

Bartales

Lo mejor de

N. 6 | JUNIO 2018

SUPLEMENTO DE BARTALES



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin Del Professore
CROCODILE

*Citrus and exotic spices for a new
experience within the Del Professore
adventurous life.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

delprofessore.it

DEGUSTACIONES AUTOMÁTICAS

Tal vez alguien se acuerde de “Makr”. “Makr Shakr” el enorme brazo mecánico fucsia que elige la copa, dosifica el hielo y agita con fuerza. Fue el primer barman-robot, inventado por diversión por una sociedad de Bolonia y que se puede activar con una aplicación del móvil. No hace falta decir que “Makr Shakr” de prototipo se convirtió enseguida en una actividad comercial. Parecía el final de la historia. En cambio, hace algunos días salió la noticia del lanzamiento de “Sommelierobot”, el robot-catador proyectado por los muchachos del Instituto Gae Aulenti de Biella. Como un auténtico sumiller, el robot (una máquina dotada de inteligencia artificial capaz de catar el vino y de evaluarlo ya a partir de la etiqueta) sería capaz de identificar incluso la variedad de uva de vinificación de la cual procede, indicar sus características, detectar la temperatura y hasta sugerir los platos con los cuales se puede combinar. Al igual que para “Makr”, del cual enseguida habíamos puesto de relieve los límites, también para “Sommelierobot” indicamos más de una perplejidad ¿esa máquina podrá realmente sustituir la infinita variedad de sensaciones que nuestro paladar es capaz de percibir? Podríamos tratar de plantear la pregunta a Lorena Vázquez Ampié, maestra *mezcladora*, la señora de la destilación guatemalteca de la cual se hablará en las siguientes páginas. No tengo dudas: Lorena nos miraría fijamente a los ojos con esa mirada aguda, penetrante e irónica de quien sabe cómo son las cosas, tal vez acompañada por una carcajada que no admite réplicas, sin decir una palabra.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 6 | JUNIO 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



LORENA VASQUEZ,

MEZCLADORA MÁS ALLÁ DE LAS NUBES

Enérgica y perfeccionista es el alma de Zacapa. Una de las pocas mujeres en la cumbre en un mundo casi exclusivamente masculino

DE MELANIA GUIDA

«**E**n primer lugar con el atún, a la plancha con una costra de sésamo y un chorro de vinagre balsámico. Pero el Ron sería perfecto incluso con el sashimi y con el cordero», declara Lorena Vasquez Ampie. Y si lo dice ella, una de las pocas Master Blender del mundo, maestra mezcladora de Zacapa, uno de los Rones más apreciados del planeta, pueden estar seguros de ello; ya que esta simpática y menuda señora nicaragüense tiene un don especial, el de una natural predisposición sensorial para los aromas y para los sabores. «Lo descubrí cuando era una niña, tenía sólo seis años. Me di cuenta a través de los alimentos en la cocina. Una pasión que cultivo incluso en la actualidad», declara mientras saborea lentamente un Marsala apenas después de haber guiado, en el Octavius de Milán, una degustación de Royal, la nueva referencia extralujo de Zacapa.

El resto es un mosaico perfecto de pasión, conocimiento técnico profundo (estudió química farmacéutica con especialización en Tecnología de los alimentos y Administración de empresa) y potente energía. La de abrirse paso en un mundo casi exclusivamente masculino. «Hace treinta y tres años era realmente la única mujer en un mundo difícil y complejo. Sobre todo un mundo misterioso, impregnado de sabiduría artesanal transmitida en secreto de hombre a hombre. No fue fácil. Sin embargo, hoy es distinto, la mentalidad ha cambiado por completo. El conocimiento pasó la criba de la ciencia».

¿Cuál fue el arma secreta? «La humildad. Porque lo fundamental es saber compartir lo que se aprende. Tienes que ser humilde y al mismo tiempo fuerte, lo suficientemente fuerte como para no su-



cumbir».

Saboreo el Royal. Se cría en barricas especiales, hechas de roble francés procedente exclusivamente de cuatro bosques, que en el pasado pertenecían a la realeza francesa, y eran conocidos con el nombre de Le Bois du Roy. Absolutamente exquisito. Un magnífico buqué con puntas intensas de clavo, chocolate, fruta seca, nuez moscada y almendras tostadas, junto con notas ricas y cremosas de vainilla y caramelo. «Que se aprecian al máximo si se bebe puro para permitir que su aroma intenso y su gusto rico se desarrollen plenamente. Personalmente – continúa la señora Vasquez – prefiero gustar su



carácter sublime en acompañamiento a una cena especial o como digestivo, para saborearlo sin prisa». No lo olvidaré.

¿Cómo nace Zacapa Royal? «Es el resultado de una selección de los Ronés más raros y maduros, añejados hasta por 30 años, que cuidamos en las vastas bodegas de las mesetas guatemaltecas hasta desarrollar, aplicando el Sistema Solera, un lento proceso de añejamiento (elaborado hace más de 500 años, en España) que a través de barricas distintas proporciona al destilado una complejidad y una intensidad de notas especiales».

El añejamiento se lleva a cabo en una

serie de barricas utilizadas anteriormente para Bourbon, Sherry y vinos Pedro Ximenez. Para obtener una “mezcla perfecta”, que es la estructura aromática de Zacapa. En el caso de Royal, la historia comenzó en la “Casa encima de las nubes”, a 2.300 metros sobre el nivel del mar, en las mesetas de Guatemala donde el tiempo transcurre junto al arte de la lentitud, auténtica filosofía Zacapa.

Algunas personas dicen que en el Ron no se debería añadir ningún tipo de azúcar. ¿Qué opina de esto? «Zacapa nace de una combinación insólita de suelo y clima. Es un verdadero privilegio, una gran

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin Del Professore
À LA MADAME

*A surprisingly fresh and intense product,
inspired by the great Italian herbal tradition.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

delprofessore.it



suerte. Tenemos un suelo que es volcánico y arcilloso a la vez. A 300 metros sobre el nivel del mar, frente al Océano Pacífico. Considere que la mayoría de los productores destila con el aire acondicionado.

Es necesaria una definición común de Ron, para proteger a los consumidores y a los productores

Nosotros podemos prescindir de esto. Esta es la combinación especial que permite realizar un destilado extraído de la “miel virgen de caña de azúcar” máspreciado y añejado lentamente en las frescas alturas guatemaltecas. Seguramente no es necesario añadir azúcar. Y si Zacapa 23 Años tiene una dulzura particular ciertamente no es por la añadidura de azúcar, sino porque la última barrica es la de Pedro Ximenez que le proporciona una dulzura especial».

El mundo del Ron vive momentos su-

mamente confusos ¿piensa que sea necesario un pliego de condiciones que ponga en orden un segmento que cada vez más a menudo está gobernado por la incertidumbre? «Absolutamente sí. Nosotros tenemos una denominación de origen, el Ron de Guatemala, reconocida por la Unión Europea. Sin embargo, estoy convencida de que sea necesario un esfuerzo común entre todos los productores de Ron para establecer una definición común con obligación de añejamiento, para proteger al consumidor y al productor».

¿Qué piensa del mundo de la coctelería actual? «Creo que haya cambiado mucho en los últimos años. Lo vi por ejemplo a través de una competición como World Class. Ha crecido mucho la competencia entre los bartender y creo que haya sido en respuesta al consumidor el cual es cada vez más atento e informado».

¿Quién será el heredero de Lorena Vasquez? «Tengo dos colaboradores: una hembra y un varón. Sumamente capaces».

Melania Guida

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin Del Professore
MONSIEUR

*An unusual craft product,
a combination of power and softness,
perfect for real gin lovers.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

delprofessore.it



EL VALOR DE BESSIE

Icono de Laphroaig, fue la única mujer propietaria de una destilería en el siglo XX

DE ALESSANDRO PALANCA

El sector del Whisky vive un momento en el que la presencia femenina está adquiriendo cada vez más importancia. Se podría decir que por algunos aspectos el Whisky se está volviendo cada vez más rosado. La última noticia se refiere a la presentación en los mercados de Jane Walker, el último lanzamiento de Whisky Escocés Johnnie Walker.

La presencia de mujeres que desempe-

ñan funciones clave en la producción, en la ideación de nuevos productos y estrategias de mercado ya es un hecho probado. Precursora de estas figuras, por lo menos en Islay, fue Elizabeth “Bessie” Leitch Williamson, la más importante figura femenina del Whisky Escocés en el siglo XX.

