

Bartales

Lo mejor de

N. 8 | NOVIEMBRE 2018

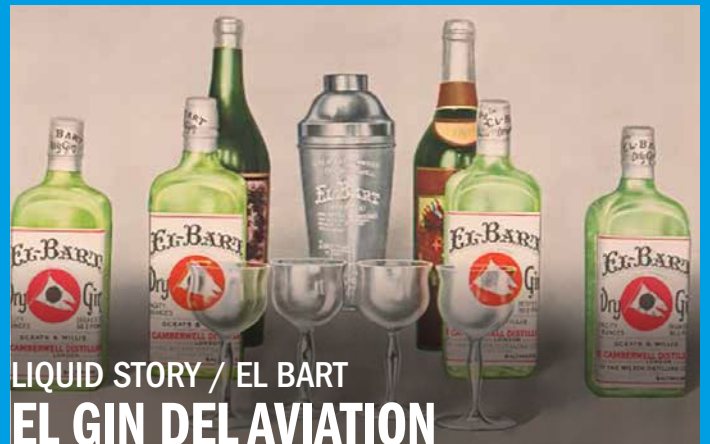
SUPLEMENTO DE BARTALES



FACE TO FACE / ESPÍRITU NUEVO
TENDENCIA CASTA



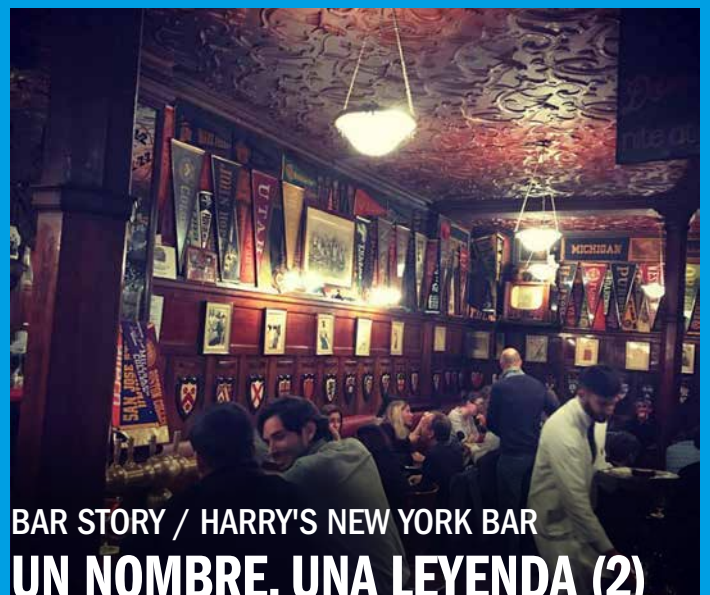
COCKTAIL STORY / PARADISE
**GRAN EQUILIBRIO
Y POCAS CERTEZAS**



LIQUID STORY / EL BART
EL GIN DEL AVIATION



HOT SPIRIT / RON DE JAMAICA
DUNDER STYLE



BAR STORY / HARRY'S NEW YORK BAR
UN NOMBRE, UNA LEYENDA (2)

THE PERFECT
GIN
FOR THE PERFECT
NEGRONI



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN



SEVEN
HILLS

ITALIAN DRY
GIN



BEBE CON RESPONSABILIDAD

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

MISTERIO AZUL

magínese estar en uno de los bares secretos de Nueva York a principios del siglo breve. Volviendo atrás en el tiempo se encontraría en el medio de las más ambiguas restricciones del Prohibicionismo. En todas partes se percibiría un clima de secretismo siniestro, estaría rodeado de contraseñas apenas susurradas, códigos cifrados y paredes retráctiles que esconderían lo impensable. Fue precisamente en la época en la que los aviones todavía representaban el sueño que los hermanos Wright exploraban con sus vuelos breves, en la época en la que el deseo del hombre de poder elevarse al cielo como un ave seguía siendo la utopía de pocos visionarios que, a principios del siglo XX, se originó un clásico eterno de la mezcla: el Aviation. En el bar del Wallick Hotel, donde el bartender jefe Hugo Ensslin escribió *Recipes for Mixed Drinks*, publicado en 1916, el primer volumen en el que apareció la receta del Aviation, la historia se tiñe de misterio (*en la pág. 18*). Primero, ¿por qué al considerar el cóctel Aviation según la versión actual nos preguntamos el motivo por el cual se le dio precisamente ese nombre que evoca el vuelo? Porque la receta original, diferente de la actual, comprendía el uso del licor de violeta que no sólo proporcionaba a la mezcla un sabor dulcemente floral, sino que también le daba un bellissimo color azul cielo. Segundo, el aspecto más oscuro se refiere precisamente a la naturaleza del Gin del cual siempre se ha sabido poco. ¿Qué es El Bart Gin al que Ensslin se refería? ¿Un estilo de Gin o sólo una marca? El único modo de descubrirlo es leer.

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 8 | NOVIEMBRE 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, Luca Rapetti

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



TENDENCIA CASTA

¿La última bandera del “made in Italy”?
«Una nueva Grappa ideada para las
alquimias», declara Giulia Castagner

DE MELANIA GUIDA

¿Cómo logra una anciana a la que tradicionalmente no le agrada la compañía mezclarse con otros espíritus, más o menos nobles, para adaptarse a los tiempos y lanzarse en el convulso y boyante mundo juvenil? Para comenzar, cambia el ambiente y modifica

su estilo. «La botella ha sido objeto de un gran estudio, me inspiré en la atmósfera de la década de 1920, con referencias a la uva y a Venecia», declara Giulia Castagner, joven heredera de la famosa marca que junto con su padre Roberto (enólogo talentoso) acaban de lanzar Casta, la



primera Grappa de piel de uva purísima creada específicamente para la mezcla. «Debe quedar claro que para nosotros la Grappa blanca ya no puede tener un perfil tradicional. Debe interceptar necesariamente un modo nuevo de beber, porque sabemos que los grandes volúmenes se realizan en la mezcla y con un público joven, que bebe mezclado», afirma mientras bebemos un pésimo café. Es una de las estrategias para cambiar el rumbo de los consumos que marcan el paso, la otra es la de establecer normas de calidad más estrictas para los productos varietales y para los nichos de producción añejados durante años en barricas.

¿Por qué Casta? «Por el nombre: Castagner y porque es pura. Es una Grappa

de Prosecco (85%) que nació de la colaboración de un equipo de 12 bartender líderes de opinión con nuestra destilería y que trabajaron en la creación de un producto con un grado alcohólico del 40%. Una Grappa exclusivamente dedicada a la coctelería». ¿Es decir? «A través de una destilación en 5 pasos con método continuo en columna de platos de más de 20 metros, 5 destilaciones para seleccionar sólo los aromas más puros, frutados y florales de la uva en un destilado purísimo, elegante y versátil, con sólo 160 mg/litro de sustancias aromáticas diferentes de alcohol etílico (impurezas) contra los 350 mg/litro medios de la grappa tradicional».

¿Cuál es la característica que la hace perfecta para la mezcla? «La separación



previa de las partes leñosas (granilla de uva y pedicelo), para llegar a destilar sólo la piel de la uva. Esto permite eliminar el aroma de tanino típico de la Grappa y así obtener un destilado más delicado. Mezclable fácilmente».

La verdad es que la Grappa ya no es un producto tosco. De destilado pobre se ha convertido en un destilado más refinado

Pregunto: ¿la Grappa podrá tener un futuro como el que tuvieron Pisco y Mezcal en los últimos años? «Es lo que espero. Ese es nuestro objetivo. Para colocarnos en el segmento de la coctelería y obtener la apreciación de los modernos alquimistas del cóctel».

Para alcanzar el éxito es necesario que los productores de Grappa formen un sistema y promuevan una comunicación única dirigida al extranjero. Pienso

por ejemplo a un mapa de las destilerías para favorecer el turismo de los aficionados. ¿Cree que haya llegado el momento? «Nos estamos esforzando para lograrlo. Si nuestros padres todavía se miran de reojo, el estímulo llega precisamente de nosotros los jóvenes. Somos todas personas de treinta años y con una mentalidad seguramente más abierta. Esa es nuestra meta».

Parece que entre los productores de Grappa haya una especial presencia femenina. ¿Existe un motivo? «Correcto. Ya somos más gallinas que pollos. La verdad es que la Grappa ya no es un producto tosco. De destilado pobre se ha convertido poco a poco en un destilado refinado. Ha adquirido una imagen mucho más glamour, más fresca. Si hasta ayer estaba reservada exclusivamente a los hombres, hoy por sus características de suavidad creciente, la Grappa atrae mucho más al mundo femenino. Incluso entre los



productores».

¿Cómo se pasa del mundo de la moda al de los destilados? «La Grappa es un miembro de mi familia. Tuve una experiencia en un sector diferente, pero estaba plenamente consciente de que tarde o temprano habría vuelto a “casa”. Seguramente la moda me ayudó en el proyecto de la nueva Grappa, especialmente al reelaborar el embalaje», declara sonriendo Giulia.

¿Consejos para combinar Casta de la mejor manera? «Es una Grappa perfecta en los twists italianos en los clásicos a base de Vermut, bitter y licores. Seguramente su versatilidad se expresa de la mejor manera como base para sours italianos».

Hábleme del proyecto Castagner para el beber con moderación «Creemos mucho en ello. Es una de nuestras misiones, la bandera de mi padre. Sobre todo los jóvenes se deben proteger y alentar a tener comportamientos virtuosos. Sin

olvidar la importancia de la diversión y de estar juntos, con sobriedad y de manera segura. No es casualidad que hayamos ideado “Drink 21”, la línea de espíritus de uva, con un bajo grado alcohólico, ideada para el consumidor que desea productos menos alcohólicos y menos calóricos, pero sin renunciar al gusto. Un ejemplo sobresaliente es el “Aqua 21”: un destilado de uva de sólo 21° ideado para crear cocteles de grado alcohólico inferior y con menos calorías. Perfecta incluso para saborearse sola, pura u “on the rocks”, combinada con postres frescos y dulces de fruta. Además, no olvidamos la importancia de la prueba de alcoholemia y el cumplimiento de las normas».

¿Cuáles son sus proyectos futuros? «Estamos pensando en la Grappa de verano, que se saborea fría». ¿Ya ha pensado en la botella? «Claro. Revestida con una cubierta de neopreno».

Melania Guida

GRAN EQUILIBRIO Y POCAS CERTEZAS

El inolvidable que hizo enamorar a Merle Oberon

DE LUCA RAPETTI

En un mercado ya casi saturado de licores, de Amargos, de Vermuts, de destilados y de bebidas con bajo grado alcohólico, ¿cuáles eran los ingredientes que los bartender tenían a disposición entre el siglo XIX y el siglo XX? Pocos. Hoy hay cremas y licores, con un surtido de centenares de referencias.

Aunque sea poco utilizado, existe un licor de albaricoque que, en la mayoría de los casos, se sigue etique-tando como Apricot Brandy. Este licor desempeñó un papel importante en la creación de algunas recetas de cocteles que hoy en día aún se consideran clásicos de la mezcla y uno de estos es precisamente el Paradise Cocktail, que se basa en la unión de tres simples ingredientes: Gin, Apricot Brandy y zumo de naranja.

Sin embargo, aunque se disponga de archivos históricos de revistas, bibliotecas y otro material fácilmente accesible el origen del Paradise Cocktail es difícil de trazar. En primer lugar, el origen del nombre mismo, que en el contexto de los primeros años del siglo XX seguramente había producido un impacto positivo sugiriendo un ambien-

brated tame mule. Only one person in town knows how to make the famous Paradise cocktail, that being the w. k. George Abernathy Paradise. This is made of gin, vermouth, creme d'Yvette and absinthe, with a little grenadine on the bottom and a little Three Star Hennessy on top. It is sure death at ten paces. There are as many other kinds of cocktails as there are stars in the sky, but owing

te relajante y lejano de la vida caótica de las metrópolis estadounidenses.

No hay información de ningún tipo sobre el origen de esta receta. Lo que se indica en los documentos de la época es que la primera vez que se mencionó el Paradise Cocktail fue en un artículo del "Madison Wisconsin State Journal", en 1913, para conmemorar el 78° aniversario del nacimiento del "cóctel", que re-monta, en base a lo indicado, a 1835, en Palo Alto Inn, una taberna de Washington, por obra de Jack Henderson. En la parte final del artículo se mencionaba el "Paradise Cocktail, ya que era un trabajo de George Abernathy Paradise". La receta contenía Gin, Vermut, Creme d'Yvette, Ajenjo, un toque de granadina en el fondo de la copa y por último un float de Hennessy 3 Star. Por lo tanto, una receta



WALDORF SPECIAL COCKTAIL
 Juice of one lime
 100% Apricotine.
 Shake thouroughly and serve in Cocktail glass.
 73

HISTORIA
 AQUÍ ARRIBA, WALDORF SPECIAL EN JACK'S MANUAL PUBLICADO EN 1916 (CUARTA EDICIÓN). AQUÍ AL LADO, UNA IMAGEN DE JACQUES STRAUB. EN LA PÁGINA A LA IZQUIERDA UNA PARTE DEL MADISON WIS-CON SIN STATE JOURNAL DEL 14 DE JULIO DE 1913.



totalmente diferente de la actual con excepción sólo de la base alcohólica, el Gin.

Puesto que se citaba sólo en otros artículos del mismo periódico y durante el periodo entre 1912 y 1913, George Abernathy Paradise resultaría haber desempeñado la función de reportero en el periódico de Madison, en el estado de Wisconsin. En cuanto a la vida privada de Abernathy, no se ha encontrado información de ningún tipo. Por lo tanto, se podría decir que el nombre del cóctel se haya originado del nombre de este reportero, aunque la receta sea diferente de la que se utiliza hoy en día.

El mismo año en que apareció este artículo, se publicó el recetario "Straub's Manual of Mixed drinks" firmado por Jacques Straub, contratado por el Blackstone Hotel de Chicago con una función similar al actual sumiller. En este libro estaba incluida la receta del Paradise Cocktail, compuesta únicamente por dos ingredientes, Gin y Apricot Brandy. Es interesante señalar

que en este libro se encuentran otras 13 recetas que contienen Apricot Brandy, el cual ya se podía encontrar en libros anteriores a 1913, pero no en una cantidad tan elevada de recetas. En algunas páginas el licor se precisaba como "Hungarian Apricot Brandy", lo cual indicaba la importación de este específico tipo de producto de un país europeo, o de todos modos de un

PARADISE COCKTAIL

$\frac{1}{3}$ Jigger Gin.
 $\frac{2}{3}$ Jigger Apricot Brandy.
Shake.

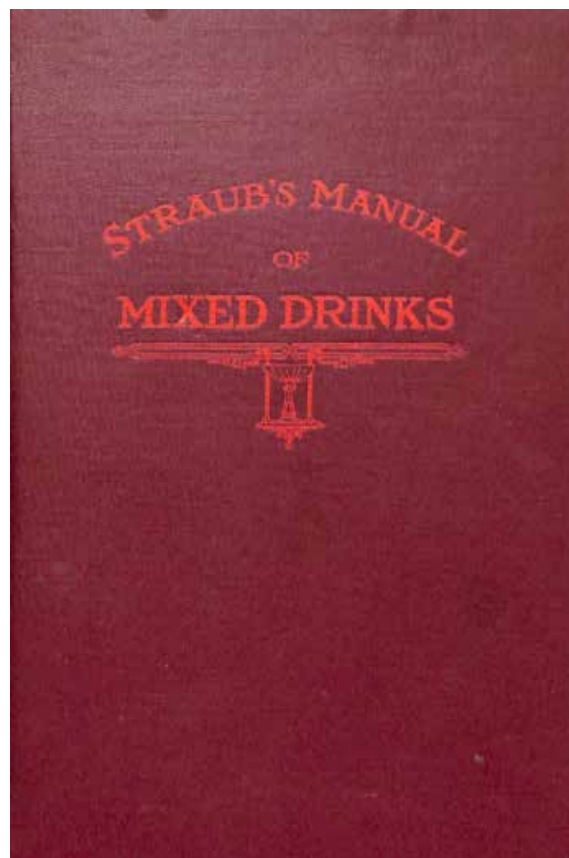
LIBROS

AQUÍ ARRIBA,
STRAUB'S
MANUAL OF
MIXED DRINKS
1913 CON LA
RECETA DEL
CÓCTEL.

particular estilo de licor que se podría identificar con la típica Palinka de albaricoque húngara.

La receta que llama especialmente la atención por su simplicidad, pero sobre todo por su significado es la del Waldorf Special, en la que se utilizaba el zumo de una lima unido con un chorrito de Apricotine, mezclado y servido. Apricotine era un licor a base de albaricoque, cuyo nombre derivaba del famoso licor “Abricotine” producido por la empresa licorera P. Garnier, cerca de París. La diferencia de escritura de los dos licores fue el resultado de una acción judicial en el territorio estadounidense, en la que el productor francés impugnó el uso indebido y no autorizado del nombre de su licor en relación con productos de diferente o escasa calidad. Después del registro de la marca por parte de Garnier, los que de todos modos deseaban utilizar esta “etiqueta” para atraer más clientes decidieron simplemente sustituir la letra “b” con la “p”, cuyo sonido era más similar al inglés.

La fábrica de Garnier se encontraba en Enghien-les-Bains, en el norte de París, localidad turística famosa gracias a su importante casino municipal, en el cual trabajó Harry MacElhone antes de establecerse en el New York Bar de la capital francesa. En 1912 MacElhone se mudó a Estados Unidos para ver y experimentar personalmente los sabores y las costumbres de los clientes estadounidenses. Como declarado por él mismo, trabajó en el



Plaza Hotel de Nueva York. También Harry Craddock se había mudado a Nueva York, donde trabajó en el Hoffman House y el Knickerbocker Hotel.

En esa época Nueva York ya contaba con establecimientos turísticos de vanguardia y dotados de muchas comodidades. Entre éstos destacaba seguramente el Waldorf-Astoria, prestigioso hotel que fue construido en 1893, en el sitio en el que ahora se encuentra el Empire State Building, el cual fue demolido en 1929 para construir dicho rascacielos. El Waldorf-Astoria fue un lugar visitado por personajes de calibre nacional e internacional, hombres de negocios, políticos, que se reunían y animaban los varios bares y restaurantes del hotel. Un testimonio que apareció en el “The Catering Industry Employee” de 1940 contaba de un hombre llamado Leo G. Wolff, oriundo de Pittsburgh en Pensilvania y conocido como “Frenchy”,

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE

*Tradición
Terroir
personas*



Aperitivo Del Professore

Nace de la minuciosa infusión artesanal de mandarina, limón, genciana y otras especias. Sus sabores y colores mediterráneos evocan el ambiente de los fabulosos años 50. Para disfrutar en buena compañía al atardecer.

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

PARADISE

Two-thirds Bacardi
One-third Apricot Brandy

PARADISE COCKTAIL

1/3 Apricot Brandy
1/3 El Bart Gin
1/3 Orange Juice

Shake well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

RECETAS

EN LA PARTE SUPERIOR, OLD WALDORF-ASTORIA 1935. AQUÍ ARRIBA, "RECIPES FOR MIXED DRINKS" DE HUGO ENSSLIN, DE 1917. A LA DERECHA LA PORTADA DEL LIBRO.

que ha-bía trabajado como bartender en el Waldorf-Astoria de Nueva York. Él declaró que desde 1909 preparaba la receta del Paradise Cocktail de la misma manera: 1/4 zumo de naranja, 1/4 Apricot Brandy y 1/2 Gin, mezcla-do y servido.

Sin embargo, al analizar el libro "Old Waldorf Astoria Bar Book" de 1935 re-dactado por Albert Stevens Crockett, en la entrada "Paradise" se encontraba sólo la receta compuesta por 2/3 Bacardi y 1/3 Apricot Brandy. En cambio, la bebida indicada anteriormente como Waldorf Special, había adquirido el nombre de Waldorf Frappè, por lo tanto, esto implica un estilo di-

ferente de bebida. La misma bebida con el nom-bre original Waldorf Special se en-cuentra incluso en el "Jack's Manual" escri-to por J.A. Grohusko y publi-cado en Nueva York en 1916.

Por esto se podría considerar que la fórmula de la receta actual del Paradise

Cocktail pueda haberse ori-ginado de la unión y de la reelaboración de todas las recetas indicadas anteriormente y que probable-mente el lugar en el que fue ideado es precisamente Nueva York.

Otro dato fundamental para validar es-

**Recipes For
Mixed Drinks**

By Hugo R. Ensslin



COPYRIGHT, 1916-1917

ta tesis procede de "Recipes for Mixed Drinks" de Hugo Ensslin, año 1917. En la introducción del libro el autor afirmaba que "el objetivo de este libro es proporcionar una lis-ta completa de las bebidas mezcla-das estándar, que se suministran en este momento en Nueva York". Aquí aparecía la primera receta del Paradise Cocktail como se realiza hoy en día, es decir con los tres in-gredientes Gin (en este caso se sugería El Bart como marca de Gin), Apricot Brandy y zumo de naranja. Es difícil decir si haya sido el primero en crear esta receta o si simplemente lo haya descrito en el libro.

Como se ha indicado anteriormente, durante los años entre 1910 y 1919 se encontraban en Nueva York tanto Harry MacElhone como Harry Craddock, los cua-les trabajaban en establecimientos de alto nivel. No sabemos si hayan contribuido al desarrollo de la receta del Paradise Cock-tail, quizás comenzando por la que estaba compuesta únicamente por Gin y Apricot Brandy. Tal vez añadiendo zumo de naran-ja, un in-grediente muy utilizado en esa

La primera receta del Paradise comprendía Gin (El Bart), Apricot Brandy y zumo de naranja. Como hoy

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Tradición
Terroir
personas*



Bitter Del Professore

*Licor de color rojo rubí natural
con aromas de naranja, enebro y genciana.
Nace de la rigurosa búsqueda de las
mejores especias y frutas, trabajadas
con nuestra experticia artesanal.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

183. Paradise Cocktail.

$\frac{1}{3}$ Gin, $\frac{1}{3}$ Apricot Brandy, $\frac{1}{3}$ Orange Juice.

MATERIAL HISTÓRICO

AQUÍ ARRIBA, HARRY OF CIRO'S ABC OF MIXING COCKTAILS, 1923. A LA DERECHA, BIRMINGHAM DAILY GAZETTE, 1920. AQUÍ AL LADO, UNA PUBLICIDAD DEL PARADISE COCKTAIL EN "THE TATLER", 1936.

The advertisement features a central illustration of a woman's face in profile, looking down thoughtfully. Above her head, the word "BLISSFUL" is written in a large, stylized, arched font. Below the illustration, the text reads "The PARADISE Cocktail". Underneath that, a small paragraph of text provides instructions: "No ignorance in this bliss. Know for yourself how 'Paradise' can be regained. One-third APRY (Marie Brizard's Famous Liqueur); two-thirds Dry Gin; a teaspoon of Orange Juice. Shake well with ice, strain and serve." To the right of this text is a detailed illustration of a bottle of APRY brandy. Below the bottle, the text "THE ESSENTIAL INGREDIENT" is written in a small font, followed by "APRY" in large, bold letters, and "The Soul of the Apricot" in a cursive script. At the bottom of the advertisement, it says "MARIE BRIZARD * BORDEAUX".

época en Nueva York sobre todo gracias al gran éxito del Bronx Cocktail; o bien si simplemente hayan tenido conocimiento del cóctel preparado por Leo Wolff y lo hayan repetido al regresar a Europa. El caso es que Harry MacElhone en su "ABC of Mixing Cocktails" de 1919 transcribió el Paradise Cocktail con los tres ingredientes dosificados en partes iguales, pero sin indicar si la receta había sido creada por él o por un tercero. En efecto, gran parte de las recetas incluidas en el libro contenían informaciones relativas al autor y al sitio de creación de la receta.

Esta peculiaridad se encuentra incluso en "Cocktails-How to Mix Them" de Robert Vermeire de 1922, que incluyó la receta del Paradise Cocktail en el libro pero no la asoció a ningún bartender. Pocos años

AMERICAN HOTEL MANAGER'S INVENTIONS.

The cocktail kings who came to England when they were deprived of the chance to exercise their art and science in America have found times here very lean, and many of them are going back to Manhattan.

But a reporter making inquiries yesterday found Mr. Harry Craddock, late of Holland House and Hoffman House, New York, and now of the Savoy Hotel, London, busily mixing many of the 200 odd cocktails which he has included in the Savoy wine list. "Several of my friends in New York have written to me asking what are the prospects for cocktail mixers over here," he said, "and I have invariably told them that there are none at present. The Englishman prefers the long drink. He likes to sip his whiskey and soda, not to toss it off quickly as they do over there."

Mr. Craddock has just invented some new drinks at the Savoy, which, he says, are much in demand. One is "Paradise," made of orange juice, brandy, and gin. A second is "Resolute," made of lemon juice, yellow Chartreuse, and gin, and the third is "Shamrock," which is green-tinted, made of green Chartreuse, green mint, French vermouth, and Irish whiskey.

después, en 1920, el periódico "Birmingham Daily Gazette" publicó un artículo titulado "New Drinks. American hotel manager's inventions" en el cual se entrevistaba a Harry Craddock sobre los gustos de los clientes ingleses respecto a los estadounidenses. Afirmaba que los primeros estaban más orientados hacia los long drinks o de todos modos hacia bebidas que se podían saborear con calma, mientras que los segundos estaban acostumbrados a tomar rápidamente y por lo tanto en mayor cantidad. En la parte final del artículo se mencionaban algunas de las últimas creaciones de Craddock, las cuales eran cada vez más solicitadas: "Una es el Paradise, según lo escrito, compuesto por zumo de naranja, Brandy y Gin"; es probable que Apricot Brandy se haya transcrito incorrectamente como Brandy.

Cuando Craddock publicó el "Savoy Cocktail Book" en 1930, la receta del cóctel

HOW TO MIX DRINKS
By Your 799 Liquor Store Mixologist

799
Liquor Store
799 IND. AVE
Morris Mitchell





... PARADISE COCKTAIL ...

Into a cocktail shaker pour $\frac{3}{4}$ oz. apricot brandy, $\frac{1}{2}$ oz. lemon juice, $1\frac{1}{2}$ oz. gin. Shake well with shaved ice, strain into cocktail glass.

LIQUORS, WINES AND BEERS

1 Dash Lemon Juice.
 $\frac{1}{4}$ Orange Juice. $\frac{1}{2}$ Gin.
 $\frac{1}{4}$ Apricot Brandy.
Shake well and strain into cocktail glass.

PARADISE COCKTAIL.


THE FIVE HORSESHOES

Built of grey flintstone and sitting high up in the Chiltern Hundreds, this English inn dates back 500 years. Outside, a straight highway the Romans first built brings customers here. Inside, these friendly people make Gordon's an eight-to-one favourite. Often as part of a Paradise Cocktail.



Gordon's Paradise Cocktail

2 oz. Gordon's Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ oz. orange juice
4 dashes Apricot Brandy
Shake well in a shaker half filled with cracked ice, and strain into a cocktail glass.



★ 'TIL WE MEET AGAIN—Warners

estaba compuesta por Gin, Apricot Brandy y zumo de naranja en partes iguales, y un pequeño añadido de limón precisamente para que la bebida fuera más refrescante y posiblemente adecuada para el gusto inglés. También es posible que en esto se haya inspirado al Waldorf Special, que incluía zumo de lima.

En los años siguientes, el éxito de este cóctel se fortaleció cada vez más, sobre todo entre 1930 y 1940, no sólo en Londres sino también en otros países. En algunos periódicos ingleses apareció por cierto tiempo la publicidad de "Apry", un licor de albaricoque producido por Marie Brizard, que aprovechaba la popularidad

DOCUMENTOS

EN LA PARTE SUPERIOR, EL SAVOY COCKTAIL BOOK, 1930. AQUÍ ARRIBA, "TIL WE MEET AGAIN" CON GEORGE BRENT 1940, BEBIENDO PARADISE COCKTAIL. EN LAS IMÁGENES A LA IZQUIERDA, DESDE ARRIBA, "INDIANAPOLIS RECORDER" DEL 24 DE SEPTIEMBRE DE 1955 Y DEL 13 DE FEBRERO DE 1965.

* * * *

Paradise Cocktail

1 part gin
 1 part apricot brandy
 1 part orange or lemon juice
 Stir well with ice. ~~Strain~~
 into cocktail glass.

* * * *

ARTÍCULOS

AQUÍ ARRIBA, "PETERSBURG PRESS", 12 DE JUNIO DE 1964. A LA DERECHA, "PARADISE COCKTAIL PALM SPRINGS DESERT SUN", 18 DE NOVIEMBRE DE 1938.

del Paradise Cocktail para promover su producto.

Este cóctel también apareció en el cine en una de las escenas iniciales de la película "Till we meet again" de 1940, con protagonistas Merle Oberon, George Brent y Pat O'Brien, ambientado en el "Bar of All Nations" de Hong Kong. La escena inicial mostraba Brent de pie en el mostrador del bar que enseñaba al bartender cómo preparar un Paradise Cocktail. Sin embargo, la preparación proponía ingredientes totalmente diferentes, excepto el Gin: Cointreau y Pernod en partes iguales, un poco de zumo de limón y azúcar para equilibrar la acidez.

Se comprende que el cóctel se conocía a nivel internacional. Su fama había llegado a Asia y de todos modos se estaba difundiendo. En efecto, en "Odell's Book of Cocktails and Fancy Drinks" de 1933, en el cual aparecían recetas escritas en inglés y en japonés, el Paradise se encontraba en la página 100.

El Paradise fue también el desafortunado protagonista de un caso judicial que apareció en algunos periódicos ingleses a mediados de la década de 1940. Atañía a un comerciante de Great Baddow, pequeña ciudad a unos 70 km al noreste de Londres. El señor al que se refiere, Alfred E. Purser, fue encontrado con decenas de botellas que contenían dos cocteles premezclados, el Paradise Cocktail y el Red Lady Cocktail. No se conocen los ingredientes de estas premezclas, se sabe sólo que

Steak Dinners \$2.50

A Whole Turkey Will Be Carved at Your Table for a Party of Ten or more. \$3.00 per Person. All you can eat.

Featuring DRINKS of the SOUTH SEAS
 by Frank Chagnon
 (Formerly of the Ambassador at Los Angeles and the Beachcomber Cafe in Hollywood.)

ZAMBI - - - \$1.00
 Made with seven different Rums and served in Coconut Shell.

PARADISE COCKTAIL - - .50
 A Gustatory Thrill.
 Made with Orange Juice, Apricot Liqueur, Lime.

DR. FUNK - - .75
 Rum Pernod. Try it.

crearon muchos problemas de salud a las personas que los habían comprado, ya que contenían grandes cantidades de alcohol metílico y ácido salicílico.

A pesar de ello, el Paradise Cocktail logró mantener su posición en el menú de los bares más importantes del mundo por muchos años, gracias también a su inclusión en la lista de los cocteles oficiales I.B.A. ya en la década de 1980.

En 2011, con la nueva codificación de los cocteles internacionales, el Paradise fue introducido merecidamente en la categoría "The Unforgettables". Porque se debe mantener el testimonio de un cóctel que ha tenido un papel importante en la mezcla del siglo pasado y del cual se ha hablado poco.

Luca Rapetti

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

*Tradición
Terroir
personas*



Vermouth de Turin

*Elaborado en el Piemonte con los mejores
ingredientes naturales, cosechados en su
mayoría en las colinas y las montañas
que rodean nuestra destilería.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

EL GIN DEL AVIATION

El oscuro origen de un destilado misterioso

DE **FABIO BACCHI**

Sabemos con certeza que la receta originaria del Aviation es la que se encuentra en “Recipes for Mixed Drinks” de Hugo R. Ensslin, 1916, que ya era bartender del Wallick Hotel de Nueva York. La bebida se elaboraba mezclando zumo de limón, El Bart Gin, Marrasquino y Crème de Violette. Uno de los aspectos más curiosos se refiere precisamente al Gin del

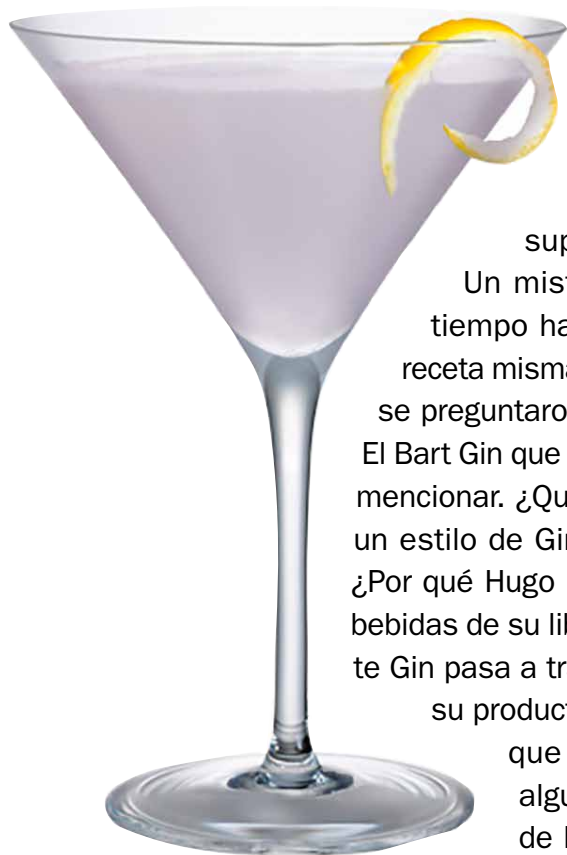
cual siempre se ha sabido poco y que estará envuelto para siempre en el misterio por su supuesto origen inglés.

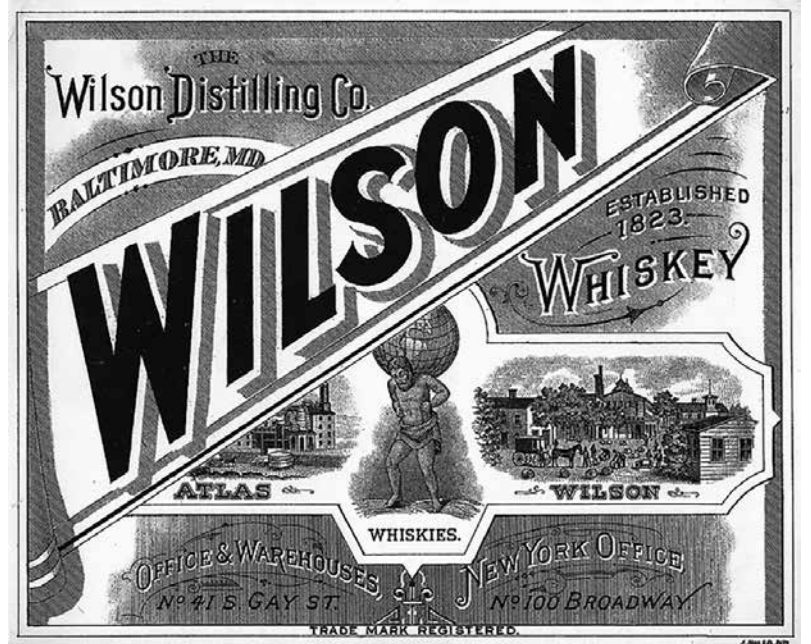
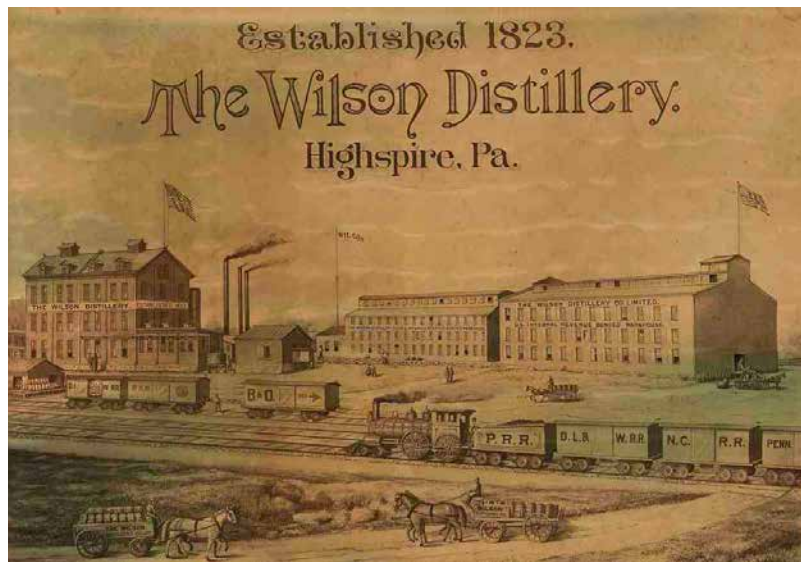
Un misterio que por mucho tiempo ha envuelto incluso la receta misma del Aviation. Muchos se preguntaron qué era y cómo era El Bart Gin que el autor había querido mencionar. ¿Quién lo producía? ¿Era un estilo de Gin o sólo una marca? ¿Por qué Hugo lo citó en numerosas bebidas de su libro? La historia de este Gin pasa a través de la historia de su productor y de una destilería que tuvo poco éxito. En algunas viejas etiquetas de El Bart aparecía “Dis-



tilled and manufactured after the process of Sceats & Willis of The Camberwell Distillery, Addington Square, London, England” – “Distilled and Bottled by Wilson Distilling Co. Inc.” Por lo tanto, la historia comienza en Londres en la Camberwell Distillery.

Las primeras informaciones sobre esta destilería remontan a junio de 1867, relativas a un partido de cricket que se jugó entre las destilerías Beaufoys y Camberwell y fue ganado por la segunda. La destilería también fue citada por otros acontecimientos hasta finales de siglo. En 1882 apareció la noticia del accidente que le ocurrió a un operario mientras manejaba una barrica hogshead. En esa época la destilería estaba administrada por Pugh & Co, comerciantes de vinos y licores. El 15 de agosto de 1892 la so-





ciudad entre Owen Pugh y William Gower Poole, de hecho “Distillers and Wine and Spirits Merchants” cesó, y de sus cenizas nació una nueva empresa denominada T. O. Pugh.

Tres años después Pugh vendió en blo-

que la destilería Camberwell, la Peckham Road Brewery y 13 licencias para la gestión de pubs a Kingsbury Brewery Company Ltd. Sin embargo, ya en 1898 la destilería fue vendida nuevamente a un tal Basil Lyte Willis que, en sociedad con una persona



Everything Except the Ice to Make Unsurpassed Cocktails



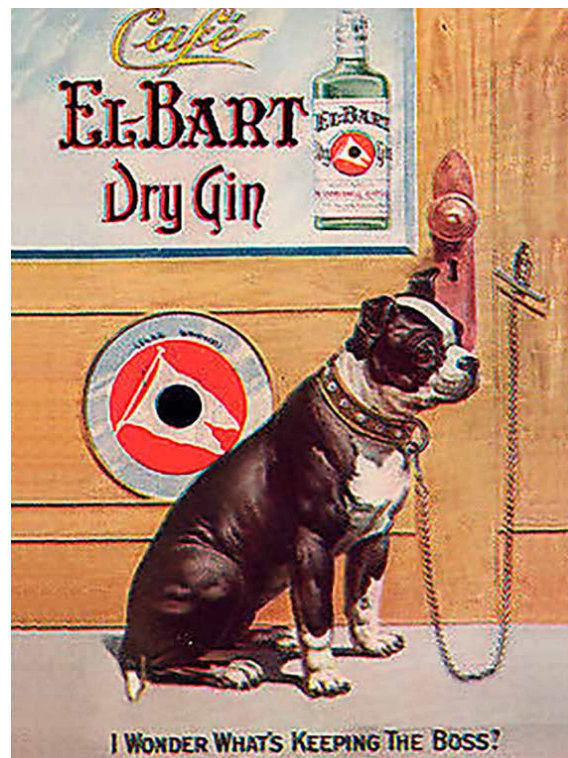
Four bottles of **EL-BART** Dry Gin

no identificada llamada genéricamente Mr. Sceats fundó la Sceats & Willis. Sin embargo, los dos comerciantes eran unos especuladores que nunca emprendieron una verdadera producción, la cual permaneció limitada a una pequeña cantidad de productos entre los cuales, quizás, incluso el Gin. Lo único que hacían era “grogging”.

Con este término se indicaba el proceso que extraía el alcohol resultante contenido en la madera de las viejas barricas de Whisky. Más adelante, durante el mismo año, el Parlamento aprobó la ley financiera de 1898, que establecía que esta actividad, para la cual

no había ningún impuesto, era ilegal. Sin la posibilidad de hacer grogging, el modelo de negocio de Willis ya no era conveniente y la destilería fue vendida nuevamente en 1901 con una gran pérdida. En septiembre de 1903, Sceats falleció y en noviembre

En una publicidad de 1914 se indicaba que el destilado fue el resultado de una receta de 1786 ideada por David T. Smith



de 1904 Willis quebró.

Como veremos, parece muy probable que la receta del Gin de la destilería haya sido vendida a una sociedad estadounidense, la Wilson Distilling. En 1910, la Camberwell Distillery cesó totalmente sus actividades y fue convertida en una fábrica de alimentos enlatados. Pocos años después, el edificio fue demolido. En una publicidad de El Bart Gin de 1914 se indicaba que el destilado era el resultado de

VARNELLI

since 1868



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

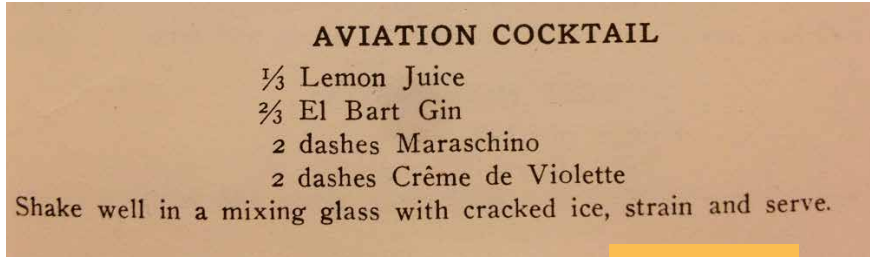


una antigua receta de 1786, cuyo creador fue un señor llamado David T. Smith y que el Gin se había producido en la Camberwell Distillery hasta 1904. Sin embargo, no hay ninguna documentación que compruebe estas fechas. En el Reino Unido no existe ningún registro de un Gin con la marca El Bart y seguramente el nombre tampoco parece de origen inglés.

La primera publicidad de un Gin El Bart



apareció en Nueva York en 1905. Su logotipo evocaba un banderín náutico, pero en ese momento un Gin El Bart era producido por una destilería estadounidense, la Wilson Distilling Company de Baltimore, fundada en diciembre de 1898 después de la Ulman-Goldsborough Company. La publicidad decía que el Gin se producía en Maryland, que se destilaba tres veces del alcohol de trigo, su sabor era muy seco y limpio, con un botánico que comprendía entre 4 y 8 componentes, excelente para la preparación de Rickeys y otros cocteles. Al inicio de la primera guerra mundial en 1914, las producciones de Gin en Inglaterra se redujeron y los costes para las bajas cantidades comercializadas subieron mucho. En Estados Unidos El Bart Gin costaba poco menos que los Gins importados



PUBLICACIONES
AQUÍ ARRIBA, LA RECETA DEL AVIATION EN "RECIPES FOR MIXED DRINKS". A LA DERECHA, HUGO ENSSLIN, 1917.



de Inglaterra, entre un 5% y un 10%, pero contaba con la denominación London Dry. Probablemente fue por este motivo que Hugo Ensslin lo eligió para su libro. El Bart sobrevivió al Prohibicionismo, pero tuvo que enfrentarse con competidores determinados como Fleischmann's y Seagram's. En 1943 la Wilson Distilling Company se unió a la Hunter Distilling Co. para crear la Hunter-Wilson Distilling. Jay Gould fue nombrado director. En 1946, la producción del Gin se transfirió a la Frankfort Distillers en Kentucky. Se embotellaban dos versiones, una de 94,4 proof y la otra de 90. En 1953, El Bart Gin se vendía a precio "close out" (artículo fuera de producción) en las tiendas de licores. Poco después,

el Gin desapareció por completo. En 1955, incluso la Hunter-Wilson cesó su actividad.

El libro de Ensslin contiene más de 30 bebidas con El Bart Gin. Sin embargo, a pesar de que haya publicaciones de otros alcohólicos como Whisky, cerveza y vinos, otros destilados y licores, no se menciona para nada El Bart. Esto hace suponer que el bartender apreciara tanto el producto que de cualquier manera tenía que mencionarlo. Ciertamente, si no hubiese sido por Hugo Ensslin, El Bart Gin habría pasado desapercibido y se habría olvidado para siempre.

Fabio Bacchi

(un agradecimiento especial a David T. Smith y Distiller Magazine)

DUNDER STYLE

Un método antiguo para obtener una complejidad aromática única

DE ALESSANDRO PALANCA

El ritmo de vida de Jamaica es desde siempre uno de los más exuberantes del Caribe. En el pasado era una guarida de piratas de donde salían las incursiones contra los desafortunados barcos, la isla pasó bajo el dominio español y luego inglés antes de obtener su independencia en 1962. En el pasado, Jamaica fue uno de los más grandes productores de azúcar del mundo gracias a sus enormes plantaciones de caña de azúcar cultivadas por esclavos. Como en todo el Caribe, las destilerías siguieron el destino de las fábricas de azúcar de las cuales a menudo dependían.

Históricamente, el estilo del Ron jamaicano se asociaba al dunder style, un término que se empareja con la producción de Ron de gran aromaticidad, como los Ron de locales. Es un estilo de producción típico del pasado, cuando numerosos productores solían condimentar previamente la melaza escogiendo entre los derivados de la elaboración del azúcar y de la producción conexa: residuos de espumas de fermentación o destilación, orujos de uva fermentados, (dunder en inglés), azúcar mascabado e incluso zumo de caña. Este



proceso permite aumentar la acidez del mosto y producir componentes adicionales, ésteres volátiles que enriquecerán la estructura aromática del destilado final.

El dunder jamaicano se distingue por estar enriquecido con materia orgánica adicional. Los residuos de fermentación se entierran junto con bagazo fresco. Algunos días después, la descomposición orgánica natural causada por microorganismos y levaduras producirá una papilla que se añadirá al mosto durante la fase de fermentación, que en Jamaica es particularmente prolongada.

Como en otras zonas del Caribe, otra característica de los Ron de Jamaica es ser a menudo Ron de over-proof. El consumo de los Ron de overproof puros ha permanecido limitado a la zona del Caribe, en el resto del mundo se utilizan en mezcla, especialmente en las recetas de inspiración Tiki.

Ron de gran estructura y complejidad aromática, a continuación se presentan algunas de las mejores marcas más conocidas.

HAMPDEN ESTATE

En 1753 se originó la propiedad Hampden, la histórica e importante fábrica de azúcar que se encuentra en Trelawny, corazón palpitante de la cultura de la caña de azúcar. Es considerada una de las mejores destilerías del mundo, hoy de propiedad de la familia Hussay, la empresa se encuentra cerca de un pequeño aeropuerto. En 2011 se lanzó el Rum Fire, típico overproof jamaicano, al cual siguieron en 2012 el Rum Fire Velvet y el Hampden Gold para el mercado extranjero.

Hampden es una destilería que todavía produce con el método dunder, añadiendo residuos de fermentación, zumo de caña y agua de las Cockpit Mountains procedente de uno de sus manantiales. La prolongada fermentación espontánea se produce en tinajas de madera, con levaduras salvajes, las barricas de añejamiento son de roble americano ex Bourbon.

La destilación se lleva a cabo en alambiques pot still. Si hay caramelo, aparece escrito en la etiqueta.

Con sus 63° el Rum Fire presenta al olfato aromas de nuez y vainilla y al final una explosión de cítricos. Al paladar se exaltan pimienta y especias con un final suave, dulce pero corto. Rum Fire Velvet (63°) es más frutado, herbáceo y pleno, amplio e impactante, de persistencia prolongada. Hampden Estate Gold (40°): fruta tropical, taninos, final prolongado y persistente.

Hampden Fire Velvet y Hampden Gold son distribuidos en Italia por Onesti Group. Gracias a una colaboración entre dicha destilería y Maison Velier llegan a Italia los Ronés añejados Hampden Estate 46° y Hampden Estate Overproof 60°. Ambos deben descubrirse, pero no dudamos de la calidad de un producto que ya ha suscitado gran expectativa.





WORTHY PARK

Worthy Park Estate se originó en una propiedad de la isla que en 1670 fue cedida por la Corona inglesa al oficial Francis Price, el cual se distinguió en la guerra contra los españoles para la conquista de la isla. Se trata de la más antigua fábrica de azúcar jamaicana cuya destilería era

uno de los suministradores de la Marina Real inglesa.

La actividad de destilación fue interrumpida en 1950, por decreto promulgado por las autoridades locales debido a la necesidad de reducir la producción de Ron en la isla. Fue necesario esperar hasta 2005 para que la actividad volviera a comenzar. Bajo la dirección de Gordon Clarke fue lanzado en el mercado Rum Bar, un overproof para competir con el famoso overproof Rum Wray & Nephew. En 2010 llegó al mercado el Worthy Gold.

El agua utilizada proviene de una fuente local y es transportada a través de un acueducto de 360 años. La melaza se somete a dos tipos diferentes de fermentación, una ligera y una intensa, en base a las levaduras utilizadas, la destilación se efectúa con el único alambique pot still double retort (de repaso con doble torsión) que se encuentra en la destilería, el añejamiento se realiza en barricas ex Bourbon de roble americano.

Rum Bar a la vista es transparente e incoloro. Al olfato es potente y con una significativa nota de caña de azúcar, cítricos y fruta exótica. En la boca se siente un sabor intenso y potente con un fuerte grado alcohólico de 65° y un final sumamente prolongado. Rum Bar Gold (40°), 4 años de añejamiento, es de color amarillo ámbar. Aromas de pimienta, vainilla, fruta y madera. Al paladar es cálido con un final medio largo.

Una importante expresión de los Ronés añejados de Worthy Park es el Jamaica Pure Single Rum “Forsyths WP” 2005 de Habitation Velier. El espíritu reposa durante diez años en barricas ex Bourbon. Gran intensidad olfativa, notas dulces de banana y vainilla. Complejidad y estructura elegante, limpio, 59°.

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.



CLARENDON-MONYMUSK DISTILLERY

La destilería está dotada de una reciente instalación de columnas inaugurada en 2010 y de alambiques. Un gran trabajo para embotelladores independientes y grandes grupos, como Diageo, y en 2011 la pre-sentación de una marca propia que logró conquistar cierta fama. Se trata de Monymusk overproof de 63° al cual siguieron los Special Gold y Classic Gold.

Dos fermentaciones diferentes, espontáneas. La primera es excepcionalmente prolongada, entre 14 y 30 días, la segunda, breve, entre 24 y 30 horas en tinas de acero. El mosto de la primera fermentación se destina a los alambiques o a la columna, decisión que se toma después de haber detectado el nivel de ésteres.

Monymusk Overproof White es el resultado de triple destilación, 63°, presenta la entrada clásica de los overproof. En su caso se ponen de relieve notas especiadas y herbáceas. Classic Gold es un Ron NAS de 40° obtenido de destilados de columna y alambiques. A la vista es de color ámbar, al olfato, se perciben madera, especias, melaza. Al paladar es ligeramente floral. Jamaica Monymusk “I Pappagalli 11 anni” es una interesante selección de Moon Import. A la vista presenta color dorado cargado y brillante. Al olfato, especias, jengibre, tabaco. Al paladar es complejo, se desarrolla lentamente dejando el paladar muy suave, amplio. El final es muy prolongado, con agradables evocaciones de tabaco y vainilla.

Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire



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

Coco Real
 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 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 Laimu Ginger puree

Passion Real
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
 Infused with premium Kiwi from New Zealand





WRAY & NEPHEW-APPLETON

Fundada en 1749, la propiedad Appleton se encuentra en el corazón de Nassau Valley. En 1825 John Wray era un comerciante de Ron y propietario de la Shakespeare Tavern en Kingston.

En 1860 Wray asoció a su sobrino Charles James Ward en la conducción de sus negocios. En 1916 la sociedad Lindo Brothers adquirió la Wray & Nephew que comprendía incluso la Appleton Estate, la más grande plantación de caña de azúcar de la isla. Desde 2012 la propiedad es del grupo Campari. Desde 1997 opera la master blender Joy Spence, primera mujer del Caribe que ocupó esta posición.

Appleton es seguramente la marca embajadora del Ron jamaicano en el mundo. La destilación se lleva a cabo con columnas y alambiques, el añejamiento en barricas de roble americano.

La gama Appleton está compuesta por dos marcas: Appleton y Appleton Estate. La primera familia comprende Appleton White y Appleton Gold, Ronés normalmente destinados a la mezcla. Los segundos son más bien ronés de reflexión que se presentan incluso con añejamientos relevantes.

Appleton Estate V/X es el más joven, al cual siguen Appleton Reserve, Appleton Estate 12yo, Appleton Estate 21yo. El más prestigioso es Appleton Estate 30 yo que se obtiene ensamblando Ronés de por lo menos 8 años, a lo cual sigue un añejamiento de otros 22 años en barricas de roble americano.

En 2012 apareció la edición limitada 50yo, con una producción de sólo 800 unidades para conmemorar la independencia de Jamaica obtenida en 1962.

Alessandro Palanca





PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY



ESTATE de Vincenzo Losappio – The Spirit – Milán

INGREDIENTES

- 2,5 cl zumo de lima
- 1,5 cl jarabe de maracuyá y clavo
- 4 cl Worthy Park Rum- Bar Gold
- 0.5 cl Worthy Park -Bar Rum
- 1 bsp Amarum
- 2,5 cl zumo de guayaba

Técnica: shake. Copa: highball. Decoración: guayaba deshidratada, rayadura de cáscara de lima y nuez moscada.



REGGAE COLD PUNCH de Christopher Rovella

INGREDIENTES

- 45ml Compagnie des Indes Claredon 11ans, Jamaica Rum
- 25ml Kingston honeywater (miel de acacia diluida hasta un 65% con agua de coco)
- 20 ml zumo de piña y lima
- 1 chorro bitter de hibisco

Complete con cerveza de jengibre

Técnica: shake. Copa: tumbler medio. Decoración: crusta de azúcar, harina de coco, caramelo de piña.



BLOOD PROOF de Nicola Ruggiero – Katuscia – Bari

INGREDIENTES

- 3cl de Hampden Fire Velvet
- 2cl de licor de algarroba
- 2cl de zumo de lima
- 1,5cl de jarabe de Agua de Jamaica *
- 2cl de agua de coco
- 2 chorros de Pimento Bitter

Técnica: shake. Copa: tumbler. Decoración: crusta de galleta de cáñamo y ramita de menta.

*80 g de flores de hibisco rojo, 20 g de menta fresca, lo suficiente de azúcar de caña, 2 tazas de agua Procedimiento: vierta en una cacerola las flores de hibisco con dos tazas de agua y lleve a ebullición. Quite la cacerola del fuego, deje enfriar y añada las hojas de menta. Después de 10 min. de infusión filtre. Añada doble cantidad de azúcar (mejor si es Demerara) y mezcle hasta que se disuelva totalmente (si es necesario reutilice el hornillo a fuego lento para facilitar el trabajo).



JASPER WHISPER de Mario Farulla – Baccano – Roma

INGREDIENTES

- 40ml Appleton Gold
- 20ml Tio Pepe Sherry fino
- 10ml jarabe de semillas de amapola

Llene con soda de piña tostada*

Técnica: build OTR. Copa: Collins. Decoración: piña deshidratada, semillas de amapola

*Soda de piña tostada para 1 l: 1/4 de piña cortada en cubos (sin la parte central), la cáscara de 1/4 de piña tostada lentamente en sartén con una pizca de sal. Recoja todo y coloque en un sifón con aproximadamente un litro de agua, 2 cargas de CO2. Deje reposar, meta en la nevera y agite de vez en cuando. Después de dos horas la soda está lista para el uso.



PINEAPPLE ESTATE de Beatrice Marri – Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTES

- 50ml Ron Appleton White
- media lima exprimida
- 15 ml di jarabe de azúcar
- 75 ml de extracto de piña
- 2 hojas de menta
- 2 gotas de tabasco

Técnica: shake y double strain. Copa: tumbler alto. Decoración: hoja de menta y rodaja de piña deshidratada con azúcar en polvo caramelizado en ese momento.



NASSAU BAY de Mauro De Giosa – Cristallo Hotel – Cortina d'Ampezzo

INGREDIENTES

- 5cl Ron Appleton V/X
- 2,5 jarabe de piña y menta casero
- 1,5 zumo fresco de pomelo amarillo
- 1cl Sangre Morlacco Luxardo
- 2 chorros Delizia Cannella Varnelli

Técnica: Shake y strain. Copa: Copa de champaña. Decoración: no.



KAWANANUK de Gianfranco Sciacca – Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTES

- 5 cl Ron Appleton White
- 2 cl licor de maracuyá
- 1,5 cl Mastiha
- 1,5 cl zumo de lima
- Hojas de menta

Complete con cerveza de jengibre

Técnica: shaker. Copa: Hobstar alto. Decoración: maracuyá, menta, ligera rayadura de jengibre.



UN NOMBRE, UNA LEYENDA (2)

El nacimiento del International Bar Fly, la asociación secreta de los aficionados del buen beber

DE LUCA RAPETTI

En 1924 Harry MacElhone decidió organizar el primer “Straw vote”. Era una especie de votación absolutamente no oficial y por lo tanto no reconocida por el gobierno para evaluar las preferencias políticas de sus clientes estadounidenses, con el objetivo de atraer la mayor atención mediática hacia su bar. Los participantes a este voto eran todos los ciudadanos estadounidenses con una edad mínima de 21 años que vivían o se encontraban en París durante las elecciones

presidenciales estadounidenses.

Puesto que en esa época la abstención electoral no estaba contemplada, los resultados de estas falsas elecciones ya proporcionaban un dato real sobre las preferencias de los clientes estadounidenses. Durante ese año, John Calvin Coolidge Jr. obtuvo la mayoría de las preferencias de los “votantes” en el Harry's New York Bar. Coolidge ganó las elecciones oficiales estadounidenses, convirtiéndose en el trigésimo presidente de los Estados Unidos

de América. En la coctelería parisiense siguieron eventos electorales de este tipo, un auténtico rito. Hasta 2011 fueron 25 y sólo en dos casos los resultados de los clientes estadounidenses de MacElhone no fueron confirmados durante las elecciones oficiales.

Gracias a su ingenio, MacElhone no dejó de crear situaciones o de idear planes de marketing para que su coctelería fuese cada vez más famosa y al mismo tiempo dinámica. En 1924, Harry fundó la I.B.F., acrónimo de International Bar Fly (que se puede leer también como F.B.I. en sentido contrario), una asociación secreta que debía reunir de modo fraterno a todos los que se dedicaban seriamente al placer del buen beber, en todos sus aspectos.

La idea de esta asociación le fue sugerida por un amigo periodista del "Chicago Evening Post", Oscar Odd MacIntyre. La inspiración nació del informe que el mismo MacIntyre había publicado en relación con la gira organizada en algunas de las coctelerías más famosas de la capital francesa y en la que participaron algunos periodistas estadounidenses entre los cuales Basil Woon, Carl Dennewitz y aproximadamente otra docena de colegas. Al final de la velada, antes de despedirse, Dennewitz pegó un par de mosquitos muertos en la superficie de un terrón de azúcar y se lo colocó en el cuello de la chaqueta, casi como si fuera una insignia de reconocimiento. Los demás participantes hicieron lo mismo y este símbolo se convirtió en el logotipo de la asociación, aunque luego fue modificado levemente durante los años futuros.

Esta asociación tuvo un rápido desarrollo a nivel internacional. Había un código de conducta preciso y riguroso que establecía comportamientos específicos que era necesario poner en práctica en presen-



PERSONAJES
DOS IMÁGENES
DE HARRY
MACELHONE EN
EL CAFE DE
PARIS.

cia de otros miembros. Entre las personas que formaban parte de la asociación se destacaban nombres como Ernest Hemingway, Douglas Fairbanks, Jack Donohue, el General Dwight D. Eisenhower, Franklin D. Roosevelt Jr. y Burt Lancaster. Hoy en día la I.B.F. sigue estando activa y cuenta con decenas de millares de miembros en todos los continentes. Muchas personas hacen todos los esfuerzos posibles y tienen un gran deseo de formar parte del grupo, sin embargo, sólo pocos son seleccionados e introducidos en este círculo secreto.

Para convertir el Harry's New York Bar en un lugar de encuentro cada vez más acogedor y familiar para sus tan amados clientes estadounidenses, los actos de "americanización" efectuados por MacElhone fueron numerosos. En 1919 se introdujo la Coca Cola y esto lo convirtió en el



LOGOTIPO

AQUÍ ARRIBA, LA CAJA PARA LA VOTACIÓN. A LA DERECHA, EL DIBUJO DE LOS DOS MOSQUITOS, SÍMBOLO DEL FAMOSO BAR.

primer bar de toda Francia en servir esta bebida; se pusieron a disposición periódicos y revistas estadounidenses, el idioma oficial del bar era precisamente el inglés. Esto en particular ayudó mucho al turista que, teniendo dificultades para hablar y comprender el francés, se sentía muy cómodo al ver que la mayor parte del personal del bar hablaba inglés con fluidez.

Es curioso notar que, debido a que no todos tenían claro cuál era la verdadera nacionalidad de MacElhone, en 1926 la Cámara de Comercio estadounidense

en Francia lo registró como residente estadounidense. El verdadero “toque estadounidense” fue la compra, en 1933, de una máquina para calentar perros calientes, esto hizo que el bar de MacElhone marcara otro récord: el de haber servido el primer perro caliente

en Francia. Este tipo de servicio se sigue manteniendo hoy en día. El calentador de perros calientes se encuentra en el centro del mostrador del bar, es operado por los bármanes y generalmente cada bocadillo se “marina” con una o más cervezas, que brindan mayor sabor y contribuyen a man-



tener su suavidad.

Incluso de una situación difícil como la caída de los mercados financieros estadounidenses de 1929, Harry supo beneficiarse. En las servilletas de papel destinadas a sus clientes hizo imprimir el texto “Crying Towels”, logrando obtener una sonrisa y regalar un breve momento de felicidad en una situación para nada fácil. Sin embargo, el comienzo de la Segunda Guerra Mundial tuvo repercusiones incluso en la actividad de la familia MacElhone. Harry y su hijo menor Andrew, eran uno demasiado viejo y el otro demasiado joven para poder participar a la guerra. En

Harry sabía hacer sonreír incluso en las dificultades. Después de la crisis de 1929 hizo escribir en las servilletas “Crying Towels”



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

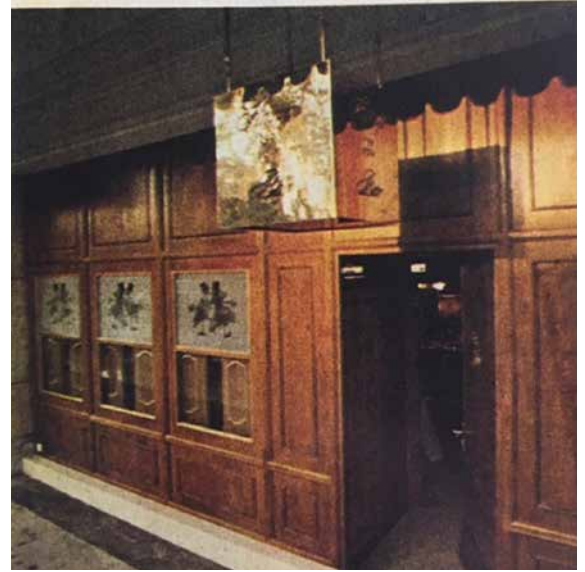
American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

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



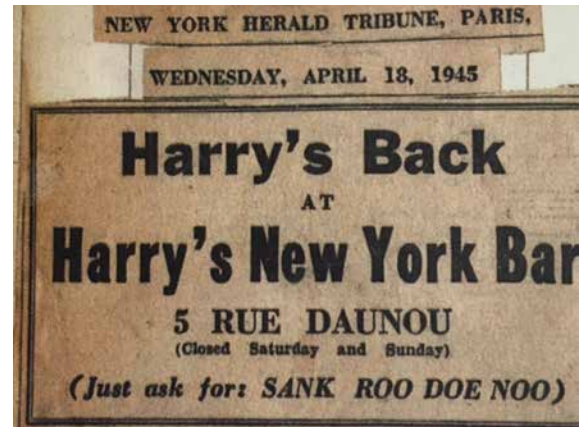
UN BAR AMÉRICAIN CRÉÉ À MONTREUX



PERRO CALIENTE

AQUÍ ARRIBA
LA MÁQUINA
PARA
CALENTAR LOS
PERROS
CALIENTES EN
EL CENTRO DEL
MOSTRADOR
DEL BAR. EN LA
FOTOGRAFÍA EN
LA PARTE
SUPERIOR,
MACELHONE EN
EL RIVOLI BAR
DEL RITZ.

cambio, el primogénito Henry, había sido reclutado en el ejército francés. Cuando Harry comprendió que las tropas alemanas estaban avanzando hacia París y muchos ciudadanos comenzaban a huir a otras partes, hizo lo mismo con su hijo. Ante todo, reunió todos sus licores y destilados y los colocó en la bodega, construyó una pared para sellar la entrada y luego recogió todos los artículos de interés y los objetos importantes y los llevó a su casa en Garches, fuera de París. Luego con su hijo se dirigió hacia Burdeos en su Fiat Topolino. Sin embargo, apenas pasado el Loira se produjo una avería en el motor del automóvil. Afortunadamente lograron obtener un transporte hasta la meta final y llegaron a Burdeos justo a tiempo para abordar un barco con destino a Londres. El viaje duró 12 horas antes de desembarcar en Falmouth, en Cornualles.



En la capital británica, ambos encontraron trabajo en el famoso Café de Paris. Aquí se presentaban espectáculos de cabaré y había una orquesta. A pesar de la guerra cada vez más feroz, los clientes ingleses no renunciaban a los placeres de la vida mundana. Aquí Harry ideó dos nuevos cocteles, el Hurricane y el Spitfire, ambos dedicados a los pilotos de la Royal Air Force. Una noche, durante un bombardeo aéreo, el Café de Paris fue destruido totalmente, pero los dos MacElhone salieron ilesos.

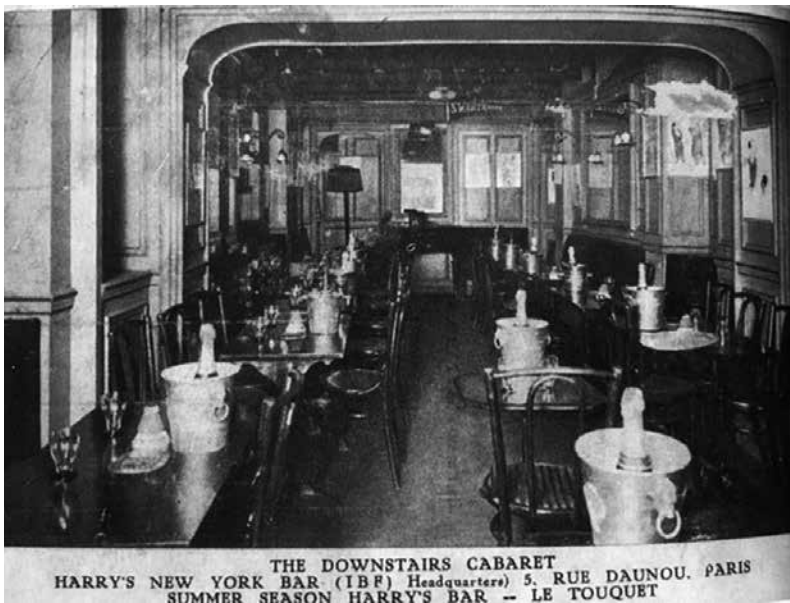
En noviembre de 1940 Harry fue encargado de administrar el American Bar del Ritz Hotel, al cual luego le cambió el nombre en Rivoli Bar ya que la calle fren-

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —

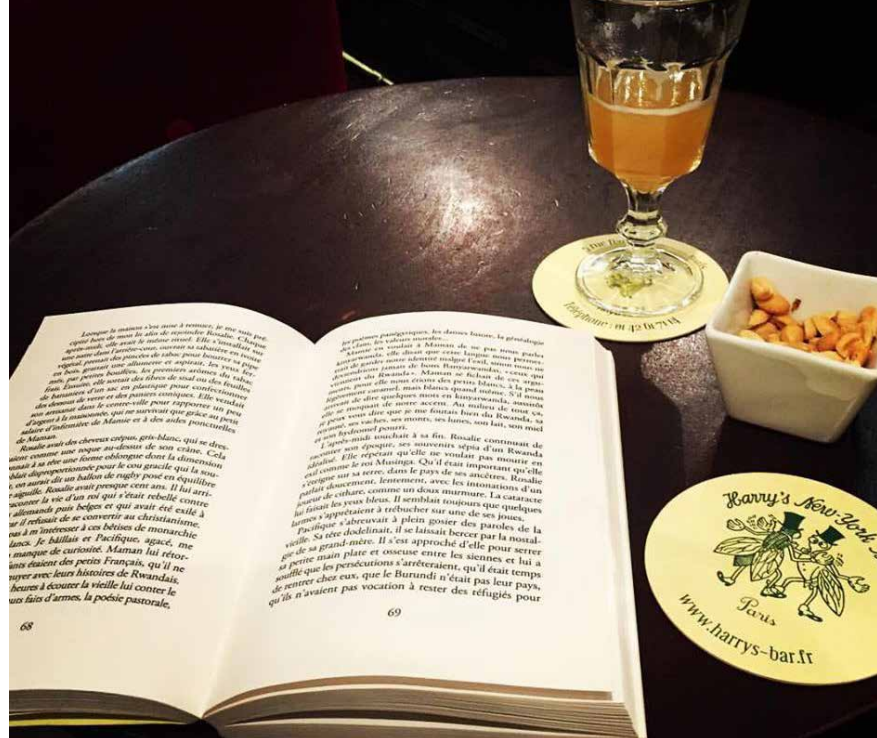
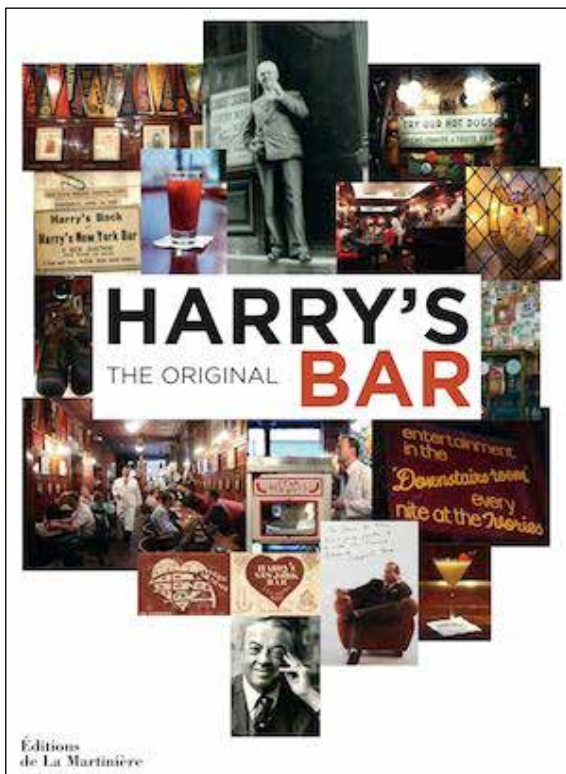


te al bar había sido proyectada según el estilo de Rue de Rivoli de París. La popularidad de Harry y de su bar parisiense había logrado difundirse en Londres. Muchos diplomáticos y personajes de calibre internacional visitaron el bar del Ritz para probar personalmente las creaciones del bartender escocés y apreciar la calidad de su servicio. Durante esta experiencia, elaboró otras tres recetas de cocteles: Mustang, Range y Commando.

Cuando Harry llegó a Londres, llevó consigo incluso un manuscrito preparado en París y habría deseado que fuera publicado por Hutchinson's, el mismo editor del primer libro "ABC of Mixing Cocktails". Desafortunadamente uno de los tantos ataques aéreos provocó un incendio en

la tipografía que destruyó to-do el trabajo de MacElhone, el cual ya no halló más el estímulo y el impulso para escribir otro desde el principio.

Durante los años de la Segunda Guerra Mundial, el Harry's New York Bar, sin su titular, fue administrado por un director encargado por la Cámara de Comercio de París. Todos los bartender que trabajaban en el bar dejaron la ciudad, excepto Charlie Soumille. La clientela de esos años estaba constituida por pocos estadounidenses y sobre todo por jóvenes oficiales alemanes que habían estudiado en universidades estadounidenses y a los cuales les gustaba hablar inglés. Más adelante, el bar volvió a su actividad normal gracias a la intervención de Patricia, la hija de MacElhone,



que en 1944 llegó a París empleada en la Cruz Roja estadounidense y fue inmediatamente al bar del padre.

Aunque los alemanes se hubiesen llevado gran parte de las botellas escondidas en la bodega, no lograron apropiarse de las que se encontraban en una vitrina ubicada frente al mostrador del bar. Eran algunas raras botellas de Whisky. El gerente había cerrado el bar precisamente cuando París fue liberada. Fue entonces que Patricia contactó con todos los barmenes que habían trabajado en el Harry's pidiéndoles que volvieran a la actividad. Todos respondieron a la solicitud y fue así que Henri Kepe, Robert, Emile Du-mont, Charlie Soumille y Edouard reconstituyeron el Harry's New York Bar y junto a Patricia volvieron a abrir oficialmente sus puertas. Durante los años que siguieron la segunda guerra mundial, la astucia comercial de MacElhone lo llevó a crear una auténtica idea y un estilo de bar, que en algunos casos fue copiado y desarrollado en otras ciudades y capitales. Como Florencia, donde el Harry's Bar abrió en 1952, Mónaco (1974), Montreux (1984), Berlín (1988), Hannover (1995), Frankfurt (2001) y Colonia (2003).

Desde el punto de vista de competencias técnicas y de creatividad en cuanto a los cocteles, Harry MacElhone había adquirido y desarrollado a lo largo de los años la capacidad de elaborar recetas equilibradas e innovadoras para los paladares europeos, gracias sobre todo a la experiencia obtenida en Estados Unidos. A partir de su "ABC of Mixing Cocktails", que todavía hoy en día se considera una de las reliquias más valiosas y raras para los coleccionistas de recetarios de cocteles, la paternidad de muchos cocteles clásicos que se encuentran en los bares de todo el mundo se atribuye precisamente a Harry o de todos modos a su bar. Son ejemplo de ello el actual Bloody Mary, ideado por el bartender Fernand Petiot, que desde



HOY
AQUÍ ARRIBA,
EL PERSONAL
DEL HARRY'S.

siempre es uno de los cocteles preferidos de los clientes estadounidenses. Antes de mudarse a los Estados Unidos, Petiot había trabajado y servido una versión primordial de este cóctel precisamente en el mostrador del Harry's New York Bar, donde trabajó a principios de la década de 1920.

Sólo citando algunas de las creaciones de MacElhone, como Coronation 1937 Cocktail, Monkey Gland, "75" Cocktail y Moon Shot, éste creado por su hijo Andrew, se intuye que cada uno de estos cocteles fue creado para conmemorar y volver un hecho histórico importante en algo inolvidable, como la llegada del primer hombre a

la luna o la coronación de George VI como Rey de Inglaterra en 1937.

En el curso de los años, gracias a las enseñanzas de Harry, los varios miembros de la familia se dedicaron siempre a mantener viva el alma y el estilo que caracteriza el Harry's New York Bar; concentrarse única-mente en la atención al cliente y en hacer que su experiencia en el bar sea cada vez más agradable. Harry sostenía que la televisión era un "aparato antisocial que distraía a los clientes, haciéndoles consumir me-nos bebidas que de costumbre". Por este motivo nunca ha habido un televisor en el bar.

La continua evolución del mercado de los licores implicó que numerosas coctelerías tuvieron que cam-biar constantemente su selección de bebidas para satisfacer la demanda de los clientes, sacrificando a ve-ces la calidad del producto final o del servicio. Esto no ocurrió en el Harry's New York Bar. El equipo de bartender siempre ha mantenido constantemente actualizada la lista de cocteles, conservando siempre una línea clásica que prefiriera el equilibrio perfecto de todos los ingredientes en vez de la presentación visual del cóctel final.

Como afirmó Duncan MacElhone, nieto de Harry: «No modifique los clásicos. Son inmutables y superan la prueba del tiempo». Una frase que cada bartender debería recordar siempre y considerar como una pie-dra angular de su profesión. No hace falta decir que el Harry's New York Bar es uno de los lugares en los que parece haberse detenido el tiempo, en los que se respira un aire acogedor, hecho de simplicidad y atención al cliente y que desde hace más de un siglo representa el secreto del éxito de la coctelería más antigua de Europa.

Luca Rapetti

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.



www.luxardo.it

LUXARDO

Drink responsibly

ALPESTRE

A symphony of 34 herbs.



Drink responsibly

*Just relax and enjoy the extraordinary symphony of flavour
in a glass of Alpestre, brought to you by an orchestra of 34 medicinal herbs,
blended and aged in oak casks from an ancient recipe.
A small sip of this distilled spirit will delight both your heart and mind.*

alpestre.it

Distributed by: OnestiGroup S.p.A.