

# Bartales

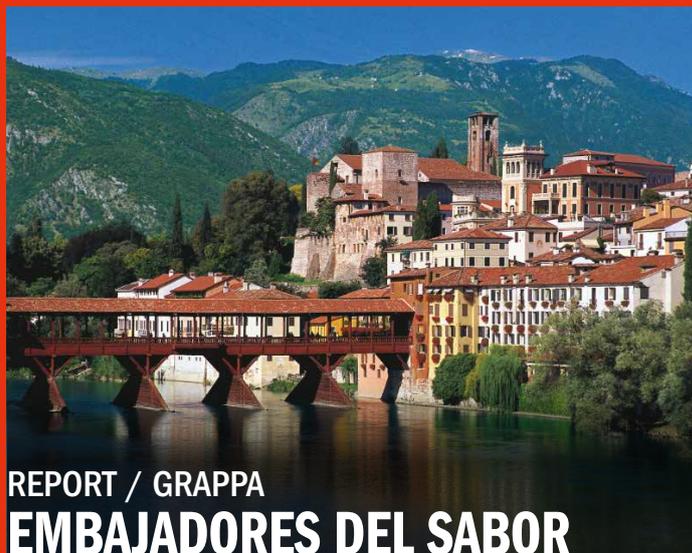
## Lo mejor de

N. 32 | ENERO 2023

SUPLEMENTO DE BARTALES



FOCUS ON / BEBIDAS CON SODA  
**AGUAS AGITADAS**



REPORT / GRAPPA  
**EMBAJADORES DEL SABOR**



HOT SPIRIT / ENEBRO DE ITALIA  
**LOS GINS ITALIANOS**



FOCUS ON / SICILIA PARA BEBER  
**NO SOLO PASSITO**



HOT SPIRIT / DARTIGALONGUE  
**ARMAGNAC FAMILIAR**

# Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890

# UNA MODA CON RAÍCES PROFUNDAS

**G**in, Gin y más Gin. El avance del destilado de enebro no se detiene. En Italia no dejan de florecer nuevas marcas, quizás algunas con una vida corta, es cierto, pero con una presión constante de marcas con raíces sumamente sólidas que foto-grafían con precisión un fenómeno que recorre toda la península desde hace al menos una década. Casi trescientas cincuenta etiquetas atestiguan una antigua vocación arraigada en la sabiduría de la Scuola medica di Salerno (Escuela de Medicina Salernitana) y en una extraordinaria biodiversidad. El Gin nació como un aceite terapéutico, luego se empezó a producir en la destilería y de Holanda (¿la verdadera patria?) llegó a Inglaterra debido a la Guerra de los Treinta Años y al advenimiento de Guillermo de Orange, gran aficionado al Gin, en el trono de Inglaterra. Ahora que ha invadido Italia, nublando la primacía de la Grappa y los licores, ¿podemos definirlo como un movimiento real? Tal vez. Quizás sin las características sistémicas, pero no cabe duda de que es una tendencia que no da señales de disminuir. Gracias a la pasión de los pequeños productores y al trabajo de las pequeñas destilerías que lo dan todo para mantener el excelente nivel de calidad obtenido a lo largo de los últimos años. Con la certeza de que lo que muchos consideran una moda es en realidad un redescubrimiento de un producto antiguo e identitario. Nos lo confirman los alquimistas de la Edad Media y los maestros licoreros del Renacimiento. Y si aún hoy, en una disputa que nunca ha terminado, es difícil demostrar con certeza que el Gin nació en Italia, no hay duda de que el fenómeno que hoy parece haber estallado de la nada tiene raíces profundas. Para nada improvisado.

Follow us



**BarTales**  
Lo mejor de

N. 32 | ENERO 2023

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Cecilia Moretti, Alessandro Palanca,  
Antonella Paolino, Valentina Rizzi**

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**

# AGUAS AGITADAS

Agua Tónica,  
los altibajos  
de un fenómeno  
que refleja l  
as incertidumbres  
del momento

DE FABIO BACCHI



**H**ace diez años, junto con el nacimiento de la nueva moda del Gin, se produjo un aumento vertiginoso de las aguas tónicas premium. Entre éstas se encuentran las bebidas con soda bajas en calorías, gracias al impulso de las solicitudes de las nuevas generaciones. Hoy, incluso esta categoría de productos ve reducidos sus márgenes económicos por una combinación de factores negativos.

Algunas marcas están tratando de recuperarse de la falta de acción comercial durante la pandemia, pero el pico actual de inflación, los aumentos dramáticos en el costo de los bienes y de las materias primas, la crisis energética y la escasez de dióxido de carbono, todos factores atribuibles a la trágica realidad actual, no

facilitan la recuperación de una categoría que parecía inexpugnable.

Sin embargo, el pasado mes de febrero, Transparency Market Research presentó un análisis de mercado que prevé que, si en 2016 el valor global de la categoría fue de 1.520 millones de dólares, en 2025 debería alcanzar los 2.450 millones de dólares.

Parecería seguir siendo positivo, pero un gigante en la categoría prevé una caída significativa de las ganancias (entre 60 y 70 millones de dólares) y de su margen de beneficio a corto plazo. Es decir, los analistas estiman que a medio plazo las marcas más estructuradas seguirán creciendo. Además, los grandes productores están convencidos de que a nivel mundial la categoría tendrá cada día



más éxito en el sector bajo en calorías, cuyos productos serán de calidad cada vez superior.

Otro factor de crecimiento será el mercado asiático donde las aguas tónicas aromatizadas son cada vez más populares y apreciadas, especialmente en China, Japón e India. Según analistas y grandes marcas, en el futuro el mercado de las aguas tónicas será dominado precisamente por el consumo en la zona Este del Pacífico.

Este cambio hacia el consumo de las aguas tónicas aromatizadas en el área asiática es seguido de cerca por los productores que lanzan Gins aromatizados en dichas áreas, especialmente por los productores de Gins indios que podrían revivir la exitosa relación simbiótica que

tuvieron las aguas tónicas y el Gin en Europa durante la década pasada.

En 2020, IWSR Drinks Market Analysis había previsto un aumento en los volúmenes de crecimiento de los Gin Indios del 16%, ya habíamos hablado sobre ello y fue lo que sucedió. Muchas marcas tienen como objetivo sensibilizar a los consumidores sobre el servicio perfecto del Gin Tonic y de los cócteles en el hogar, una elección que consideramos muy inteligente. Por consiguiente, ésta es la situación actual.

A continuación, se presentan algunas aguas tónicas comercializadas en Italia, más o menos conocidas, de diferente origen y posicionamiento en el mercado y todas sin duda merecen ser mencionadas.



### AQUA MONACO

Aqua Monaco proviene de Múnich, nació de la idea de producir un agua mineral local para el mercado alemán; sin embargo, hoy la gama se ha ampliado. Al final de la última edad de hielo, hace unos 10.000 años, la llanura de cantos rodados de Múnich estaba formada por arcilla y roca.

Esta capa protectora natural protege el agua no contaminada a gran profundidad contra la contaminación de origen humano.



El agua mineral Aqua Monaco se obtiene a 20 km de Marienplatz del manantial Silenca de 150 metros de profundidad. Desde enero de 2018 la empresa está certificada como 100% sostenible desde el punto de vista climático y vegano.

Hoy en día, la gama de Aqua Monaco cuenta con más de 20 productos: combinaciones, bebidas orgánicas, soda, todos realizados en colaboración con los mejores bartenders.

Un equipo de bartenders, chefs, artistas, diseñadores, hoteleros y marcas



desarrolla constantemente nuevos conceptos, recetas, productos, promociones y actividades. Esto mantiene la calidad siempre alta y constantemente lista para las modificaciones.

**Aqua Monaco Tonic Water** contiene extractos naturales de lima y limón, tiene un sabor ligeramente ácido y una elevada carbonatación.

**Tonic Water Biologica** se produce con ingredientes 100% ecológicos y no contiene ácido cítrico.

Entre los ingredientes se encuentran

quina boliviana y limón. Esta agua tónica tiene sorprendentes notas leñosas.

### **ALPEX**

Fonte Plose es una histórica empresa familiar fundada en la década de 1950 gracias a la intuición de Giuseppe Fellin. Un emprendedor hábil y visionario que entendió el potencial de las propiedades extraordinarias de los manantiales de agua que fluyen de la fuente ubicada a 1.870 metros sobre el nivel del mar en el Monte Plose, en Alto Adigio.



En 1957, Giuseppe Fellin construyó cerca del manantial una fábrica bien equipada de donde salieron las primeras botellas de Acqua Plose. Desde sus orígenes, la empresa se encuentra en Bressanone (BZ) y su negocio ha crecido significativamente a lo largo de los años. En 2020 Fonte Plose se embarcó en una nueva aventura en el campo de la coctelería de calidad.

La línea Alpex se caracteriza por la inconfundible cabeza de cabra montés que testimonia la presencia de Fonte Plose en el mundo de la coctelería con dos aguas tónicas y otras bebidas con soda premium dedicadas a los profesionales del sector licorero. Esta gama de bebidas sin edulcorantes ni conservantes ha sido ideada para ofrecer a los bármanes un producto exclusivo italiano y de alta calidad. Alpex tiene un carácter propio que se destaca en las aguas tónicas de su línea. **Alpex Acqua Tonica Indian Dry** tiene un sabor intenso y limpio en el paladar, con una nota amar-

ga que la hace perfecta para potenciar el sabor de los mejores Gins y destilados aromáticos. **Alpex Acqua Tonica Italian Taste** está compuesta por ingredientes de inspiración mediterránea. Es rica en perfumes y aromas, entre los cuales el romero y una amplia gama de aromas cítricos.

### **BEVANDE FUTURISTE**

Bevande Futuriste, punto de referencia ya consolidado en el panorama de la mezcla de primer orden, que se encuentra en clubes muy distintivos e innovadores, combina valores como elegancia, cultura y belleza, y el espíritu italiano interpretado como expresión de tradición; cualidades que desde siempre han caracterizado el estilo de vida, los alimentos y la cultura italiana. Con esta visión, la marca originada en Treviso en 2014 proyecta el futuro sin descuidar el presente, situando al consumidor atento en el centro de su misión empresarial.



El nombre de la línea de aguas tónicas Cortese hace referencia a Isabella Cortese, una aristocrática veneciana que vivió en el siglo XVI. En 1561 Isabella Cortese, aficionada a la perfumería y la alquimia, publicó un libro con sus secretos sobre “cosas minerales, medicinales, artificiales, alquímicas y muchas otras cosas del arte de la perfumería pertenecientes a todas las grandes damas”. Sin embargo, el término Cortese (cortés) fue elegido también por su significado que evoca los modales cordiales y amables típicos de las mujeres. Todo esto evoca el significado de la misión empresarial.

**Pure Tonic Cortese** contiene agua, azúcar, dióxido de carbono, ácido cítrico, extracto de corteza del quino; es sumamente efervescente con una nota moderada de quinina que sacia la sed. **Light Tonic Cortese** (agua, jarabe de fructosa, dióxido de carbono, ácido cítrico, infusión de cáscara de limón, extracto de corteza

de quino, sal) es suave, delicada y baja en azúcar. **Strong Tonic Cortese** se destaca por su fuerte personalidad y persistencia prolongada gracias a la adición de guindilla. La mayor concentración de quinina pone de relieve la efervescencia de esta agua tónica de carácter fuerte.

## BISLERI

En el campo de la quina, la marca Bisleri, de propiedad del Grupo Caffo, tiene experiencia de sobra. La marca fue fundada por Felice Bisleri en Milán, donde equipó un modesto laboratorio químico para dedicarse a la industria farmacéutica. Ideó la preparación de un reconstituyente y, aunque no tenía conocimientos en química, logró, gracias a algunos libros y mucho tesón, preparar una mezcla estable de quina y hierro: la “Ferro-China Bisleri”.

Todas las aguas tónicas Bisleri están hechas a base de una infusión de corteza de quino de la mejor calidad, la misma



que se utiliza desde 1881 para el famoso Ferro China Bisleri. Las aguas tónicas de la marca Bisleri son tres, todas sin gluten.

**Acqua Tonica Indian Bisleri** es un agua tónica que respeta fielmente las características de su categoría. La infusión natural obtenida de lotes seleccionados de corteza de quino, utilizados por Bisleri desde siempre, brinda el toque amargo. El limón le proporciona suavidad y frescura lo cual completa el equilibrio gustativo. Fue realizada especialmente para la mezcla moderna.

**Acqua Tonica Zenzero Bisleri** es un agua tónica que marca la diferencia. Esta agua tónica se aromatiza con una infusión natural de raíz de jengibre. Su sabor particularmente fresco y especiado la convierten en la combinación perfecta para potenciar las características de algunos licores y destilados oscuros.

**Acqua Tonica Mediterranean** se caracteriza por un estilo mediterráneo. Está compuesta por una combinación de hierbas aromáticas y especias como salvia, ajeno, saúco, cilantro y más. Es una bebida no alcohólica premium suave y elegante, con sutiles notas amargas de quinina que se combinan con notas cítricas y herbáceas. Todo ello potenciado con la adición de agua de mar que le confiere un sabor particular. Próximamente se lanzará al mercado **Acqua Tonica Bergamotto**

## EAST IMPERIAL

East Imperial proviene de la lejana Nueva Zelanda, una tierra que disfruta de aguas de manantial absolutamente puras y uno de los ecosistemas más protegidos del mundo. East Imperial incluye una serie de aguas tónicas producidas en pequeños lotes con ingredientes naturales exclusivamente de origen asiático y africano. La



quinina cosechada a mano que utiliza East Imperial se origina en Java, en la misma plantación de Indonesia que usó el bisabuelo del fundador en 1903. Todas las aguas tónicas de East Imperial se endulzan con azúcar de caña.

**East Imperial Old World Tonic** está realizada con ingredientes asiáticos para un Gin con un estilo contemporáneo. Con altos niveles de quinina, bajo contenido de azúcar y bajos niveles de ácido cítrico. Al verterla rápidamente emana un aroma suave y agradable con notas florales y de mandarina. En el paladar se perciben tomillo y quinina. **East Imperial Yuzu Tonic** es un agua tónica deliciosa. Las generosas notas cítricas de yuzu adquieren intensidad gracias a una suave efervescencia, luego se percibe lentamente el sabor amargo en la parte posterior. El final es prolongado

con una suave nota de quinina y una dulzura equilibrada y mitigada. **East Imperial Burma Tonic Water** es sumamente agradable con sus elegantes notas de hierba de limón y lima, con niveles sostenidos de ácido cítrico y azúcar. **East Imperial Grapefruit Tonic Water** es un agua tónica de sabor delicado con una esencia natural de pomelo predominante. **East Imperial Royal Botanic Tonic Water** fue creada en colaboración con los Royal Botanic Gardens. En esta agua tónica encontramos las notas de flor de saúco que se combinan con la acidez del pomelo rojo y el sabor amargo de la quinina indonesia de Java.

#### **FAIRY QUEEN**

El nombre de esta línea de bebidas con soda se inspiró en la Fairy Queen (reina de las hadas), la locomotora más



antigua del mundo que aún hoy sigue en funcionamiento y fue fabricada en 1855 en Leeds, por la histórica empresa Kitson, Thompson and Hewitson. La Fairy Queen originalmente viajaba por el territorio de Calcuta, hoy conecta Nueva Delhi con Alwar y arrastra lujosos vagones llenos de turistas a una velocidad máxima de 40 km/h. Las bebidas con soda Fairy Queen se producen en Italia a partir de la reinterpretación cuidadosa de recetas tradicionales que se remontan a más de un siglo atrás.

El agua utilizada para la **Fairy Queen Premium Tonic Water** es sumamente pobre en sodio y nitratos y proviene de un manantial ubicado a 850 m de altitud en un entorno natural no contaminado, lo cual garantiza su elevada pureza y la ausencia total de contaminación ambiental.

La efervescencia de esta agua tónica ofrece un perlage sumamente refinado y persistente, entre sus botánicos se encuentran: quinina natural, limón, naranja amarga y lima mexicana. La Fairy Queen Premium Tonic Water presenta un aroma delicado. Tiene un sabor agradablemente amargo y cítrico con notas de quina que se extienden por el paladar dejándolo seco y fresco.

## FENTIMANS

“Botanical Brewing” es un proceso que proviene de una receta única de Fentimans en base a la cual se utilizan hierbas y raíces. Esta técnica se utiliza para la elaboración de bebidas mediante la infusión de botánicos cuidadosamente seleccionados. La mezcla y la fermentación se llevan a cabo durante siete días. El resultado es una gama de deliciosas bebidas artesanales, de sabor intenso y de excelente calidad, elaboradas con los



mejores ingredientes naturales.

Hoy en día, el proceso se efectúa con la adición de una carbonatación suave para reemplazar el dióxido de carbono que se pierde en la pasteurización. Esto permite que el producto tenga una vida más larga y mantiene el nivel de alcohol, que se produce naturalmente durante la fermentación lenta, no superior al 0,5%.

En todos los productos de Fentimans, se puede ver un sedimento en el fondo de la botella. El sedimento representa un componente fundamental para las “bebidas con soda naturales” de Fentimans, ya que les brinda un sabor más intenso y las caracteriza de manera decidida.

**Connoisseurs Tonic Water** (bayas de enebro, hojas de lima kaffir, hierba de limón) tiene un sabor limpio y fresco; en mezcla pone de relieve los sabores de los Gins aromáticos. Esta agua tónica versátil ha sido creada especialmente

con un perfil aromático delicado que permite que el destilado sea el protagonista. El final es agradablemente fresco y seco.

**Pink Grapefruit Tonic Water** tiene un cuerpo botánico complejo (pomelo, naranja, quinina), concentrados de zanahoria e hibisco, extractos de hierbas fermentadas (bayas de enebro, hojas de lima kaffir, hierba de limón, raíz de lirio) y zumo de pomelo rosa.

Es intensa y refrescante, el sabor agri-dulce bien equilibrado del pomelo rosa se combina perfectamente con la adición de la quinina. Una combinación con un aroma cítrico que se completa con una nota dulce de naranja.

### **GREEN GROVE**

A partir del proyecto de cuatro amigos y compañeros de trabajo nació un nuevo producto “Made in Italy”. Con Green Grove, Carlo Quaglia y Federico Ricatto, de



Antica Distilleria Quaglia, junto con Marianna Sicheri y Pietro Ghilardi, de Ghilardi Selezioni, siguen la tradición de la artesanía italiana respetando la naturalidad.

La investigación y el desarrollo representaron los cimientos sobre los que la Antica Distilleria Quaglia comenzó su actividad y después de casi un año creó las tres primeras expresiones de Green Grove cuya fuente de inspiración es su nombre.

El respeto por el medio ambiente ya forma parte integrante de nuestra vida diaria, Grove significa huerta, porque todos los productos son naturales, italianos y las recetas de los componentes aromáticos se producen en la empresa.

Green Grove desea reforzar las bebidas italianas a través de un globo de cítricos, flores y frutas que lleva al con-

sumidor a descubrir todo lo que la biodiversidad italiana tiene que ofrecer. La delicada extracción de los ingredientes vegetales se realiza con maquinaria moderna que permite conservar de la mejor manera la esencia de la materia prima, combinando unión y tradición con modernidad.

La línea Green Grove incluye tres combinaciones entre las cuales la **Green Grove Tonic**, un agua tónica equilibrada y compleja. Se obtuvo un producto excelente utilizando los mejores ingredientes. Green Grove Tonic tiene un buqué complejo pero a la vez delicado que no predomina, al contrario, pone de relieve las notas botánicas de los Gins. En el paladar se percibe un sabor agradablemente amargo, con pocos gramos de azúcar/litro.

*At the roots of the italian liqueur making art*



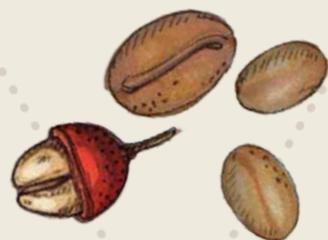
A  
M  
A  
R  
O  
D  
I  
T  
O  
R  
I  
N  
O

DRINK RESPONSIBLY

LIQUEUR  
**AMARO di TORINO**

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





DRINK RESPONSIBLY



There is no Mediterranean home, street or square where, wafting in the air or out of a small cup, you cannot catch the delicious and unmistakable “aroma of aromas”.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea  
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto  
Violetta | Curaçao Mediterraneo





## INDI

Indi&Co es una marca de la empresa Casalbor, producida en el sur de España en la destilería que pertenece a la familia desde hace más de un siglo. La fuerza de la empresa radica precisamente en la tradición y la artesanía del método de producción que permite preservar las características aromáticas de los ingredientes, produciendo bebidas sumamente sabrosas y completamente naturales.

Indi & Co. es una gama premium de bebidas no alcohólicas y refrescantes en la que los botánicos se seleccionan al principio en las mejores condiciones de maduración. Algunos de estos se envasan al vacío para conservar sus propiedades durante el trayecto y luego se elaboran cuidadosamente en la fábrica de El Puerto Santa María. Mediante la

lenta maceración de los ingredientes se extraen todos los componentes solubles; luego se realiza una delicada destilación para obtener las esencias. El concentrado obtenido se combina con azúcares naturales y agua muy pura, en una mezcla natural y equilibrada.

**Indi Tonic Water** se produce mediante la infusión y la destilación de kalinji, flor de kewra, cardamomo de la India y cáscara de naranja de Sevilla; macerados con corteza de quinina y azúcar para obtener un agua tónica bien equilibrada. En la Indi Tonic Water se perciben los cítricos intensos, la nota de cáscara de naranja de Sevilla se funde a la perfección con las notas aromáticas del cardamomo. En la lengua se percibe un toque de comino negro que se combina bien con el amargor de la quinina y la dulzura de la caña de azúcar.



DRINK RESPONSIBLY



A gentle bittering spice, when crafted with the right care the rhubarb rhizome expresses an unmistakable, complex and elegant organoleptic profile.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea  
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto  
Violetta | Curaçao Mediterraneo





## JGASCO

Gama de combinaciones premium 100% Made in Italy, con sede en Turín, realizada exclusivamente con ingredientes naturales y materias primas seleccionadas, sin colorantes artificiales ni conservantes y sin el uso de edulcorantes artesanales.

Entre las aguas tónicas JGasco de la línea clásica se encuentra la **Indian Tonic**, un agua tónica de sabor delicado con notas amargas suaves y no invasivas, sabor pleno y carbonatación fina y persistente. Indian Tonic se recomienda para combinaciones con Gins cítricos y florales. **Dry Bitter Tonic** es un agua tónica ideada para los amantes de la receta clásica a base de quinina. Bien estructurada, persistente, con notas amargas y limpias, pone de relieve y potencia la composición aromática de los destilados. Recomendada para combinaciones con Gins intensos y ricos en enebro. La línea EVIA está formada por combinaciones sin

azúcar. Como **Tonic 13.5 Evia**, un agua tónica dietética con 13,5 calorías aromatizada con quinina y bayas de enebro. De sabor seco y fresco con notas cítricas y amargas persistentes. JGasco la recomienda para valorizar Gins premium balsámicos y herbáceos.

La marca de Turín amplió su gama presentando **Green Tonic**, un agua tónica con sabor natural a pepino. Tiene un gusto bien estructurado, persistente y limpio, con notas herbáceas frescas y vibrantes perfectamente equilibradas por el toque cítrico del aceite esencial de limón. Presenta una textura aterciopelada y una carbonatación elevada con burbujas finas y persistentes.

Deliciosa si se saborea sola como bebida, se combina perfectamente con Gins aromáticos, se aconseja probarla incluso mezclada con Vodka o en mocktails con zumo de arándano para las personas que prefieren una bebida sin alcohol.



# EMBAJADORES DEL SABOR

## Nardini, la tradición más antigua que sabe convertirse en innovación

DE ALESSANDRO PALANCA

La historia de las Destilerías Nardini comienza en un pueblo joya ubicado en el corazón de la región del Véneto. Es una historia que tiene un sabor antiguo, pero siempre actual, un ramillete de tradición y valores humanos, de identidad y territorio, de cosas y personas que representan la memoria histórica del sector licorero italiano.

Una historia que continúa hoy y que

relata la tradición de la Grappa en Italia y en el mundo. Es la historia del destilado italiano y de su embajadora histórica, la Destilería Bortolo Nardini, la más antigua en funcionamiento en Italia.

El 16 de abril de 1779, durante la época de la Serenísima República de Venecia, un destilador de Val di Cembra, Bortolo Nardini, fundó en Bassano Veneto, que luego se denominó Bassano del Grappa,



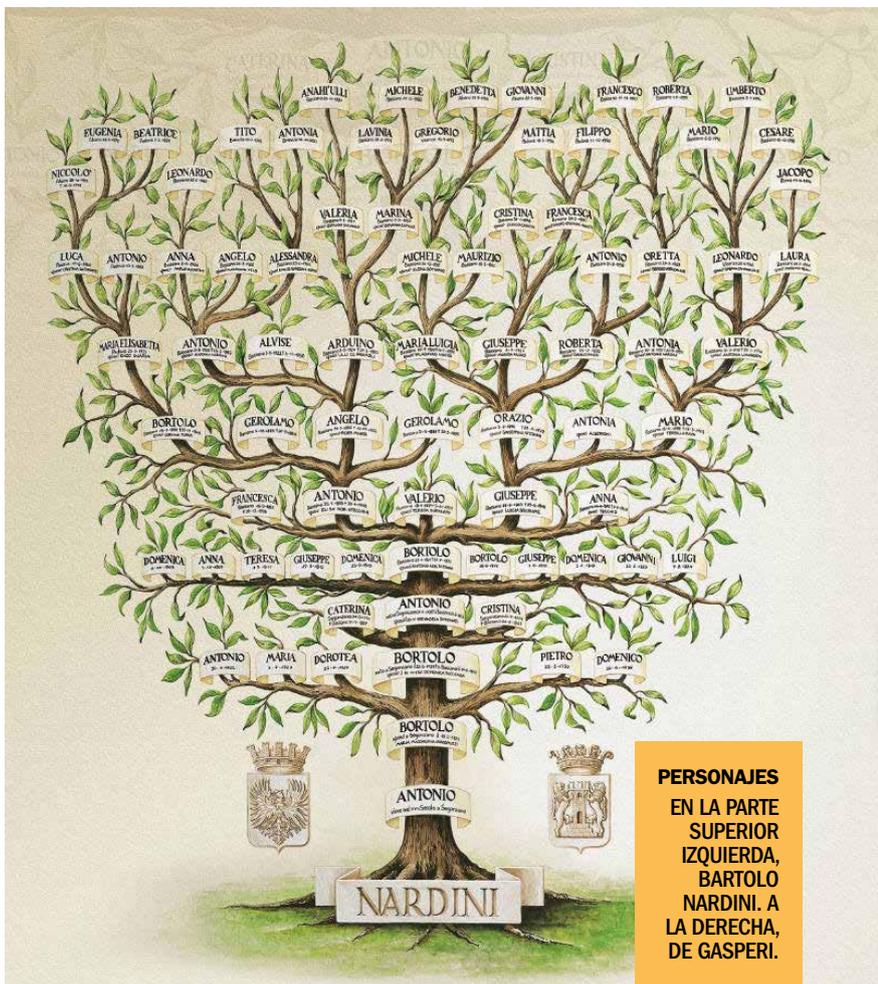
*Bortolo Nardini*



una destilería con una "Grapperia" contigua equipada con un alambique permanente. Val di Cembra era un área donde la destilación se había difundido durante siglos. Bortolo Nardini compró los locales donde se encontraba la Osteria del Ponte y los convirtió en la sede de su actividad.

La época de los destiladores errantes con alambiques móviles sobre carros empezaba a decaer. A partir de ese momento comenzó la era en la que los destiladores ya no habrían acudido a los campesinos para destilar, sino que los propios campesinos habrían entregado los orujos para producir la Grappa.

Bortolo Nardini tenía un objetivo específico: innovar el arte de la destilación y difundir su cultura. Nació la Grappa Nardini, que Bortolo llamó "Aquavite di vinaccia" (aguardiente de orujos), a la manera latina sin la "c", (en italiano "acquavite") jugando con la etimología que a veces lo indica "aqua di vita" (agua de vida) y



**PERSONAJES**  
EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA, BARTOLO NARDINI. A LA DERECHA, DE GASPERI.



otras "agua della vite"(agua de la vid). Un producto que a lo largo de los siglos se ha mantenido fiel a los métodos de elaboración artesanal, a la elección de la mejor materia prima y a la perfección

cuantitativa, convirtiéndose en un icono de la Grappa en Italia y en el mundo por su excelencia.

En la actualidad, la Grapperia sul Ponte todavía se encuentra en la entrada del Ponte Vecchio diseñado por Andrea Palladio. El río que fluye debajo de éste es el compañero silencioso y fiel de un lugar encantador que ha sido testigo de los grandes cambios en la historia de Europa desde 1779. La Grapperia, catalogada entre los Locali Storici d'Italia (bares históricos de Italia), con vistas al río Brenta, ha permanecido inalterada a lo largo del tiempo y aún hoy ofrece un ambiente único. Las personas que la visitan se encuentran inmersas en un lugar transversal y animado donde se saborea la magia de un producto y su historia.

Desde 1779 Nardini siempre ha sido una empresa familiar y es miembro del exclusivo club de las empresas familiares bicentenarias "Les Hénokiens". En 1860 se produjo un gran cambio técnico. La destilación tradicional a fuego directo se

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



DRINK RESPONSIBLY

— RON —  
**Malteco**  
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence  
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover  
our entire  
range*



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





sustituyó con la destilación con alambiques discontinuos gracias a lo cual la Grappa obtuvo grandes beneficios en cuanto a calidad y constancia. Al mismo tiempo, la destilería amplió su gama de productos introduciendo el Acqua di Cedro, el Fernet y el Mistrà. En 1910 comenzaron los experimentos con grappas añejadas.

Los acontecimientos de la Primera Guerra Mundial no detuvieron la constante innovación de la Destilería Nardini que en 1919 introdujo la técnica de la doble rectificación para dar mayor pureza a la bebida espirituosa. En el periodo inmediatamente posterior a la Primera Guerra Mundial la empresa trasladó su producción fuera del recinto amurallado de Bassano. Esto marcó el inicio de un diseño industrial más moderno y amplio





#### PERSONAJES

LA REINA  
MADRE ISABEL,  
ESPOSA DEL  
REY JORGE VI.

del sueño del fundador.

La Segunda Guerra Mundial con sus restricciones y trágicas consecuencias no detuvo el trabajo de la destilería. El Ponte Vecchio de Bassano, destruido durante un bombardeo, fue reconstruido e inaugurado personalmente por Alcide De Gasperi el 3 de octubre de 1948. El estadista realizó el gesto ritual con una botella de Grappa Nardini, fue un momento en que se selló el vínculo entre Nardini y el territorio.

Un mundo que deseaba reunirse y olvidar las restricciones de la guerra hizo

aumentar la demanda de Grappa; incluso por parte de los aficionados a los destilados añejados, gracias a la Grappa Riserva añejada en barricas de roble de Eslovenia. Al mismo tiempo, se perfeccionó la producción de licores, incluido uno de origen curioso, la Tagliatella, que nació de la mezcla, el "corte", de varios productos Nardini conservados en tinajas de cobre.

El enésimo reconocimiento de la excelencia italiana obtenido por la Grappa se llevó a cabo con motivo de la coronación de Isabel II de Inglaterra en 1953, cuando la Reina Madre Isabel, esposa del Rey Jorge VI, eligió ofrecer Grappa Nardini durante la recepción real. Si el objetivo era obtener una apoteosis, así fue.

En 1963 la empresa introdujo la destilación al vacío, un proceso realizado a baja temperatura que evita el sobrecalentamiento de los orujos lo cual representa una gran ventaja para el perfil aromático. Al mismo tiempo, se inauguró una nueva planta de producción en las afueras de Bassano. Hoy, las Grappas Nardini representan una mezcla de bebidas espirituosas producidas en la destilería de Bassano, que utiliza el método con calderas, y en la de Monastier, Treviso, que opera con



destilación de ciclo continuo. La destilería utiliza orujos de uvas rojas, Cabernet Sauvignon y Merlot, y uvas blancas, Pinot Bianco y Pinot Friulano. En la destilería de Bassano también se encuentra un laboratorio de análisis sumamente avanzado.

Nardini siempre ha compartido la historia y la cultura de Italia en todas sus representaciones. Para celebrar los 225 años de actividad, en 2004 se inauguró Le Bolle, una obra moderna creada por el arquitecto Massimiliano Fuksas, un espacio en el cual reunir a los visitantes y difundir la cultura de la Grappa en todas sus expresiones, durante diferentes manifestaciones y acontecimientos. En el mismo año se presentó el Aquavite di Vinaccia Riserva 15 años.

Le Bolle es un lugar donde se llevan a cabo investigaciones; evoca la alquimia de la destilación y re-lata las características del territorio y su potencial. La obra se encuentra en el parque de la empresa diseñado por Pietro Porcinai a principios de la década de 1980.

La “Selezione Bortolo Nardini” comprende: Grappa Extra Fine, Grappa Riserva 3 años, Grappa Riserva 7 años, Grappa Riserva 15 años. Cuando se coloca





en la barrica, el maestro destilador selecciona cuidadosamente la Grappa Single Cask, la cual se deja añejar durante 22 años en una sola barrica de roble de Eslovenia. Tiene un perfil complejo y delicado, rico en matices, con evidentes notas de vainilla y suaves notas florales, sorprende por su suavidad en el paladar. Esta Grappa, con un alma única y preciosa y un sabor pleno y refinado, completa la línea ultra premium "Selezione Bortolo Nardini", resultado de un proyecto de veinte años que establece un nuevo umbral de calidad para el destilado nacional italiano con

la elección de las Grappas más suaves, fragantes y delicadas.

Además de la Grappa, Nardini produce licores, amargos y aperitivos; es una de las empresas más importantes del sector de la coctelería y sus programas de difusión de la Grappa en mezcla son entre los más avanzados del mundo. La destilería Bortolo Nardini siempre ha sido italiana y ha ganado premios y obtenido reconocimientos en todo el mundo, lo cual representa para nosotros un gran privilegio. Para la coctelería italiana es motivo de gran orgullo.

Simply Squeeze  
**REAL**  
 INFUSED EXOTICS™

# Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY  
 MIXOLOGY



TOPPINGS  
 BEVERAGE



ABM Cocktail Pro Download the NEW ABM Cocktail Pro App for more recipes and information



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



# LOS GINS ITALIANOS

Nuevas marcas para nuevos proyectos  
No se detiene el crecimiento  
de una tendencia que revela  
descubrimientos interesantes

DE CECILIA MORETTI

**Y**a desde hace tiempo nos preguntamos cuánto durará o cuándo cesará la fuerza del Gin que comenzó hace una década, lo cual equivale a una era geológica en el mundo de las bebidas espirituosas.

A pesar del auge de los licores de agave, de los whiskys y los Whiskeys, de los destilados híbridos, de las bebidas sin alcohol, del aumento de productos “premium” y de varios tipos de crisis, el Gin sigue siendo sumamente popular.



Si no parece posible producir un Gin de un determinado terroir certificado en cualquier país del mundo, salvo algunas marcas, pero que no cambian la realidad, las distintas producciones nacionales tienden a caracterizarse cada vez más por el uso de botánicos locales y vínculos con las costumbres y las tradiciones populares. Sucede incluso en Italia, aunque en muchos casos vemos proyectos que nacen al amanecer y mueren al atardecer, independientemente de la calidad intrínseca del producto.

Ciertamente, la gran biodiversidad italiana contribuye a la viveza de las bebidas espirituosas locales. Entre las casi 350 etiquetas de Gin italiano, unas tienen una

historia importante que contar, otras la buscan, algunas la construyen con narraciones artificiales.

En Italia, el Gin tiene una historia antigua que se remonta a los albores de su nacimiento en la Scuola Medica Salernitana (Escuela de Medicina Salernitana). El enebro italiano representa la identidad y el carácter del territorio, sin embargo, no creemos que esto sea suficiente para que pueda originarse un movimiento sistémico. En cambio, creemos que en Italia haya importantes bebidas alcohólicas, que utilizan técnicas e ingredientes que permiten lograr buenos resultados. Hoy en día, incluso los Gins compuestos, a menudo acusados de ser el resultado



de una producción rápida y aproximada, pueden ser productos válidos y algunos son excelentes puntos de referencia.

A continuación indicamos nuestra selección, en el pasado presentamos otras, que en nuestra opinión merecen atención. Todos estos Gins dan resultados excelentes en mezcla, algunos son sumamente intrigantes incluso para un consumo meditativo. Algunos de ellos llevan tiempo en el mercado, otros acaban de llegar, unos son conocidos y otros menos, en todo caso le invitamos a descubrirlos.

### **CORRICELLA – MERCANTI DI SPIRITS**

Corricella Gin (43% ABV) representa un homenaje a la isla de Procida y a la historia de la familia Di Costanzo-Avallone, que hace muchos años abrió las puertas del primer laboratorio de licores de la isla.

Procida se dio a conocer al público en general cuando fue elegida por Michael Redford y Massimo Troisi como escenario de la película “El cartero”, este año es la Capital Italiana de la Cultura. Marina di

Corricella representa la postal romántica de la isla de Procida, aquí las redes de los pescadores se mezclan con la arquitectura espontánea y colorida del pueblo costero. Las escaleras se encuentran con los arcos, las cúpulas, las ventanas, los escalones en un desorden auténtico y original.

Esta imagen se reproduce en el precioso papel natural de la etiqueta, obra de la artista napolitana FeBe (Francesca Belmonte). La botella es elegante y colorida y está enriquecida con otros detalles como el tapón de madera.

Corricella Gin es una bebida alcohólica original que surge de la unión de un London Dry Gin producido por la destilería más antigua de Inglaterra con la preciada infusión de cítricos verdes de Procida y otros botánicos autóctonos. El resultado es un sabor auténtico, delicado y natural.

Otra versión es el Corricella Tangerine Gin (43% ABV) en el cual se utiliza una infusión de mandarinas de Procida sumamente aromática. Incluso en esta etiqueta

se destaca una pintura de la artista napolitana FeBe. Éste es un Gin auténtico, delicado y natural, que pone de relieve los aromas de las mandarinas de Procida y tiene un color naranja pálido.

Corricella Gin se presentó oficialmente en la última edición del Roma Bar Show.

### EMPORIA – GRUPPO CAFFO

La tarjeta de presentación del Emporia Gin es el título de Best Italian Contemporary Gin (Mejor Gin Contemporáneo Italiano) en los World Gin Awards 2020, uno de los concursos internacionales más prestigiosos del sector. Emporia Gin es el resultado de un largo estudio de Nuccio Caffo, maestro destilador del Gruppo Caffo, quien trabajó durante mucho tiempo para establecer la receta ideal.

La característica del Emporia Gin es la presencia del enebro fenicio, una variedad espontánea que crece solo en Calabria, que probablemente fue importado por los navegantes fenicios que colonizaron las costas mediterráneas hace más de 3.000 años. Las peculiaridades de este cultivar son el color rojo violáceo de sus bayas, el rojo Phoenix, de ahí el nombre, y el aroma más delicado que el de las variedades más comunes de enebro. Los demás botánicos también son de origen calabrés, como cáscara de bergamota, lima, bergamota, raíz de regaliz, salvia, ajeno, saúco y cilantro.

El proceso de producción consiste en una infusión de bayas de enebro a las que luego se añaden cáscaras de cítricos y plantas aromáticas. Luego se lleva a cabo una primera destilación y al cabo de un año se agrega al destilado una mezcla de especias y de agua del mar Tirreno. Esta agua, ya destilada en la antigüedad por los fenicios, aportará una nota rica

de sabor. Después se realiza una segunda destilación que armonizará todos los ingredientes. La doble destilación se realiza en un antiguo alambique de cobre al baño maría y con un sistema deflegmador Egrot, sin rectificación.

La botella tiene una forma clásica ligeramente redondeada, adornada con grabados verticales en el cristal, un tapón decorado y una etiqueta en la que aparece el dibujo de un antiguo barco fenicio.

Emporia Gin (45% ABV) tiene un sabor complejo y pleno pero sumamente suave, aromático quantum satis y una interesante nota rica de sabor.

### GIL – COMPAGNIA DEI CARAIBI

Authentic Rural Gin (43% ABV) es un destilado en el que se utiliza el enebro espontáneo de Rocca Imperiale conocido por su aroma resinoso.

Según la historia en la que se inspi-





ró el destilado, Gil fue el médico naval de un barco naufragado en Calabria en 1871 que logró sintetizar el veneno de las víboras mortales de Rocca Imperiale. Gil utilizó cuatro botánicos destilados, cada uno por separado, en un alambique tradicional. Luego se añaden infusiones naturales de botánicos calabreses como limones de Rocca Imperiale IGP, naranjas dulces y amargas de Bisignano del jardín familiar, bergamotas de Pellaro, orégano de Palombara y lavanda de Cozzo Carbonaro, que se dejan en infusión durante un período de 3 a 4 meses. El resultado se filtra gruesamente a través de una simple tela de lino para eliminar solo las impurezas debidas a la destilación y así mantener el color original.

A la vista Gil Gin se presenta con un co-

lor amarillento. Tiene un aroma complejo en el que se distinguen inmediatamente la bergamota y los cítricos seguidos de matices florales y herbáceos. Al saborearlo se percibe inmediatamente un cuerpo pleno, fresco, con una suave nota rica de sabor y especias en equilibrio. Una variante de este Gin es el Gil Torbato Italiano (43% ABV), caracterizado por el uso de turba de las turberas de Sila. Es de color ligeramente turbio, los aromas ahumados de la turba acompañan a los del enebro y del ajeno con un final muy envolvente y agradable.

#### **HEMP – ROSSI D'ANGERA**

El Gin Hemp, con un sabor esencialmente poco convencional, es el nuevo destilado de Rossi d'Angera que se anticipa a las modas y las tendencias interceptando



los gustos y sus evoluciones. Después del Gin Latitudine 45, el Gin Hemp (45% ABV) es una nueva creación dedicada al territorio, se obtuvo de la infusión de las inflorescencias del cáñamo cultivado por un pequeño productor del Lago Mayor y otros botánicos tradicionales.

Se lleva a cabo una maceración rápida y luego la destilación de las inflorescencias de cáñamo (*Cannabis Sativa Light*) junto con las bayas de enebro y otros 11 botánicos, entre los cuales se encuentran la vainilla, que proporciona suavidad, y el cardamomo, que ofrece una suave nota picante. La frescura y el aroma persistente del cáñamo, delicado pero con una nota agradablemente amarga, caracterizan el



#### Gin Hemp.

Una receta audaz que amplía la gama de Rossi d'Angera después del histórico Gin Latitudine 45 ideado en la década de 1930. El Gin Hemp representa un toque pop del Gin Latitudine 45, que debe su nombre a las coordenadas geográficas del Lago Mayor el cual ha sido siempre una fuente de inspiración para la familia Rossi en su producción

Latitudine 45 es una receta original, sincera y fiel a la tradición, con la adición de especias y aromas locales. Latitudine 45 incluye diez botánicos típicos de los bosques de los Prealpes cercanos como los brotes de pino y la hierba silvestre Achillea.

El Gin Hemp nació del deseo de crear una bebida espirituosa fuera de lo común. El resultado está en equilibrio perfecto con los aromas herbáceos y agradablemente amargos de las inflorescencias. Al olfato destacan aromas cítricos y especiados en armonía con las notas del cáñamo para obtener una bebida espirituosa con aroma y sabor únicos.



### **LUXARDO DRY- LUXARDO 1821**

La icónica empresa italiana que cuenta con más de 200 años de historia tiene un vínculo importante con el Gin. Ya en 1800 en Zadar, Dalmacia, producía una bebida espirituosa a base de enebro. En 1900 su Ginepro di Dalmazia no tenía nada que envidiar a los Gins ingleses. Dalmacia siempre ha sido un territorio conocido por la calidad de su enebro.

En 2016, a raíz de la nueva moda del Gin, la fábrica Luxardo volvió a proponer su antigua receta en una elegante botella que evoca la original. El envase redondo y alargado y la elegante etiqueta llena de información de colores blanco y azul evocan la estética de sus orígenes.

Luxardo London Dry Gin se originó de la cuidadosa selección de nueve botánicos: enebro, cilantro, iris, angélica, quina, rega-

liz, canela, cardamomo y naranja amarga.

Tras la destilación y el reposo necesario de aproximadamente tres semanas, la bebida espirituosa revela el aroma de un clásico London Dry Gin, cálido e intenso y el enebro expresa toda su personalidad.

En el paladar se percibe un perfecto equilibrio con el olfato, predominan claramente las notas de enebro, luego las especias más cálidas y aromáticas y una agradable sensación de frescura proporcionada por los cítricos. Tiene un cuerpo pleno sostenido por sus 43% ABV y el final es sumamente prolongado y persistente.

Una versión muy interesante de esta bebida espirituosa es el Sour Cherry Gin. En este caso se trata del mismo Gin aromatizado con la adición de zumo de cereza de marasca y una graduación alcohólica reducida a 37,5%.



### **MACCHIA – ONESTI GROUP**

Nos recuerda la Cerdeña este destilado que se origina de la destilación de las bayas del enebro isleño: común y tierno.

Los botánicos de este Gin, creado gracias a la pasión del bartender Emilio Rocchino, representan la expresión de un territorio único y sugestivo, inmerso en el bosque mediterráneo. Sus principales botánicos son enebro, mirto, orégano, pompia.

Macchia Gin es claro y cristalino, al olfato libera notas resinosas características, acompañadas de suaves toques florales y de hojas de mirto, es sorprendentemente fresco con aromas de orégano silvestre y cítricos. El Macchia Gin, gracias a una graduación alcohólica de 45,5%, se percibe equilibrado y preciso en el paladar, en equilibrio perfecto con el olfato.



### **MARCONI GIN – MEREGALLI SPIRITS**

Este destilado proviene de la tradición de destilación de la destilería Poli, una de las destilerías de Grappa italianas más emblemáticas, fundada en 1898 en Schiavon, cerca de Bassano del Grappa, en el corazón de Veneto.

El Gin Marconi 46 es un Gin italiano destilado de forma artesanal en pequeños lotes por Jacopo Poli con el alambique Crysopea.

Poli es una empresa histórica con instalaciones vinculadas a la tradición e innovadoras. Crysopea es el nombre de un sistema con dos calderas de baño maría al vacío, instalado en 2009 después de años de investigación. Se utiliza para la destilación de orujos de uva blanca, se considera una de las instalaciones más



innovadoras en funcionamiento actualmente para la producción de Grappa.

El significativo volumen de alcohol, 46% ABV, exalta un destilado claro y transparente con un intenso aroma de enebro, fresco y balsámico. En el paladar se percibe un sabor en equilibrio con el aroma, fresco y aromático con elegantes y marcadas notas de cardamomo y cilantro.

Una variante del Marconi 46 es el Marconi 42 Gin Mediterraneo. También en este caso los autores son Jacopo Poli y Crysopea que presentan un Gin en cuyo cuerpo botánico destacan enebro, romero, tomillo, menta y albahaca, botánicos mediterráneos típicos que caracterizan el destilado. La graduación alcohólica del Marconi Gin Mediterraneo es 42% ABV.

Al olfato se percibe una explosión de



plantas aromáticas, al paladar es complejo y evolutivo, con un aroma vegetal y un final prolongado.

### **OCCITAN BIO – BORDIGA 1888**

Bordiga 188 es una destilería histórica de gran tradición. El punto fuerte de sus destilados son las hierbas oficiales alpinas que aún hoy los habitantes de las montañas recolectan y secan a mano a gran altitud en el respeto del medio ambiente en un entorno incontaminado.

Las hierbas espontáneas son obviamente orgánicas porque no contienen pesticidas, fertilizantes ni fungicidas. Bordiga destila el enebro cosechado en los Valles Occitanos para producir la que considera una de las recetas de Gin italiano más antiguas: el Occitan Gin.

Dada la naturalidad de los botánicos, todas las producciones dependen por completo de la sucesión de las estaciones y de las variaciones del clima. Occitan Gin (45% ABV) es un London Dry de color cristalino en cuyo cuerpo botánico destacan enebro, angélica, cardamomo y cilantro. Al olfato sobresalen importantes notas de sotobosque y resina de pino, seguidas de las de enebro y cítricos. Al saborearlo, a temperatura ambiente y puro, es envolvente pero pronunciado con intensas notas especiadas y resinosas, con los cítricos que contribuyen a dar frescura y un cuerpo que le brinda un sabor prolongado y persistente. El embalaje es sumamente atractivo

La etiqueta con la hoja verde evoca el carácter ecológico y es sumamente llamativa. A continuación se destaca la indicación “Ecológico” y luego la nota que caracteriza esta edición especial producida en una serie limitada de 3.000 botellas con el enebro cosechado durante el festival Raccolta del Ginepro (cosecha del enebro) del 2 de octubre de 2021 en Montemале, Cuneo, organizado por la destilería Bordiga y por la Asociación Rerum Natura.

## ORIGINARIO – DORECA

Los protogins se originaron en Italia, en Salerno en la famosa Scuola Medica Salernitana (Escuela de Medicina Salernitana) que elaboraba estas bebidas espirituosas para uso médico. Sin saberlo, aquellos religiosos fueron los precursores de una de las bebidas alcohólicas más famosas de la historia. Este Gin también desea relatar su historia a través del origen de sus ingredientes típicos de las regiones mediterráneas italianas. De ahí el nombre OriGinario.

Las bayas de enebro italiano se desti-



lan al vacío para conservar lo máximo de sus perfumes y aromas. El cuerpo botánico incluye: hojas de orégano, tomillo, laurel y romero, todos de Sicilia, y cascaras secas de limón y naranja amarga de Calabria. Hay dos versiones de Gin OriGinario. Una versión tiene un grado alcohólico del 40% vol y se caracteriza por un ingrediente típico de la gastronomía siciliana: la alcaparra. Los capullos de la planta de la alcaparra se cosechan dentro de los cinco días de vida cuando están llenos y son de forma redonda sin haberse transformado aún en fruta o “cucunci”.

El segundo, con grado alcohólico del



50% vol, es un homenaje a un producto típico de Calabria, la guindilla, que aporta a la bebida espirituosa un aroma dulce y salado y un picante medio en el paladar. En general el Gin OriGinario se presenta con una personalidad distintiva caracterizada por las notas florales y herbáceas de las especias típicas del bosque mediterráneo.

#### **PANAREA – SAGNA SPA**

Desde su fundación en 1823, la empresa Distillers & Distributors siempre se ha especializado en la producción de Grappas y licores.

La familia Inga, originaria de Sicilia, produce el Panarea Island Gin (44% ABV) que además de ser el nombre elegido para este destilado es también el de una de

las siete islas del archipiélago de las islas Eolias. Panarea significa sol, mar, adarce y gran biodiversidad. Gracias a la amplia gama de botánicos disponibles, desde los cítricos hasta las plantas aromáticas, la isla es el lugar perfecto para probar matices de sabor y aromas.

El Panarea Gin se define como un Botanical Gin (gin botánico). Entre sus ingredientes se encuentran alcohol de cereales, destilado de enebro y limón, reforzado con otro destilado de enebro concentrado y enriquecido a su vez con otros botánicos como el cilantro. Es de color blanco cristalino con aromas característicos y persistentes, toques aromáticos y afrutados, con marcadas notas de enebro, cítricos y mirto. En el paladar se aprecia su sabor intenso, pleno y con una excelente estructura. Por último, este Gin se diferencia del clásico London Dry Gin por su sabor único de gran equilibrio y suavidad. 44% ABV.

Otro Botanical Gin es el Panarea Sunset Gin, que se inspira en las románticas puestas de sol sobre el mar de Panarea y presenta intensas notas de albahaca y pomelo. Es una combinación de botánicos mediterráneos cuidadosamente seleccionados y hábilmente mezclados para ofrecer una experiencia sensorial y olfativa nueva, intrigante y refrescante.

Estos dos Gins representan una alternativa mediterránea al estilo clásico del London Dry Gin.

#### **PILZ GIN – RINALDI 1957**

La historia de la destilería Pilzer comenzó en 1956 a partir de una idea de Vincenzo Pilzer que decidió fundar una destilería en Faver en el corazón del Valle de Cembra, conocido como un valle de destiladores más o menos regulares.



Hoy la destilería está dirigida por dos maestros de la destilación, los hijos de Vincenzo, Bruno e Ivano Pilzer.

Bruno Pilzer decidió representar en la etiqueta el juego del curling, en el cual para ganar el partido se necesita preparación, entrenamiento, pasión, paciencia, atención y un poco de suerte. Exactamente lo que se requiere para realizar el Gin Pilz. Contiene bayas de enebro y otros componentes botánicos entre los cuales: flor de lúpulo, aspérula, raíz de genciana, resina de arándano, manzanilla, pétalos de rosa y lavanda. Además, cítricos como el limón y la bergamota.

Este Gin emana un agradable aroma a enebro, seguido de una serie de sensaciones olfativas diferentes donde el limón



y la naranja se reconocen bien, pero también las demás hierbas presentes dan un excelente aporte brindando al perfume complejidad y gran persistencia. El sabor del Pilz Gin (40% ABV) es igualmente agradable, armonioso, persistente, seco, ciertamente complejo pero conquistador.

### **PIUCINQUE – THREE SPIRITS**

Este Gin fue lanzado en 2015 por la empresa fundada por tres amigos que compartían la pasión por el Gin que creció durante su periodo universitario en Milán. Seguramente fue uno de los primeros Gins italianos que fueron comercializados. Los tres amigos contactaron con expertos del sector para crear una bebida espirituosa que reflejara su gusto en cuanto al Gin.



Fundaron la empresa Three Spirits, propietaria de la marca y la producción fue encargada a la Antica Distilleria Quaglia. El envase pone de relieve la claridad de la bebida espirituosa y en la botella están serigrafiados los botánicos utilizados. El nombre retoma la versión de la bebida alcohólica que más les entusiasmó durante las pruebas de la receta.

PiùCinque es un Distilled Gin (gin destilado) cuyo cuerpo aromático está compuesto por diez botánicos destilados individualmente. La salvia y la bergamota son los dos botánicos que más caracterizan el producto, dándole una identidad típicamente italiana. Los otros componentes de origen vegetal son: enebro, ajeno, angélica, almendra, jengibre, cítricos, cedoaria, iris.

PiùCinque tiene un aroma impactante y fresco. Se perciben inmediatamente toques cítricos seguidos de ajeno y almendra, una complejidad que tiende a ser siempre evolutiva. En el paladar se percibe un equilibrio perfecto con el olfato, la combinación de especias cálidas

prolonga el sabor envolvente e intenso, matices florales y resinosos. En general, es un Gin pronunciado con un sabor seco y persistente.

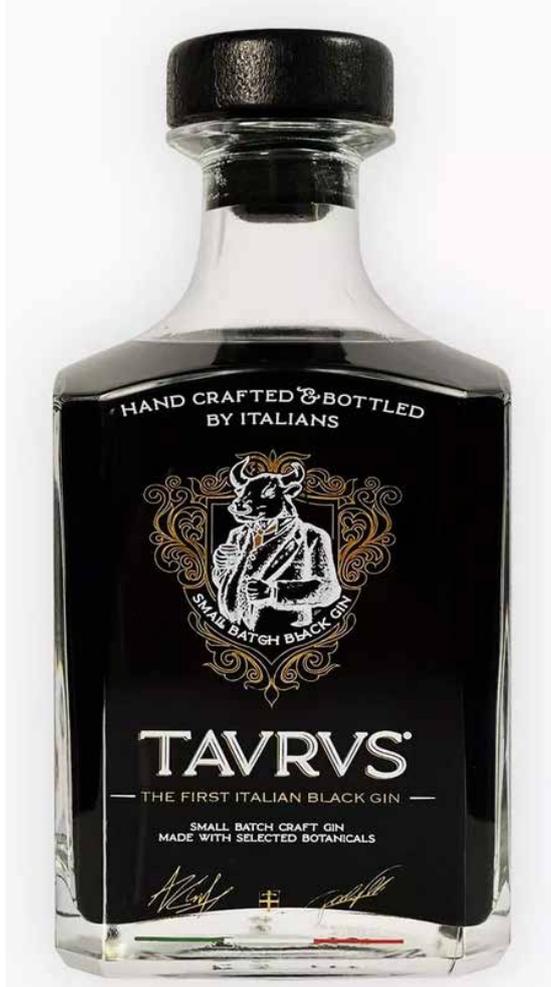
### **TABAR – CASONI LIQUORI PER PASSIONE DAL 1814**

Este Gin se caracteriza por ser una bebida espirituosa con aromas fuertes resultado de la hábil combinación de nueve botánicos diferentes y de una técnica antigua perteneciente a la destilería artesanal Casoni en Finale Emilia, una de las licorerías italianas más antiguas. Se necesitan tres meses de trabajo para realizar esta bebida espirituosa definida Compound Gin (gin compuesto).

La mezcla de bayas de enebro se calienta a 60° y se deja reposar durante tres días. Luego se destila y se deja reposar en depósitos de acero durante tres meses. El destilado de enebro constituye el corazón del Tabar Gin. La misma técnica se utiliza para los demás botánicos. Posteriormente se mezclan los varios destilados de botánicos junto con el alcohol y la mezcla resultante permanece en reposo durante 30 días más para permitir el afinamiento aromático. Además del enebro, los botánicos del Tabar Gin (45% ABV) son: angélica, semillas de anís verde, romero, cilantro, naranja amarga, naranja dulce, manzanilla y cardamomo.

El nombre, Tabar, deriva de la palabra “tabarro”, término utilizado para indicar el manto de tela gruesa, típico de la llanura del Po, que se llevaba colocando un extremo sobre el hombro opuesto para abrigarse completamente y protegerse de la humedad y el frío de la zona.

Al olfato se pone de relieve el intenso aroma de enebro, luego toques cítricos y especiados con la suave nota anisada que



representa uno de los elementos característicos del Tabar Gin. El cuerpo es pleno gracias a su contenido de alcohol, notas intensas pero muy bien equilibradas.

### **TAURUS – JGASCO**

Una leyenda habla de un toro que, tras beber un misterioso y poderoso elixir, logró vencer a un dragón que sembraba el miedo y la destrucción en la ciudad de Turín. En la actualidad, ese toro aparece en el estandarte de la ciudad, como símbolo del valor y de la fuerza de sus habitantes.

Esta leyenda fue la fuente de inspiración de un Gin que evoca la fuerza y el coraje de aquel toro, con un sabor fuerte e intenso y el color negro que lo caracteriza. El cuerpo botánico del Taurus Gin (42% ABV) incluye siete botánicos: enebro, cardamomo, angélica, cilantro, jengibre, una pimienta de baya redonda y una de baya larga. Siete botánicos que lo convierten en un Gin Premium, único en su género. La mayoría de estos botánicos se recolectan en los



Valles Occitanos, entre los Alpes del oeste de Piemonte, de donde también proviene el agua utilizada para la dilución.

El envase consiste en una elegante botella decantadora serigrafada.

A la vista este Compound Gin llama inmediatamente la atención por su color negro y al olfato es sumamente aromático con notas herbáceas. Al degustarlo se distingue por las intensas notas de pimienta y jengibre que se expresan con sensaciones de astringencia y picante. En general el Taurus Gin es un destilado con una gran estructura rica y elegante.

### **ULIA – LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTO**

La Liquereria Essentiae del Salento fue creada en 2007 en Ugento por voluntad de Emanuele De Gaetani con el objetivo de producir típicos elixires salentinos, respetando estrictamente las recetas tradicionales y los procedimientos que se han seguido desde tiempos remotos.

Entre las producciones de esta fábrica de licores se encuentra el Ulià Gin Mediterraneo (40% ABV) cuyo cuerpo botánico comprende especias puestas en infusión en frío y hojas de olivo, particularidad del territorio, luego se diluye con Aloe vera, tisanas y miel y se añeja durante 3 años en barricas de madera de olivo. Este Gin es fruto de la inspiración que tuvo Emanuele De Gaetani mientras paseaba en los bosques concentrado en recoger ramitas de pino y enebro para realizar adornos florales.

En 2002 Ulià se dio a conocer al público internacional participando al prestigioso “The Gin Guide Awards 2020” de Londres en el cual se presentaron centenares de Gins procedentes de todo el mundo y se clasificó entre los primeros 6 Gins añejados y entre los primeros 8 por el embalaje. Es de color caoba, elegante y claro, los 40° se perciben en el paladar reflejando el carácter del enebro, la suavidad del aloe y una delicada nota rica de sabor, en equilibrio con el olfato y con un final prolongado en el cual destaca la delicada complejidad especiada que deriva de diez botánicos, persistente con un agradable aroma retronasal. Es un Gin muy interesante adecuado incluso para un consumo meditativo con sorprendentes posibilidades de maridaje.

### **VILLA UGO – GHILARDI SELEZIONI**

Otra de las novedades que presentó la casa Sabatini, después de su ya popular Sabatini Gin es Villa Ugo, un London Dry Gin que nació de la pasión y la experiencia que la familia Sabatini dedicó a su proyecto.

La espléndida Villa Ugo, ubicada en Cortona en Val di Chiana, es la propiedad toscana centenaria de la familia que inspiró el nombre y los aromas de este



destilado. La familia Sabatini cultiva sus propios botánicos en las tierras que posee en el sur de Toscana.

El cuerpo botánico de Villa Ugo (40,4% ABV) está compuesto por once elementos: enebro, cardamomo, cilantro, iris florentino, romero, ciprés, laurel, lavanda, hinojo silvestre, salvia y hojas de olivo, que ponen de relieve el carácter toscano de este London Dry Gin. La elaboración de los botánicos y todo el flujo de producción se llevan a cabo a través de procesos artesanales garantizados por elevados estándares de calidad certificados a través de la tecnología de cadena de bloques Genuine Way.

Villa Ugo se presenta al olfato con la intensidad balsámica y las evocaciones de origen vegetal de la campiña toscana. Al paladar es amplio y pleno, en equilibrio perfecto con las notas balsámicas de ciprés, romero e hinojo silvestre. El final es largo y persistente. En general, Villa Ugo es un Gin sofisticado que ofrece un recuerdo agradablemente prolongado y evocador. Otra peculiaridad de esta bebida espirituosa es su embotellado en formato de litro.

# CALABRO

¡La nueva forma de beber spritz!

BÈBELO  
HELADO  
-20°



## Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition  
1 cl zumo de lima  
5 cl agua tónica "Bisleri"  
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"  
Hielo, twist de limón, un chile.

Bebe responsablemente. CaffoStudio



[amarodelcapo.com](http://amarodelcapo.com)

# NO SOLO PASSITO

## Vermut, vinos y destilados: la otra cara de la antigua Trinacria

DE VALENTINA RIZZI

**D**iamante del Mediterráneo y alegría de los pueblos; pocas tierras representan el resultado de una fusión centenaria de culturas, tradiciones y almas. Hay realmente muchas leyendas que rodean el nacimiento de Sicilia, todas imbuidas de un aura mitológica que ha crecido a lo largo de los siglos, a partir de relatos transmitidos de generación en generación.

En uno de estos se cuenta que la isla

nació de la inspiración de tres ninfas que, paseando por los mares, recolectaron trozos de tierra fértil mezclada con piedras. Un día, después de tanto andar, decidieron detenerse bajo el cielo más claro y azul del mundo y desde los tres sitios en los que se habían parado, cada una arrojó al mar su propio puñado de tierra. Se dice que junto con la tierra cayeron de sus velos flores y frutas para hacer aún más hermosa su creación. El mar se vistió con todas



las luces del arcoíris y de entre las olas emergió una tierra colorida y fragante, rica en todas las seducciones que la naturaleza podía ofrecer.

De los tres vértices del triángulo, las bellas ninfas iniciaron una danza mágica de la que surgieron los tres promontorios extremos de la nueva isla, luego llamados Capo Peloro del lado de Messina, Capo Passero (Pachino) del lado de Siracusa y Capo Lilibeo del lado de Palermo. Debido a esta configuración, la Sicilia antigua recibió el nombre de Triquetra o Trinacria que en la época helenística se representó con una extraña y característica figura gorgónica de tres patas también reproducida en algunas monedas de la antigüedad clásica y que más tarde se convirtió en el símbolo oficial de la isla.

Sicilia es una tierra rica en cultura, sabores y aromas, que conquista con ingredientes increíbles, vinos y especialidades elaboradas con sencillez. Una tierra con un carácter único encantador que me permitió



visitar empresas productoras de Vermut, vino y destilados. El primer producto, el más "clásico" que evoca inmediatamente la isla es el Passito. Cuando en el Norte se habla de Passito, siempre se hace referencia a Sicilia.

Desde Pantelleria hasta las Islas Eolias, los matices de este vino dulce son especiales y variados; van desde la nota de frutos secos hasta la nota fresca, rica de sabor y decididamente mediterránea de las hierbas aromáticas.

Entre todas las bodegas, quise elegir a Marco de Bartoli como representante del Passito siciliano. Una bodega con una





**PRODUCTORES**  
DESDE LA  
IZQUIERDA,  
GIUSEPPINA,  
MARCO Y  
SEBASTIANO  
DE BARTOLI.

hermosa historia que contar, la de un vino realizado como en el pasado, de forma artesanal.

La bodega fue fundada en 1978, cuando el joven Marco De Bartoli, licenciado en agronomía y aficionado a los autos de carrera, tomó el relevo de su madre Josephine en la gestión del Baglio Samperi, la finca en la que desde hace más de dos siglos se cultivaban las uvas para la pro-

ducción de Marsala. En aquellos años la denominación estaba en declive, así como la antigua propiedad familiar; sin embargo, en poco tiempo Marco logró convertir sus viñedos en el centro propulsor de una nueva forma de producir vino en Sicilia, basada en la calidad y en tradiciones antiguas y virtuosas.

Hoy la nueva generación ha tomado las riendas de la empresa, continuando

# BITTER FUSETTI



Drink Fusetti Responsibly

## WHAT IF IT TASTES BETTER?

Do you use the bitter for your traditional Negroni and Americano? In truth, it is much more than an aperitif. Choose Fusetti to fly the bitter into other dimensions.

[dripstillery.com](http://dripstillery.com)

DA DESIGN.IT

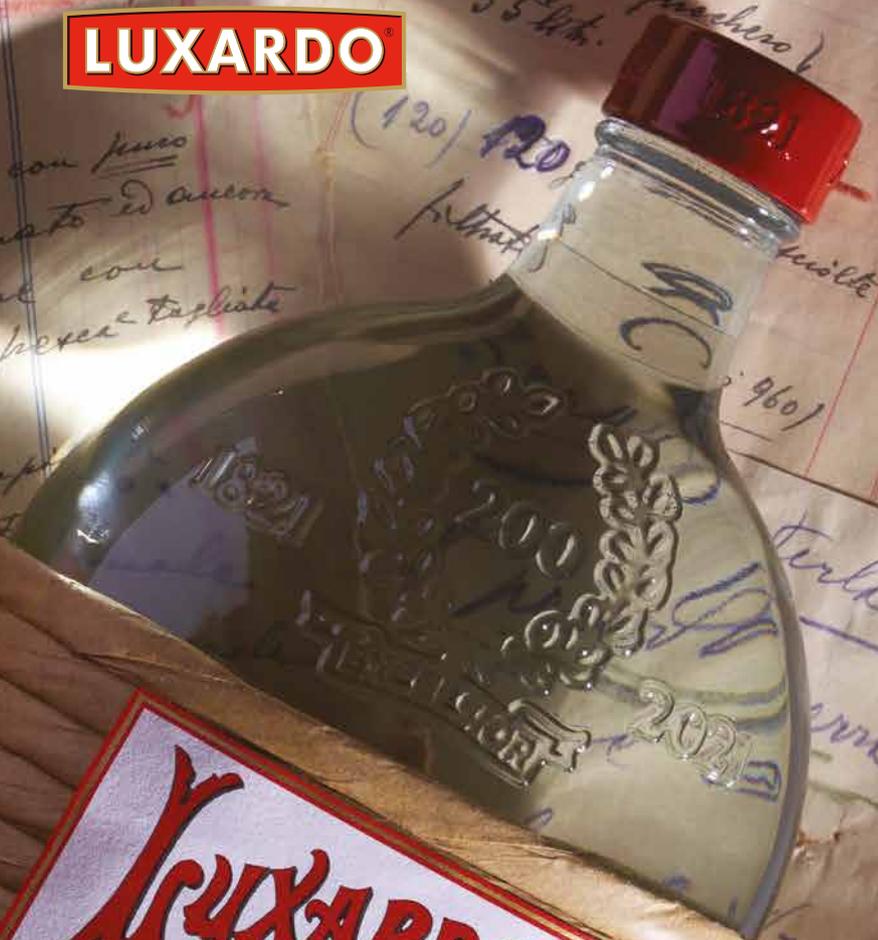
Maraschino speciale  
Tipo Perle Extra Dry

**LUXARDO**

composta si prepara con pesce  
e marasca appena spinate ed accon  
tate in fermentazione con  
ta di foglie marasca pesce tagliate  
lti vanno prima riemp  
proporzionale al conten  
preziosissimo app  
si aggiunge la  
fresca, tagliata

e si fermenta in  
del vino maras  
tenere il tin  
aprire  
comple  
almeno

196 kg. (marchese)  
55 litri.  
(120) 120  
f. (120)  
miolate in 1/2 litri.  
(960)  
terla  
um  
75 litri  
50  
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

LUXARDO.IT



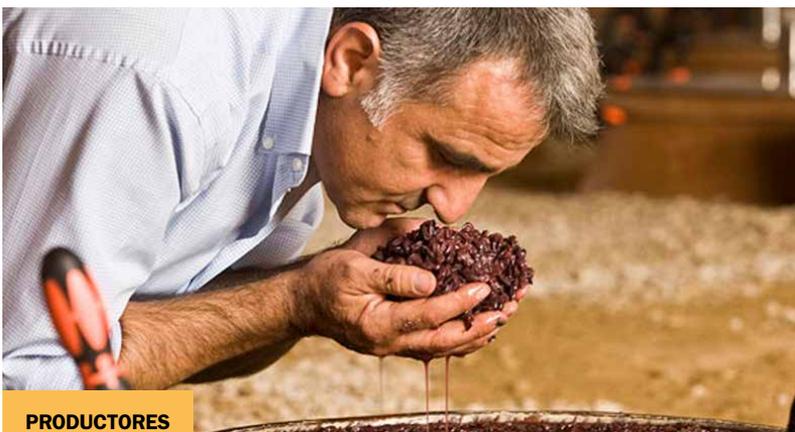


lo que su padre les ha-bía enseñado y transmitido. Los vinos de la bodega han alcanzado altísimos picos cualitativos y la finca familiar permanece inalterada como una joya antigua, produciendo vinos que son la expresión de un territorio generoso y evocador, en el que destacan los viñedos de Samperi, situados sobre una cuenca aluvial y los de Bukkuram, iluminados por el sol africano.

A lo largo de los años, el parque de viñedos se ha expandido incluso más al sur. La adquisición de viñedos en Pantelleria permitió a la familia De Bartoli dedicarse a la producción de nuevos vinos, incluido el conocido Passito, manteniendo intacto el rigor estilístico y el poder evocador. El Passito Bukkuram se obtiene de uvas Zi-

bibbo puras, procedentes de viñas de 35-50 años, de rendimiento sumamente bajo, cultivadas en cepas bajas. En el viñedo se trabaja respetando las plantas y el medio ambiente. Se procede al secado natural al sol del 50% de la uva, el resto permanece en la planta. Cuando la fermentación, estrictamente espontánea, ya se encuentra en una fase avanzada, se añaden las uvas previamente secadas y se dejan macerar durante unos 3 meses. Luego se procede a una crianza de aproximadamente 30 meses en barricas y de 6 meses en depósitos de acero antes del embotellamiento.

El Passito di Pantelleria "Bukkuram" tiene un color ámbar intenso y brillante, con matices de uvas pasas, azahar, albaricoque, miel y chocolate blanco. Si cierra los



es prolongado y persistente con toques que evocan las notas afrutadas. Una auténtica obra maestra.

De Pantelleria a Modica: a continuación, le relatamos otra Sicilia. Modica, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde 2002, se encuentra en el sureste de la isla. Es una ciudad de origen neolítico, capital de un antiguo y poderoso condado, que cuenta con una amplia gama de especialidades gastronómicas entre las cuales figura el famoso chocolate. Entre las marcas de chocolate de Modica más célebres se encuentra Sabadì, una empresa histórica fundada por Simone Sabadì con Giusto Occhipinti, que ahora también ofrece "Naturale", el nuevo Vermut ecológico siciliano. "Naturale" para destacar una característica única: la de ser producido únicamente con vino ecológico.

Simone y Giusto eligieron tres mezclas de uvas: el Vermouth Naturale Rosso (18%) solo con Nero d'Avola, el Vermouth Naturale Orange (18%) con Moscato Passito y el Bitter Naturale (21%) de Cera-suolo di Vittoria. Todos los vinos utilizados en la producción son elaborados y seleccionados directamente por la Azienda Agricola Cos fundada en 1980 por tres amigos: Gian-

**PRODUCTORES**  
EN LA PARTE  
SUPERIOR,  
SIMONE  
SABADI.  
ARRIBA,  
GIUSTO  
OCCHIPINTI.

ojos volará con la imaginación y se sentirá en Pantelleria, rodeado de los mismos aromas y sabores. Al paladar es amplio y con cuerpo, con una agradable sensación suave, aterciopelada y envolvente, el final



battista Cilia, Ciriano Strano y, de nuevo, Giusto Occhipinti. Las siglas de sus apellidos darán vida al nombre de la empresa.

En el extremo sureste de Sicilia, la vid disfruta de un clima de ensueño, caluroso durante el día y frío por la noche, el rango de temperatura perfecto para que las uvas expresen todo su sabor. Dos Vermuts y un Bitter, tres almas distintas que uniéndose en la denominación “Naturale” quieren re-presentar de la mejor manera todo lo bueno de esta soleada Sicilia.

El Vermouth Rosso Naturale se produce a partir de uvas ecológicas que crecen en suelos calizos y silíceos, arcillosos y tobosos, vendimiadas a mano, vinificadas con métodos naturales con fermentación espontánea en los hollejos, con levaduras autóctonas. El carácter aromático de este Vermut libera fragancias de hierbas espontáneas de los campos de Ibla y cascarras de cítricos sicilianos.

Naturale Orange es un Vermut con notas aromáticas de jazmín y albaricoque. La uva Moscato se se-ca, luego se vinifica con estilo natural para ser utilizada como base para este Vermut. Es un producto interesante con diferentes posibilidades de uso ya que no solo es una base para la



mezcla, sino que también es óptimo para consumirse después de comer, puro o con hielo, un excelente aliado para un maridaje comida-vino.



Por último, el Bitter Naturale en el que se encuentran las uvas de Frappato di Vittoria y las de Nero d'Avola. Una magnífica combinación para la base de este Bitter. El vino inicial se produce según las reglas de los productos naturales, respetando la viña y los racimos; el prensado y el remontaje se realizan manualmente a diario con fermentación espontánea activada por levaduras autóctonas.

Productos hechos con amor y pasión por la Sicilia auténtica y hermosa de manera natural. Las bebidas espirituosas también forman parte de Sicilia

Insulae (42%) es el nombre del primer Gin producido en la isla. Un pequeño lote verdaderamente único que es expresión de toda Sicilia. Insulae se produce con botánicos cultivados en la isla; naranjas dulces y amargas de la provincia de Catania, limón de Siracusa, mandarina Tardivo di Ciaculli, pistacho de Bronte, almendra de Noto, sésamo de Ispica, algarroba de Ragusa, enebro y jazmín. Los botánicos se cultivan y cosechan en el período en que alcanzan su máxima expresión y se trasladan a la empresa para iniciar el proceso de producción. Después de la infusión en una solución hidroalcohólica, el Insulae Sicilian

Gin se destila al baño maría, con antiguos alambiques de cobre alimentados con llama. Así nació el Gin creado por dos chicos sicilianos, Alfredo Mineo y Marco Nicosia, que supieron representar su tierra de origen en un solo producto.

La idea de producir un Gin nació en Milán durante los estudios universitarios de ambos, gracias a la frecuentación de un conocido Gin bar de la ciudad que encendió la pasión por el Gin de los dos amigos. Alfredo fue el primero en apasionarse hasta el punto de dedicar varios viajes a descubrir el mundo del Gin. Decisivo fue un viaje a Londres. Allí Alfredo conoció al gerente de City Of London Distillery, originario de Trapani, que se había mudado a la grisácea Londres. Así comenzaron a intercambiarse de manera amigable numerosos consejos y sugerencias respecto a la producción, las técnicas y las materias primas del Gin.

De vuelta en Sicilia, Alfredo le propuso el proyecto a su amigo Marco. Tras una adecuada investigación de mercado y la recopilación de datos, el plan de negocios se completó a mediados de 2017. Faltaba elegir el destilador. Participaron a varias reuniones con los encargados de algunas destilerías, luego eligieron Bordiga, un sitio



**PRODUCTORES**  
DESDE LA  
IZQUIERDA,  
ALFREDO  
MINEO Y  
MARCO  
NICOSIA.



de producción con una larga historia y un maravilloso alambique de llama abierta del siglo XVIII.

No fue fácil encontrar el equilibrio adecuado entre los botánicos elegidos. La algarroba nunca se había procesado en destilación, pero gracias a su gran potencial fue el primer ingrediente en ser analizado. La mayor dificultad fue el manejo de la nota floral del jazmín. Las primeras muestras eran demasiado fragantes y cubrían el resto de los botánicos, tras algunos meses de pruebas finalmente llegó el "hijo favorito", que fue comercializado a partir de mayo de 2019.

Insulae es un Gin con un aroma único, sorprendente y en constante evolución. Al olfato se combinan los aromas de los cítricos y las notas florales del jazmín. Ya en el primer sorbo se siente su singularidad: es balsámico, fresco y persistente, el pistacho predomina y libera notas que se encuentran rara vez. Por último, se percibe el jazmín que con su fragancia es capaz de transformar este Gin del olfato al paladar.

Una combinación de aromas, perfumes y sensaciones verdaderamente característicos; un viaje inesperado en un solo sorbo. Esta es la "nueva" Sicilia, que tiene un gran deseo de redimirse.



# ARMAGNAC FAMILIAR

Una larga tradición de sabiduría artesanal, respetando la mejor calidad

DE ANTONELLA PAOLINO

**L**a casa Dartigalongue Armagnac fue fundada en Nogaro, Francia, por Pascal Dartigalongue durante el reinado de Luis Felipe en 1838 y transmitida de padres a hijos y nietos durante seis generaciones; hoy es el productor más an-

tiguo de Bas Armagnac.

Pascal Dartigalongue, nacido en 1817, era descendiente de una familia de Saint-Lanne, un pequeño pueblo de Occitania (hoy cuenta con unos 130 habitantes) cerca de Madiran, que ya era propietaria

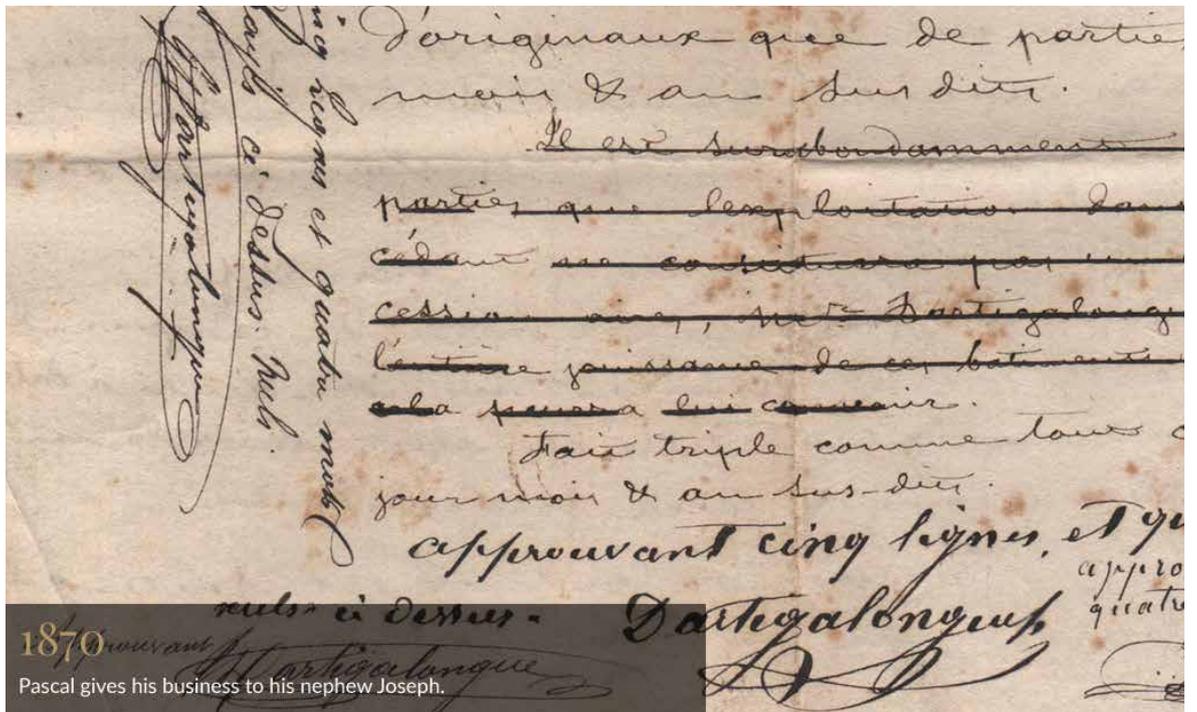


de algunos viñedos. Con 10.000 francos que recibió como dote de parte de su padre, Pascal se mudó a Nogaro en Place du Four y de allí comenzó una historia muy hermosa de carácter familiar.

Los primeros Armagnacs de la bodega fundada por Pascal se vendieron bajo el nombre de Croix de Salles. De hecho, Pascal compró un viñedo en Salles d'Armagnac en la localidad de La Crousse (La Croix). El nombre Croix de Salle siguió apareciendo en las barricas y las botellas de Armagnac de la familia Dartigalongue durante casi un siglo.

En 1870, su nieto Joseph se hizo cargo de la empresa. Fue él quien dio un gran impulso a los Armagnacs de la familia y construyó la bodega que aún hoy se utiliza.





1870  
Pascal gives his business to his nephew Joseph.



1906  
Henri marries Yvonne Dupuis.

Entre los años 1860 y 1880, la filoxera destruyó gran parte de los viñedos europeos, y en particular los franceses, en la región de Gascuña fue increíblemente agresiva. Ante este desastre, Joseph se adaptó a la situación y comenzó a importar vinos de Argelia para revenderlos en Francia.

Gracias a los numerosos documentos y libros de contabilidad cuidadosamente conservados por las distintas generaciones

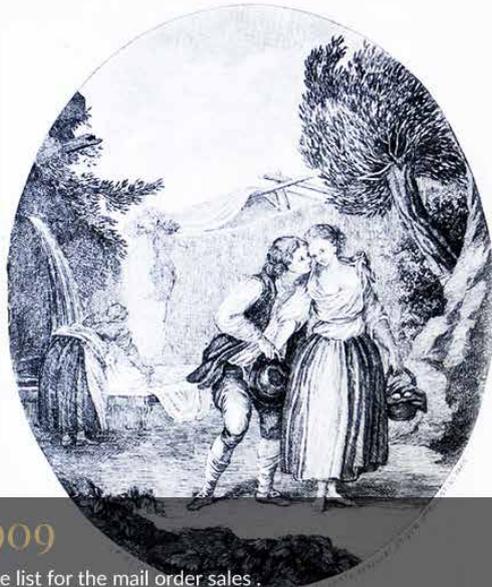
de la familia Dartigalongue, hoy es posible reconstruir la memoria histórica de la empresa. Así sabemos que durante la crisis de la filoxera también se importó vino de España. Al alba del siglo XX, Joseph, cuya salud se vio mermada, pasó la empresa a sus dos hijos, André y Henry. André se estableció en París y fundó una agencia que atendía los intereses de la empresa. Henry permaneció en Nogaro y se hizo car-



**PALLINI**  
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY

*Qu'en pensez-vous?*



1909

Price list for the mail order sales.



## Grande Eau-de-Vie s' Armagnac

### PRIX-COURANT

Récolte 1900 . La Bouteille 4 fr. 25

Réserve 1884 . — 7

Réserve 1865 . — 12

par caisse de 6 bouteilles composée au gré du Client, franco à Paris, droits compris.

Adresser les Commandes :

au Pressoir du Domaine de la Croix de Salles

NOGARO (Gers)



1910

The 3 DARTIGALONGUE generations pose proudly in front of their new car « PORTHOS » Delescole, photo

go de la destilería.

El desarrollo de los ferrocarriles dio un importante impulso al comercio del Armagnac que hasta entonces se transportaba en barricas mediante carros que salían de Nogaro para llegar al puerto fluvial de Mont de Marsan. Desde aquí llegaban a la ciudad de Bayona por río, luego partían por mar y desembarcaban en los ricos mercados de Inglaterra y Holanda. Dadas las diferentes áreas de producción y de los mercados, ésta era la ruta comercial del

Bas Armagnac. En esa época el Armagnac Ténarèze, el tipo de Armagnac más vendido, partía de la ciudad de Condom, centro neurálgico de la producción en la región de Ténarèze, cruzando el río Baïse para llegar a Garona y luego a Burdeos.

En 1914, André y Henri tuvieron que ir a la guerra y por lo tanto su padre Joseph volvió a hacerse cargo de la dirección de la empresa. En 1918, al final de la guerra, André resultó gravemente herido y Henri contrajo una enfermedad pulmonar que re-



1910

Shipment of Armagnac barrels from the Place du Four



1911

The cellar master admires a glass of Armagnac.

dujo considerablemente su actividad. Por consiguiente, llegó el turno de Pierre, hijo de Henri. En 1930, Pierre tenía apenas veinte años cuando lo llamaron para reemplazar a su padre, estaba estudiando derecho y tuvo que interrumpir sus estudios.

Pierre Dartigalongue, casado con Yvonne Dupuis, permaneció al frente de la empresa familiar desde 1920 hasta 1980. Fue un gran empresario. Fue él quien ideó la botella y, en la década de 1950, cruzó el Atlántico para conquistar el mercado esta-

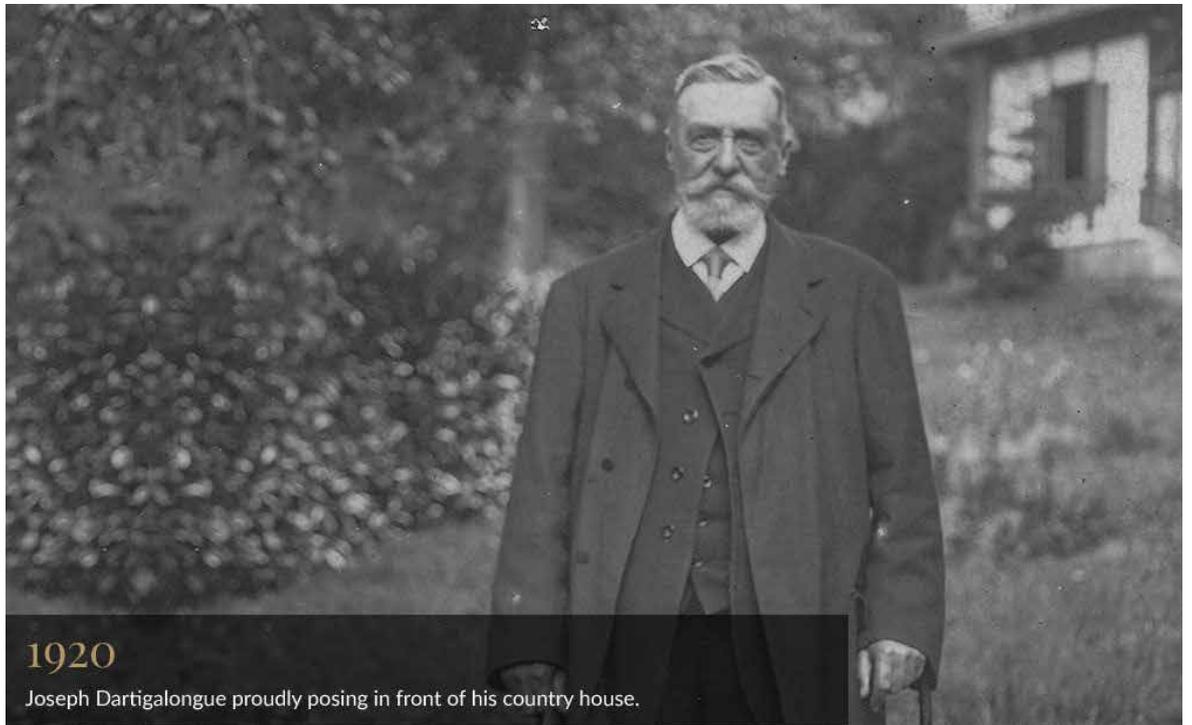
dounidense con sus bebidas espirituosas. En 1978, Pierre también inauguró el museo de la empresa.

En la década de 1980 fue el turno de Jean-Pierre y Françoise, los hijos de Pierre. La hija tomó las riendas de la empresa. Gracias a ella, el destilado dejó de llamarse Croix de Salles para convertirse finalmente en Dartigalongue. De hecho, Françoise quería desarrollar la imagen de una marca que pusiese de relieve la tradición familiar y la artesanía derivada. Así mismo, Françoise



1912

Henri at a croquet party .



1920

Joseph Dartigalongue proudly posing in front of his country house.

comprendió la importancia de los nuevos canales comerciales como la distribución en restaurantes y enotecas, y desarrolló la visibilidad del Armagnac Dartigalongue en estos lugares.

En 2010, como no tenía hijos, la dinámica Françoise pidió a su sobrina Virginia y a su marido, Benoit Hillion, que se hicieran cargo de la empresa a la que ella y toda su familia habían dedicado su vida. La pareja aceptó la prestigiosa y generosa oferta. Dejaron su trabajo como agrónomos en

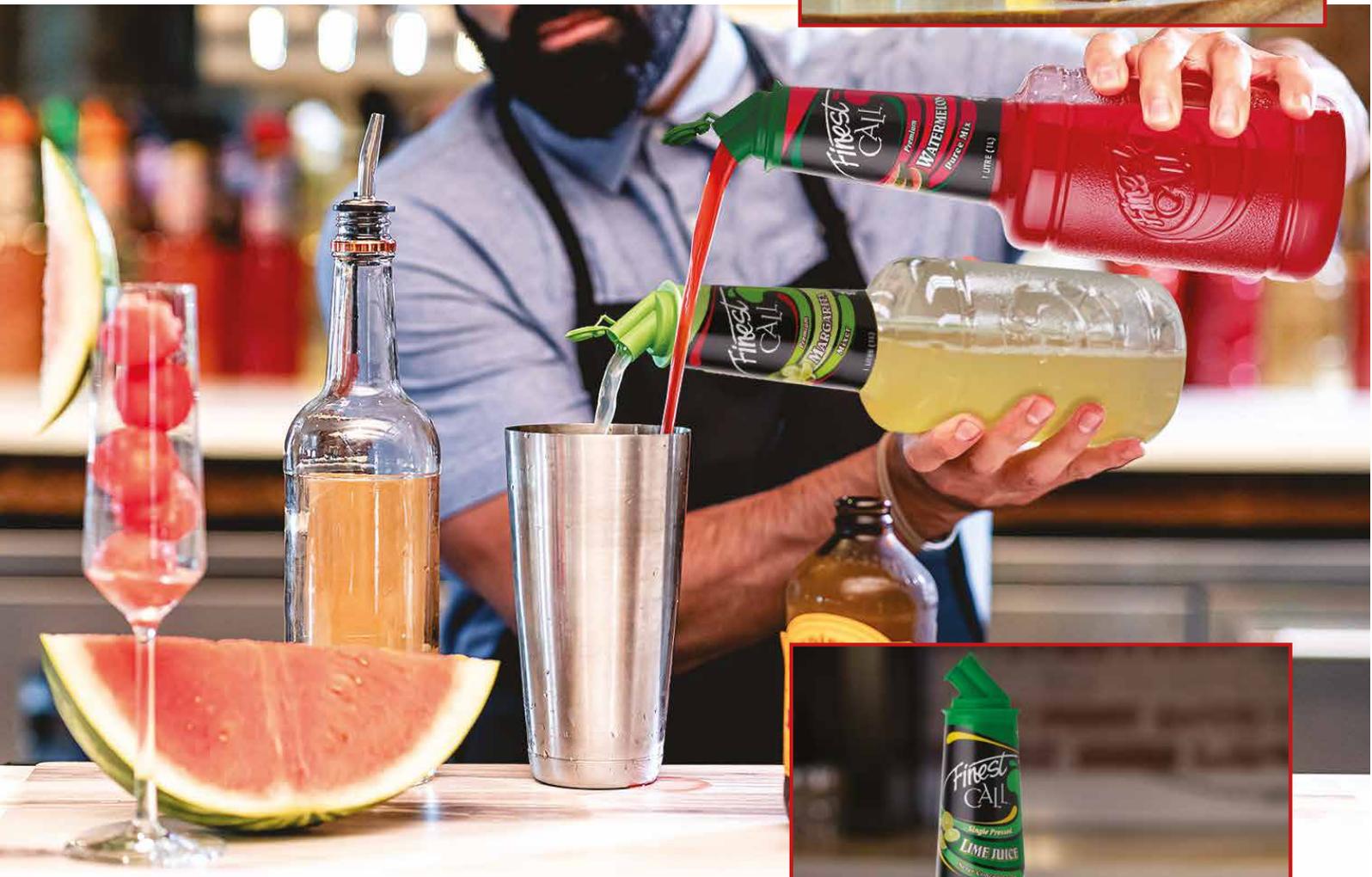
París y hoy representan la sexta generación al frente de la empresa.

Benoît Hillion desarrolló nuevos mercados como Japón y China y sigue promoviendo la prestigiosa historia de Dartigalongue en todo el mundo. Junto con Ghislain Laffargue, bodeguero de Dartigalongue desde 1990, Benoît Hillion crea las mezclas de sus Armagnacs. Hoy, con la fuerza de la tradición y la experiencia transmitida de generación en generación, la empresa se ha mantenido fiel a su antigua misión: destilar



## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

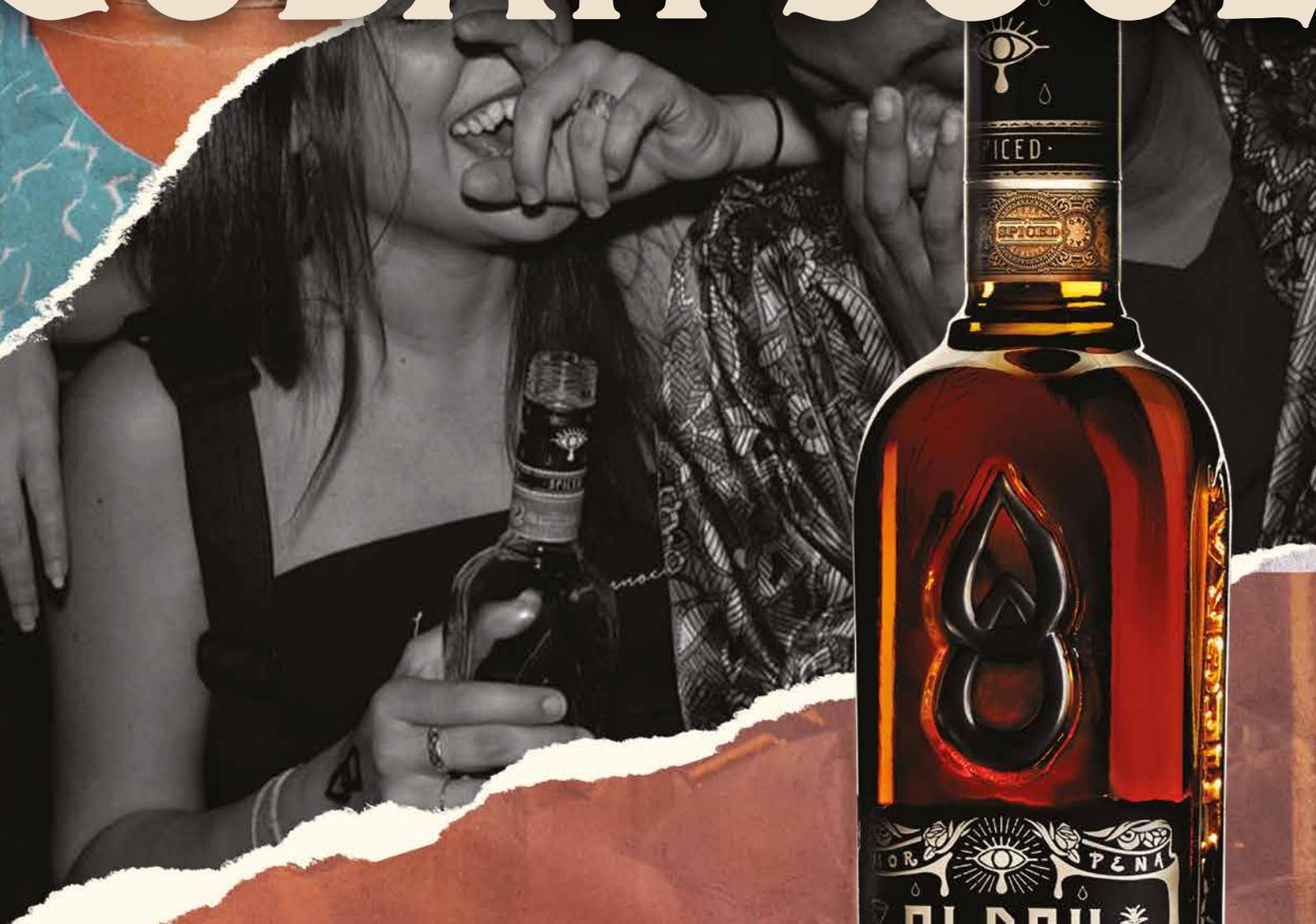
 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



Download the  
NEW ABM Cocktail Pro App  
for more recipes and information

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

Beber con moderacion, es tu responsabilidad



vinos blancos rigurosamente seleccionados para producir Bas Armagnac de gran personalidad y calidad para exportar a todo el mundo.

La región vitícola de Armagnac se encuentra en el corazón de Gascuña, en el suroeste de Francia. La zona de producción con derecho a la denominación de origen controlada comprende la mayor parte del departamento de Gers y parte de las zonas limítrofes Lot-Et-Garonne y Landes. La región de Armagnac se divide en tres partes:

Bas Armagnac, Ténarèze y Haut Armagnac. La Casa Dartigalongue, en el corazón de Bas Armagnac, destila solo vinos de esta zona, la más famosa por sus Crus sumamente refinados.

En comparación con los aguardientes obtenidos con el alambique continuo tradicional, Dartigalongue desde hace tiempo utiliza el sistema de destilación “Charantais” que permite obtener un aguardiente más refinado y elegante, tal como lo permite y reconoce un decreto de 1972. El



1952

Family photo- from right: Pierre and his wife Jeanne, in front of them Jean-Pierre and Françoise.



1955

Henri Dartigalongue and his son Pierre in the armagnac vineyard.

añejamiento indispensable para la crianza del destilado se realiza en barricas de roble de 400 litros. Son necesarios varios años de espera para que el Armagnac suavice su excesiva intensidad y adquiera mayor color, aroma y finura. Dartigalongue, fiel a la filosofía en la que se inspira, destila únicamente Bas Armagnacs destinados a añejamientos prolongados y de la más alta calidad, seleccionados entre los grandes Armagnacs con la indicación de la añada y las reservas.

La legislación vigente sobre los Armagnacs refleja parcialmente la que regula los Coñacs, estableciendo diferentes categorías de añejamiento: Tres Estrellas (V.S.) - V.S.O.P - E.O. En Italia se comercializan, importados por Sagna, los Bas Armagnac Dartigalongue Hors D'age y los Bas Armagnac Dartigalongue Millesimés 1995, 1985, 1974, 1964, 1960.

Sagna es una sociedad fundada en 1928 por el Barón Amerigo Sagna y desde el principio se especializó en la importación



y distribución de vinos, licores y destilados de la más alta calidad.

**Bas Armagnac Dartigalongue Hors D'âge:** la calidad Hors d'Age Dartigalongue, con al menos 10 años de añejamiento, deriva de una destilación en parte “continua” y en parte con el método “Charentais”, que combina el buqué característico de los mejores Bas Armagnacs con una gran elegancia y refinamiento. Aromas de vainilla, ciruelas, roble tostado, fruta de pulpa amarilla. Sabor agradablemente persistente que termina en notas gustosas y especiadas que lo convierten en un Armagnac fácil de saborear. 40% ABV.

**Bas Armagnac Dartigalongue Millesimati:** son los Armagnacs con la indicación de la añada que representan las puntas de lanza de la empresa. Son añadas históricas y prestigiosas que requieren períodos muy prolongados de añejamiento y que ofrecen al saborearlos, sensaciones intensas e inolvidables, entre las más altas expresiones del Armagnac. Estos grandes Armagnacs con la indicación de la añada se seleccionan en base a la disponibilidad y a las características organolépticas, para tipificar de manera óptima las mejores



cualidades de los Bas Armagnac en los distintos añejamientos.

**Bas Armagnac 15 Ans:** una mezcla de diferentes añadas con más de 15 años de

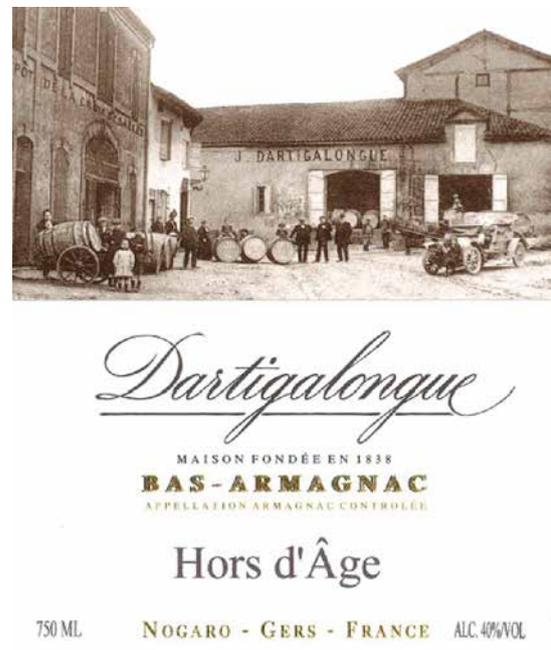
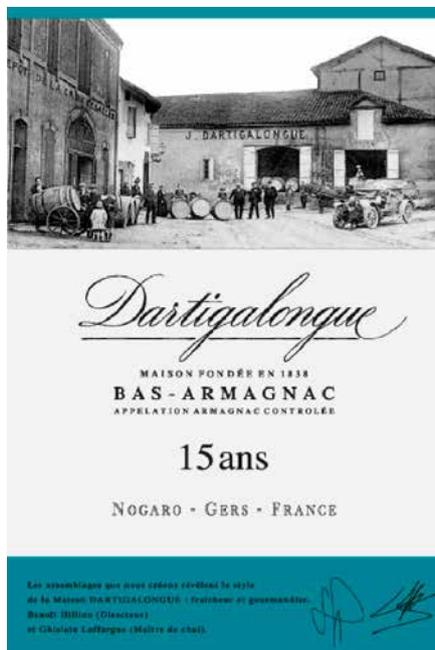
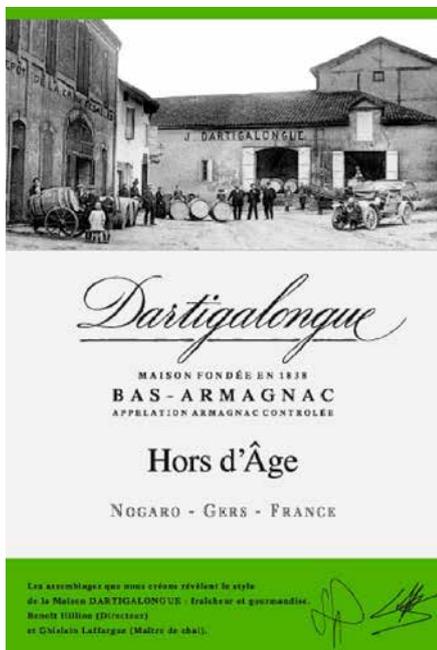


crianza en barricas de roble de Gascuña, a partir de uvas Ugni Blanc, Baco y Folle Blanche en un suelo arenoso-limoso. Una combinación de magnífica complejidad con notas de pastelería, vainilla, naranja confitada, pasas y madera de sándalo. Esta mezcla es plena, generosa, afrutada y tiene una gran complejidad por su añejamiento. 40% ABV.

**Bas Armagnac 25 Ans:** una mezcla de diferentes añadas con más de 25 años de crianza en barricas de roble de Gascuña, a partir de uvas Ugni Blanc, Baco y Folle Blanche en un suelo arenoso-limoso. Aromas de especias, caramelo y regaliz. Una mezcla muy dulce con el alcohol bien integrado. Aromas de frutos secos, especias, caramelo y un final de regaliz. Esta mezcla es suave, rica de sabor, el contenido de alcohol es bastante bajo y bien integrado, un verdadero postre por sí solo. 40% ABV.

**Bas Armagnac Xo:** una mezcla de aguardientes añejados en barricas de roble durante un periodo de 10 a 20 años. Estructurado y de considerable amplitud, rico en aromas de pastelería y cítricos.

**Bas Armagnac 30 años:** una mezcla de Bas Armagnacs de más de treinta años (70% de Bas Armagnac de 1974 y 30% de 1976); es intenso, pleno y equilibrado para ofrecer al paladar un sabor lleno de



fragancias. Aromas de frutos secos, especias, flores blancas, cacao, barricas de roble. Esta antigua mezcla se destaca por su finura, elegancia y un sabor sumamente prolongado en la boca. 40% ABV.

**Cuvée Louis-Philippe:** fue creado para celebrar el 180º aniversario de la empresa. Es una mezcla de 5 añadas: 1979, 1983, 1986, 1992 y 1994, seleccionadas por su calidad y complementariedad. Emana suaves aromas de flores, miel, combinación de tabacos y especias.

Esta mezcla sorprende por su plenitud, su sabor prolongado en la boca, su frescura y bondad: características que reflejan la casa Dartigalongue. 42% ABV.

La Maison Dartigalongue es uno de los ejemplos que a lo largo del tiempo se conservan y enriquecen, con el trabajo de hombres que dedican cada día atención a la calidad de los frutos de un territorio generoso.

El Museo Dartigalongue Armagnac, que en el pasado estaba abierto solo para operadores y profesionales del sector licorero, hoy todos lo pueden visitar de julio a septiembre.

Gracias a la cantidad de archivos que se han conservado hasta nuestros días, la Facultad de Pau está colaborando en la redacción de un libro sobre la historia



de la casa Dartigalongue Armagnac. Será la historia de la fortaleza de una familia, una historia que merece ser relatada a las generaciones futuras.



# PETRUS BOONEKAMP BLOOD BITTER

**E**n las páginas de un antiguo manuscrito del holandés Petrus Boonekamp, lleno de fórmulas y recetas secretas, transmitido de

generación en generación, vuelve a vivir el sabor aromático y aterciopelado de un bitter rojo.

Una fórmula especial cuya historia



comienza en Leidshendam, Holanda, a finales del siglo XVIII en una pequeña tienda en el centro de uno de los canales de cruce del comercio internacional por mar. Allí llegaban cada día especias desconocidas en Europa desde todos los rincones del mundo, listas para ser seleccionadas por un hábil destilador, licorista y comerciante de licores adelantado a su tiempo.

Boonekamp, experto conocedor de plantas y hierbas con propiedades únicas, es considerado por todos un mezclador brillante; padre de los amargos, famoso por haber creado el "maag bitter", el amargo estomático de sabor fuerte e intenso, entre los más apreciados del mundo.

Precisamente durante uno de sus numerosos experimentos, mientras se dedicaba a idear una nueva bebida alcohólica, menos agresiva, para saborear antes de



las comidas, creó lo que se convertiría en "el aperitivo holandés": un bitter del color de la pasión en el que hierbas naturales



seleccionadas y capaces de estimular el apetito se mezclan con la naranja amarga de las colonias holandesas (Curaçao) y con el sabor intenso de los preciados cítricos estrictamente italianos.

Gracias a la suerte y la habilidad, el bitter concebido para revelar ya en el aspecto su ingrediente principal, la naranja, dada la presencia de la cochinilla entre sus ingredientes, adquirió un color intenso y cálido, parecido a la sangre; «una sangre amarga», según la definición de Boonekamp. Fue seguramente uno de los primeros productos en la categoría de los licores aperitivos

Aquel extraordinario descubrimiento, que ha sobrevivido a tres siglos de historia, gracias a la minuciosa investigación de los "herederos" licoreros, vuelve a vivir en "Blood Bitter", una bebida alcohólica capaz de gustar a todos en la que, al igual que en una esencia, confluyen todo el ardor, la experiencia y la innovación de su creador

**VISTA:** color rojo carmín, tono de rojo oscuro similar a la sangre, de ahí el nombre Blood Bitter (Sangre Amarga).

**OLFATO:** fragancia de naranja amarga intensa y agradable, plenitud herbácea



y suaves notas florales (rosa y clavo).

**GUSTO:** seco y sumamente amargo, aroma intenso de cítricos (naranjas con sabor dulce y amargo), herbáceo y especiado.

Blood Bitter es excelente para consumirse con hielo y soda y se pone de relieve en las mezclas clásicas y en las recetas más sofisticadas.

Distribuido por el grupo Caffo.

# 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.



**ROMA BAR  
SHOW 2023**  
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW  
**29-30 MAY**

DRINK RESPONSIBLY

INSTAGRAM: ROMA BAR SHOW / FACEBOOK: ROMA BAR SHOW

ROMABARSHOW.COM