Se relata continuamente la historia leyendaria de esta mujer, la única en poseer y administrar una destilería escocesa en



el siglo pasado, fuente de inspiración, ejemplo icónico de espíritu empresarial y capacidad de gestión en una época en la que el Whisky era una cosa sólo para hombres. Islay debe gran parte de su éxito a la mujer que administró una de las destilerías más representativas de la isla: Laphroaig. Bessie, nombre con el cual se le conocía, construyó la reputación de Laphroaig y emprendió un camino de éxito que todas las demás mujeres del sector habrían seguido.

Bessie no era de Islay, nació en 1910 en Glasgow, hija de un empleado fallecido en Francia durante la primera guerra mundial, criada por su madre, no sin dificultad, junto con su hermano y su hermana. Bessie no tenía ninguna relación con el sector del Whisky, en esa época las mujeres podían aspirar a bajas funciones de empleada o señora de la limpieza, poquísimas empleadas en destilerías.

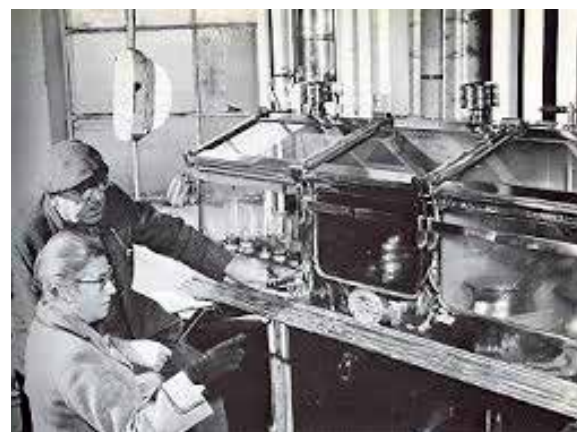
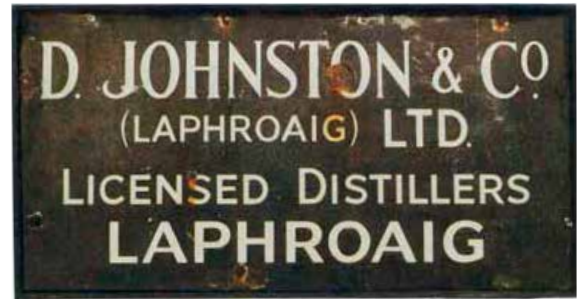
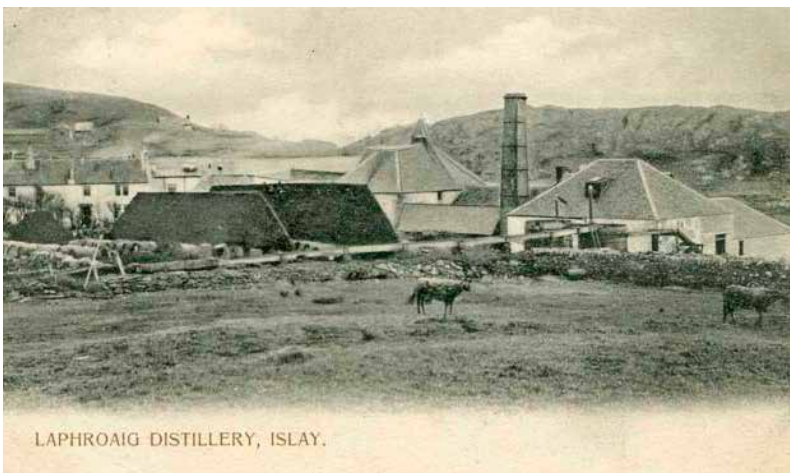


PROTAGONISTAS

AL PRINCIPIO, ELIZABETH "BESSIE" LEITCH WILLIAMSON. AQUÍ ARRIBA LA LAPHROAIG EN 1965 Y ARRIBA UNA BARRICA CON LA PLACA.

En 1927 se inscribió a la Universidad de Glasgow para estudiar arte y concluyó en 5 años un curso de estudio trienal. Para mantenerse trabajó en restaurantes y asistió a clases nocturnas para secretarías de empresa.

En 1934 fue a Islay con su amiga Margaret Prentice, para transcurrir unas peque-



FUNDADOR
 AQUÍ ARRIBA,
 IAN HUNTER,
 PROPIETARIO
 DE LA
 LAPHROAIG. EN
 LAS DEMÁS
 FOTOGRAFÍAS
 LAS VIEJAS
 INSTALACIONES
 Y BESSIE CON
 ALGUNOS
 EMPLEADOS.

ñas vacaciones. Durante su estancia supo que había un puesto vacante, de mecanógrafa, en la destilería Laphroaig. Bessie presentó la solicitud y obtuvo el empleo.

La destilería pertenecía a D. Johnston & Co que era de propiedad de Ian Hunter (1886-1954) desde 1927. Ian Hunter era conocido por ser fácilmente irritable, aspecto que Bessie lograba soportar y tratar

de la mejor manera. Bessie era bonita, muy atractiva, inteligente e instruida, con claras dotes de gestión que se ponían de relieve en todas las situaciones. Las capacidades en el trabajo de Bessie le



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

distributed by

PALLINI

ORIGINI,
TRADIZIONI,
SPIRITO
ITALIANO



#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

DRINK RESPONSIBLY

VARNELLI

since 1868



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



MATRIMONIO
ARRIBA, BESSIE
CON SU
MARIDO,
WISHART
CAMPBELL, EL
DÍA DEL
MATRIMONIO Y
DURANTE UN
EVENTO.

permitieron obtener la admiración de Ian el cual la puso a cargo de la oficina de la destilería. Bessie se convirtió en una de las personas de confianza y allegada consejera de Ian Hunter.

En 1938 Hunter quedó postrado en una silla de ruedas por un ictus y Bessie obtuvo cada vez más peso e influencia en la gestión de los negocios. Al mismo tiempo logró hacerse aceptar cordialmente e integrarse en la comunidad isleña.

Durante la Segunda guerra mundial las destilerías locales fueron requisadas para convertirlas en depósitos de municiones, el alcohol se destinaba a usos militares y la producción se redujo significativamente. A esto se añadían los robos. Bessie logró administrar bien durante esos años difíciles hasta 1944, año en el cual los acontecimientos eran muy prometedores para el futuro y para reanudar de lleno la producción.

En 1950 Johnston & Co cambió la forma societaria y Hunter nombró a Bessie como administradora general concediéndole

incluso una pequeña participación accionaria. Ian Hunter falleció en 1954 y en su testamento dejó dinero a los fieles empleados de largo plazo de la destilería. Por su voluntad Bessie se volvió socia mayoritaria, adquiriendo de hecho el control total de la destilería, obtuvo la isla de Texa y una casa, Ardenstiel House. La organización productiva permaneció idéntica. Bessie dejó que esos operarios capacitados siguieran desempeñando su trabajo que conocían bien y con los cuales nunca había tenido problemas, no cambió ninguna figura.

En un mercado cambiante, pero dominado por el Blended escocés (Blended Scotch), Bessie, comprendió las potencialidades del Single Malt de Islay, muy utilizado por los productores de blended,

Bessie administró de manera hábil durante los años de la segunda guerra mundial, cuando la producción de alcohol se redujo



HOY

ARRIBA, LOS ALAMBIQUES ACTUALES. ARRIBA, UNA RECIENTE FOTOGRAFÍA DE LA DESTILERÍA.

dando una prueba adicional de su visión de futuro y sentido de los negocios. Estaba convencida de que los Single Malt podían ser apreciados y vendidos por sus cualidades en vez de ser utilizados en los blend. En algunas entrevistas afirmó que la oferta de Single Malt no lograba satisfacer

la demanda.

La Scotch Whisky Association quedó muy impresionada por los éxitos y por la atención que estaba recibiendo Bessie y la invitó a efectuar algunas giras promocionales en América del Norte. En la década de 1960 Bessie se convirtió en la primera gran embajadora del Whisky escocés en el mundo. Durante uno de estos viajes conoció a la persona que se habría convertido en su marido, Wishart Campbell. Era un pianista barítono canadiense, estrella de la radio local, gracias a la cual se le conocía como “The Golden voice of the air”, y nieto de un ministro originario de Islay, que emigró a Canadá en el siglo XIX. Campbell y Bessie se casaron en 1961 y se establecieron en Islay.

Si Bessie se había integrado bien en la isla contribuyendo al desarrollo de actividades socioculturales, organizando campañas de recaudación de fondos para fines benéficos, recibiendo consideración y distinciones, el destino de Wishart fue



diferente. Entre los isleños era impopular y considerado un cazafortunas. Wishart comparaba Laphroaig con la música de Gershwin pero parece que bebiese Ron y Pepsi, lo cual era casi un insulto para los indígenas. Sin embargo, la pareja tuvo una vida feliz. Mientras Wishart se entretenía con jardinería y cultivos que comercializaba a nivel local, Bessie se dio cuenta de que la destilería necesitaba inversiones de modernización y capitales que lamentablemente no tenía. Era necesario innovar las instalaciones de producción y construir depósitos nuevos y más grandes. En la isla vivían los McTaggart, ricos terratenientes y propietarios de una de las más importantes sociedades escocesas de construcción civil. Les ofreció una participación en la propiedad de la destilería, pero la rehusaron. Entonces se presentó la estadounidense Long John Distillers, que con tres operaciones distintas en 1962, 1967 y 1972 adquirió la mayoría de la Johnston & Co que controlaba la destilería Laphroaig. Bessie siguió siendo la administradora de la Johnston & Co, con un puesto de miembro del Consejo de Administración de la Long John que mantuvo hasta que se retiró en 1972.

Controló los trabajos de modernización de la destilería, pero su papel ya era secundario respecto a las decisiones de los nuevos propietarios, posición en la que se sentía muy incómoda. Dedicó los últimos esfuerzos a la protección del empleo de los isleños. Bessie se opuso a la política de despidos de los nuevos propietarios,



trataba de hacer comprender que no se podían despedir a los trabajadores de edad más avanzada porque no existía un modelo de pensiones.

Con Bessie, Laphroaig era conocida como “Islay labor Exchange” porque se preocupaba de dar siempre un trabajo a las personas que lo necesitaran. El aprecio y la estima que los habitantes de Islay sentían por Bessie se fundaba en su interés continuo por la comunidad.

El mayor éxito de Bessie Williamson fue obtener un reconocimiento general por su buen resultado en los negocios, en una de las industrias británicas más tradicionales y dominadas por los hombres. Seguramente será recordada como una de las primeras mujeres en desempeñar un papel tan importante en este sector. Sin ella, es sumamente improbable que Laphroaig se habría podido convertir en la marca que conocemos hoy.

Alessandro Palanca



MAGOS DE BAR

Sin naipes, conejos o monedas las proezas se hacen con los utensilios de bar

DE **FABIO MASSIMO** CON LA COLABORACIÓN DE **ALESSANDRO PALANCA**

La historia de la magia y del ilusionismo coincide con la historia de la humanidad, descubrir las vidas de las personas que han contribuido a construir su historia representa un viaje encantador y lleno de sorpresas. Numerosos personajes históricos (jefes de gobierno,

exploradores, científicos, escritores) fueron hechizados por la magia y a menudo han contribuido a su desarrollo de manera significativa.

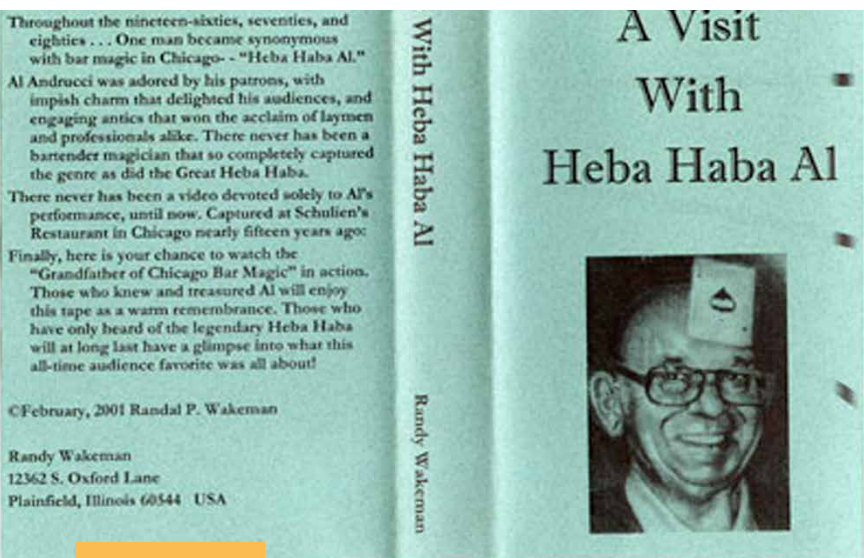
La historia de la magia está hecha de épocas y personajes, personas dotadas y capaces de transmitir sueños y emociones



MAGO DE BAR
DOS IMÁGENES DE AL ANDRUCCI, CONOCIDO COMO "HEBA HABA AL".

a través del ingenio y la fantasía. ¿Quién no queda encantado al ver realizado algo improbable, imposible o curioso? Nuestra atención nos lleva inevitablemente a sentir curiosidad por cualquier forma de misterio, por todo lo que nos hace preguntarnos, “¿cómo lo hizo? ¿Cómo lo logró?”. Es co-

mo ser transportados a otro mundo. Reconocer habilidades físicas en un espectáculo de circo hecho de movimientos increíbles es admirable y gana nuestros aplausos. No tenemos las mismas capacidades y nos alegra reconocer nuestros límites cuando vemos que los demás



PROTAGONISTAS

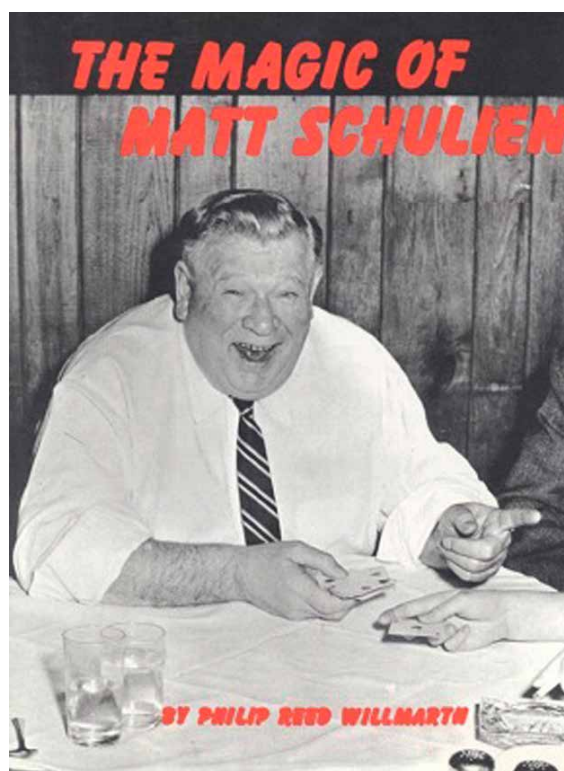
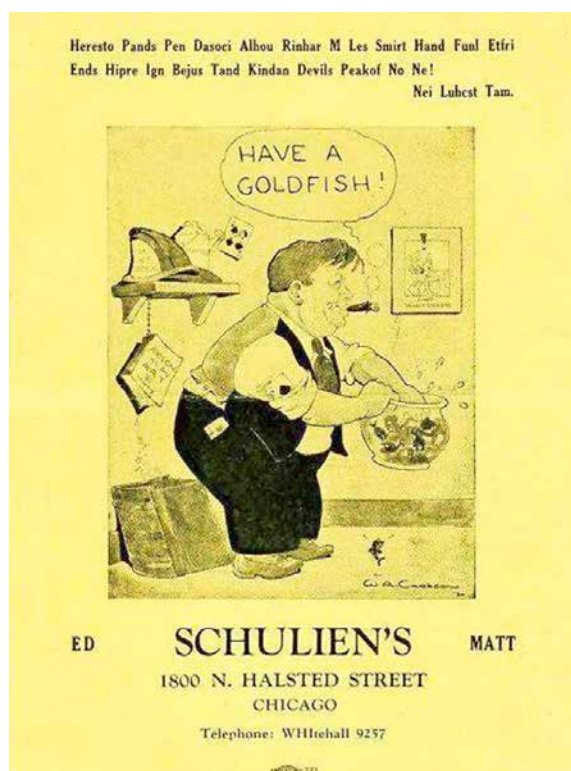
AQUÍ ARRIBA EL LIBRO DE AL ANDRUCCI. EN LAS DEMÁS IMÁGENES MATT SCHULIEN.

logran superarlos. En esto encontramos una especie de admiración que hace que nos identifiquemos con ellos y nos sorprendamos ante tanta maestría. Pero todo comienza y termina en ese momento. En cambio, es diferente la reacción frente a algo que no se logra descubrir. Precisamente, una ilusión, una magia. A nivel emocional nos atraerá e interesará cada vez más y nuestra mente se comportará de manera diferente.

En el bar la magia fue introducida por los “magos de bar”. El más famoso mago de bar fue seguramente Al Andrucci, conocido como “Heba Haba Al”. Al Andrucci nació en 1914 y cuando era muy joven se mudó de Pittsburgh a Chicago en 1930

para convertirse en un prestidigitador. Es recordado como uno de los "magos de bar" más famosos de todos los tiempos, por más de sesenta años se exhibió en los bares y en los restaurantes estadounidenses asombrando a los comensales con sus juegos de prestigio con naipes, terrones de azúcar, conejitos de esponja y otros objetos de uso común. Al Andrucci se inspiró en Matt Schulien, precursor de la magia de bar en Chicago durante el Prohibicionismo.

El Schulien's era un tavern bar inaugurado en 1886 en 800 North Halsted Street, muchos de sus clientes eran alemanes inmigrantes que iban por la cocina de origen alemán. Junto a los tradicionales platos de entrada alemanes se encontraban platos de pescado, mejillones Rockefeller, vieiras envueltas en panceta, hackepeter (lomo triturado mezclado con cebollas y alcaparras trituradas), weinerschnitzel, spätzle y el infaltable strudel de manzana. Durante



el Prohibicionismo los Schulien mantuvieron activa la parte del restaurante, pero pusieron en pie un speakeasy (bar clandestino) escondido en el sótano de su local.

La magia era un hobby de Matt Schulien desde la infancia. Matt comenzó a ejercitarse ya desde cuando trabajaba en el bar con su padre Joseph Schulien. La caracte-



ARTISTAS

AQUÍ ARRIBA ED MARLO, ENTRE LOS MAGOS DE BAR QUE SE EXHIBIERON EN SCHULIEN'S.



El ambiente del bar era la de tener las paredes recubiertas de viejas portadas de periódicos con los titulares más importantes y de fotografías autografiadas de celebridades de la época. La pasión desenfadada por el hobby de la magia indujo a los Schulien a introducir el tema en su cervecería/speakeasy en 1920. Era un modo para dar a su bar un carácter alternativo y una forma de espectáculo.

El primer gran mago que se exhibió

en Schulien's fue Harry Blackstone Sr. El legendario mago pasaba por las mesas entre los clientes efectuando juegos de prestigio. Una camarera preguntaba a los comensales si deseaban participar al espectáculo durante o al final del servicio. El artista se

exhibía en espectáculos cíclicos que duraban aproximadamente diez minutos. No se imponía ningún pago, solamente una propina generalmente comprendida entre 5\$ y 10\$. Esta forma de entretenimiento seguía también en el bar donde un bartender se volvía un prestidigitador durante el servicio en la barra proponiendo breves trucos de ilusionismo.

Incluso Matt comenzó a entretener a los clientes con juegos de magia. Uno de sus trucos más populares consistía en pedir al cliente que seleccionara un naipe de un juego, que lo observara y volviera a introducirlo en el mismo juego de naipes. Luego, dichos naipes se lanzaban contra una pared y el naipe correspondiente, único, permanecía bloqueado entre las ranuras de la pared mientras que los demás caían al suelo. Otras de sus especialidades eran los naipes debajo del mantel y la moneda en la botella. Otro mago de bar que se exhibió en Schulien's fue Ed Marlo.

Al Andrucci se exhibió en Schulien's por mucho tiempo, entre 1960 y 1980, por lo menos dos noches a la semana. "Heba Haba Al" se volvió un término equivalente a la palabra mágica "abracadabra" que se conoce a nivel popular. Sin embargo, Al se exhibió incluso en otros bares. Entre estos también estaba el suyo, inaugurado después de la Segunda Guerra Mundial en el interior del Rogers Park Hotel, el Johnny's New York Lounge y el Pickel Barrel también en Chicago.

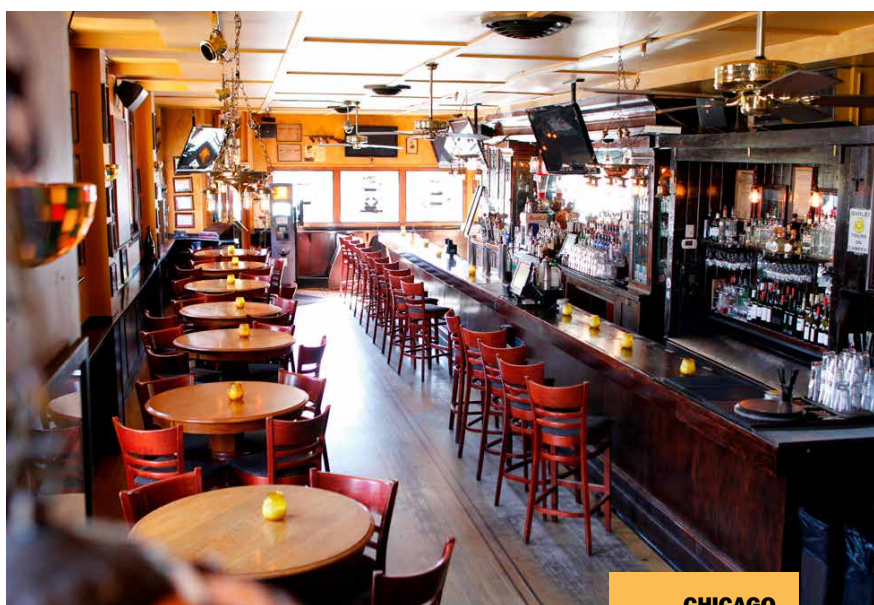
La magia de Al Andrucci era veloz y muy divertida, a veces incluso picante, pero con

Uno de los trucos más famosos es el del terrón de azúcar, que incluso en la actualidad aparece en los manuales



el encanto malicioso que le permitía y garantizaba una cierta libertad de actuación. Uno de los trucos más importantes era el truco del cubo de azúcar, que en la actualidad todavía aparece en numerosos textos básicos de juegos de magia. Este truco consistía en dibujar en un terrón de azúcar una letra del alfabeto. Luego, Al ponía el terrón en una copa con agua e invitaba a una señora a apoyar la palma de la mano sobre la boca de la copa. Después de la disolución del azúcar, en la palma de la mano de la persona quedaba impresa la letra que se había escrito anteriormente en el terrón. Al Andrucci “Heba Haba Al” murió de infarto a la edad de 77 años, en 1991.

En 1949 Schulien se había mudado a 2100 W. Irving Park Road con el nombre de Schulien & Sons. Después de la muerte de Charlie Schulien, 4ª generación, ocurrida el 5 de agosto de 1998, el bar cerró definitivamente el 27 de enero de 1999. Los más de 110 años de actividad de Schulien’s representaron el récord de longevidad de un bar en la ciudad de Chicago. En la sede originaria de Schulien’s hoy se encuentra el The Black Duck, donde estaba el Schulien & Sons actualmente se encuentra el bar



O’ Donovan’s.

De las exhibiciones de Al Andrucci existe la grabación en video de uno de sus espectáculos que se remonta a 1980 en Schulien’s. Si desea ver el espectáculo del “Grandfather of Chicago Bar Magic”, es posible comprar el video en los distribuidores Misdirections Magic Shop.

En mi opinión, la diferencia entre el mago ilusionista clásico y el real mago de bar es una. La regla fundamental es utilizar exclusivamente trucos relacionados con el mundo del bar. Por consiguiente, juegos de naipes, pelotitas de esponja, cilindros y monedas se sustituyen con utensilios de bar y cualquier espectáculo de escenario tradicional se adapta para llevarse a cabo en un mostrador. Es necesario improvisar

CHICAGO
AQUÍ ARRIBA
DOS IMÁGENES
DEL O
DONOVAN'S
COMO ES HOY.
A LA IZQUIERDA
MATT
SCHULIEN.



números de construcción de cocteles elaborando técnicas e historias vinculadas con la magia y con un mundo insólito. La teatralidad es obligatoria en este proceso. Involucrar al cliente y crear una conexión no es fácil, es necesario emocionar no sólo por el efecto visual, sino también por la explicación proporcionada.

Una de las armas secretas del mago de bar, elemento fundamental del arte de la magia, es la Misdirection. Esta es la capacidad de atraer la atención del público que nos mira, guiándola hacia el lugar

deseado en un determinado momento. Se causará la distracción que permitirá manipular el tiempo de manera “astuta” y llevar a cabo el truco mágico. La mirada y los movimientos detrás de la barra se deben cuidar hasta en los mínimos detalles para que el espectáculo pueda ser creíble. Es imprescindible no equivocarse o el efecto será seguramente decepcionante.

Si se desea ser artistas del entretenimiento se necesitan preparación y entrenamiento. Estudiar los detalles para las posiciones y las perspectivas, tener una excelente capacidad de manipulación para el control de las microilusiones, conocer los modos de configuración para la ubicación con todos los puntos de carga y descarga, saber combinar y construir los gimmick adecuados para cada ocasión.

¿Pero qué son los gimmick? Lo veremos con más atención en una próxima edición. Esperando que el mago tenga ganas de revelarnos sus secretos. Por ahora esperamos disfrutar el espectáculo.

Fabio Massimo
(con la colaboración de
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

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
vendite@onestigroup.com

HECHO EN ITALIA

Algunos ejemplos de la producción italiana

DE GIULIA ARSELLI

Es posible que haya indicios y premisas, pero la prueba definitiva probablemente permanecerá siempre escondida, misteriosa y condicionada por egoísmos nacionales, estrategias comerciales y de mercadeo. ¿El Gin podría haber nacido en Italia? ¿Podría la Escuela de Salerno haber jugado un papel primario en la ideación primordial de este destilado? Estamos convencidos de que sea así, pero nos gusta vivir la efervescencia histórica que lleva a abarcar Holanda, Inglaterra, Italia y los Balcanes, para definir un licor que se puede producir en todas partes, con cualquier botánico con la presencia de enebro, con varios métodos de producción que no presuponen ninguna indicación geográfica y que se pueden utilizar en cualquier lugar.

En algunos casos el uso de botánicos que crecen exclusivamente en territorios específicos, dado el microclima único, ha dado la idea a algunos de solicitar una identidad territorial, como en Australia.

El mejor enebro del mundo es, según los expertos, el toscano. Los cítricos, el iris florentino, otros botánicos únicos por calidad son italianos. De todos modos, nos parece poco para considerar una identidad italiana del Gin, pero tomamos nota de que es el destilado que ha agitado en absoluto el sector licorero italiano en los

últimos años. A menudo se trata de proyectos que nacen al amanecer y se hunden al ocaso, el mercado es un juez severo e imparcial, algunos se encuentran todavía en incubación, existen también los que ya parecen gozar de una fama que se concretiza en una presencia en todo el territorio nacional.

Hemos elaborado algunos datos, probado muchos productos, en algunos casos ya lo habíamos hecho, a continuación, vamos a hablar de algunos. Detrás de estos se encuentran siempre indicaciones que los bartender dan a los destiladores. Los bartender, motor de este impulso para el producto de calidad, fueron los que idearon algunos de los Gins italianos que ya están arraigados en el mercado, esto representa una constante para numerosas marcas. No estamos decretando cuales son los mejores, empresa imposible, pero seguramente algunos que por varias cualidades nos han convencido. El Gin italiano es apreciado en todo el mundo, esto es seguro.

THE GREEDY GIN

Ideado por los bartender Francesco Mortai y Dave Garzon de About Ten, The Greedy Gin nace de la idea de crear un Gin perfumado, intenso y gustoso, un Gin suave al paladar y de sabores prolongados



y persistentes. Greedy es un Gin artesanal con notas cítricas, florales y balsámicas de gran intensidad. Greedy se destila en Inglaterra y se completa en Italia. El licor de base es un destilado de grano puro en el cual se maceran 16 botánicos durante aproximadamente 15 días. La redestilación se efectúa en alambique discontinuo de cobre. Las notas cítricas principales proceden de cítricos de origen italiano como la bergamota y la mandarina. Notas florales de lavanda y geranio; notas especiadas y balsámicas principalmente del enebro y de la salvia sclarea, canela y nuez moscada a las cuales se añaden las notas suaves emanadas por el regaliz y por la zanahoria.

El Gin aromatizado para redestilación llega luego a Italia donde se completa añadiendo cardamomo y la particularidad de las notas herbáceas del té verde.

A menudo un Gin aromatizado a través de infusión o maceración, y luego redestila-

do, se corta con alcohol neutro. En cambio, The Greedy es un Gin puro al 100% porque no se somete a este proceso. No se filtra enseguida para estar listo para la venta. Greedy reposa por un periodo comprendido entre 60 y 70 días para favorecer la mejor mezcla de los varios sabores. El tiempo de producción requerido es aproximadamente 90-100 días. Grado alcohólico: 43%.

The Greedy aconseja el siguiente perfect serve del Gin Tonic: no más de 45 ml de destilado y 200 ml de agua tónica neutra, sin decoración.

BERTO OLD TOM GIN

Receta popular en la Gran Bretaña del siglo XVIII, el Old Tom Gin tiene un carácter más dulce respecto al Gin clásico. Había casi desaparecido, su renacimiento ocurrió gracias el impulso de la cultura del cóctel artesanal del siglo XXI. Producido por la Antica Distilleria Quaglia de Castelnuovo Don Bosco, fundada pocos años después

de la unificación de Italia, Bèrto introdujo el Old Tom Gin en 2017. Entre sus botánicos encontramos enebro, saúco, salvia, ajeno, rosa, vainilla, cacao y bálsamo de Perú. Su cuerpo botánico se ha seleccionado para proporcionar dulzura y suavidad. Se embotella con 40 g de azúcar por litro. Luminoso a la vista, presenta una notable fragancia olfativa caracterizada por notas florales de rosas y saúco y aromas cálidos de vainilla y cacao. Al paladar es suave, delicado, muy persistente. Grado Alcohólico: 43%.

Bèrto se presenta también con un Gin clásico de perfil aromático delicado y floral. Grado Alcohólico: 43%. Con una composición botánica clásica que comprende enebro, romero, laurel, ajeno e iris, Bèrto ofrece así un producto clásico y al mismo tiempo moderno.



MALFY GIN CON LIMÓN

Malfy Gin se produce con un alambique de acero inoxidable al vacío. La destilación se efectúa a sólo 60°C, la más baja temperatura posible que pueda permitirla, con el objetivo de obtener lo máximo de la extracción de los aromas de los cítricos. La idea es la de crear un destilado que se diferencie de los demás por la particular elaboración de los limones, que antes se exprimen y cuyo extracto se pone luego en infusión con los demás botánicos (raíz de iris y angélica, enebro, cilantro, cassia, regaliz y cáscara de pomelo y naranja). Son decididamente las notas y los aromas refrescantes de los cítricos los que prevalecen, en particular los del limón. Se utiliza el limón Sfusato di Amalfi (la cáscara). Al olfato intensos aromas de cilantro y limón con notas de anís proporcionan complejidad olfativa. También al paladar es el limón el que se percibe antes de cualquier otra cosa. Siguen los frescos sabores de los demás botánicos, con las notas más secas del enebro y luego las más especiadas. Al final los cítricos dominan nuevamente, pero con notas más balsámicas como acompañamiento. Malfy Gin también tiene una versión Dry Gin, el Original, y acaba de salir Malfy Rosso, un giro en el Gin en el cual se destacan las naranjas rojas de Sicilia respecto a los demás seis botánicos. En el Malfy Gin se utiliza agua de las fuentes del Monviso. Grado alcohólico: 41%.

VII HILLS ITALIAN DRY GIN

VII Hills nació en 2014 con la denominación "Italian London Dry" de una idea de Danilo Tersigni y Filippo Previero, cuando todavía no existía el auge de los gins italianos. Al principio VII Hills se destilaba en Inglaterra, a partir de 2017 se produce

totalmente en Italia. En este caso el producto se inspira en un himno de celebración de tradiciones y pasión de la “Bella Italia” evocando las tradiciones culturales y culinarias de la antigua Roma.

En la cultura culinaria y médica de la antigua Roma el enebro se utilizaba también en una bebida de esa época, el Mulsum. Siete entre botánicos y especias, que crecen naturalmente en las siete colinas en las que se fundó la capital italiana, se armonizan en una mezcla que resultará versátil y delicada.

VII Hills Italian Dry Gin se destila en Moncalieri, cerca de Torino, zona que se volvió famosa por la producción de vinos y Vermut. El proceso de destilación de VII Hills Gin se lleva a cabo en “Vacuum Pot Stills” (alambique al vacío) a baja tempe-



ratura, manteniendo las notas dulces y específicas de sus especias y hierbas. Enebro, rosa canina, naranja roja, alcachofa, manzanilla romana, granada y apio constituyen el cuerpo botánico. Los botánicos se ponen en infusión por 15 días en una solución hidroalcohólica, luego la infusión se mezcla con alcohol de remolacha antes de ser destilada al vacío.

VII Hills Italian Dry Gin es un licor aromático y frutado, al olfato se siente un leve aroma de cítricos. Al paladar, se perciben notas dulces de granada y aromas de manzanilla romana perfectamente balanceados por la frescura del apio, el enebro dirige la orquesta de sabores. Grado alcohólico: 43%.

GIASS GIN

Giass, en dialecto milanés significa “hielo”, es el primer Gin 100% “milanés”, presentado por primera vez en abril de 2017 en el Salone del Mobile de Milán. Nació de la idea de 5 amigos, Andrea y Simone Romiti, Richard D’Annunzio, Francesco Niutta y Francesco Braggiotti. Los botánicos son 18. La base clásica está compuesta por bayas de enebro, semillas de cilantro y raíz de angélica. Al gusto se perciben 5 notas diferentes: el proceso de secado natural a baja temperatura, dedica-



do a la manzana golden y a la cáscara de naranja, pone de relieve la parte frutada de la fórmula, mientras que los pétalos de rosa y las flores de manzanilla, violeta y naranja emanan un buqué floral de carácter preponderante, enriquecido con el agua de Jamaica del hibisco. Las notas minerales se perciben con la presencia de la menta, del hinojo y de la almendra de tierra (o ciper), tubérculo particular de difusión limitada, conocido desde la antigüedad por sus propiedades nobles. En cambio, las notas cítricas se deben a las hojas de verbena citrus, a las semillas de cardamomo y a las hojas de melisa. En fin, cassia y tomillo proporcionan las notas leñosas.

La botella, cuyo diseño fue elaborado por Chiara Cappellini, directora creativa de Fasten Seat Belt, y por Lorenzo Piccinini, representa un homenaje a Milán, la etiqueta serigrafiada en el vidrio se inspira en las figuras geométricas de la Galleria Vittorio Emanuele, mientras que en el logotipo está representada una “vedovella”, las típicas fuentes milanesas.

Giass Gin obtuvo la medalla de plata de su categoría en la San Francisco World Spirits Competition 2017. Por su embalaje obtuvo la medalla de plata en la misma manifestación y el iF Product Design Award 2018 en la categoría bebidas. Grado alcohólico: 42%.

GIN DEL PROFESSORE

De una idea de los muchachos del Jerry Thomas Project de Roma en colaboración con Distillerie Quaglia nació este Gin que en su lanzamiento se presentó con dos variantes, Monsieur y Madame, a las cuales luego se añadió una tercera, Crocodile Gin. Gin Monsieur nació de una mezcla de especias y hierbas seleccionadas minuciosa-



mente. Enebro, lavanda, angélica, naranja, rosa, manzanilla y otras hierbas originan un producto insólito con vivas notas florales y balsámicas. La receta se caracteriza por el equilibrio entre los ingredientes con una pizca de creatividad. El característico color ámbar deriva del proceso de destilación e infusión de los botánicos.

Es un Gin que combina fuerza y suavidad, y entre los principales botánicos se encuentran enebro, angélica, manzanilla, lavanda, naranja, rosa y zedoaria. Grado alcohólico: 43,7%.

En el Gin Madame se encuentran el

enebro, el limón, la naranja, el tanacetto, la zedoaria, la canela y la cassia. Gin Madame emana un perfume intenso de flores y de hierbas, para suavizar el fuerte carácter de las bayas de enebro. Agradablemente cálido y aromático al paladar, presenta tonos resinosos y florales, en un conjunto de gran elegancia. Grado Alcohólico: 42,9%.

Crocodile Gin representa una nueva experiencia en la aventurada vida del Professore. Es un gin fresco y franco, rico de notas intensas de enebro y de cítricos con delicados matices de cilantro, flores de saúco y pimienta jamaicana. Al paladar es lleno, delicadamente suavizado por notas de vainilla y otras especias exóticas. Grado Alcohólico: 45%.

LUXARDO SOUR CHERRY GIN

Con sus 197 años de actividad Luxardo es una de las destilerías protagonistas de la historia del sector licorero italiano. La primera producción de un Gin Luxardo remonta a 1833, el mismo que en 1936 se habría convertido en el Ginepro di Dalmazia. En 2016 Luxardo volvió a presentar su Gin (43°) que enseguida obtuvo un gran éxito.

Luxardo Sour Cherry Gin es el resultado de la combinación perfecta entre el zumo de las cerezas de marasca Luxardo y el London Dry Gin Luxardo. Una minuciosa selección de nueve botánicos (enebro, cilantro, iris, angélica, regaliz, canela, cardamomo y naranjas amargas) se deja en infusión alcohólica por veinticuatro horas en alambiques de cobre tradicionales antes de la destilación. Después de diecinueve días de crianza, este destilado se combina con el zumo de cerezas de marasca Luxardo para la infusión, antes de ser filtrado y levemente dulcificado.



De color rojo rubí, al olfato presenta el típico aroma de cereza de marasca con una intensa nota aromática de enebro. Al paladar introduce inicialmente típicas notas de Gin, con aroma de enebro armonioso y notas especiadas. Al final se percibe un envolvente y suave aroma de cereza de marasca con regusto prolongado y persistente fuerza aromática.

Luxardo Sour Cherry representa una interesante evolución del Sloe Gin que tradicionalmente es un licor y nace como producto de mezcla, es importante su capacidad de innovar numerosos clásicos aportando una fresca nota de acidez. Grado Alcohólico: 37,5%.

Giulia Arsell

RECETAS DE GINS ITALIANOS



PURPLE FIZZ de Jacopo Castronovo – The Spirit – Milán

INGREDIENTES

- 35ml Luxardo Sour Cherry Gin
- 15ml Luxardo Apricot Brandy
- 35ml cordial de miel y pomelo rosado
- 2 gotas vanilla bitter

Complete con soda

Técnica: shake & strain. Copa: highball.

Decoración: palillo con 2 albaricoques deshidratadas.



SOUR N30# de Riccardo Marinelli – Jerry Thomas Project – Roma

INGREDIENTES

- 45ml Gin Del Professore Monsieur
- 20ml zumo de limón
- 10ml zumo de pomelo rosado
- 30ml jarabe de manzanilla y Acqua di Cedro
- 30ml Acqua di Cedro Nardini
- Chorro de Licor Pino Mugo
- Clara de huevo
- Aceites esenciales de limón

Técnica: shake. Copa: copa sour. Decoración: flores de manzanilla.



CAFFÈ CORRETTO de Federico Leone – VII Hills Brand Ambassador Italia

INGREDIENTES

- 50ml VII Hills Gin
- 20ml licor de café
- 1 café expreso
- 10ml azúcar

Técnica: shake. Copa: copa pequeña. Decoración: no.



NORTHEAST SIDE de Mario Farulla – Baccano – Roma

INGREDIENTES

- 50ml Luxardo Dry Gin
- 30ml zumo de limón
- 15ml jarabe de miel de espino blanco
- 8 hojas de menta
- 2,5ml escarcha de cereza de marasca Luxardo

Técnica: shaker. Copa: copa de cóctel. Decoración: cereza de marasca Luxardo.



SEED & LEAVES de Nicola Ruggiero – Katuscia – Bari

INGREDIENTES

- 40ml Malfy Gin
- 30ml yogur griego aromatizado con albahaca
- 20ml honey mix
- 20ml zumo de limón
- 1 cucharada de Anís seco Varnelli

Técnica: shake & strain. Copa: tumbler alto. Decoración: hoja de albahaca, pacana rayada.



UN BARBARO GREEDY de Mattia Mazzon – Gellius – Oderzo (TV)

INGREDIENTES

- 1 oz Greedy Gin
- 3/4oz Vermut Cocchi Storico
- 1/2oz Elisir Bordiga de ruibarbo
- 1/2oz zumo de pomelo rosado
- 1/2oz clara de huevo aromatizado con bergamota
- sal rosado molido

Técnica: dry shake & strain. Copa: tumbler bajo con hielo.
Decoración: ruibarbo fresco y manojo de hinojo silvestre.



GIASSTINI ALLA ROSA de Richard D'Annunzio – Giass Gin

INGREDIENTES:

- 10ml Vermut seco Quagliarini
- 10ml agua de rosas
- 50ml Gin Giass
- espiral de naranja

Técnica: mixín'glass. Copa: copa de cóctel. Decoración: rosa mosqueta.



HORIZON VIOLET de Mattia Pasolini – Cristallo Lounge Bar – Cortina d'Ampezzo

INGREDIENTES

- 45ml Gin Del Professore Madame
- 15ml Mandorla Nardini
- 30ml zumo de lima
- 15ml Jarabe de lavanda
- chorro de Fernet
- Clara de huevo

Técnica: dry shake & strain. Copa de cóctel. Decoración: costra de azúcar de lavanda.

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.

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

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

SABORES DE MONTAÑA

La coctelería mundial vuelve a focalizar la atención en los custodios del territorio al cual pertenecen

DE FABIO BACCHI

Los licores de pino tienen propiedades medicinales y un gusto apreciado para la aromatización de aguardiente de orujos. Los pinos se utilizan para la producción de licores y jarabes, así como por su aceite esencial que se extrae de los ramos verdes no todavía lignificados. Esta producción abarca las zonas montañosas alpinas entre Italia, Francia, Suiza y Austria.

Los licores de pino Cembro están difundidos a nivel local en las regiones alpinas italianas. Su inconfundible color rojizo deriva de las piñas de pino maduras al sol, las cuales se recogen a mano y se ponen en infusión con alcohol, siguiendo una comprobada antigua tradición tirolesa del sur. Estos pinos están llenos de piñas, auténticos fármacos naturales que en su resina contienen valiosos aceites esenciales.

Del pino Cembro se usa todo. Su madera es muy utilizada en el mobiliario, su perfume es muy similar al del pino Mugo, respecto a éste resulta levemente más delicado y dulce. A finales del siglo pasado los licores de pino, aunque siguieron siendo un consumo de nicho



ÁRBOLES
ARRIBA, EL
PINO CEMBRO.
A LA IZQUIERDA
EL PINO MUGO.

en mezcla, comenzaron a encontrarse cada vez más en los bares. En Italia se produce una discreta cantidad de estos licores, así como en Austria donde existe el dulce y resinoso Zirbenzschnaps. Este



LICORES
ARRIBA, GEMAS
DE ABETO.

licor es producido por la destilería Josef Hofer desde 1797. Para su elaboración se utilizan los frutos del pino Cembro, en inglés conocido como Arolla stone pine. Esta especie es una de las más persistentes, capaz de resistir a temperaturas extremas (-40°), se conoce como “Reina de los Alpes”.

El pino Cembro fue considerado por los romanos antiguos un símbolo de vitalidad e inmortalidad. El árbol puede necesitar hasta 30 años antes de dar

sus frutos. Las cosechas se realizan con muchos años de intervalo entre una y otra. En Austria se puede efectuar la co-

202. Gin and Pine.

(Use wine-glass.)

Split a piece of the heart of a green pine log into five splints, about the size of a cedar lead-pencil, take 2 ounces of the same and put into a quart decanter, and fill the decanter with gin.

Let the pine soak for two hours, and the gin will be ready to serve.

203. Gin and Tansy.

(Use wine-glass.)

Fill a quart decanter $\frac{1}{2}$ full of tansy, and pour in gin to fill up the balance $\frac{1}{2}$ tansy to $\frac{1}{2}$ gin. Serve to customers in a wine-glass.

204. Gin and Wormwood.

(Use small bar glass.)

Put three or four sprigs of wormwood into a quart decanter, and fill up with gin.

The above three drinks are not much used except in small country villages.

205. Scotch Whiskey Skin.

(Use small bar glass.)

1 wine-glass of Scotch whiskey.

1 piece of lemon peel.

Fill the tumbler one-half full with boiling water.

206. Columbia Skin.

(Use small bar glass.)

This is a Boston drink, and is made the same as a whiskey skin.



secha, según la ley, sólo en el territorio de Estiria, en un 10-20% del total de los frutos para tutelar la sostenibilidad. La cosecha manual, que se lleva a cabo a gran altitud, puede variar cuantitativamente incluso en base a las condiciones



atmosféricas. La maduración de los frutos va de junio a julio. Cuando las piñas todavía no están maduras presentan un brillante tono rojizo y, además de la clásica nota resinosa, una esencia floral muy intensa. El sabor de los piñones de

**DESTILADOS**

ARRIBA,
EJEMPLAR DE
ABETO
DOUGLAS.
ARRIBA A LA
IZQUIERDA, LA
PÁGINA DEL
LIBRO DE
JERRY THOMAS
EN LA QUE
APARECE EL
LICOR DE PINO.



las piñas evoca la fruta alpina como el arándano, la rosa de montaña, levemente picante. En Austria el Zirbenzschnaps tiene un tono cálido, meloso, con un sabor de resina en el final.

Un licor de pino se encuentra también en el manual de Jerry Thomas de 1862 en el cual Thomas describía la produc-

ción de un licor de pino con una base de Gin.

Otro licor similar es el francés Grande Liqueur de Sapins producido por la destilería francesa Emile Pernot, ya destilería Deniset-Klainguer, conocida por su Absinthe. El Liqueur de Sapins es refinado,

suave, tiene un color brillante, en el cual se percibe el aceite de abeto que casi permanece en el paladar una sensación aterciopelada. En su producción se encuentran 12 hierbas, pero no el pino. En este caso hay brotes y ramas de abeto,

árbol muy utilizado en los licores locales. Su producción se divide en dos fases: infusión y destilación de los botánicos seleccionados, y la maceración de otras gemas de abeto en alcohol y azúcar para determinar el aroma específico de abeto y el color verde. El resultado es un licor redondo, aunque potente, arbóreo, pero con menos densidad resinosa respecto a su primo austríaco.

La estadounidense Clear Creek Distillery de Portland, en Oregón, se inspira en estos productos de origen europeo para su Douglas Fir Eau de Vie. En este caso el modelo es el destilado alsaciano Eau de Vie de Bourgeois de Sapin. Clear Creek es famosa por la producción de licores alternativos. Este destilado se realiza mediante un proceso de maceración similar al Grande Liqueur de Sapins pero utiliza gemas de abeto Douglas de Oregón. Las gemas se recogen manualmente y se ponen en infusión en un aguardiente neutro. Luego se efectúa una redestilación a la cual sigue una segunda infusión antes de la filtración y el embotellamiento. Douglas Fir Eau de Vie

El Pino Mugo es un árbol de hoja perenne, importante desde el punto de vista ecológico y el licor más conocido es el de Quaglia

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



se presenta con notas de enebro, mader, vainilla y abeto y es menos dulce del Grande Liqueur de Sapins.

El Pino Mugo es un árbol de hoja perenne acicular que crece en zonas de alta montaña. Es una planta muy importante desde el punto de vista ecológico. Dado que es un árbol sujeto a leyes que lo tutelan, su cosecha está contingentada y regulada para garantizar la preservación medioambiental.

En Italia el licor de pino más conocido en la licorería es el Licor de Pino Mugo de la Destilería Quaglia. La base del licor se obtiene de la elaboración de piñas y resinas puestas en infusión en frío en alcohol, por un periodo prolongado, para mejorar su extracción. Es un producto

de carácter con personalidad refinada. A la vista es transparente y luminoso. Al olfato se percibe una exuberancia de aromas particulares de resinas y madera, dulzura. Al gusto revela equilibrio con la nota olfativa, con cuerpo y gran personalidad. El final es prolongado con aromas especiados y delicadamente balsámicos, levemente amargo pero armonioso.

Este tipo de licores engloba la historia de su territorio, existen desde hace centenares de años en culturas locales de las cuales son embajadores. En un momento en el que la atención máxima se focaliza en las marcas que representan un vehículo de valores se merecen la atención de toda la coctelería mundial.

Fabio Bacchi

Ian Burrell, World Rum Ambassador



- Crisp Apple Reàl**
Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States
- Piña Reàl**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Reàl**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Reàl**
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Reàl**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Reàl**
Infused with Alfonso Mangoes from India
- Raspberry Reàl**
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest
- Coco Reàl**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Reàl**
Infused with hand-picked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Reàl**
Infused with premium pureed Pumpkin, the Jalisco region of Mexico 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 Laiwu Ginger puree
- Passion Reàl**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Reàl**
Infused with premium Kiwi from New Zealand



www.realingredients.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
 vendite@onestigroup.com

RECETAS DE LICORES DE PINO



PROMISED YOU A MIRACLE de Raffaele Morellato – Fronte del Porto – Giovinazzo (BA)

INGREDIENTES

- 45ml Mombasa Gin
- 25ml Liquore delle Sirene
- 15ml Pino Mugo Quaglia
- 20ml zumo de lima
- 15ml cordial verbena y manzanilla
- 15ml clara de huevo
- 1 chorro de Bonpland bitter Pinot Noir y cereza Stevnsbaer

Técnica: shake & double strain. Copa: copa de coctel. Decoración: flores comestibles.



GIN & PINE de Riccardo Marinelli – Jerry Thomas Project – Roma

INGREDIENTES

- 50ml Bartender Choice Jenever
- 5ml Licor Pino Mugo Quaglia
- 4 chorros Angostura Bitter
- 5ml jarabe de goma
- 1,25ml Ajenjo
- 25ml dilución

Técnica: cocción al vacío a 55 grados 4 horas. Copa: copa Martini. Decoración: no.



SURFIN'TAHOE de Massimo Stronati – Vina Enoteca – Palo Alto – California (USA)

INGREDIENTES

- 45ml Spirits Works Wheat Vodka
- 15ml zumo de limón
- 10ml Barolo Chinato Cocchi
- 1bsp Zirbenz Stone Pine Liquer
- complete con soda
- 1 chorro JT Instant Age oak classic bitter

Técnica: shake & strain. Copa: Collins. Decoración: espiral de limón.



THE CROSSING de Nicola Ruggiero – Katuscia – Bari

INGREDIENTES

- 1.1/2 oz Akvavit
- 3/4 oz Sake con yuzu
- 1/2 oz Grande Liqueur de Sapin
- 1/2 oz zumo de pomelo
- 1/4 oz jarabe de goma
- 2 bsp polvo de merengue
- 2 chorros Delizia Cannella Varnelli

Técnica: shaker, double strain con hielo. Copa: OF. Decoración: zumo de lima y agujas de pino.

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



EL CAFÉ COLOMBIANO ALCANZA UN GRAN ÉXITO

El cóctel “audaz” de Adrián Madio rinde homenaje al café, un líquido que ha modelado su tierra de adopción durante siglos. Año: 1835

DE THEODORA SUTCLIFFE

HEERING®

- The Original -
CHERRY LIQUEUR

El café ha modelado las hermosas colinas verdes de la región Eje Cafetero de Colombia durante siglos, pero 1835 fue un año histórico para los cultivadores del país. Ese año, más de 1.100 kg de café en granos salieron del país con destino a Estados Unidos, representó el inicio de la exportación del café colombiano.

“Colombia no sólo es famosa por la excelente calidad de su café, sino también por la audacia de su gente; son personas muy trabajadoras, bondadosas, emprendedoras y valientes. Todo esto me inspiró a crear este cóctel, un pequeño homenaje para esta tierra, los frutos que nos ofrece y su gente”, declara Adrián Madio, campeón del World Class Colombia de 2017 y head bartender del fantástico restaurante Juana La Loca de Bogotá.

El nombre del cóctel de Madio, una elegante mezcla de centeno, café y cereza con un toque de chocolate, es Audaz. El café, con cuyos ingresos se mantienen más de 500.000 familias

de agricultores en Colombia y que sigue siendo una de las principales exportaciones del país, representa uno de los elementos que más se utilizan. Yo lo utilizo en una preparación casera de un vinagre balsámico de café colombiano y en la decoración. Para poner de relieve el tentador aroma del café, uso un spritz de Coffee Heering.” Continúa Adrián Madio.

Durante la adolescencia en el pequeño pueblo de San José de la Esquina, Argentina, Madio conoció por primera vez Heering, en una época en la que era un artículo sumamente escaso en América Latina. “Cuando era muy pequeño, un viejo amigo de mi padre, que vive en Suiza, le traía siempre botellas de licor, una de éstas era Cherry Heering, lo cual representa un lindo recuerdo de mi infancia”, declara Adrián Madio.

Más adelante, Madio realizó sus primeros cocteles en un restaurante de propiedad de sus padres llamado Makao. Sin embargo, fue sólo después



de dejar su casa para estudiar en Rosario, la capital de la provincia, que se apasionó a las bebidas. ¿El bar? Rock & Feller's, la respuesta de Rosario al Hard Rock Café. “Fue realmente amor a primera vista,” recuerda. “Fui contratado como cocinero, pero al entrar vi el bar y me dije, ‘¡tengo que trabajar ahí!’”

Después de cinco años, Madio comenzó a sentir la pasión por los viajes y salió para abrirse camino en América Latina. Tras periodos en La Paz, Bolivia, Lima, Perú y Montañita, una ciudad costera de Ecuador llegó a Colombia en 2011. “El panorama ha evolucionado mucho desde que llegué, gracias a los clientes que han viajado y están abiertos a nuevas experiencias,” declaró. “Y, por supuesto, a los bartender que han estado aprendiendo a través de formación, competencias y estudiando por su cuenta.”

Además de la educación fundamental, Madio considera la sostenibilidad una tendencia positiva para este sector que necesita ir más allá de una moda pasajera y arraigarse profundamente en el ADN de la coctelería.

“Otra tendencia que me da mucho gusto comenzar a ver es la realización de cocteles en la casa,” declara. “Aumenta la interacción entre personas, amigos y familiares y la creación de sus propios cocteles tiene un valor inestimable.”

Aunque Madio esté impresionado por la gran expansión que ha tenido el sector en los últimos años, piensa que falta muchísimo trabajo por hacer a nivel local e internacional. “Aunque el sector ha crecido mucho en los últimos años, aún está lejos del reconocimien-

to que reciben los chefs,” declara. “Me gustaría que algún día fuéramos valorados como ellos y eso se logra con mucho trabajo y sobre todo mediante la unión. Tenemos que relacionarnos más y apoyarnos más unos con otros.”

Ganar el WorldClass, una etapa por la ruta del reconocimiento, fue una fuente de gran felicidad para Madio. “Existe satisfacción por el esfuerzo hecho, la energía dedicada y toda la ayuda de los compañeros de trabajo, amigos y familiares, pero también se siente el orgullo de ser capaz de representar el país que me abrió sus puertas en un escenario mundial,” declara. “Siempre estaré muy agradecido a Colombia y a toda la gente hermosa

que he conocido en este periodo.”

A pesar de que Bogotá tal vez siga teniendo una reputación intimidatoria fuera de América Latina, Madio recomienda altamente realizar el viaje a los Andes. “Como dice el refrán, ‘Colombia: el único riesgo es desear quedarse,’” declara. “Bogotá es una ciudad hermosa, con una gran variedad de bares y restaurantes que aumentan constantemente. Sin embargo, no sólo recomendaría Bogotá sino también muchos sitios y ciudades dueños de una gran historia.”

Una sorprendente parte de esa rica historia está estrechamente vinculada con los granos más mágicos: el café.

Theodora Sutcliffe

RECETA AMADIO

AUDAZ

INGREDIENTES

- 60 ml Bulleit Rye
- 22 ml Cherry Heering
- 10 ml Sherry Oloroso
- 7 ml Café balsámico colombiano
- 2 Carreras de chocolate amargo
- Fragancia de Coffe Heering
- 1 Cubo de hielo traslúcido

Decoración con cereza Amarena rellena de café colombiano bañada en chocolate y escama de sal Maldom.

PROCEDIMIENTO

Colocar los ingredientes en una coctelera, añadir cubitos de hielo, enfriar y diluir, servir en copa helada, añadir el cubo grande de hielo traslúcido, decorar con la cereza, la flor amarilla y concluir con la fragancia de Coffe Heering.

SUBRECETAS

Café balsámico colombiano:

INGREDIENTES

- 10 gr. café molido colombiano
- 30 ml vinagre balsámico
- 30 ml jarabe simple 2:1 Azúcar / agua

PROCEDIMIENTO

Colocar en un tazón el vinagre balsámico y el café, dejar en infusión durante 23 horas y filtrar con un paño para tamizar, luego añadir el jarabe simple.

CEREZA RELLENA

Llenar la cereza con 2 granos de café colombiano, bañar en chocolate hasta cubrir, colocar en la parte superior la escama de sal y enfriar.



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY