALIDAD
RON: INSTRUCCIONES PARA EL USO



CULT / TURBERAS DE ITALIA
PERFUME DE TURBA



ZOOM / CHERRY HEERING BICENTENNARY
CHRISTOPHER LOWDER Y 1930,



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

*tradition
terroir
people*



*Vermouth from Turin
Produced in Piemonte from the finest
natural ingredients, most of which are
harvested from the hills and mountains
surrounding our distillery.*

DRINK RESPONSIBLY

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE
VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER

HISTORIAS ENTRELAZADAS

Hay historias de licores y licores que han hecho historia, la que se escribe con H mayúscula, como es el caso de la unificación italiana. Es la historia del Marsala, un vino fortificado y exquisito, que constituyó la primera denominación de origen calificada del país y que para muchos resulta similar al Oporto y al Madeira. Una delicia, en fin, que el almirante Nelson consideraba digna *de la mesa de todos los gentilhombres* y con la que, naturalmente, abastecía a su flota. Además, es la historia de Marsala, una pequeña ciudad estratégica siciliana, *espléndida* según la definición de Cicerón, escenario de las sangrientas guerras púnicas y en cuyo puerto, en 1860, desembarcaron Garibaldi y sus Mil. La historia de Marsala y del Marsala se entrelaza así con la de toda Italia: fue precisamente la presencia de las naves inglesas en el puerto de la ciudad lo que impidió a los Borbones disparar sobre las naves de Garibaldi, permitiendo de este modo el desembarco. Garibaldi, retornado a Marsala dos años más tarde, pidió beber ese vino dulce generoso que ya había probado la noche del desembarco: se trataba del Marsala Superiore que, desde entonces, se rebautizó en su honor *Garibaldi Dolce*.

En el lado opuesto, del otro confín del mundo procede un licor que se identifica perfectamente con la historia del país del que procede. Es la historia del Van der Hum, un Brandy aromático y especiado, quizá el único producto sudafricano que ha conquistado una fama internacional. Todo gracias a un capitán holandés que, según la leyenda, le dio su nombre y a un viaje por mar que desde Rotterdam encontró su camino hasta Ciudad del Cabo.

BarTales
Lo mejor de

N. 5 | ABRIL 2018

EDITORA EJECUTIVA

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

Alessandro Palanca, Ashley Pini, Luca Rapetti,

Davide Staffa

TRADUCCIÓN REALIZADA POR

LMP International - Lonato (BS) Italy

EDICIÓN DIGITAL REALIZADA POR

SKILL LAB srl

(assistenza@s-lab.it)

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

www.bartales.it

© copyright

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

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

BEBA DE MANERA RESPONSABLE



EL BITTER DE CAPE TOWN

El redescubrimiento de un aperitivo similar al Vermut pero con botánicos únicos

DE LUCA RAPETTI

Al hojear las páginas de uno de los textos fundamentales de la mezcla moderna, el Savoy Cocktail Book publicado en 1930 en Londres, se observan ingredientes que ya no se pueden encontrar. Por ejemplo el Hercules, del que se trató anteriormente, y otros que en cambio, gracias a la intuición de algunos profesionales que comprendieron la tendencia de redescubrir productos olvidados, se vuelven a proponer en clave moderna. Es el caso del Caperitif, aperitivo sudafricano a base de vino y aromatizado con hierbas y frutas procedentes de la zo-

na costera que rodea la ciudad de Cape Town.

A pesar de que haya pocas informaciones sobre esta especie de “Vermut” producido hasta las décadas de 1930 y 1940, en 2014, el bartender danés Lars Erik Lyndgaard Schmidt comenzó a colaborar con Adi Badenhorst, productor vinícola sudafricano, con el objetivo de volver a elaborar la receta del histórico aperitivo. Se utiliza vino obtenido de uvas Chenin Blanc, que luego se edulcora con azúcar natural extraído de la uva, se aromatiza con 35 hierbas, raíces y frutas locales y

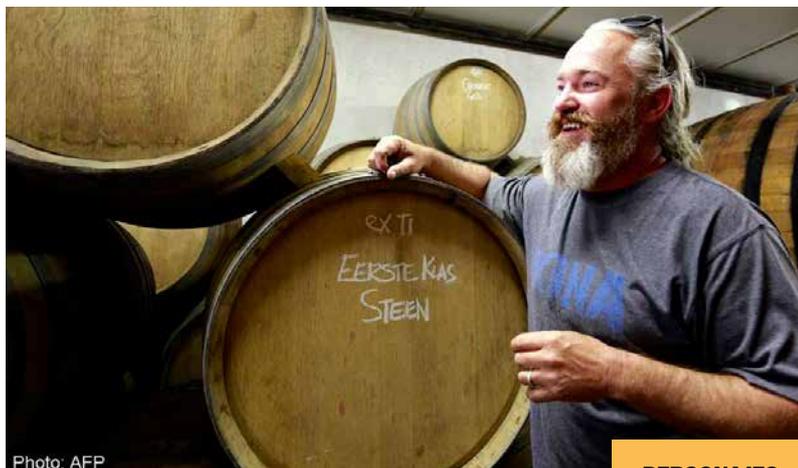


Photo: AFP

una parte de corteza de Quinchona que proporciona una agradable y característica nota amarga final. También fue valiosa la colaboración de Win Tijnens, ex responsable del *Stellenbosch University Botanical Gardens*, por las informaciones sobre las múltiples variedades de plantas, flores y frutas autóctonas. Fundamental por el uso de geranio, cálamo, ajeno africano y buchu (*Agathosma Betulina*), planta autóctona del Sudáfrica, que proporciona las notas aromáticas de bergamota, romero y maracuyá al moderno Caperitif.

Caperitif, es decir “Cape Town Aperitif”, fue definido por la “Encyclopaedia of Wine & Spirits” de Alexis Lichine de 1967 un “aperitivo sudafricano, de color dorado intenso, a base de vino, combinado con un destilado y aromatizado con hierbas. Es



PERSONAJES

AQUÍ ARRIBA
ADI
BADENHORST.
AQUÍ AL LADO
EL DANÉS LARS
ERIK
LYNDGAARD
SCHMIDT. EN
LA PARTE
SUPERIOR
PLANTA DE
CÁLAMOS.
ABAJO A LA
IZQUIERDA LA
FLOR DE
BUCHU.



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*tradition
terroir
people*



Aperitivo Del Professore

*It's the result of a careful craft infusion
of mandarin, lemon, gentian and other spices.*

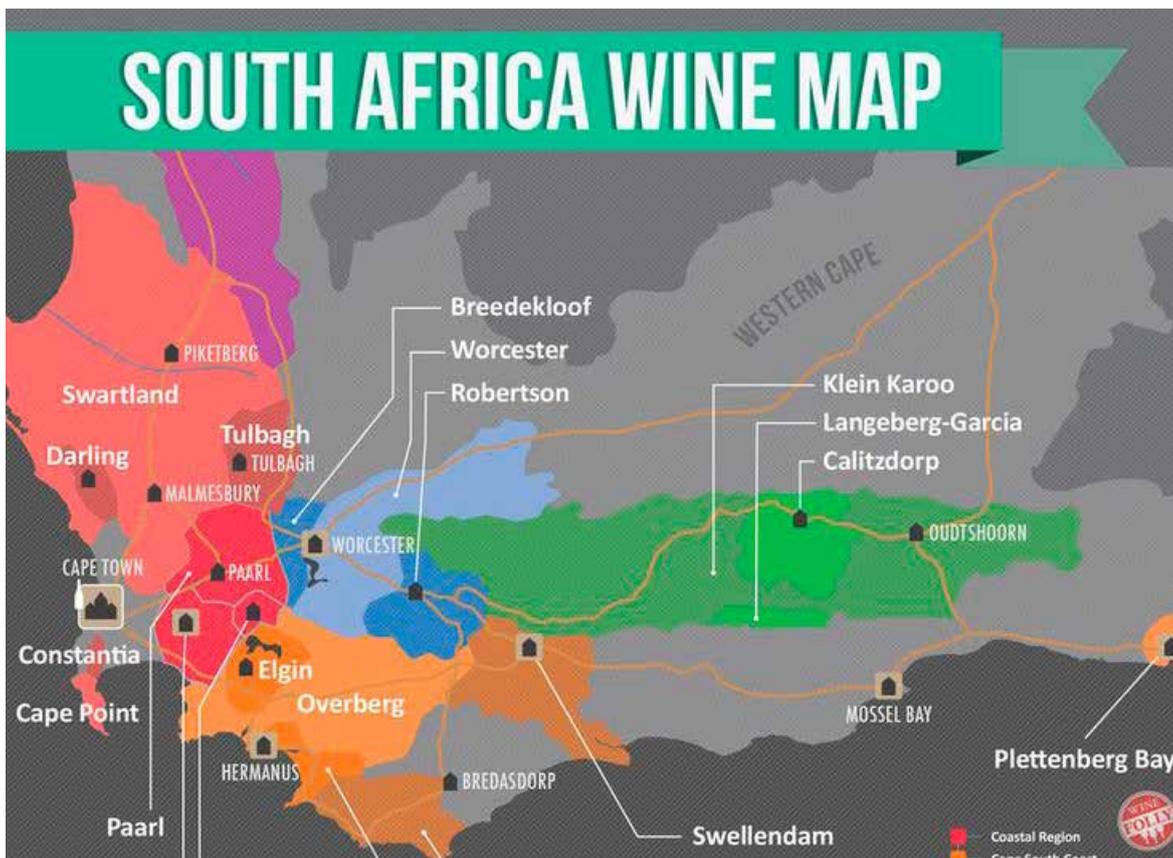
*Its flavours and colours conjure up the
ambience of the fabulous 1950s.*

Best enjoyed in good company at sundown.

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

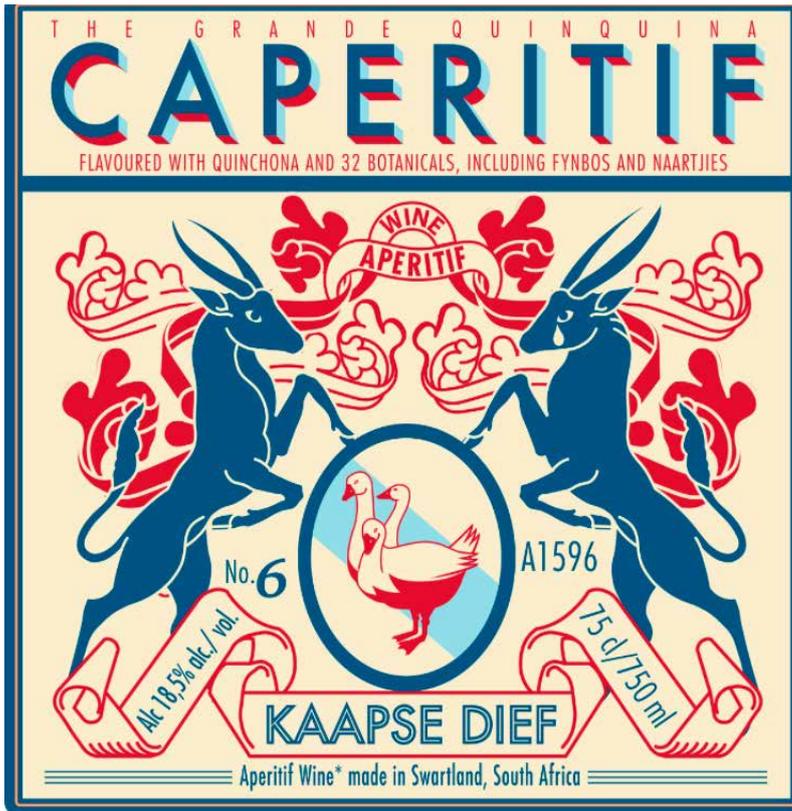
VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER

DRINK RESPONSIBLY



un bitter pero evoca el Vermut”. Un Vermut que, según lo declarado por Badenhorst, se consumía durante el siglo XIX principalmente como bebida medicinal y que luego se volvió a lanzar, a mayor escala, como producto de mezcla.

Es necesario tratar brevemente sobre el origen y el desarrollo de la industria vitivinícola sudafricana, cuyas raíces se remontan a un pasado lejano. 1652 podría considerarse el año cero de la historia de la viticultura local, representa el año en



que los primeros injertos en la vid llegaron a las costas sudafricanas procedentes de la región del Rineland, en Holanda.

Sólo cuatro años después, exactamente el 2 de febrero de 1659, fue producido el primer vino en Cape, que sería Cabo de Buena Esperanza. Transcurrieron aproximadamente treinta años y los Hugonotes franceses se establecieron en las regiones Paarl, Drakenstein y Stellenbosch. Aquí extendieron los cultivos de la vid y aplicaron mejoras significativas al cultivo y a las técnicas de vinificación, partiendo de la tradición vinícola francesa, dando así mayor impulso a los vinos producidos en Cape. No es casualidad que, a principios del siglo XVIII, la fama de los vinos sudafricanos seguía desarrollándose cada vez más a nivel internacional con los vinos de Constantia que eran embajadores de su gran calidad. Al mismo tiempo se estaba desarrollando también la actividad de destilación, cuya materia prima utilizada era sin lugar a dudas el vino.

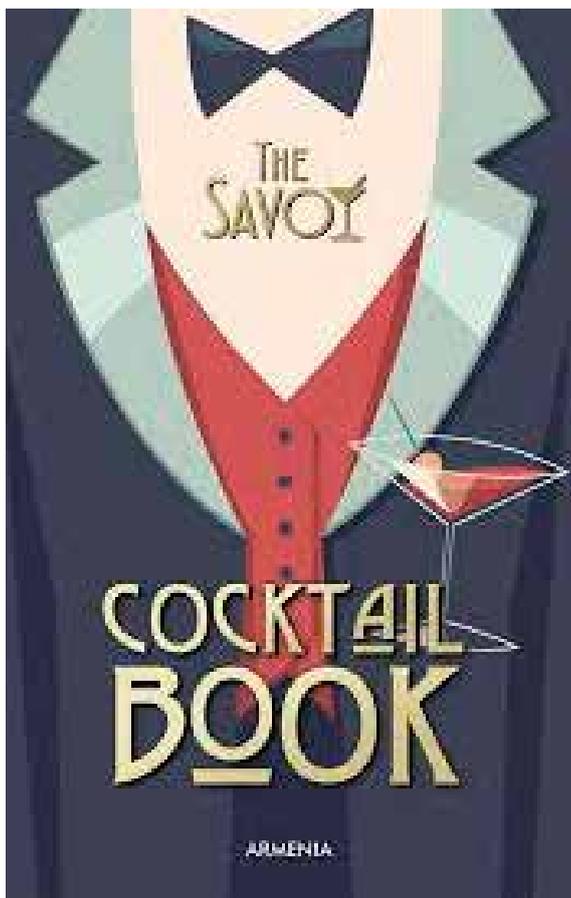
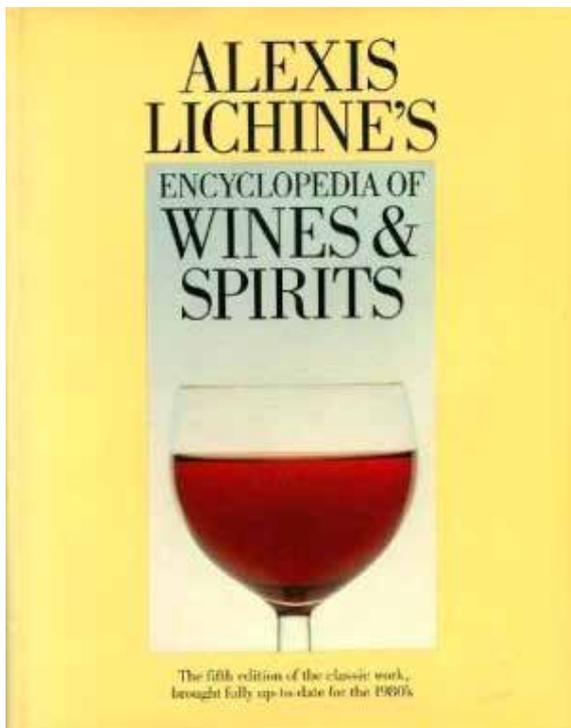
La primera actividad de destilación conocida oficialmente se llevó a cabo en Ta-



The most famous of the Cape wines are produced at Constantia, in the neighbourhood of Cape Town. The next best wines of South Africa are those produced near Stellenbosch, Somerset West, Caledon, etc. The vines cultivated in South Africa were originally the same as those in use on the Rhine, at Jerez, at the Hermitage, and in the Médoc, but the differences of soil and climate are such as to produce virtually different wines.

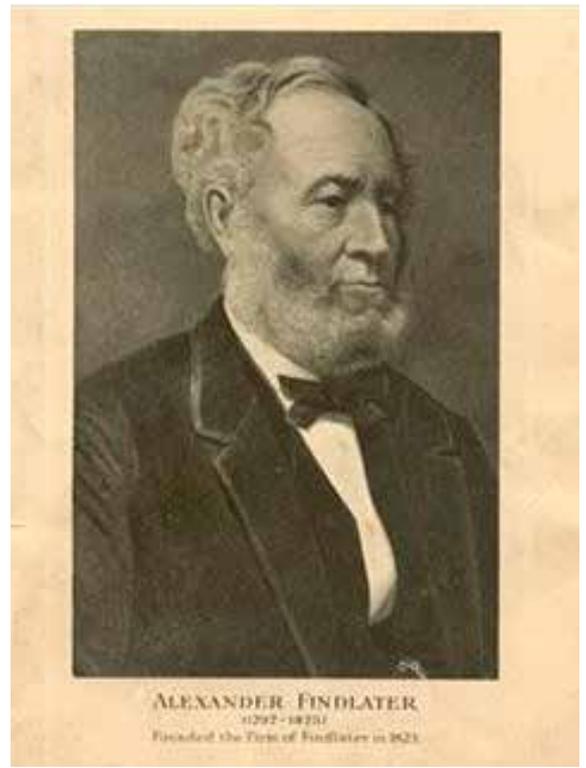
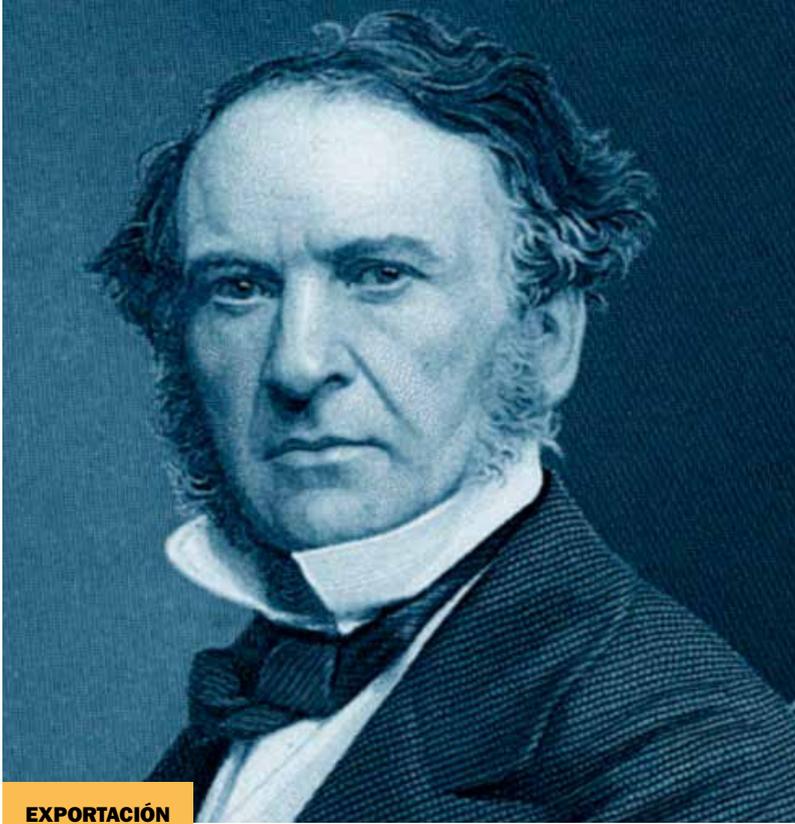
- CAPE COCKTAIL.** 1/3 Dry Gin. 1/3 Caperitif.
1/3 Orange Juice.
Shake well and strain into cocktail glass.
- CAPETOWN COCKTAIL.** 1 Dash Angostura Bitters.
3 Dashes Curaçao.
1/2 Caperitif.
1/2 Canadian Club Whisky.
Stir well and strain into cocktail glass. Lemon peel on top.

LIBROS
EN LA PARTE SUPERIOR VINOS DE CAPE TOWN EN 1923 HARRY OF CIRO'S ABC. AQUÍ ARRIBA LA RECETA DEL CAPETOWN COCKTAIL EN SAVOY COCKTAIL BOOK 1930.



ble Bay en 1672, después de sólo veinte años del injerto de las primeras vides en territorio sudafricano, y se llevó a cabo a bordo del barco holandés Pijl. Los holandeses que se establecieron en Cape y zonas

limítrofes llevaron consigo sus conocimientos sobre el arte de la destilación y el uso de hierbas y especias, sobre todo para finalidades medicinales. En el siglo XIX comenzaron las exportaciones de vino suda-



EXPORTACIÓN

ARRIBA, WILLIAM EWART GLADSTONE. A LA DERECHA ALEXANDER FINDLATER.

fricano hacia Gran Bretaña, cuya valoración produjo un significativo crecimiento en el mercado británico. En la segunda mitad del siglo XIX hubo una caída de las exportaciones sudafricanas hacia Gran Bretaña, en parte debido a acciones económicas equivocadas efectuadas por el gobierno del primer ministro inglés Gladstone. La recuperación ocurrió durante la década de 1920, cuando se restablecieron las exportaciones hacia Gran

Bretaña y Holanda. El factor decisivo fue la fundación en 1931 de la South African Wine Farmers Association Ltd, con sede en Londres, que tenía como objetivo encargarse del suministro constante de productos, control de los precios y de la calidad de los

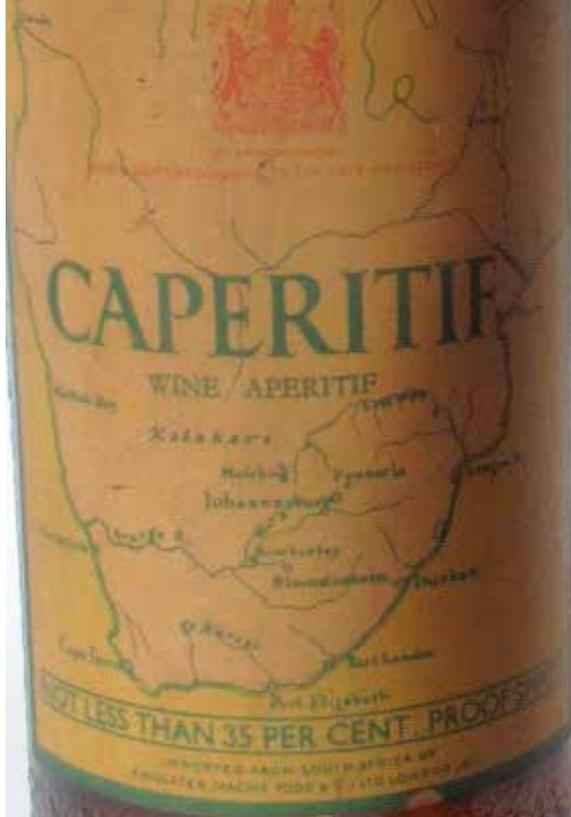
bienes importados del país africano.

En el mismo periodo uno de los más importantes comerciantes de vino de la capital inglesa, Findlater Mackie Todd & Co Ltd, que tenía sede en Wigmore Street,

había comenzado a importar este aperitivo sudafricano. El impulso venía de la fama y popularidad que tenían los vinos sudafricanos, sobre todo los producidos en la franja costera ubicada cerca de Cape Town. No es casualidad que Harry MacElhone, en su “Harry of Ciro’s ABC of Mixing Cocktails” de 1923, había dedicado un pequeño párrafo de su manual a la descripción de los vinos procedentes de la zona de Cape Town y de las potencialidades de los de otras zonas como Stellenbosch, Caledon y Somerset West. Sin embargo, las primeras recetas que contienen Caperitif, sin especificar ninguna marca en particular, se encuentran en el libro del Savoy Hotel. Como demostración de la versatilidad en mezclas que podía tener este nuevo producto, el Caperitif se combina en 17 recetas con diferentes bases alcohólicas, como Gin, Brandy, Canadian Whisky, Sherry y Ron.

Entre las recetas más singulares, se pueden recordar Jabberwock Cocktail, Gin and Cape, Oom Paul Cocktail, Bush Ranger y Barney Barnato Cocktail. Billy Tarling en su “Caffè Royal Cocktail Book” de 1937 introdujo siete recetas con Caperitif, volviendo a proponer incluso algunas de las

Versátil en las mezclas en 17 recetas el Caperitif se combina con diferentes bases como Gin, Brandy y Ron



que ya se habían publicado en el libro de Craddock. Según algunos artículos publicitarios que se encuentran en varios periódicos de aquel tiempo, Ulster Wine Co. ya distribuía el “Caperitif Appetiser” en Belfast en 1929 y en Lincolnshire en 1934. Esto hace suponer que su popularidad se había consolidado en casi todo el territorio británico. Por lo tanto, se puede afirmar que, todavía antes del nacimiento de South African Wine Farmers Association Ltd en 1931, los importadores de vino sudafricano habían efectuado una campaña promocional utilizando la imagen de este nuevo producto muy similar al Vermut pero que contenía elementos botánicos únicos que no se encontraban en ningún otro lugar.

Esto sucedió sólo en el territorio británico. No sucedió en Estados Unidos debido al Prohibicionismo, aunque éste se hubiese concluido en 1933 y debido a los elevados costes de importación no justificados por ninguna demanda del mercado. La palabra “Fynbos” indica la franja de vegetación que se encuentra en la región de Western Cape, donde la riqueza de botánicos es tan grande que se considera uno de los seis reinos florales del mundo.

El más pequeño, pero también el más rico en términos de biodiversidad considerando la densidad por área geográfica.

Luca Rapetti

RECETAS CAPERITIF

Recetas de Luca Rapetti Donovan Bar – Browns Hotel – Londres

DUTCH ROOT

INGREDIENTES

- 35 ml Boomprijes Old Dutch Genever
- 25 ml Caperitif
- 10 ml Jarabe de Roibos hm (1:1)

Complete con Piper-Heidsieck Champagne brut

Método: stir. Copa: Champagne coupette.

Decoración: espiral de naranja

GARDEN ROUTE

INGREDIENTES

- 50 ml Camus Cognac VSOP
- 20 ml Caperitif
- 10 ml zumo de mandarina

Método: shaker. Copa: Martini.

Decoración: nuez moscada. rayada en la superficie

LOS MIL Y EL MARSALA

Garibaldi y las Bodegas Florio: historia de un vino que realizó la Unidad de Italia

DE FABIO BACCHI

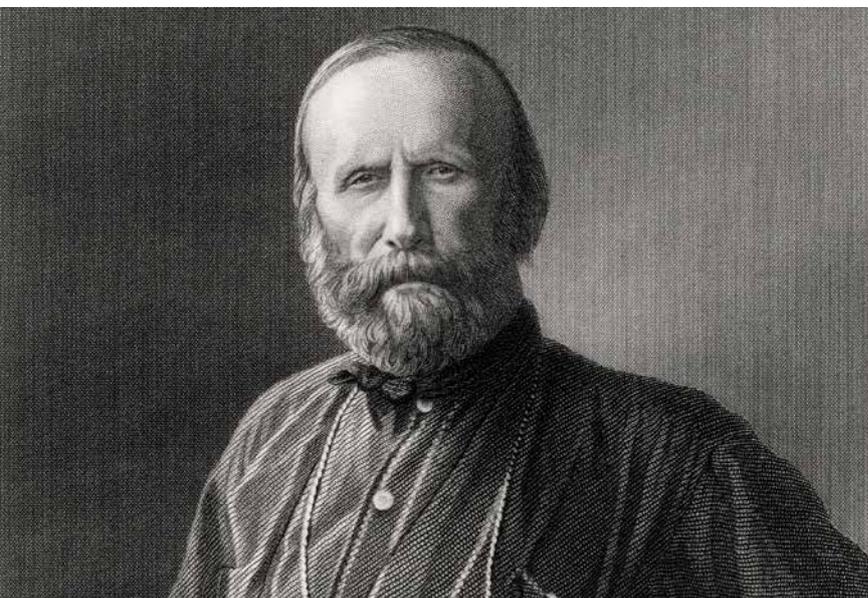
El 11 de mayo de 1860 es recordado como el día en que comenzó la caída de los Borbones en el sur de Italia y el inicio del proceso histórico que llevó a la unidad de Italia. Pocos conocen el rol que tuvo el Marsala en esos acontecimientos históricos.

Garibaldi se embarcó con sus famosos mil voluntarios desde la pequeña ciudad de Quarto a bordo de los buques Piemonte y Lombardo que habían llegado de Génova, en la noche entre el 5 y el 6 de mayo. En Quarto, un genovés habría tenido que entregar a Garibaldi una carga de armas modernas y municiones, pero esto no su-

cedió. Por lo tanto, partió con pocas municiones y viejos rifles que él mismo definió “herrajes”.

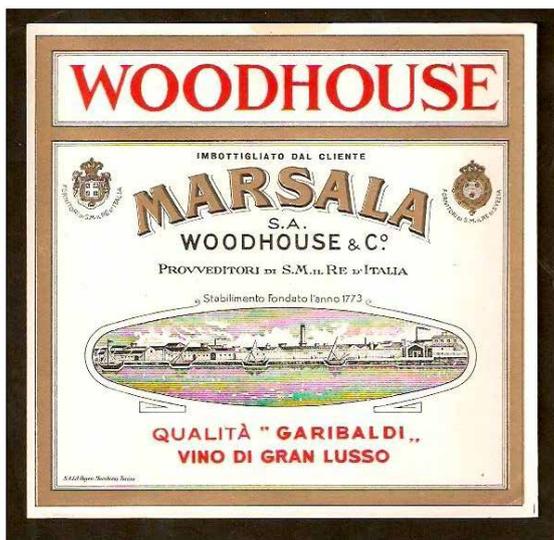
El Rey Vittorio Emanuele II y Camillo Benso Conte de Cavour garantizaron la deuda contraída para financiar la expedición. Sin embargo, el 7 de mayo se embarcaron tropas piemontesas con 4 cañones y algunos centenares de rifles modernos. El 11 de mayo por la mañana, los dos buques se acercaron al puerto de Marsala. Con una decisión imprevista, Garibaldi eligió desembarcar en Marsala en lugar de Sciacca o Porto Palo como había establecido anteriormente.

Ocurrió un hecho: los barcos se cruzaron con un pescador, Antonio Strazzeria, que desde su lancha dijo que en Marsala la flota borbónica había zarpado dejando el puerto sin vigilancia y que en el puerto habían quedado barcos mercantiles ingleses que estaban cargando vino Marsala. Entre estos barcos se encontraban dos bergantines, el Intrepid y el Argus, que llegaron para proteger a los ciudadanos ingleses y sus propiedades, en particular los *bagli* (granjas fortificadas sicilianas) vinícolas de los comerciantes ingleses Woodhouse y Ingham. En efecto, el general borbónico Letizia había requisado las armas a todos por



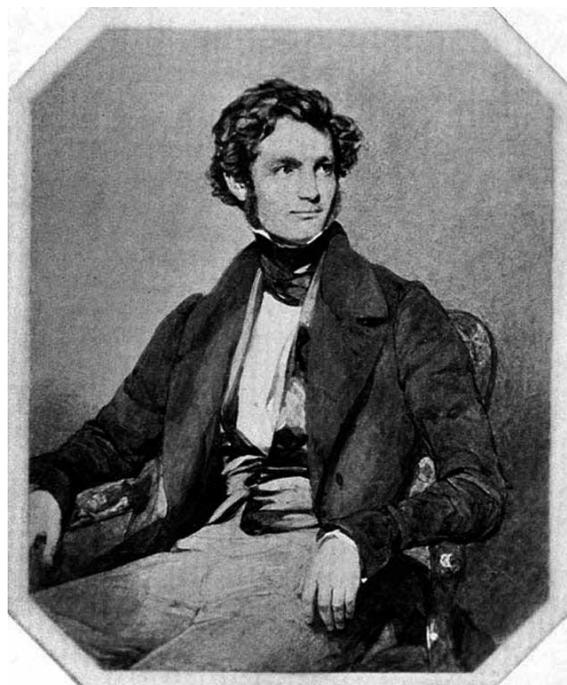


EXPEDICIONES
ARRIBA, BAGLIO WOODHOUSE (ÓLEO, ANÓNIMO, PRINCIPIOS SIGLO XIX). A LA IZQUIERDA JOHN WOODHOUSE. EN LA PÁGINA DE AL LADO, GIUSEPPE GARIBALDI.



Bottegaphil

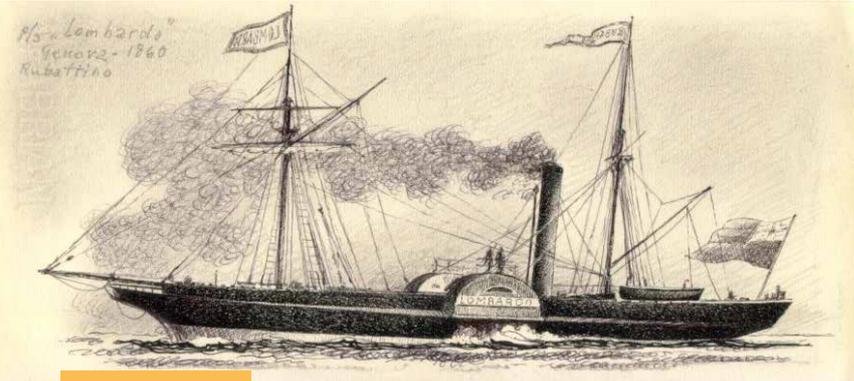
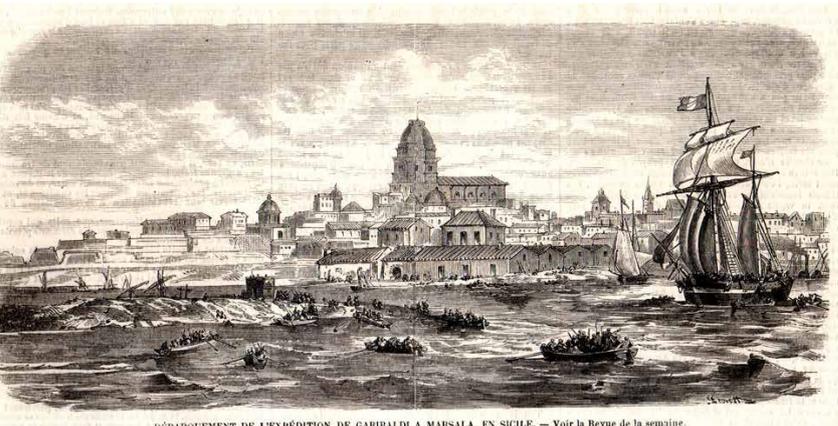
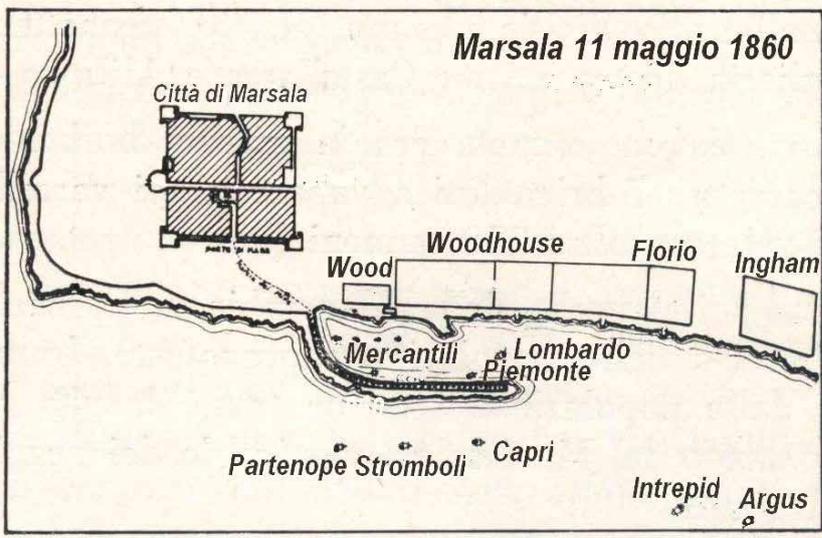
www.delcampe.net



miedo de disturbios y revueltas populares. El pescador guio los dos buques de Garibaldi hacia el puerto, pero esto no bastó para impedir que el pesado Lombardo se encallara debido a la escasa profundidad del mar frente a los depósitos Woodhouse.

John Woodhouse era un comerciante de Liverpool, uno de los protagonistas del auge del vino Marsala que inició en 1773.

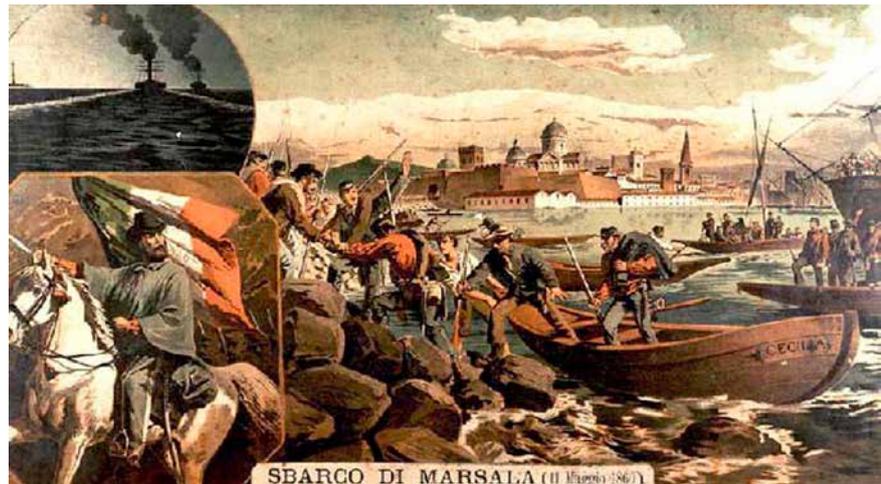
La historia de Woodhouse en Marsala comenzó cuando navegaba en el bergantín "Elizabeth" hacia la ciudad de Mazara del Vallo. Una tormenta imprevista lo obligó a refugiarse en el puerto de Marsala. Ahí co-



que tenían la función de transportadores, los barcos de Garibaldi comenzaron las operaciones de desembarque. En el horizonte se destacaban los perfiles de tres barcos de guerra borbónicos, Stromboli, Partenope y Capri, que sin embargo no intervinieron en seguida. En efecto, los Borbones se dieron cuenta con retraso de lo que estaba sucediendo. Su comandante, Guglielmo Acton, al no entender si los dos barcos ingleses iban de escolta a Garibaldi y al ver otros barcos mercantiles en fase de carga, decidió controlar lo que estaba sucediendo para evitar un accidente bélico con los ingleses. Pidió a la tripulación de los barcos ingleses poder hablar con sus comandantes. Los ingleses fueron amables y complacientes con el comandante Acton que llevaba el nombre de una ilustre e importante familia inglesa. Dijeron que sus comandantes habían desembarcado para encontrar al vicecónsul británico, Richard Cossins, que también era el director del *baglio* Ingham, otro productor inglés de

MARSALA
 EL
 DESEMBARQUE
 DE LOS MIL.
 AQUÍ ARRIBA
 EL BARCO
 LOMBARDO. EN
 LA PARTE
 SUPERIOR
 DERECHA, EL
 COMANDANTE
 GUGLIELMO
 ACTON.

noció el vino local, lo cató y decidió volver a embarcarse hacia Inglaterra con cincuenta barricas de Marsala para probarlos en el mercado local. El éxito obtenido lo convenció a invertir en ese vino.
 Con la bandera de los Saboya izada y con la ayuda de los pescadores locales



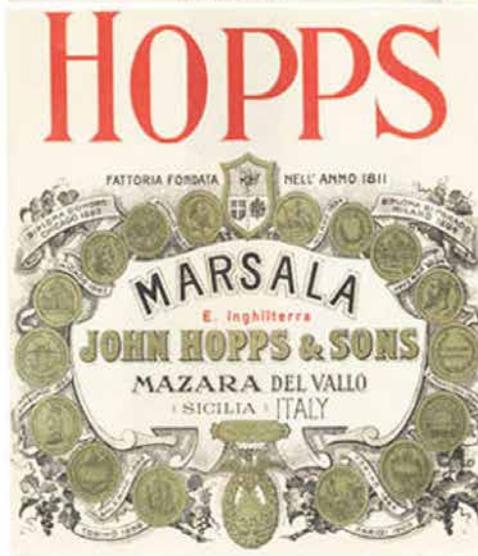
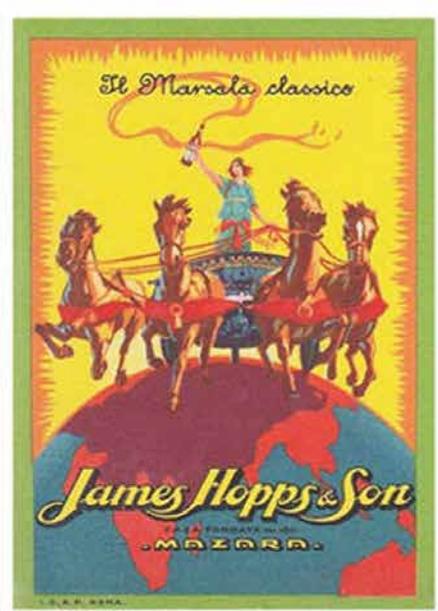
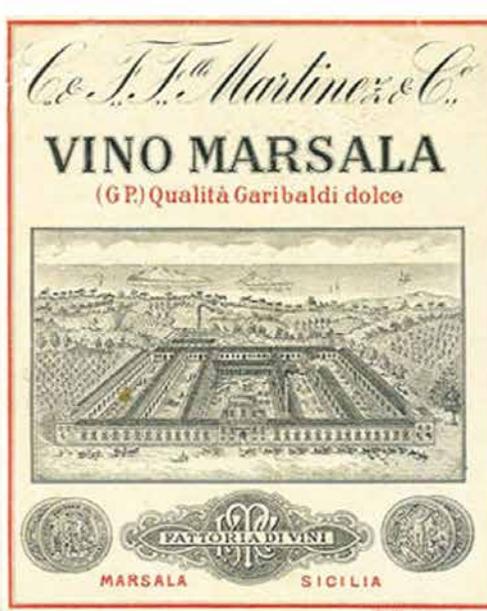
la zona. Acton ordenó a los ingleses que se alejaran antes de que comenzaran a abrir fuego contra el puerto. El vicecónsul inglés intercedió, los barcos ingleses se alejaron y a tierra se izaron banderas inglesas en todas las propiedades de ciudadanos británicos para evitar daños. Los borbónicos comenzaron a disparar. Este lapso, comprendido entre las 13:00 y las 16:00 horas del 11 de mayo, permitió a los voluntarios de Garibaldi desembarcar a tiempo, ponerse a salvo e invalidar la intervención borbónica.

Mientras tanto, el telegrafista de Marsala había avisado a los comandantes borbónicos de Trapani que habían llegado dos barcos sardos de los cuales habían desembarcado tropas. Los voluntarios de Garibaldi desmantelaron el destacamento local, encarcelaron al gobernador y se apropiaron del telégrafo. Para evitar que enviaran refuerzos borbónicos enviaron un telegrama falso en el cual declaraban: «Fal-



sa alarma, de los barcos desembarcaron reclutas ingleses dirigidos hacia Malta». La respuesta de Trapani fue: «Es un imbécil por haberse dejado engañar».

La misma noche del 11 de mayo los



ciudadanos de Marsala aclamaron a Garibaldi como libertador el cual, a petición de Francesco Crispi, solicitó que el Decurionato declarara decaída la dinastía borbónica en Sicilia. El General Garibaldi fue invitado a asumir la dictadura en nombre de Vittorio Emanuele Rey de Italia. Esa noche Garibaldi reunió a su estado mayor y brindó con 12 botellas de “vino inglés” compradas por 3,20 liras. Las botellas fueron compradas en la tienda Grand'Italia de Piazza della Loggia, hoy denominada Piazza della Repubblica. Los históricos se siguen interrogando

para comprender si entre los comandantes ingleses y Garibaldi hubiese un acuerdo, si el comandante Acton retardó el bombardeo, favoreciendo el desembarque, por cortesía internacional o porque desaprobaba la monarquía borbónica. Este último hecho es significativo si se considera que luego el mismo comandante Guglielmo Acton fue nombrado Ministro de la Marina del Reino de Italia en 1870. Muchos históricos están de acuerdo en el hecho de que la ocupación del Reino de las Dos Sicilias hubiese sido organizada con el beneplácito de Inglaterra y Francia. Tal vez, incluso Francesco II y su padre Ferdinando II de Borbón ya sabían que no tenían ninguna posibilidad contra las potencias europeas. Lo que es seguro, es que el 11 de mayo de 1860, Garibaldi y sus tropas pudieron desembarcar en Marsala gracias a la pre-

Las bodegas Florio, entre los productores más antiguos de Marsala, fueron fundadas para competir con Woodhouse y Ingham



VLQPRD

**MARSALA SUPERIORE
GARIBALDI DOLCE**
Denominazione di Origine Controllata

CANTINE VINCI

e 750 ml. | ALC. 18% vol. | ITALIA
IMBOTTIGLIATO DA VINCI VINI srl - MARSALA - Italy - I.C. U.F. IT001840104K
CONTIENE SOLO: • VINI DA SUPERIORE • VINO DA SUPERIORE • VINO DA SUPERIORE • VINO DA SUPERIORE



sencia del Intrepid y del Argus, oficialmente para proteger los *bagli* de propiedad de ingleses que producían vino Marsala.

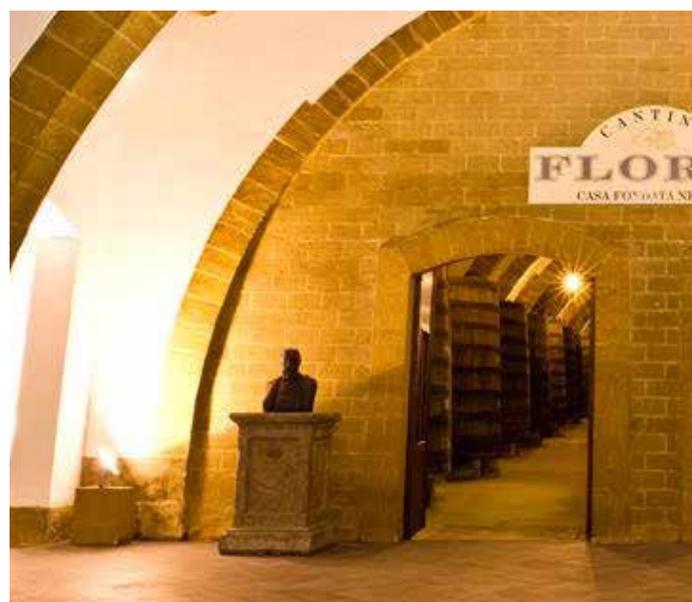
Los voluntarios de Garibaldi llenaron sus cantimploras con vino Marsala, el mismo vino que el almirante Horatio Nelson había comprado y ofrecido a su tripulación antes de la batalla de Trafalgar contra la flota napoleónica, el mismo vino de buen augurio que en Inglaterra se convertiría en el “Marsala Victory Wine”. Existe un documento del 19 de marzo de 1800 firmado por el almirante Horatio Nelson y por John Woodhouse relativo al primer suministro de Marsala para la marina inglesa en Malta.

Desde Marsala los voluntarios de Garibaldi comenzaron su marcha triunfal, pasando por las batallas de Calatafimi, Palermo, Milazzo y Volturno, hacia la hazaña que los habría hecho famosos en la historia. El 26 de octubre de 1860 Garibaldi entregó el Reino del Sur al Rey Vittorio Emanuele II en el histórico encuentro de Teano durante el cual el General lo saludó llamándolo “Rey de Italia”. Luego Garibaldi se mudó a Caprera llevando consigo una yegua que le regaló una persona prominente de Marsala, Sebastiano Giacalone Anghileri, enseguida después del desembarque. Esa yegua se llamaba Marsala.



En 1862 Garibaldi regresó a Marsala, huésped del Conte Grignai, donde el 20 de julio pronunció la famosa frase «¡O Roma o Muerte!». Junto con su hijo Domenico, apodado Menotti en honor al patriota Ciro Menotti que había participado a la expedición de los Mil, visitó la sede de las bodegas Florio.

Las bodegas Florio representan uno de los productores más antiguos e importantes del Marsala. Fueron fundadas por Vincenzo Florio, de origen calabrés, que junto con su hijo Ignazio compró un gran viñedo para producir vino de calidad espe-

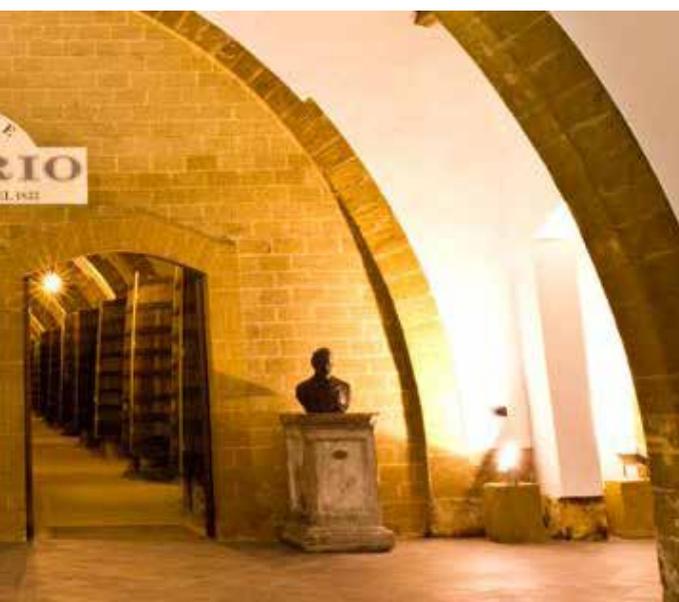


HISTORIA
ALGUNAS
IMÁGENES DE
LAS BODEGAS
FLORIO

cial. Florio fue el principal competidor de los ingleses Woodhouse y Ingham. Las bodegas Florio se convirtieron en el principal productor llegando a distribuir el Marsala en todo el mundo. De ese momento todavía se pueden ver los rastros y los recuerdos históricos que se encuentran en el museo dedicado a Garibaldi situado en las espléndidas bodegas Florio en Marsala. Fue en ese momento que Garibaldi pudo apreciar un vino dulce que desde entonces se comercializa con la sigla Marsala G.D.,

que significa Garibaldi Dulce.

El vino tiene un contenido de azúcar superior a 100 g/l. Este Marsala es el resultado de un seleccionado blend de uvas Grillo, Cataratto e Inzolia. Los viñedos se encuentran en la región costera de Trapani, agros de Marsala y Mazara del Vallo, donde las uvas tienen una mayor propensión a la natural oxidación y un nivel más alto de azúcar, que proporciona elegancia y riqueza al vino. El clima de la zona es templado en invierno, con precipitaciones limitadas y ve-



ranos muy cálidos y ventilados. El terreno de cultivo es arenoso, levemente arcilloso.

Normalmente el G.D. tiene un color topacio con intensos reflejos de color ámbar, al paladar es rico y suntuoso, pronunciado, dulce y agradablemente suave, al olfato es intenso y persistente, con un olor de dátiles y fruta seca, de madera de roble, en el cual reposa dos años. La uva se somete a estrujado con rodillos y se deja fermentar lentamente a una temperatura controlada de 20°–25° C. Al vino de base,





HOMENAJE
EN LA PARTE
SUPERIOR
PLACA EN
MEMORIA DE
GARIBALDI.
AQUÍ ARRIBA,
PORTA
GARIBALDI EN
MARSALA.

que se presenta de color amarillo pajizo, se añade alcohol de vino, mistela (mosto fresco al que se añade alcohol de vino) y mosto cocido (mosto fresco concentrado a fuego directo). La mistela también se denomina sifón y se define “mosto de uvas frescas apagado con alcohol”. Hay diferencias entre las mistelas que pueden

ser blancas y rojas. Esta compleja mezcla, junto con el contenido final de alcohol y el nivel de azúcar deseado, proporciona el tradicional aroma del Marsala G.D. que tiene una graduación de 18° ca. Es un vino ideal para postre, se sirve a una temperatura entre 12 y 14°, excelente en mezcla.

El Marsala es un motivo de gran orgullo para las personas que lo producen y para todo el territorio, fue el primer vino DOC de Italia. El reconocimiento de la Denominación de Origen Controlado le fue otorgado en 1969.

Las bodegas Florio de Marsala son una joya que todos deberían admirar por lo menos una vez en la vida, percibir la atmósfera que las rodea, revivir la historia de Italia, sentir amor a la Patria, comprender por qué el Marsala es el único vino del mundo que transforma el mayor defecto y peligro que un vino pueda tener, la oxidación, en su mayor virtud.

Fabio Bacchi

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —

*tradition
terroir
people*



Bitter Del Professore

*A bitter liqueur with a natural ruby-red hue
and aromas of orange, juniper and gentian.*

*It is born out of our rigorous search
for the finest fruit and spices, crafted
using traditional methods.*

DRINK RESPONSIBLY

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE
VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER

RECETAS MARSALA



GARIBALDINO de Jacopo Castronovo - The Spirit - Milán

INGREDIENTES

- 20 ml Port Charlotte Whisky
- 20 ml Lombardo Marsala Garibaldi Dolce
- 10 ml Cocchi "Dopo Teatro"
- 10 ml Gonzalez Byass Palo Cortado 12
- 2 chorros Peychaud's Bitter
- Rociada Duplais Absinthe

Técnica: stir & strain.

Copa: vintage nick and nora.

Decoración: oliva con palillo



A' MOTOCICLETTA de Nicola Agricola - Pulp Cocktail Bar - Settimo Torinese (TO)

INGREDIENTES

- 30 ml Brandy
- 20 ml Pellegrino Marsala Garibaldi Dolce
- 15 ml zumo de limón
- 10 ml Jarabe de mustaccioli

Técnica: shake & strain.

Copa: pequeña copa.

Decoración: cereza con Maraschino.



ROTTEN BANANA DAIQUIRI de Alessandro Zampieri - Mercante - Venecia

INGREDIENTES

- 3 oz puré de plátano "marchito"*
- 1 oz Florio Marsala Garibaldi Dolce
- 1 oz Ron Angostura 5y infusión con fondos de café**
- 1/2 oz Ron Forsyths 502 Habitation Velier
- 10 ml zumo de lima
- 1 pizca de sal
- 4 cubitos de hielo

Técnica: blender (licúe todos los ingredientes hasta formar un compuesto cremoso)

Copa: tiki mug baja.

Decoración: plátano, caviar negro y polvo de cacao.

*ponga los plátanos en el congelador. Después de haberlos congelado extráigalos y déjelos descongelar en el refrigerador. Pélelos y licúelos con jarabe simple en proporción 2 a 1

**deje en infusión los fondos del café en el Ron por lo menos durante 12 horas. Filtre con tela para queso



TERRA ACQUA de Gianfranco Sciacca - Bacio Bar - Bagheria (PA)

INGREDIENTES

- 40 ml London N1 Gin
- 30 ml Vinci Marsala Superiore Dolce Garibaldi
- 1,5 gr mermelada de frambuesas rojas
- 15 ml Tentura Roots
- 20 ml Infusión de planta vascular con célula dotada de núcleo, específicamente Pinopside (ciprés campestre) con adaptación de ácidos diterpénicos curtientes

Colmar: terciopelo de Cicosteira Barbara (Alga Bruna) en la primera fotosíntesis.

Técnica: shake & strain.

Copa: tumbler bajo.

Decoración: frambuesa, rama de tomillo al limón, lavanda, filamentos de corteza de ciprés campestre



SOUR FACE de Mattia Pasolini - Cristallo Hotel Lounge Bar - Cortina d'Ampezzo

INGREDIENTES

- 45 ml Clarin Casimir
- 30 ml zumo de lima
- 20 ml Florio Marsala Garibaldi Dolce
- 15 ml shrub limón y alcaparras

Técnica: shake & strain.

Copa: copa de cóctel.

Decoración: rim de sal



BAGLI STREET de Nicola Ruggiero - Katuscia People & Drink - Bari

INGREDIENTES

- 40 ml Bulleit Bourbon Whisky
- 25 ml Intorcia Marsala Garibaldi Dolce
- 25 ml zumo de limón
- 20 ml jarabe de cerveza stout
- 2 chorros bitter de chocolate
- 1 cucharada de café expreso

Técnica: shaker.

Copa: tumbler.

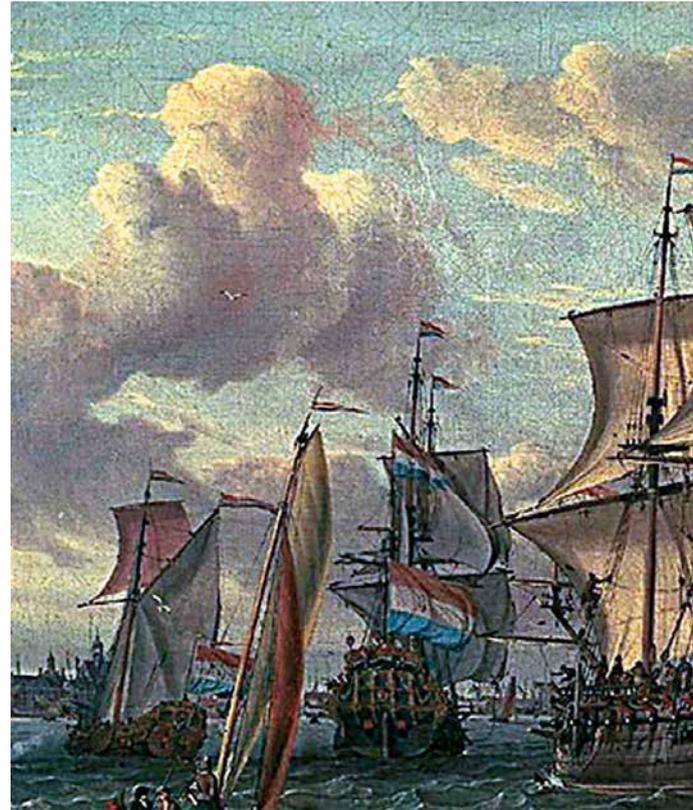
Decoración: naranja deshidratada y fruta confitada

EL LICOR DEL CAPITÁN

Un Brandy sudafricano muy aromático y especiado

DE LUCA RAPETTI

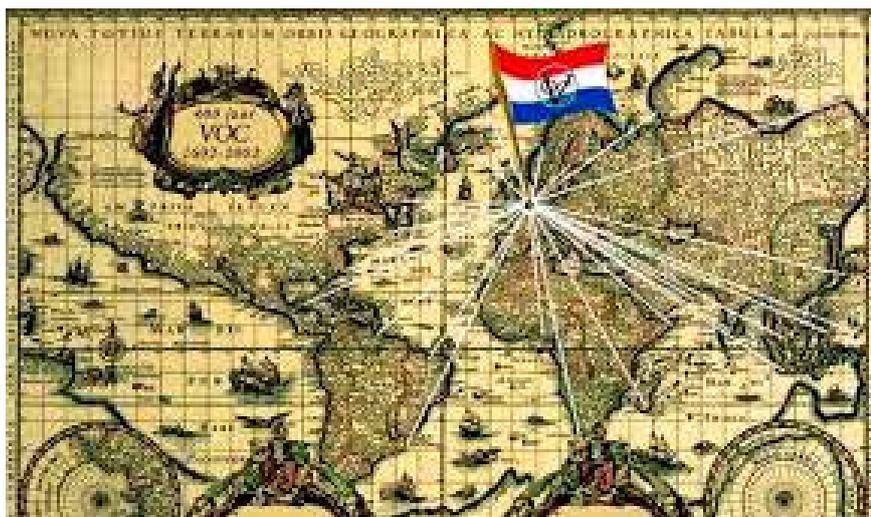
“**N**aartjie”, cuyo nombre científico es Citrus Unshiu, es un cítrico originario de Asia que crece principalmente en el Fynbos sudafricano. Su aspecto es muy similar al de una mandarina, con un sabor dulce y un aroma muy intenso. Esta fruta no sólo es uno de los ingredientes utilizados en la producción de Caperitif, sino que representa el ingrediente principal para otro producto licorero de la tradición sudafricana: el Van der Hum. Este licor es probablemente el único producto sudafricano de este tipo que ha alcanzado fama internacional en América del Norte, Europa, África y en parte de Asia gracias, sin lugar a duda, a su sabor único y a su historia, que está muy vinculada con la



cultura sudafricana y sobre todo con la de la región de Cape Town.

La presencia de Naartjie en la zona de Cape se testimonió ya a partir de los primeros asentamientos holandeses, durante el siglo XVII. Es interesante la anécdota que describe el gobernador Willem Adriaan van der Stel (1664 - 1733), el cual regaló aproximadamente 200 de estos cítricos a algunos viajeros que salían para Batavia, la actual Yakarta. Como se ha indicado anteriormente, la primera destilación su-

Van der Hum (South African Liqueur.) Sweet liqueur, made from Cape brandy and flavoured with tangerines and other herbs. Very popular liqueur.



BRANDY
 EN LA PARTE SUPERIOR, LOS BARCOS DE LA DUTCH EAST INDIA COMPANY Y LAS RUTAS SEGUIDAS. AQUÍ ARRIBA EL NAARTJIE Y CAPETOWN. A LA IZQUIERDA, WILLEM ADRIAAN VAN DER STEL.



dafricana se llevó a cabo en 1672 y Cape constituía un puerto de referencia fundamental para la Dutch East India Company, ofreciendo un puerto de escala para los barcos procedentes y dirigidos hacia el sudeste asiático. No hay noticias precisas sobre cuándo y quién haya creado por pri-

mera vez el Van der Hum.

Los primeros productores de Brandy locales se dieron cuenta de la intensidad aromática de esta fruta, de la significativa cantidad de aceites esenciales contenidos en su cáscara y comenzaron a utilizarla en la destilación. En lo que respecta al



DOCUMENTOS

AQUÍ ARRIBA LA LISTA DE PASAJEROS DE 1723 CON EL NOMBRE JACOBUS VAN DER HUM. A LA DERECHA, BERTRAMS VAN DER HUM DÉCADA DE 1940 Y, ABAJO, EL ACTUAL.

nombre, en los registros históricos de Cape no se mencionan personas o familias con este apellido. Dice la leyenda que el capitán de un barco de la Dutch East India Company había apreciado tanto este licor que se le atribuyó el nombre del capitán mismo. Al hojear algunos archivos históricos holandeses, es posible darse cuenta enseguida de que en aquel tiempo Van der Hum era un apellido muy común. Sin embargo, controlando las referencias

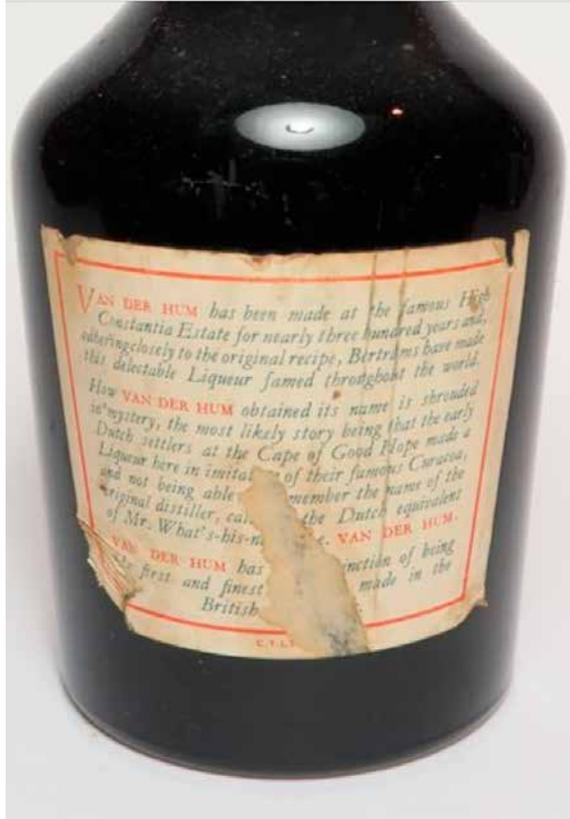
de la compañía mercantil holandesa, se encuentra el nombre de Jacobus van der Hum. Éste fue contratado y embarcado en el barco Wassebaar el 7 de enero de 1723 con el cargo de responsable de los armamentos de bordo. El barco zarpó del puerto de Rotterdam

e hizo escala primero en Cape Town y luego, después de aproximadamente un mes de parada, se dirigió hacia Batavia. Después de otros 3 meses, Jacobus van der Hum volvió a salir a bordo del barco Groenswaard, se detuvo nuevamente en Cape Town por aproximadamente un mes para luego volver a salir con destino Holanda.

La receta tiene una base alcohólica constituida por Brandy sudafricano, Naartjie, especias y una parte de Ron



No se ha encontrado ninguna otra información al respecto, especialmente en cuanto al uso o al consumo de ninguna bebida, por lo tanto la identidad del inventor del licor todavía permanece incierta. Lo que es seguro es que la receta consistía en una base alcohólica constituida por



1 Dash Orange Bitters.
 1/4 Dubonnet. 1/4 Gin.
 1/2 Caperitif.
 Shake well and strain into
 cocktail glass.

**BILTONG
 DRY
 COCKTAIL.**

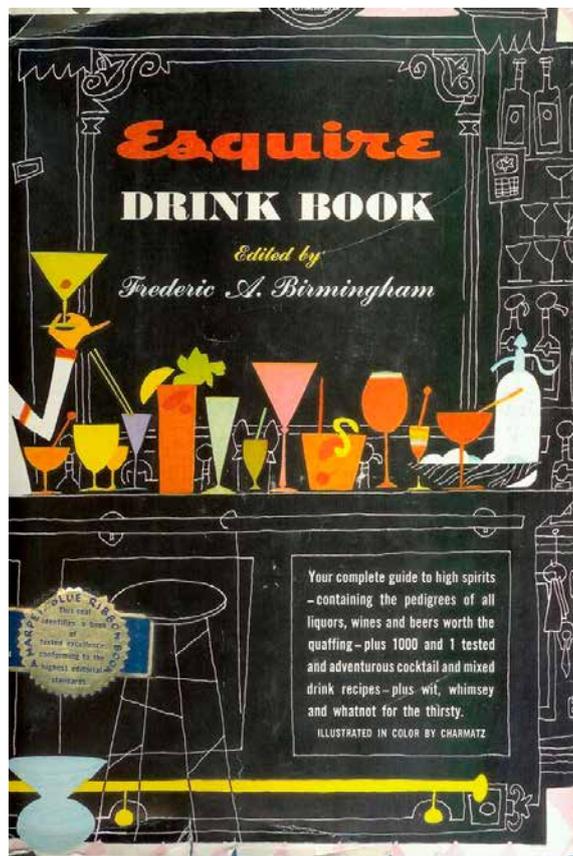
RECETAS

ARRIBA,
 BILTONG DRY
 EN SAVOY
 COCKTAIL
 BOOK 1930.
 AQUÍ AL LADO,
 RECETA DEL
 VAN DER HUM
 TOMADA DEL
 ESQUIRE DE
 1955. EN LA
 PARTE
 SUPERIOR
 IZQUIERDA, LA
 PARTE TRASERA
 DE LA BOTELLA
 BERTRAMS VAN
 DER HUM
 DÉCADA DE
 1940.

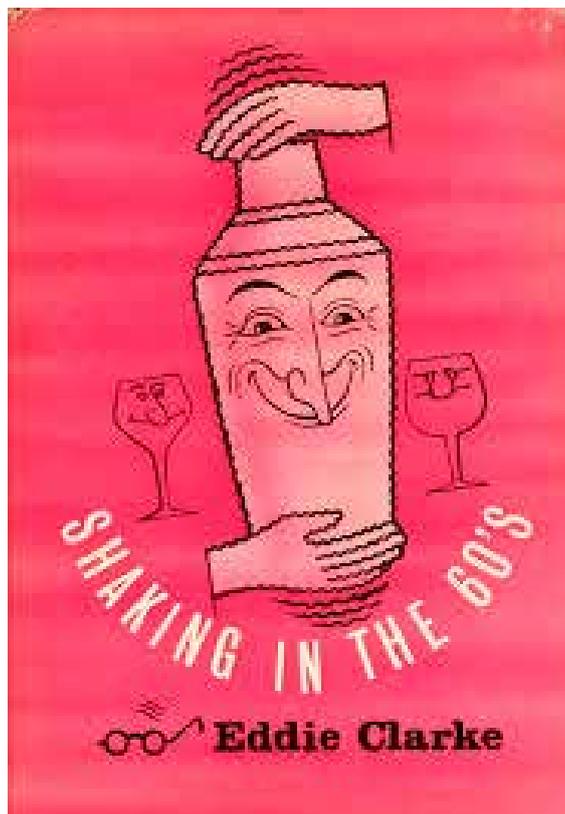
**Stuart Cloete's
 VAN DER HUM**

- 10 bottles of good brandy
- 20 tablespoons of finely cut naartjie (tangerine) peel, which should be free of all pith
- 10 dessert spoons } cinnamon
- 50 cloves } slightly bruised
- 1/2 nutmeg } seeds
- a few cardamom seeds
- 1 handful orange blossoms

Mix the above ingredients with the brandy and leave for one month in a cask or demijohn, shaking every day. The vessel should be completely airtight. After one month strain off the spices, peel, etc., and add a cold thick syrup in the proportion of one cup of syrup to two of the brandy. Add one wineglass of best rum to every bottle of the Van der Hum. Leave in well-corked receptacle for at least a fortnight, shaking daily. Clarify, bottle and seal.



Brandy sudafricano, Naartjie y otras especias, como nuez moscada, cardamomo, canela y clavos más una pequeña parte de Ron. Esto es lo que se encuentra en la mayoría de las recetas que aparecen en manuales de las décadas de 1950 y 1960 como "Shaking in the 60's" de Eddie





Clarke y “Esquire Drink Book” publicado por Frederic A. Birmingham.

El motivo del uso del Ron y de las demás especias era seguramente el rol que Cape tenía como escala para los barcos procedentes de Batavia, cuyo destilado por excelencia era el Batavia Arrack, obtenido de la caña de azúcar. Los barcos transportaban cargas de especias destinadas al mercado europeo, todas utilizadas ampliamente en la cocina oriental y que seguramente se introdujeron progresivamente en la creación de recetas de bebidas de aquel tiempo. Además, los holandeses contaban con una significativa experiencia y fama por su Curaçao, es decir el licor obtenido de una variedad de cítricos que crecía en las Antillas Holandesas. Por lo tanto, tenían la capacidad y la experiencia necesarias para obtener lo mejor de la destilación de una fruta como el Naartjie.



Valioso es el testimonio que aparece en “Secret Africa” de Lawrence G. Green, en el que se indica que en 1936 había aproximadamente veinte productores de Van der Hum en Cape Town. Un comerciante de vino de la ciudad utilizaba aproximadamente 8.000 cestas de Naartjie para su producción anual. Los más famosos productores seleccionaban sus Brandis más añejados para la elaboración del licor y luego, una vez producido, lo dejaban añejar nuevamente en barricas similares a las utilizadas para el Coñac.

Según algunos artículos publicitarios de la década de 1920, Van der Hum ya era conocido en el territorio inglés y la marca más representativa era Bertrams, de la cual todavía se pueden encontrar algunas botellas que remontan a la década de 1950.

En cambio el actual Van der Hum, disponible en el mercado, es producido por KVV, acrónimo de “Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid Afrika” que es la cooperativa de productores vinícolas sudafricanos fundada en 1918 y que desde entonces se ocupa del control, desarrollo y tutela de todos los productos vitivinícolas sudafricanos. Su uso en mezcla no obtuvo el mismo renombre, aunque por poco tiempo, que se atribuyó al Caperitif.

De todos modos, Van der Hum es un excelente licor que puede ser consumido bien sea puro o como alternativa de otros licores de categoría similar, proporcionando una nota especiada adicional al sabor final de la bebida.

Luca Rapetti

JUST BORN IN 2016
AND ALREADY MULTI-AWARD
WINNING RUMS.

— RARE PROOF 20 YEARS OLD —



— RARE PROOF 18 YEARS OLD —



— RARE PROOF 13 YEARS OLD —



Rum Malecon

RARE PROOF



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

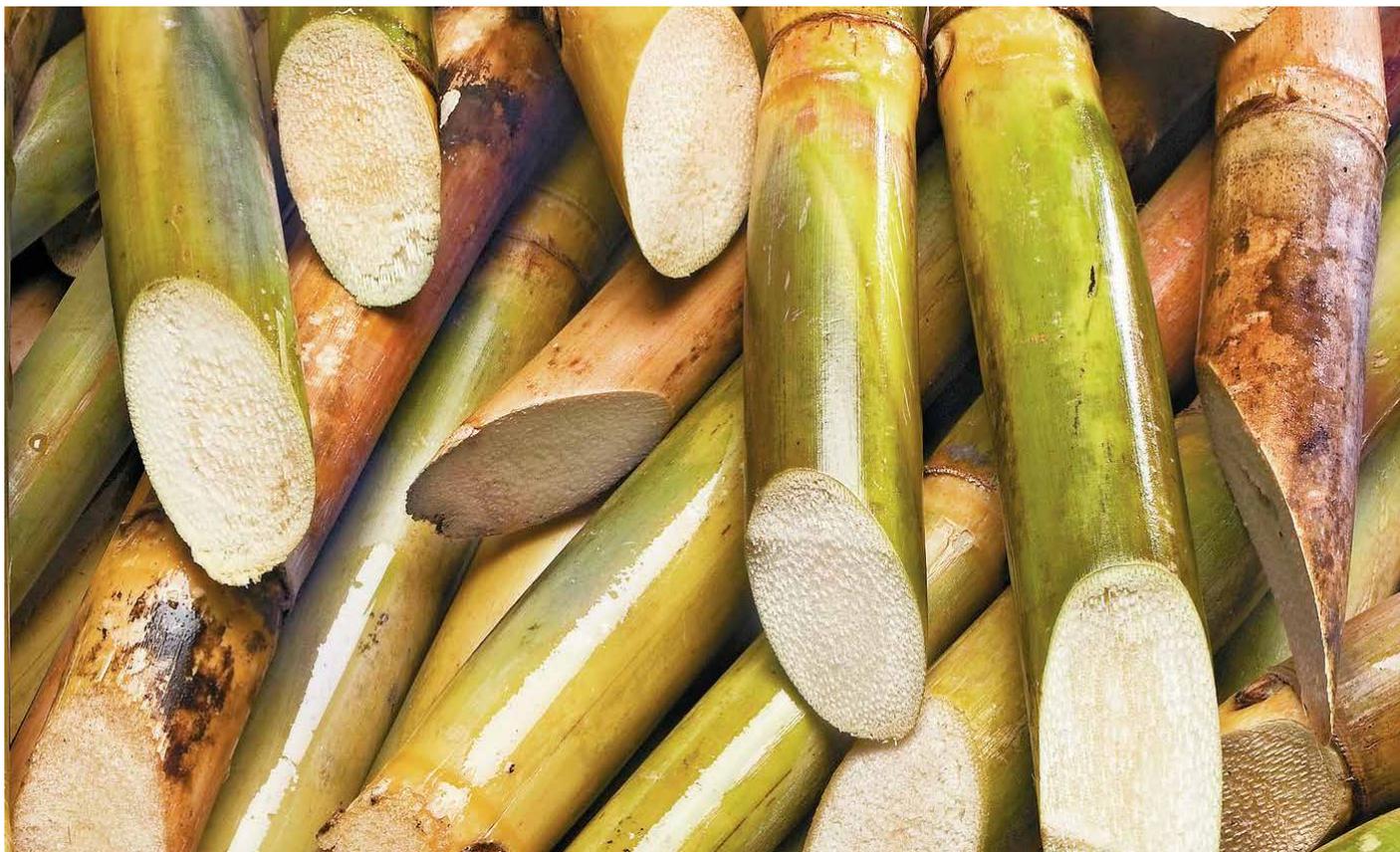
*A brand-new family at the right high proof,
with a strong but balanced alcoholic volume
that enhances the rum taste.
Dedicated to the true lovers of the full proof!*



DRINK RESPONSIBLY!

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





RON: INSTRUCCIONES PARA EL USO

La lista de los países que producen en base a un pliego de condiciones precisas

DE DAVIDE STAFFA

En el panorama de la producción de los Rones mundiales, lamentablemente no existen pliegos de condiciones de producción para regular el sector, para dar una garantía al consumidor y sobre todo una seguridad relativa a los verdaderos años de añeja-

miento. Sólo pocos países han operado en este sentido, estimulados por consumidores cada vez más exigentes y que pretenden tener más información sobre ese destilado.

Los pequeños productores son muy sensibles al respecto, en cambio las

grandes industrias, sobre todo las multinacionales del sector que trasladan grandes cantidades de destilado, no están interesadas en crear reglas ciertas. Es una señal fuerte que se ha lanzado al mercado de los Ronés, con la esperanza de que también otros productores sigan este camino en busca de claridad y máxima transparencia en un mercado que lamentablemente nunca se ha reglado y que todavía hoy confunde al consumidor. Estos son los países en los que los productores han tratado de fijar reglas, a veces incluso mínimas, de seriedad y transparencia productiva.

MARTINICA Y LAS ANTIGUAS COLONIAS FRANCESAS

La Martinica se ha vuelto famosa por la calidad de sus Ronés agrícolas, obtenidos utilizando exclusivamente el vesou (zumo de caña virgen fermentado) y según las normas estrictas que establecen los rígidos parámetros de la AOC Francesa impuestos en 1996 por Jean-Pierre Bourdillon, en aquel tiempo Presidente y Director General del grupo BBS y de CODERUM, fallecido en 1998. La denominación A.O.C. que hasta ese momento se reservaba sólo a las producciones francesas internas (vino, Coñac, Armagnac, etc.) impuso el Rhum Agricole de Martinica como el primer Ron del mundo en tener un pliego de condiciones.

El pliego de condiciones establece que se pueden elaborar 12 tipos de caña de azúcar seleccionadas. El Vesou establece la evaluación de los parámetros de acidez y contenido de azúcar brix; se indican los tipos de levaduras admitidas para el inicio de la fermentación, únicamente las cultivadas y no las espontáneas; los alam-

biques son de tipo "Charentaise" o de doble destilación con columnas criollas. Se fija el nivel mínimo de salida de los alambiques, el tiempo mínimo de añejamiento en barricas de roble.

Una parte significativa de Ron (aproximadamente un 20%) es importado por comerciantes embotelladores independientes, sobre todo franceses y estadounidenses, para ser añejado y vendido con diferentes marcas de fantasía. Sin embargo, en Martinica también existe una producción de Ron tradicional denominado "Ron ligero", "Coco-Merlo" o "Gran Aroma" utilizado para los cocteles.

La producción de caña de azúcar en Martinica abarca aproximadamente 3.600 hectáreas de terreno con un rendimiento aproximado de 100.000 toneladas/año de material que después de la elaboración produce unos 70.000 hectolitros de alcohol. La producción total de botellas es de 2,5 millones por año.

Los Ronés agrícolas tienden a ser destinados a los paladares de los conocedores más sofisticados y exigentes, su sabor es a menudo seco, robusto,





pronunciado, con notas florales y muy especiados, resultado del prolongado afinamiento que se produce en barricas de roble francés, controlado de manera estricta y rigurosa.

Desde enero de 2015 algunos Ronces producidos en otras antiguas colonias francesas, hoy en día territorios de ultramar, han obtenido la denominación IGP. Son los Ronces producidos en Guadalupe, Reunión y Guayana francesa. Aquí se aplica un pliego de condiciones de producción un poco menos restrictivo respecto al de Martinica, en el cual están admitidos tanto los Ronces agrícolas como los tradicionales que se obtienen de las melazas. Desde 2015 incluso en las islas de Guadalupe y Marie Galante está en vigor un pliego de condiciones Appellation Controlée que trata de tutelar los Ronces isleños. Sin embargo, esta A.O. todavía está bastante indefinida y se está perfeccionando.



PORTUGAL E ISLA DE MADEIRA

Todas las pequeñas destilerías artesanales de la isla portuguesa de Madeira se someten al pliego de condiciones sumamente estrictas de producción del IGP, Indicação Geográfica Protegida, o Ron producido en la región Autónoma de Madeira. El reglamento comprende también la isla de Porto Santo, bajo el control del ente encargado, el Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira. Las zonas mejores indicadas para el cultivo de las cañas son Porto da Cruz, Calheta, Ponta do Sol, Ribeira Brava. La graduación mínima para un Ron blanco es del 37,5% grados/vol., las sustancias volátiles deben ser iguales o mayores que 225 gramos por Hl de



alcohol al 100%, con un extracto seco: mínimo igual o superior a 5 gramos/litro para los Ronces blancos y 20 gramos/litro para los añejados.

Para la producción del Ron de tipo agrícola las cañas de azúcar se deben cultivar exclusivamente en la isla. Las barricas de añejamiento se sellan con una fusión de lacre sellado por el ente encargado de los controles para evitar cualquier manipulación por parte de los productores y deben permanecer en las barricas por un periodo mínimo de 3 años.

VENEZUELA

Para distinguirse por la claridad y dar una señal de seriedad a los consumidores de Ron, en 2003 nació el Ron De Venezuela DOC, consorcio que elaboró un auténtico pliego de condiciones de producción en el que se indican pautas claras para garantizar una alta calidad. Prácticamente todos los mayores productores locales forman parte del consorcio de productores venezolanos. Encontramos empresas del calibre de Diplomático, Santa Teresa, Pampero, Roble Viejo, Carupano, Ocumare, Veroes, El Muco, Canevaral, Cacique, Estelar, Canaima, Tepuy y Bodega 1800. En el logotipo que estas empresas ponen en la etiqueta



como símbolo de garantía, aparece un dibujo que representa tres símbolos: the sun, the man y the sugarcane, es decir, el sol, el hombre y la caña de azúcar, elementos fundamentales para la producción del Ron.

Estos productores han considerado numerosas garantías fundamentales. El Ron venezolano debe ser producido exclusivamente de la melaza de caña de azúcar. En Venezuela ésta encuentra un clima tropical ideal, mucho sol, agua pura, terrenos ricos de sustancias minerales que aportan alta calidad al destilado y contaminación sumamente baja. El añejamiento mínimo que se garantiza para la mezcla de un Ron añejado es 2 años en barricas de roble blanco, mientras que las categorías Premium y Super Premium deben tener en la fase del blend, un añejamiento mínimo de 4 años para el Ron más joven utilizado.

Otros parámetros son que los Ronces deben tener obligatoriamente de 40° a 50° vol, una cantidad de metanol máximo fijado en 10 mg por 100 ml, una cantidad de aldehídos de 6 mgr x 100 ml y 200 mgr x 100 ml de ésteres. Estos son elementos que, si se mantienen bajos, ofrecen al destilado final un sabor ligero y al olfato una gran pureza aromática. El grado alcohólico mínimo debe ser de 40°.

Daniele Dalla Pola - Nu Lounge, Bologna



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

Piña Real
 Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
 Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Real
 Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
 Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
 Infused with Alfonso Mangoes from India

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

Real Gourmet Cream of Coconut
 Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

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

Pumpkin Real
 Infused with premium pureed Pumpkin the Jalisco region and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

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

Ginger Real
 Infused with premium Laidu Ginger puree

Passion Fruit Real
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
 Infused with premium Kiwi from New Zealand



ESPAÑA E ISLAS CANARIAS

En estas islas españolas se produce un Ron particular endulzado con la miel de abejas hasta un 2% del volumen total, denominado precisamente Ronmiel, producido a partir de la fermentación y destilación de melazas de caña de azúcar. Sin embargo, se denomina incorrectamente Ron. En efecto, según la normativa comunitaria, para poder ser definido como Ron debería tener por lo menos 37,5 grados alcohólicos.

Ronmiel normalmente contiene del 20 al 30% de alcohol y sería más correcto llamarlo licor. Desde 2005 el Ministerio de la Agricultura del Gobierno de las Islas Canarias ha creado una denominación específica, la Denominación Geográfica Ron-Miel de Canarias, para proteger el origen de producción de este licor tradicional.

GUATEMALA

También en este país sudamericano fue creada una D.O. para la producción del Ron latino, la Denominación de Origen de Guatemala.

El ente que gestiona esta tutela, el ANFAL, tiene la tarea de mantener las cualidades únicas del producto controlando que se cumplan los procesos de producción y certificando la calidad a lo largo de toda la cadena de producción. La historia de ANFAL, Asociación Nacional Fabricantes de Alcohol y Licores, la entidad que logró registrar la D.O. data de la década de 1940. En aquel tiempo el gobierno aprobó una ley sobre el añejamiento que obligaba a los productores a añejar las bebidas alcohólicas por lo menos por 1 año antes de comercializarlas en el mercado.

En 2010 la D.O. tuvo una mejora y fue registrada con un logotipo oficial y reco-



nocible. La D.O. establece que los únicos dos productores del país sean registrados, oficializó una normativa específica para el método de añejamiento denominado Sistema Solera del Ron de Guatemala. En este proceso se pueden utilizar sólo barricas de roble blanco, se identifica la zona productiva más adecuada que se encuentra en los departamentos de Retalhuleu y Suchitepéquez, los lugares de destilación y los de añejamiento. El grado alcohólico del Ron debe estar comprendido en el intervalo mínimo de 37,5 a 50 grados; el destilado debe contener una cantidad mínima de 50 gr de congéneres por 100ml.

Los Rones deben ser producidos de la miel virgen obtenida de la deshidratación del zumo de caña virgen; se indican las 6 variedades de caña de azúcar admitidas para el cultivo. Los tipos de Ron añejados son los siguientes en base al periodo de añejamiento: Solera, Solera Anejo, Solera Reserva, Solera Gran Reserva y Solera Gran Reserva Especial.

Existen indicaciones específicas para el contenido mínimo de azúcar que debe ser de 20 grados Brix. El tiempo de fermentación no debe ser superior a 100 horas y para evitar ataques bacterianos la caña cortada debe elaborarse y prensarse a no más de 36 horas de la cosecha. Las levaduras admitidas para la fermentación son las *Saccaromices Cerevisiae*.



EL EXPERTO
AQUÍ ARRIBA
DAVIDE STAFFA.



CUBA

Con la resolución núm. 0714 del 2 de abril de 2010, de la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial (OCPI), se conce-

dieron a Cuba Corporation Ron S.A. los derechos de uso de la denominación de origen CUBA para distinguir los Ronés producidos en la zona geográfica que comprende el territorio de Cuba. El OCPI es el único ente nacional titular de este derecho, de su aplicación y posible revisión. Las marcas que tienen la denominación de origen Cuba son: Havana Club, Santiago de Cuba, Cubay, Varadero y Caney.

El reglamento aplicado protege los Ronés fabricados en el territorio nacional de la República de Cuba utilizando materias primas obtenidas exclusivamente de las cañas de azúcar cultivadas en la isla de Cuba. No se pueden utilizar dispositivos externos para modificar los aromas naturales del Ron; el destilado debe originarse de la fermentación de las melazas utilizando levaduras del tipo *Saccaromices Cerevisiae*. Las melazas deben tener una baja viscosidad y acidez, un alto contenido de azúcar. Está prohibido el uso de esencias, aromas, aditivos artificiales, maceración y extractos tanto naturales como químicos que pueden modificar las características y las propiedades organolépticas del producto con la finalidad de limitar o reducir su proceso natural de añejamiento.

El añejamiento en barricas de roble albar debe ser de por lo menos 2 años para los Ronés blancos y de 3 años para los Ronés oscuros. Las barricas deben provenir de Escocia o Irlanda, ya haber sido utilizadas y tener un contenido previsto entre 180 y 200 litros.

El Ron cubano debe tener una graduación mínima de 37,5° y hasta un máximo de 41°. La acidez total debe ser de 2 a 100 gr/100 l. Los ésteres deben estar comprendidos entre 1 y 90 gr/100 l.

Davide Staffa

1821

CHERRY

Unique.

Let this unique liqueur obtained by the marasca cherries sourced from the Luxardo orchards seduce you with its intense aroma. Enjoy its inebriating perfume of marasca neat, in famous cocktails or with pure dark chocolate. Luxardo Cherry Liqueur Sangue Morlacco: taste the inimitable.



LUXARDO

Drink responsibly

PERFUME DE TURBA

De la Valtellina a Le Madonie,
un ecosistema que se debe tutelar
Símbolo de la biodiversidad italiana

DE ALESSANDRO PALANCA

Junto con cebada, agua y levaduras la turba es uno de los componentes de casi todos los Scotch Malt Whisky. No se considera un ingrediente, sino más bien el elemento distintivo. Sus yacimientos son las turberas, término de raíz latina que indica el lugar de “donde llega la turba”.

La turba es un compuesto sólido de origen fósil que se originó en ambientes húmedos y ricos en agua, pantanos, ríos, lagos, en los cuales durante el curso de las eras geológicas se acumularon capas

de vegetales en descomposición. Se puede hablar de yacimientos de turba cuando hay acumulaciones de por lo menos 30 cm con un contenido de agua inferior al 15%.

Las turberas se formaron principalmente en altitudes bastante elevadas ya que bajas temperaturas y humedad favorecen su formación. Los yacimientos de turba son típicos de Europa septentrional, pero también de los territorios norteamericanos y de las zonas siberianas, es difícil encontrar turberas en el área mediterránea a baja altura. La primera fase de la formación de una turbera es la paludificación de las aguas y luego su progresivo enterramiento en el cual se acumulan plantas de varios tipos, algas, musgos e incluso formas de vida animal. Este es un proceso muy lento. La acumulación de estas sustancias provoca un espesamiento del yacimiento de turbas que subirá hasta alcanzar la superficie de la fuente de agua, permitiendo el crecimiento de los esfagnos. Estas son formas vegetales que comprenden más de 200 especies de las cuales 24 se encuentran incluso en Italia.

Los esfagnos son plantas no vasculares sin una verdadera estructura de so-





porte, el transporte del agua se lleva a cabo por capilaridad, tienen un tallo sumamente pequeño dotado de rizoides que se encuentran sólo en la primera fase de desarrollo. La masa de esfagnos sigue creciendo mientras que su parte baja se muere quedando libre de descomposición. Esto debido a que los esfagnos producen cantidades significativas de hidrógeno, ácido tánico y esfagnol, sustancias que impiden la descomposición de hojas y plantas como en vez sucede normalmente en el sotobosque. La descomposición natural no ocurre porque las bajas temperaturas junto con los ácidos impiden la proliferación bacteriana.



TURBA
EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA, DOS TURBERAS. EN LA PÁGINA AL LADO, TURBERA TURÍSTICA DEL PARQUE CONNEMARA EN IRLANDA.

A lo largo del tiempo las capas más profundas se compactan a causa del peso de las capas superiores. Mientras la vegetación crece en la superficie las capas se compactan cada vez más aumentando el espesor del yacimiento. La turba acumulada sigue cambiando de manera progresiva debido a la temperatura y a la presión que transforman la masa primero en lignito y luego en carbón fósil con un cierto poder



INSTRUMENTOS

EN LA PARTE SUPERIOR, UNA TURBERA EN INGLATERRA. AQUÍ ARRIBA, HERRAMIENTAS PARA LA EXTRACCIÓN DE LA TURBA.

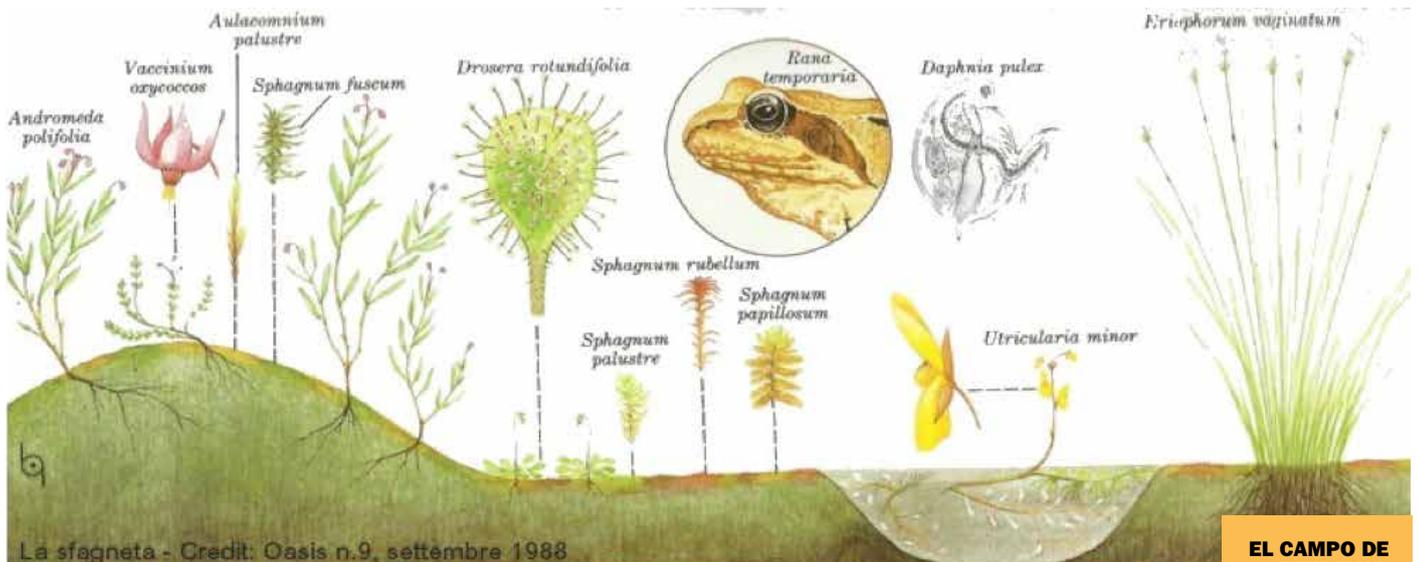
de calentamiento si se lleva a combustión.

Los esfagnos son las primeras plantas que evolutivamente conquistaron la superficie terrestre, pueden ampliarse horizontalmente en amplias zonas limítrofes originando así campos de esfagnos.

Los musgos también pertenecen a la familia de los esfagnos. Cuando el proceso de enterramiento/absorción de las aguas está todavía en curso, en el cen-

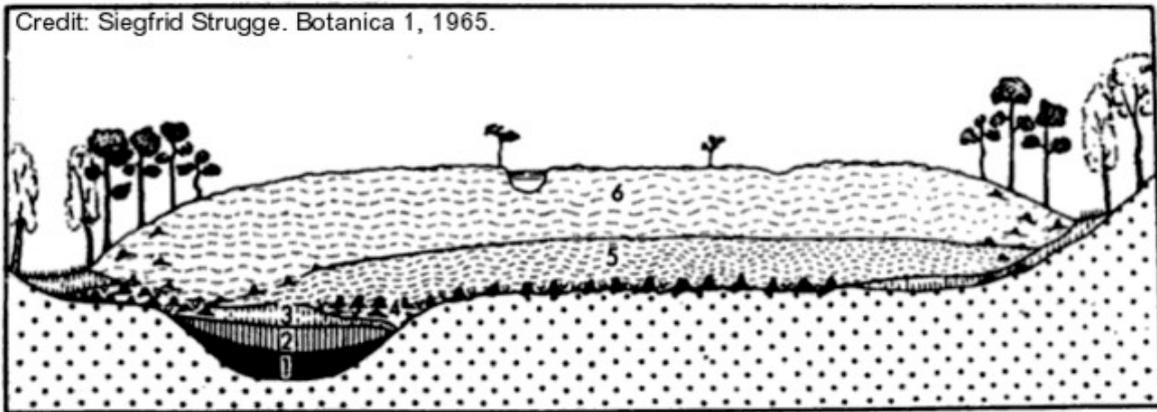
tro de la zona correspondiente, se puede crear y observar un pequeño lago residual que se denomina ojo de la turbera.

Es posible determinar aproximadamente la edad de la turbera. Para efectuar esta evaluación habrá que conocer la velocidad de crecimiento anual del campo de esfag-



La sfagneta - Credit: Oasis n.9, settembre 1988

EL CAMPO DE ESFAGNOS
 AQUÍ ARRIBA
 EL ESQUEMA
 DE LA FLORA Y
 DE LA FAUNA.
 EN LA
 FOTOGRAFÍA A
 LA IZQUIERDA
 EL ESFAGNO.



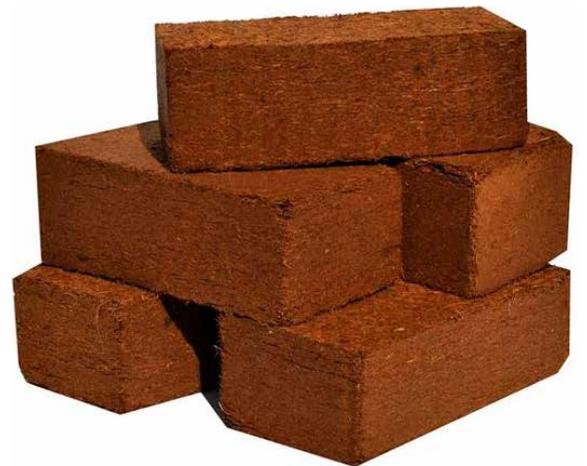
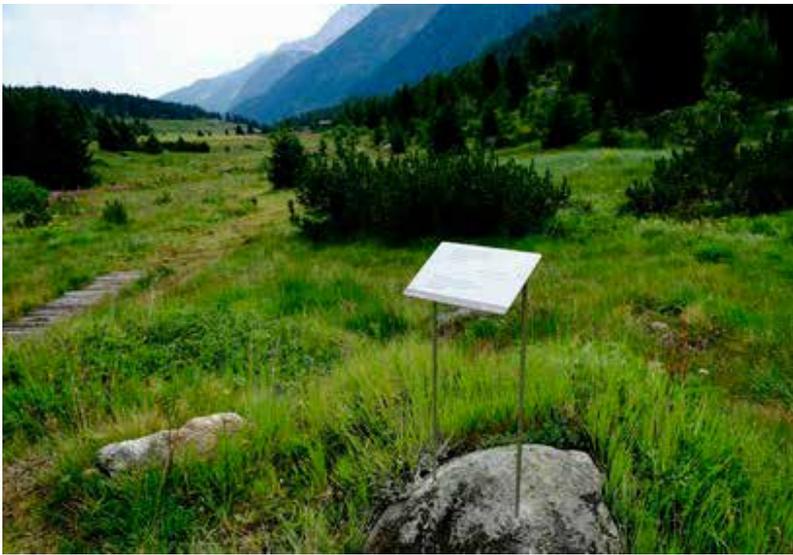
Credit: Siegfried Strugge. Botanica 1, 1965.

nos y el espesor de la turba.

Las turberas se dividen en dos categorías principales: las turberas bajas y las turberas altas. Las primeras dependen de las aguas circundantes o de acuíferos subterráneos, las segundas, a falta de una específica fuente de agua, dependen de las precipitaciones. Estas son típicas del sur de Europa, en zonas en las que llueve

con frecuencia y las temperaturas no son elevadas. Los lados del perímetro de las turberas se denominan "rand" y el surco que las circunda se denomina "lagg". La superficie irregular de una turbera está surcada con canales que confluyen en el lagg. A veces el lagg puede ser un arroyo que pasa cerca del límite de la turbera.

Entre las dos principales categorías



TURBERAS

DESDE ARRIBA:
TURBERA DEL
TONALE;
TURBERA DE
PALUACCIO Y
TURBERA DE LA
FRANCIACORTA.
A LA DERECHA,
LA EXTRACCIÓN
DE LA TURBA.
EN LA PÁGINA
DE AL LADO, EL
LAGO SIBOLLA
Y EL LAGO
CECITA.



de turberas hay otras denominadas de transición, cuyas características son una combinación de las dos primeras. Su especificidad se distingue por el tipo de alimentación hídrica que puede ser por deslizamiento en la superficie o subterráneo, alimentadas por precipitaciones o

no. Las turberas difieren también por el tipo de vegetación que las circunda. Las turberas altas son más pobres de alimentos, a menudo muy ácidas y tienen una vegetación limitada. Entre esta vegetación se encuentran también plantas carnívoras que, dada la escasez de alimentos, se alimentan con insectos para asimilar nitrógeno. En Italia se encuentran turberas en las zonas alpinas.

La fauna de las turberas es poco llamativa, compuesta casi totalmente por invertebrados y formas de plancton terrestre. En Lombardía hay turberas altas de la meseta de Paluaccio, en la ladera del Monte Masucco en Valtellina, una zona húmeda desde el fin de la última Edad



de Hielo. Aquí se pueden encontrar capas de turba superiores a 10 metros. Esta turba se utilizaba en la producción de cal en el horno de Bormio. En Paluaccio hay turberas de transición con presencia de numerosos cúmulos de esfagnos. Trentino es una región rica de turberas, se han identificado 700. Por ejemplo, las de Tonale y de Val di Fiemme.

Bajando a lo largo de la península italiana encontramos las turberas del lago de Pratignano, en la provincia de Modena. A nivel del mar existen las turberas de los lagos Sibolla y Massaciuccoli, en la provincia de Lucca, es un ejemplo sumamente raro y probablemente único de turbera a baja altura. Esta zona fue declarada zona húmeda de importancia mundial en base a la Convención de Ramsar. El Ministerio del Ambiente incluyó el área en la lista de los sitios que es necesario tutelar por la riqueza de sus especies animales y vegetales. En Sicilia y Cerdeña se encuentran turberas en Le Madonie y en el monte Limbara respectivamente. En el alto valle del río Volturno, a 800 m. existe una amplia turbera alimentada por 30 fuentes naturales. En Calabria también hay un gran número de turberas. En dicha región éstas se conocen con el término dialectal “sponza” y están situadas en los macizos de la Sila y del Aspromonte.

Un tiempo, la turba se utilizaba como combustible. Documentos históricos se



remontan a 1847 en la zona de Varese donde operaban los “turbatt”, trabajadores agrícolas encargados de extraer la turba. Utilizaban una particular herramienta de madera llamada “luscer”. Para no hundirse el turbatt se apoyaba sobre un tablón de madera colocado en la turbera. El luscer era una vara que en el extremo tenía una especie de jaula metálica abierta en forma de vómer y se utilizaba como si fuera una laya. De la extracción se obtenía un paralelepípedo de turba que se cortaba en 3-4 bloques que luego se ponían a secar. Hoy en día la turba casi no se utiliza como combustible a causa de su humo considerado suma-

*Tiempo atrás
la turba se
utilizaba como
combustible
y los “turbatt”
la extraían
con el “luscer”*



GIL GIN
AQUÍ ARRIBA
LA
BERGAMOTA,
UTILIZADA PARA
GIL PEATED.

mente contaminador. Para esta finalidad se sigue utilizando en algunas zonas rurales de Europa del Norte.

Si la turba es un elemento distintivo de los Malt Whisky, alguien en Italia quiso dar una fuerte identidad territorial a un producto que no deja de crecer: el Gin. Gil Peated Gin se define un Gin rural por su método

de producción y representa un homenaje al territorio calabrés, un claro ejemplo de terroir aplicado al Gin. Antiguamente, en Calabria la turba calentada se utilizaba como un barro curativo.

Gil Peated, creado por Ivano Trombino, se produce en Calabria utilizando botánicas locales entre las cuales bergamota, enebro autóctono de baja altura, con bayas de elevada sapidez y propiedades balsámicas, y limones IGP de Rocca Imperiale. Gil Peated Gin se distingue también en la fase de filtrado. Ésta se efectúa con un simple paño de lino que no afecta el color del destilado. Sin embargo, la verdadera particularidad de Gil Gin es la de ser peated, es decir turboso, con turba calabrés procedente de un yacimiento de la Sila bastante joven, finales del siglo XIX, en la zona Lago Cecita.

Con sus 43° Gil Peated es un Distilled Gin, con destilaciones separadas, sin aromas ni colorantes, producido en sólo 2.220 botellas al año, destilado en discontinuo. Las bayas de enebro se ponen en infusión alcohólica y luego se someten a la acción de la turba. Las bayas húmedas favorecen la impregnación del humo de turba. Al olfato Gil Peated se presenta con una intensidad persistente que evoca complejidad y estructura de gusto. Al paladar las expectativas se cumplen y se presenta un gran equilibrio estructural. El final es prolongado y persistente con un significativo nivel de especias. Las turberas de Italia constituyen un modelo de ecosistema que es absolutamente necesario tutelar, un patrimonio de territorios que pueden tener un interés turístico y natural, seguramente lugares que se deben mantener como símbolos de la biodiversidad italiana.

Alessandro Palanca



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

CHRISTOPHER LOWDER Y 1930,

Uno de los 200 años de Heering

DE ASHLEY PINI

Atracones de blogs, libros y programas de cocina y el encuentro con Jeff Bell en el PDT, todo esto ha llevado a Christopher Lowder, que ahora está construyendo su camino en Shanghái, a dedicar su vida a la coctelería.

Chris Lowder, el segundo hijo de tres varones, ha trabajado en el sector de la coctelería desde 2003 cuando comenzó trabajando como lavaplatos en 'Woody's Crab House, Baltimore, a la tierna edad de 15 años. "De lavaplatos me convertí en cocinero y seguí cocinando durante los siguientes cuatro años", declaró Chris Lowder.

A la edad de 19 años Chris llegó a Osaka, Tokio, gracias a una beca que obtuvo por un año para estudiar en inmersión total.

«Durante mi infancia en Baltimore, comíamos queso a la plancha, sopa de tomate, espaguetis, pollo frito y, una vez al año, cangrejos. El periodo de los 19 a los 22 años lo transcurrí en China simplemente comprendiendo los sabores del mundo. Salíamos por lo menos cinco días a la semana. Era fantástico», declaró.

Después de una incursión en lo que

Chris describe como "vida real" y mientras seguía cocinando en su hogar, "realmente extrañaba trabajar en la cocina, cocinar poniéndose en juego; el acaloramiento, la intensidad, la pasión, el trabajo en equipo". Por lo tanto, Chris comenzó a ver programas de cocina de manera desenfrenada, a leer obsesivamente libros de cocina y a subrayarlos con resaltadores utilizando también notas autoadhesivas codificadas en colores que sobresalían de las encuadernaciones.

«Seguía algunos blogs escritos por chefs de Nueva York y les enviaba por correo electrónico las fotografías de los platos que cocinaba, diciéndoles que con mucho gusto habría limpiado, barrido, lavado los platos, si tan solo me hubiesen dado una oportunidad y me hubiesen enseñado».

De aquí, Chris tropezó con uno de estos blogs de chefs que ponía de relieve los cocteles de Nueva York. Descubrió un nuevo mundo; «los cocteles todavía no habían llegado a China, por lo tanto, la cerveza artesanal era lo más parecido a una bebida refinada que hubiese conocido», compró un juego de cocteles barato y comenzó a mezclar en su casa. «Prime-



ro Martinis y Manhattans, pero después empecé a viajar de un estado a otro para encontrar licores como Maraschino y Crème de Violette», añadió.

«En un santiamén, estaba revolviendo piñas en un colador para hacer cocteles con zumo de piña fresco. No tenía absolutamente idea de lo que estaba haciendo, pero la obsesión era real. El primer cóctel que probé en mi vida utilizando zumo fresco fue un Bees Knees del libro de cocteles de PDT y cambió totalmente mi vida», nos dijo Chris.

Durante un viaje a Nueva York, Chris fue al PDT. «Esa noche, el bartender era Jeff Bell; era fantástico. Nunca había experimentado una hospitalidad como esa.

Jeff me enseñó que la actividad del bartender comprende toda una parte social que antes no había tomado en cuenta. Cuando esa noche salí del bar, decidí que habría pasado mi vida adulta tratando de hacer sentir bien a las personas como yo me había sentido esa noche. Pienso que si lo puedo hacer, esto representa de por sí un objetivo noble», continuó Chris.

Chris tiene recuerdos gratos del Cheery Heering, «Un día estaba tomando en Nueva York en el Mother's Ruin; era la primera vez que probaba una bebida del Gentleman's Companion, del autor Charles Baker. Estaba tomando con Greg Bowen y su novia y él me preparó una bebida con Cherry Heering, un "Remember



the Maine”. Pasamos una tarde encantadora. Desde entonces terminé preparando esta bebida una y otra vez en mi apartamento. Además, Giuseppe Gonzalez era el bartender y para mí eso de por

LA RICETTA

KIRSCH AU CAFÉ #2

- 20ml Cherry Heering
- 20ml Expreso recién hecho (frío)
- 30ml Coñac Pierre Ferrand Ambre
- 10ml Kirschwasser
- 10ml Jarabe Demerara (1:1)
- 30ml Clara de huevo fresco

Método: combine todos los ingredientes en una coctelera. Agite sin hielo, agite con hielo y pase con un colador fino en un vaso de cóctel alto. Complete con un chorro de Amargo de Angostura y un palillo de cóctel.

Decoración: sirva con una guarnición de chocolate amargo y cerezas de cóctel conservadas en mezcla de Cherry Heering y Kirsch, 4 partes por 1 parte.

sí representa un recuerdo estupendo. Fue un gran placer; una tarde fantástica con gente maravillosa».

Chris explicó que eligió el año 1930, como homenaje a uno de sus héroes de los bares, Charles H. Baker Jr.

«Cuando me mudé a Seúl para inaugurar el Four Seasons Hotel, nuestro cóctel emblemático se llamaba “Charles H.” en honor del fallecido Charles H. Baker Jr. Mi primera experiencia en la creación individual de menús, como jefe de barra y en la gestión del bar se enmarca totalmente en este bar dedicado a este hombre. Fue un capítulo muy importante de mi vida y de mi carrera y al preparar este cóctel vertimos una gran cantidad de Cherry Heering», añadió.

Para Chris, el elemento más importante del sector de la coctelería es la “Educación. Es más, una educación libre y accesible,” declaró.

«Se que hay muchos aspectos que es necesario considerar en la coctelería avanzada y en la gestión del bar, pero la realidad es que, en gran parte del mundo, miles de personas están dando los primeros pasos en el sector y probablemente no tienen un acceso adecuado a materiales de formación precisos en su idioma nativo».

«Yo viajo a muchas ciudades para impartir formación en los bares y el personal allí no conoce muchos de los elementos básicos. Para mí la verdadera misión es el acceso universal a materiales didácticos de alta calidad, precisos, objetivamente fiables en relación a los bares para ofrecer formación a las personas sobre los aspectos fundamentales de la coctelería y del servicio en su idioma nativo. ¿Es tan difícil?».

Ashley Pini



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

VARNELLI

since 1868



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY