

# Bartales

## Lo mejor de

N. 9 | ENERO 2019

SUPLEMENTO DE BARTALES



FACE TO FACE / RON CUBANO  
**ESPIRITU LIGERO**



LIQUID STORY / STOCK  
**LA VISIÓN DE LIONELLO**



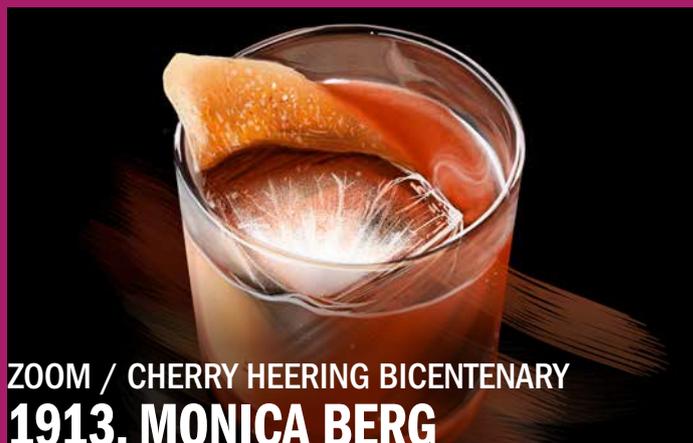
HOW TO FEEL / TÉCNICAS BÁSICAS  
**EL ARTE DE CONSERVAR**



LIQUID STORY / LICOR BEIRAO  
**PASIÓN Y ANTIGUOS SECRETOS**



HOT SPIRIT / KILCHOMAN  
**DE LA CEBADA A LA BOTELLA**



ZOOM / CHERRY HEERING BICENTENARY  
**1913, MONICA BERG**

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

# EL AMIGO GENIAL

**¡Q**ué historia la de Lionello! Una de las pocas que combinan perfectamente aventura, intuición y suerte. La historia de una idea realmente genial. Era el año 1884 y ese joven dalmata, segundo hijo de Abramo Stock, gracias a una idea ingeniosa, estaba por sentar las bases de lo que se habría convertido en un futuro sólido, junto con un amigo de la misma edad, Carlo Camis. Porque la que leerán (en la pág...), es también y sobre todo una historia de amistad que del comercio inicial de paraguas y artículos de sombrerería pasó a la apertura de una pequeña destilería de vapor en el barrio de Barcola, corazón histórico de la maravillosa Trieste. Luego la casualidad se convirtió en suerte. Se llama peronospora: es un parásito que estaba destruyendo las vides de media Europa, especialmente en Charente, la zona del famoso Coñac, obligando a Francia a importar el vino de Dalmacia. Entonces ¿por qué no destilar el vino directamente en Trieste? Fiel a la tesis hegeliana según la cual « hay que moverse siempre, incluso si después las cosas no suceden ni como se cree, ni como se teme, ni como se espera», Lionello convenció a Carlo. Al principio tuvieron que apretar el cinturón. Varias veces Lionello tuvo que empeñar su reloj para pagar a los operarios. Sin embargo, el destilado, añejado en las barricas del roble de la Eslavonia, fue apreciado y mucho, tanto que fue denominado “Medicinal”. y logró imponerse en los mercados internos del imperio. El resto es la historia de “Stock”, una marca que entre diversas y extraordinarias vicisitudes, marcó el destino de una excelencia toda italiana.

Follow us



**BarTales**  
*Lo mejor de*

N. 9 | ENERO 2019

EDITORA EJECUTIVA

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

**Giovanni Ceccarelli, Jeffrey Morgenthaler,**

**Alessandro Palanca**

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**



# ESPÍRITU LIGERO

César Martí representa un arte antiguo que tiene el sabor de Cuba

DE MELANIA GUIDA

**S**i hubiese nacido en otro sitio, en un lugar apenas un poco más lejos del olor intenso de los campos de caña de azúcar, César Augusto Martí, seguramente no se habría convertido en lo que es: el más joven maestro ronero de la isla. Maestro del Ron Cubano, coronado cuando tenía sólo 32 años.

Encuentro la mirada oscura y profunda

de Martí en la tarde de un día sumamente cálido. Acaba de llegar a Roma, última etapa de una gira italiana de master class. Le gustaría hablar de Italia, que le encanta. Quisiera hablar de historia, porque desde cuando era un muchacho cultiva la pasión por la historia italiana. El tiempo apremia y una hora antes de comenzar la lección, una multitud de bartender ya ha ocupado



todos los puestos disponibles de la FBS.

Martí es un ingeniero químico. Después de haberse graduado, enfrentó una larga pasantía en la Ronera Central bajo la dirección de un ronero “que te enseña todo”. ¿Cuál es la diferencia entre un simple ronero y un maestro del Ron Cubano? «El ronero efectúa la mezcla, el “cubano” sigue todo el proceso de producción, hasta la melaza y hasta la fermentación» declara con orgullo.

No es suficiente estudiar. Hay que estar hecho para esta profesión. Se necesita cierta aptitud, llamémosla incluso una vocación y según Martí, que hoy tiene 42 años, tal vez una predestinación. Todo comenzó con su abuelo, que en la casa tenía un pequeño alambique. «Fermentaba a partir de la melaza y lograba obtener un producto simple pero muy perfumado que sellaba paulatinamente en pequeñas ba-

ricas de madera». Sobre todo, el abuelo trabajaba en la Carlos Baliño, la antigua azucarera a pocos kilómetros de la ciudad de Santo Domingo, cerca de Santa Clara. Un día le pidió a su sobrino que lo acompañara a la fábrica y César pudo conocer los secretos profesionales todavía antes de haber aprendido bien el alfabeto.

Hay que ser cubanos para comprender el significado profundo de la caña de azúcar, para comprender plenamente el sentido del guarapo (el licor de caña), para entender que ambos conceptos están estrechamente vinculados con la historia, las tradiciones, la identidad cubana. Comprendo que el Ron Cubano es una característica fuerte, visceral, imprescindible de la cultura de ese pueblo. En resumen, es como si fuera una secuencia de su ADN. «Un amigo especial que siempre ha acompañado los momentos de felicidad»,



añade Martí.

Cuba es la “cuna del Ron Ligero”, desde principios del siglo XIX. En una región central de la isla, en Santiago de Cuba, precisamente el 4 de febrero de 1862, fue fundada la primera destilería para la producción del Ron Ligero. Así fue como en el

interior de la fábrica más antigua de la isla se comenzó a producir un Ron agradable, delicado y refinado. «Gracias a los Maestros Roneros de Santiago de Cuba que, después de años de duro trabajo, lograron dar a ese aguardiente de caña un sabor más suave». ¿Cómo?

«Utilizando un sistema de destilación de columna y barricas de roble blanco para añejar el destilado».

En ese mismo año se originó la destilería San Lino, en la actual provincia de Cienfuegos y, en 1870, el alambique El Infierno. Fue fundado en 1870 en Sagua la Grande, en la provincia de Villa Clara, en la

que fue considerada la primera destilería importante de América e históricamente conocido como el más grande alambique de melaza de caña de azúcar del mundo. «En esas bodegas se prepararon licores, destilados y Ronos que dieron lustre a la región, porque fue en Santiago de Cuba que nació el “ligero”, el Ron protegido por un estricto pliego de condiciones, que hoy en día se expresa perfectamente en el Ron Cubay», sigue Martí. ¿Es decir? «Sin química, sin aditivos, sin colorantes».

Tomo un sorbo de “Añejo 10 años Premium”: es sorprendente el aroma de melaza que envuelve el paladar, dulce e inconfundible el sabor de roble y vainilla. «Perfecto con un cigarro (y no es un estereotipo) para poner de relieve al máximo la cultura y el sabor auténtico de la isla». No puedo dejar de pensar en los cantineros, la primera asociación de bartender del mundo que con su mezcla cubana se volvieron protagonistas de una de las épocas más luminosas de la civilización del beber.

En la actualidad, ¿cuánto es importante la coctelería para el Ron Cubano? «Bastante. Sobre todo, si consideramos los últimos 10-15 años. La asociación de los cantineros sigue siendo un modelo. Del resto, hoy tenemos una fuerte demanda, en el sector de la mezcla, de aguardiente cubano. Un dato claramente positivo. Aunque todavía hay que trabajar mucho».

¿Existe o podrá haber en el futuro un turismo del Ron en Cuba? «De hecho, ya existe un proyecto llamado “Rota del Ron”. Es posible que, para el próximo año, quizás a principios de 2019, ya se pueda poner en práctica». ¿Podemos también imaginar el itinerario? «Claro. De la catedral de Santiago en Villa Clara hasta llegar a La Habana». Confiamos en ello.

**Melania Guida**

*La destilería San Lino es conocida por el más grande alambique de melaza de caña de azúcar del mundo*

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



DRINK RESPONSIBLY

# LA VISIÓN DE LIONELLO

## Historia singular del Brandy de Trieste

DE ALESSANDRO PALANCA

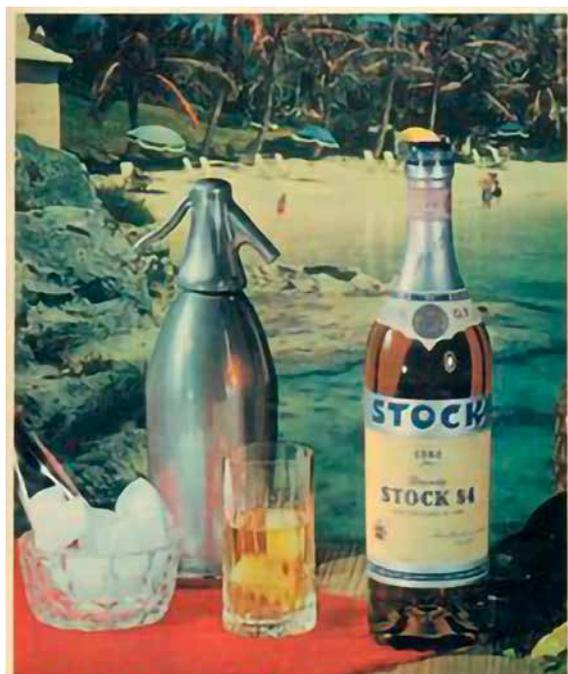


**B**arcola es un barrio de Trieste al cual se llega recorriendo la carretera panorámica costera. A mediados del siglo XIX, en esta zona se establecieron las casas señoriales de la ciudad. Muchas aún se pueden ver a lo largo del Viale Miramare, como por ejemplo casa Jakic, conocida entre las personas del sitio como “casa de las cebollas”.



Barcola representa la tarjeta de visita de Trieste y también da nombre a la regata con el mayor número de participantes del Mediterráneo, la “Barcolana” que se lleva a cabo el segundo domingo de octubre a partir de 1969.

En Via del Boveto, número 2, se encuentra el taller Tlustos. Nada de excepcional, excepto por el hecho de que en ese edificio el 26 de diciembre de 1884 comenzó una de las más hermosas historias del sector licorero, la de Stock. En esa época, re Lionello Stock, dálmata de Split, tenía sólo 18 años y un gran espíritu empresarial. En un día cualquiera, paseando a lo largo de la costa de Trieste, Lionello se sintió atraído por los barcos que cargaban barricas de vino. Se informó y supo que se trataba de vino con destino a La Rochelle, puerto de Charente, región vitivinícola francesa debilitada por la plaga de la peronospora que había puesto en crisis a los productores de vino y Brandy. El joven Lionello tuvo una visión y pensó que, si los vinos italianos eran apropiados para los productores france-



**STOCK** ghiaccio seltz  
 conforto naturale nei calori estivi

Abram Stock - Spalato (Dalmazia)  
 Telegrammi - STOCK

Spalato, li 26 Dicembre 1884

Freg.

Sig. GIUSEPPE CAMIS

Riscontro la pregiatissima Sua del 10 cte. avandio avuto il piacere di trattare il di Lei sig. Fratello trovai in lui tutte quelle buone qualità che a un giovane si addice, per cui pensai che starebbe molto bene assieme al mio figlio Lionello lui pure buon giovane e di buona qualità, parlai col mio figlio e lui più che contento essendo essi amichevoli ed accettò subito per cui fu combinata la società e spero essendo tutti e due animati di buona volontà e abbastanza esperti sorpasseranno tutti quelli ostacoli che nel primordi di ogni affare si frappongono.

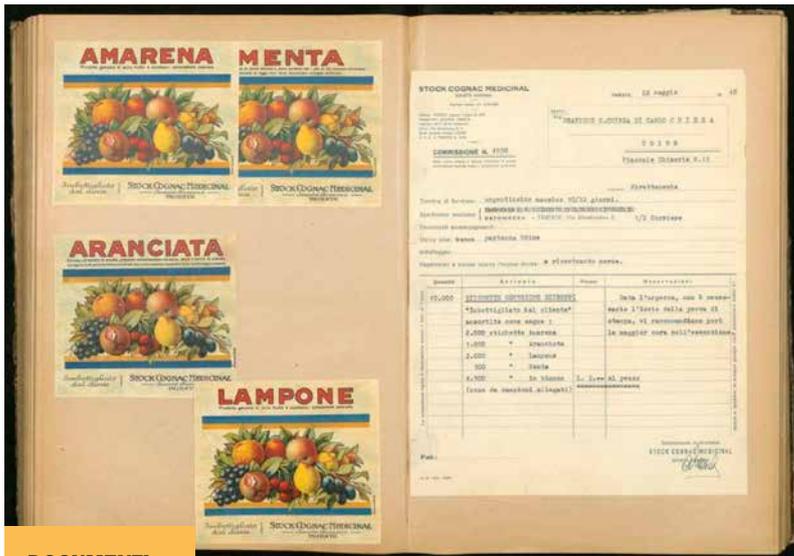
Io dal lato mio mi presterò per quanto potrò in tutte e per tutto. Non dubite punto che Lei Signore farà altrettanto e con consigli, e con raccomandare la nuova Ditta presso quelli che avrebbero bisogno ed infine raccomandare loro di aver molto giudizio per il momento e di non addossarsi molti pensieri limitandosi a quello che può le loro forze.

Bradisco i miei distinti saluti.

Dev. Abramo Stock

Originale trovato fra le carte di Carlo Camis.

**TRIESTE**  
 ARRIBA, LAS PLANTAS DE BARCOLA. AQUÍ AL LADO LA CARTA ENTRE ABRAMO STOCK Y GIUSEPPE CAMIS PARA LA CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD. EN LA PÁGINA A LA IZQUIERDA LIONELLO STOCK. (ARCHIVO NACIONAL DE TRIESTE).



**DOCUMENTI**  
 ALGUNAS  
 ACTAS QUE  
 EVIDENCIAN LA  
 ACTIVIDAD DE  
 STOCK  
 (ARCHIVO  
 NACIONAL DE  
 TRIESTE).



ses, entonces también podían destilarse en Italia. Lionello convenció a su padre para que le prestara 2.000 florines que, en realidad, representaban la dote de su hermana. Convenció a su amigo veronés Carlo Camis a crear una sociedad para la producción de aguardiente de vino o Coñac. Nació así la “Distilleria a vapore Camis & Stock” (Destilería de vapor Camis & Stock).

Lionello Stock también fue el cofundador de la sociedad Ampelea de Rovigno, productora de la Grappa homónima.

Al Coñac producido en Trieste se le dio

la denominación de “Coñac Medicinal”, el máximo reconocimiento que un destilado de vino podía recibir en base al “Codex Alimentarius Austriacus”, el código alimentario de calidad establecido un siglo

# ALPESTRE

A symphony of 34 herbs.

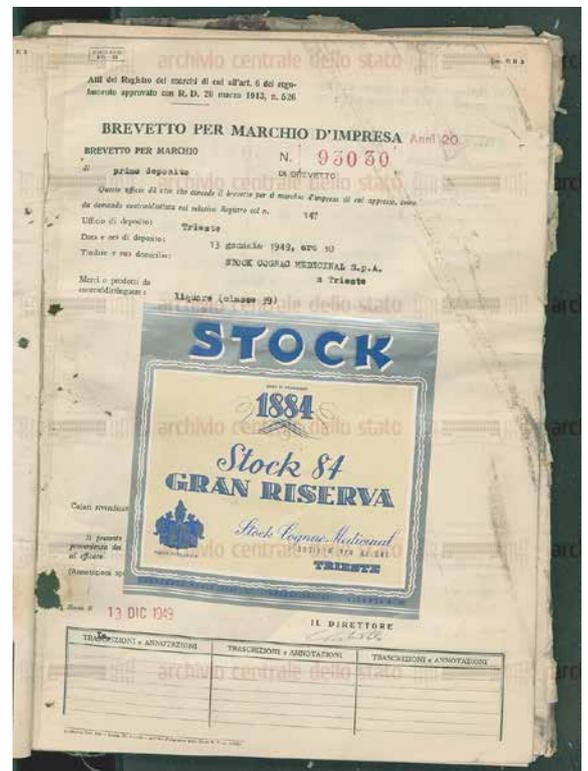
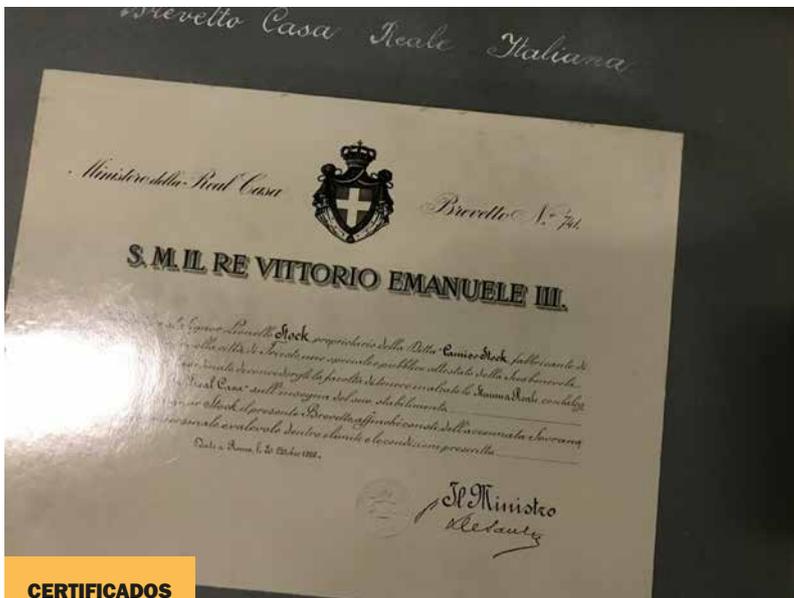


Drink responsibly

*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.



**CERTIFICADOS**  
 EN LA PARTE  
 SUPERIOR LA  
 PATENTE DE  
 PROVEEDOR DE  
 LA CASA REAL  
 ITALIANA 1922.  
 A LA DERECHA  
 PATENTE PARA  
 LA MARCA DE  
 LA EMPRESA.  
 (ARCHIVO  
 NACIONAL DE  
 TRIESTE).

antes por la emperatriz Maria Teresa de Austria.

La denominación Coñac exclusiva para los destilados franceses fue concedida sólo después de la Segunda Guerra Mundial. Con un acuerdo intergubernamental se llegó a la “paz comercial” definitiva del 7 de diciembre de 1951 según la cual “Coñac” habría seguido siendo una denominación exclusiva de los franceses. En Italia y en el resto del mundo se habría utilizado el término Brandy.

Al principio de la actividad no faltaron

las dificultades económicas. Para poder pagar a los obreros Lionello Stock no dudó en empeñar hasta su reloj de oro que le había regalado el padre. Sin embargo, muy pronto su empresa comenzó a prosperar. La etiqueta amarilla con la gráfica de la marca

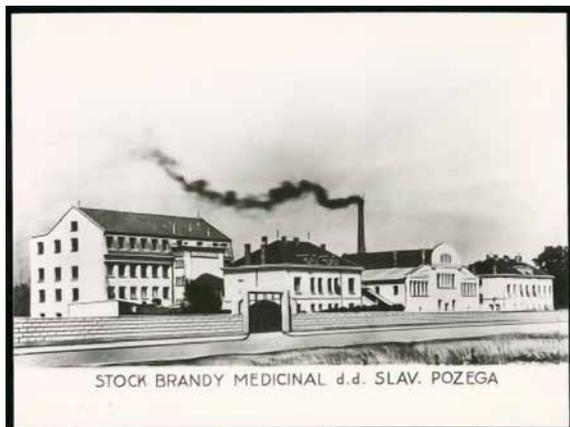
Stock se hizo conocer y apreciar en todo el mundo. Carlo Camis se retiró en 1906 y Lionello Stock siguió la obra de difusión de su Coñac en todos los territorios del Imperio austrohúngaro.

La Primera Guerra Mundial provocó el

origen de grandes barreras arancelarias en los estados independientes que surgieron de la disolución del Imperio austrohúngaro. La sociedad se mudó a Linz, mientras que Ampelea se interrumpió por completo. En el período después del conflicto, al volverse a animar el comercio de los destilados, la Stock logró obtener en Italia una posición prominente. Junto al hermano Gino, Lionello abrió nuevas fábricas en Austria, en Checoslovaquia, en Pilzen, Polonia, Hungría y Yugoslavia. En 1928 Lionello mudó la empresa a una nueva planta en Roiano, localidad que se convirtió en el sinónimo de Stock. Al clásico “Stock Medicinal” se añadieron el prestigioso “Stock 84” en 1955, el “Royal Stock”, licores secos, dulces, la Grappa “Julia”, los Vermuts Dry, Blanco y Rojo y los aperitivos.

La nueva planta de Roiano producía para el mercado interior y europeo, la de Punto Franco Vecchio para los mercados extraeuropeos. Con el tiempo Stock 84 fue distribuido en más de 125 países. Millones de litros de Brandy se añejaban en pequeños bidones franceses de Limousine y luego en tinas de roble de

*En 1928 Lionello mudó la empresa a una nueva planta en Roiano, ciudad que se convirtió en el sinónimo de Stock*



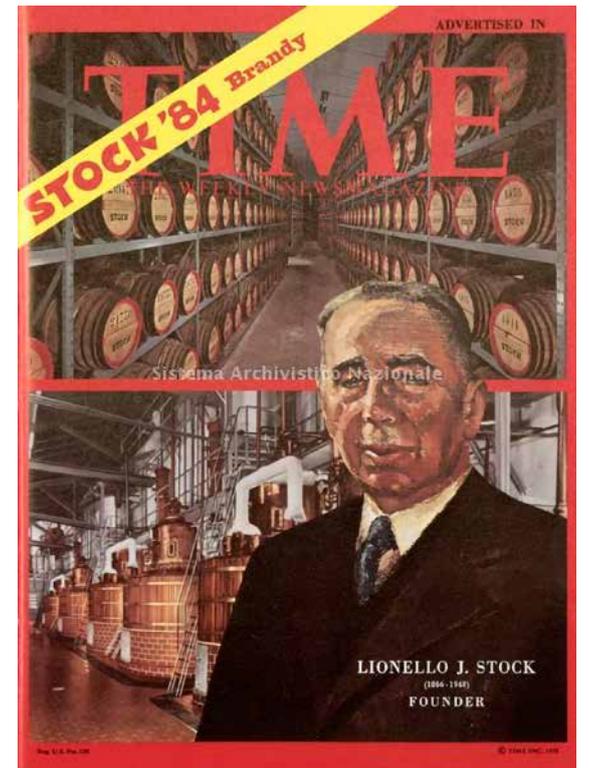
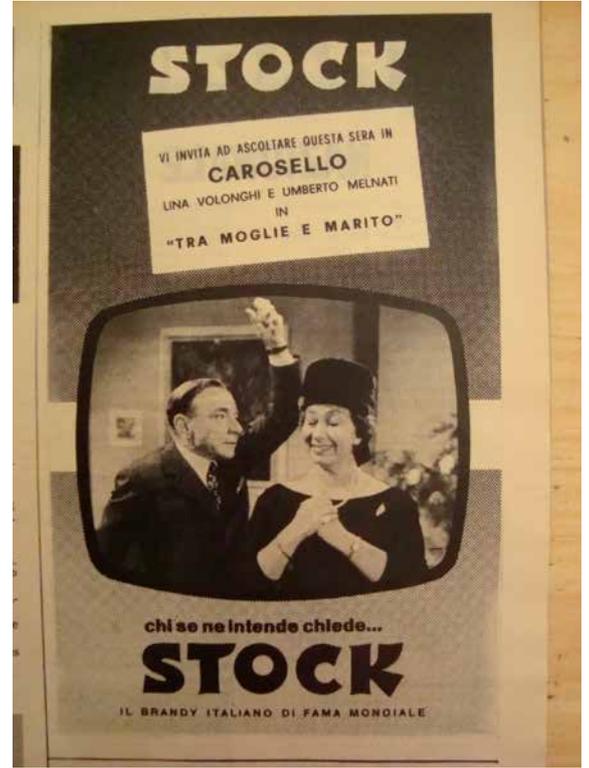
**MARCA**  
 ARRIBA, OTRAS  
 MARCAS  
 STOCK. ABAJO,  
 OPERACIONES  
 DE CARGA Y  
 TRANSPORTE Y  
 LA PLANTA DE  
 POZEGA EN EL  
 EXTRANJERO.  
 AQUÍ AL LADO  
 EL TAPÓN DEL  
 COÑAC.  
 (ARCHIVO  
 NACIONAL DE  
 TRIESTE).

la Eslavonia afinándose lentamente. Con el “coupage” se obtenía una mezcla de varias partidas para obtener una calidad siempre constante, la aspereza inicial del aguardiente adquiriría con el tiempo el delicado color ámbar y el inconfundible aroma del Brandy Stock. Así Trieste se convirtió en el sinónimo de Stock.

Durante la Segunda Guerra Mundial

la planta del Punto Franco de Trieste fue destruida completamente. Una vez terminada la guerra, las plantas de Stock, como las de muchas otras empresas, que se encontraban en Europa Oriental, fueron requisadas y nacionalizadas por el nuevo orden político. La tragedia afectó también a la familia. Durante el periodo de la guerra una parte de la familia Stock se refugió en Sansepolcro, hospedada por el sacerdote Don Duilio Mengozzi, que escondió en su casa a Emma Varadi Stock salvándola así de la persecución racial.

En 1948, Lionello Stock falleció en Trieste. La Presidencia pasó a su hermano Gino. Lionello no tuvo hijos y le fue dedicada la calle que se encuentra frente



**PRODUCCIÓN**

EN LA PARTE SUPERIOR LA PLANTA DE ROIANO Y EL DEPARTAMENTO DE EMBALAJE Y ENVASADO DEL COÑAC. A LA DERECHA UNA PUBLICIDAD EN CAROSELLO Y LA PORTADA DE TIME DEDICADA A LIONELLO. (ARCHIVO NACIONAL DE TRIESTE).

a la planta. La actividad empresarial pro-siguió gracias a los descendientes de una hermana de Lionello que se había casado con Bernardo Kreilsheim, que luego se volvió socio de Lionello.

La Stock entró en los hogares de los italianos, introduciéndose desde el primer episodio en el espacio televisivo de Carosello, contenedor de anuncios publicitarios de la televisión italiana que salió al aire en 1957. Stock inició utilizando la fama de Erminio Macario. Contó enseguida con un personaje muy popular, capaz de introducirse en el contexto “doméstico” de los primeros mensajes televisivos.

Los testimonios publicitarios de la em-

presa fueron estrellas de la época. Entre estos Ugo Tognazzi y Raffaella Carrà, la cual, en 1977, en el último episodio de su programa brindó con una copa de Brandy Stock.

Las inversiones publicitarias incluyeron también el sector artístico. En 1966 Giorgio de Chirico y Renato Guttuso interpreta-

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE



*Vermouth Del Professore*

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

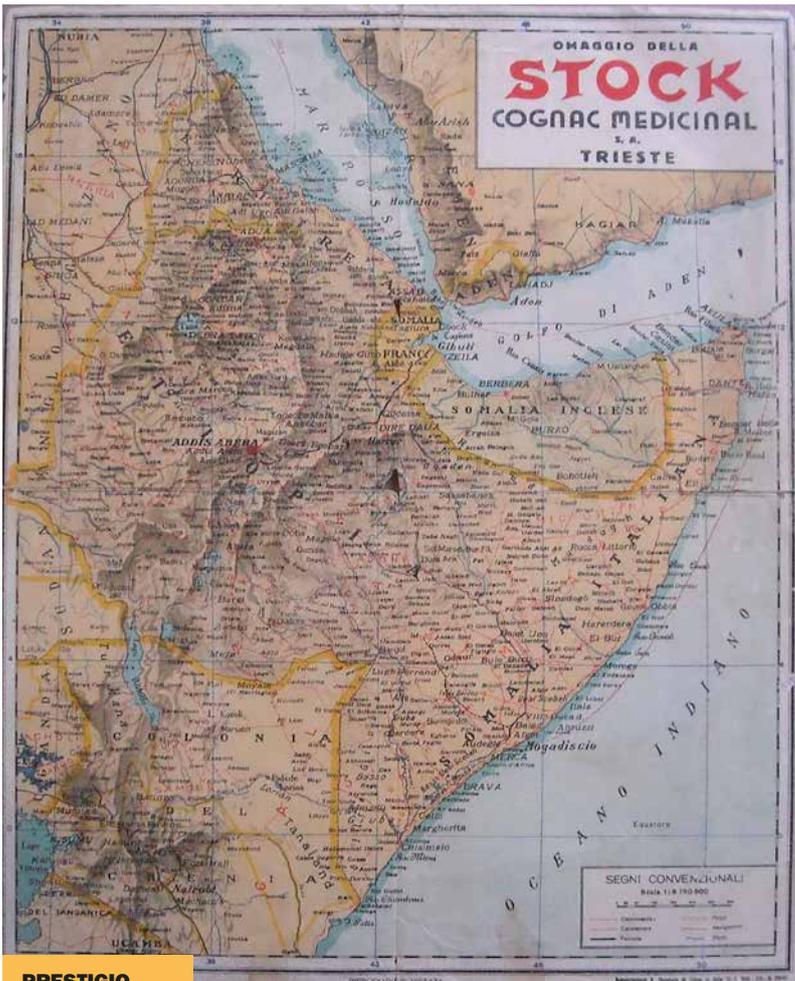
“...for the outstanding quality of the artisanal production,  
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival



BEVER EN FORMA RESPONSABILE

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



**STOCK**  
in tutto il mondo...

**LUGANO**  
Sulle sponde dello splendido lago, meta ricercata del turismo internazionale, il Chef Barman Luratio CLERICETTI del Grand Hotel Eden di Lugano, serve agli intenditori il brandy Stock 84.

Anche in Svizzera chi se ne intende chiede...

**STOCK 84**

IL BRANDY ITALIANO DEFINITIVAMENTE SUPERIORE

**PRESTIGIO**  
EN LA PARTE SUPERIOR LA VISITA DEL ALCALDE A LA PLANTA. AQUÍ ARRIBA LA PUBLICIDAD STOCK PARA LAS COLONIAS ITALIANAS EN ÁFRICA. (ARCHIVO NACIONAL DE TRIESTE).

ron la imagen del Brandy de marca Stock.

En 1974 la Sociedad mudó la actividad de la planta de Roiano a un nuevo complejo situado en el canal navegable de la zona industrial de Zaule. En Roiano quedaron sólo las oficinas y la administración. En 1993, después de años de luchas jurídicas, la Stock logró recuperar la propiedad de su antigua planta Likerka de Pilzen Boskov en Bohemia que todavía

utilizaba la marca Stock. Su capacidad productiva era de aproximadamente diez millones de botellas de Brandy y Fernet destinados a los mercados de los países de Europa del Este.

En mayo de 1995 Stock Italia fue comprada por Eckes A.G., la sociedad líder en Alemania en la producción y distribución de alcohólicos y zumos de fruta. En 1997 fue lanzado el Limoncello Limoncè que obtuvo un éxito comercial que todavía perdura hoy en día. En 2007 la empresa entró a formar parte del fondo estadounidense "Oaktree Capital Management" para



Lo „STOCK COGNAC MEDICINAL“ si trova in vendita ovanque.

Li „STOCK BRANDY“ jimblioh cullimchlen.

„STOCK COGNAC MEDICINAL“ is easily obtainable everywhere.



luego convertirse en Stock Spirits Group en 2013. Hoy la gama revisada de los Brandys Stock está compuesta por 2 productos: Stock 84 Original, reinterpretación elegante del famoso Stock Original, uno de los líderes de la categoría Brandy en Italia, y Stock 84 XO, la revisión premium del tradicional Stock 84, pacientemente añejado y destinado a los paladares más exigentes.

Desde 2012 la producción Stock ya no se encuentra en Italia, las instalaciones fueron trasladadas a República Checa. La antigua área industrial es objeto de un importante plan de recuperación urbana denominado “Stocktown”

**Alessandro Palanca**



### **ROSEMARY BRANDY di Beatrice Marri Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)**

#### INGREDIENTI

- 3cl di Brandy Stock 84
- 1 cl di Santiago Rum Blanco
- 2 cl succo di limone
- 5 cl purea di fragola
- qb albume d'uovo
- rosmarino (nello shaker)

Tecnica: shaker. Glass: tumbler. Garnish: rametto di rosmarino e fragola disidratata



### **DONALD di Luca Rossi – Muà – Genova**

#### INGREDIENTI

- 30 ml Stock 84 Brandy
- 30 ml Jefferson Bourbon Whiskey
- 30 ml succo di pera acidificato (succo di pera + acido citrico)
- 10 ml albume
- 20 ml zucchero

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: twist di limone



### **THE HARVEST di Gianfranco Sciacca – Bacio Bar – Bagheria (PA)**

#### INGREDIENTI

- 4 cl Stock 84 Brandy
- 2 cl Sangue Morlacco Cherry Brandy
- 1,5 cl Gosling's Black Seal Rum
- gocce di cacao bitter
- velluto di arancia e cannella

Tecnica: shaker e sifone. Glass: coppa cocktail. Garnish: boccioli di cannella



### **BASIL BRANDY di Alberto Baldassarre Lounge Bar Castello – Celano (AQ)**

#### **INGREDIENTI**

- 2 oz Stock 84 Brandy
- 1/2 oz succo di mirtillo
- 1/4 oz Succo di lime
- foglie di basilico nello shaker

Tecnica: shake & strain. Glass: cocktail glass. Garnish: foglia di basilico



### **SIDECAR CROSS di Christopher Rovella – Novi Ligure (AL)**

#### **INGREDIENTI**

- 30 ml Orange Stock
- 25 ml Idromele Piccardo-Azienda La Castagnola
- 15 ml sciroppo di tartufo
- 15 ml acido citrico (180g/L)
- 5 gocce di Radis Amaro di Erbe

Tecnica: shaker. Glass: doppia coppetta con ice chunk.

Garnish: rondelle di mela Carla fritte



### **EAU DE VIE di Lorenzo Rocci – The Library Bar The Lanesborough Hotel – Londra**

#### **INGREDIENTI**

- 55 ml Stock 84 XO Brandy
- 20 ml Poire Williams
- 15 ml Umeshu
- 2 drop chocolate bitter

Tecnica: stir. Glass: Nick & Nora. Garnish: zest di pompelmo

# EL ARTE DE CONSERVAR

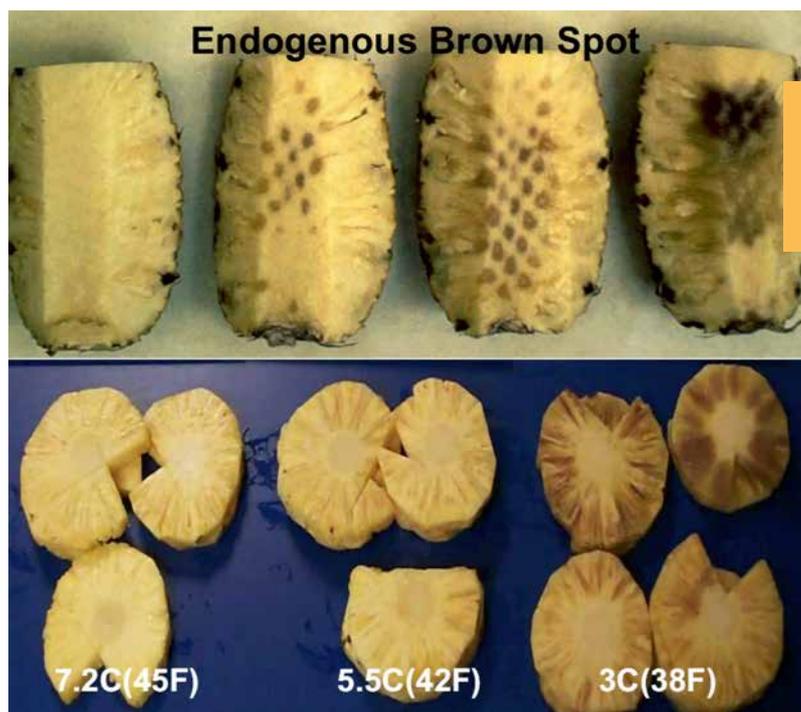
## La importancia de seleccionar frutas de calidad

DE GIOVANNI CECCARELLI

**E**n la mezcla la fruta es una materia prima que puede originar numerosos ingredientes como zumos, purés, jarabes, espumas y sodas, o se puede utilizar para aromatizar destilados o crear licores. Representa un ingrediente fundamental, tan importante como los destilados y los licores. Con una piña mediocre es imposible obtener una excelente Piña Colada, así como con un melocotón no maduro un Bellini tendrá escasa dulzura y poco aroma.

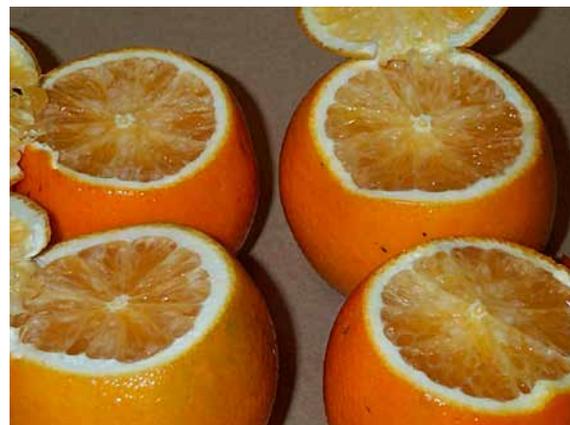
Para realizar excelentes cocteles es necesario saber reconocer la calidad de una fruta, conocer su gusto y su sabor, saberla elaborar y almacenar de manera adecuada.

Desde el punto de vista cualitativo y organoléptico, una fruta alcanza los mejores resultados si se cultiva en condiciones excelentes, se recoge en la fase justa de maduración y se consume después de un periodo breve de almacenamiento. Lamentablemente, recoger, seleccionar, envasar, enviar y comercializar frutas perfectamente



### CONSERVACIÓN

LAS TÍPICAS MANCHAS EN PIÑAS Y NARANJAS INDICAN DAÑOS EVIDENTES DE CONGELAMIENTO.





maduras es imposible en la mayoría de los casos. Las frutas maduras tienen un período de conservación muy breve y estos pasos requieren demasiado tiempo. Además, las frutas de un árbol son casi todas diferentes entre sí. Incluso en el árbol la calidad y la maduración no son homogéneas.

La situación es todavía peor para las frutas exóticas, sobre todo si se envían por barco. En efecto, una fruta recogida en la fase justa de maduración no es capaz de soportar más de 20 días de transporte.

¿Cómo elegir una fruta de calidad? En primer lugar, es importante comprar frutas preferentemente de temporada. Evalúe el aspecto estético como tamaño, forma, integridad de la cáscara, ausencia de mohos y manchas. El aspecto es importante incluso porque, en algunos casos, puede revelar daños causados por el enfriamiento o debidos a golpes recibidos. Por ejemplo, si los limones se conservan en el refrigerador podría aparecer el pitting, es decir pequeñas abolladuras en la cáscara. El mismo síntoma, no en los limones sino en las

cerezas, indica que fueron manejadas con poco cuidado y que recibieron golpes.

Lamentablemente, los daños causados por el enfriamiento no siempre son visibles. Mangos, bananas y piñas se pueden poner negros por dentro y aparecer perfectos en la parte exterior. Incluso la consistencia es importante. Al tocar delicadamente la fruta es posible comprender el nivel de maduración y si tiene abolladuras. En cambio, golpear las sandías y despegar las hojas de la piña es inútil.

Sabor, aroma y consistencia al gusto siguen siendo los parámetros fundamentales de evaluación, pero probar antes de comprar no es ni posible ni significativo. En todo caso, sería un control por muestreo demasiado limitado.

Aprender a gestionar la maduración de las frutas en el bar es muy importante. La maduración es un proceso que provoca en las frutas una serie de transformaciones que producen una evolución de las propiedades organolépticas. A medida que la fruta madura, cambia de color, se vuelve

#### DAÑOS

EN LIMONES Y CEREZAS CONSERVADOS MAL PUEDEN APARECER MANCHAS OSCURAS (PITTING). AQUÍ ARRIBA UNA BANANA DAÑADA POR LOS GOLPES. A LA IZQUIERDA DAÑOS CAUSADOS POR EL FRÍO



BITTER



TART



SWEET



VERY SWEET

### HADEN



AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	12 - 15	12 - 14	5 - 8	4 - 5	2 - 3
BRIX	6 - 8	9 - 11	12 - 15	14 - 16	14 - 17

### KEITT



AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	16 - 19	12 - 15	7 - 9	2 - 4	1 - 2
BRIX	8 - 10	9 - 12	10 - 12	12 - 14	14 - 17

### KENT

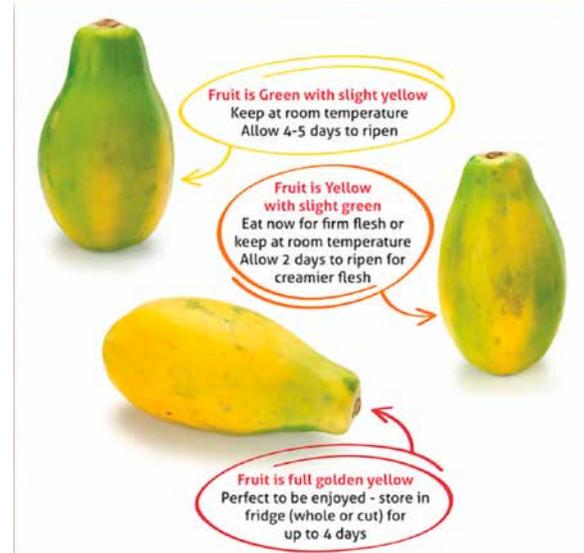


AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	19 - 22	14 - 18	11 - 13	5 - 8	2 - 4
BRIX	8 - 10	9 - 11	12 - 13	12 - 14	14 - 15

### TOMMY ATKINS



AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	18 - 20	15 - 17	10 - 13	6 - 8	3 - 6
BRIX	7 - 9	8 - 11	9 - 11	10 - 13	12 - 15



masiado rápido. Por este motivo las frutas se recogen no completamente maduras, y es precisamente por esta razón que es importante saber gestionar la maduración.

Simplificando un poco, las frutas climatéricas, como indicado en el artículo “Fruta Fresca” (BarTales 6/ 2014), maduran incluso después de la cosecha. Puede comprarlas incluso no completamente maduras y hacerlas madurar en el bar. Para acelerar este proceso, puede colocarlas cerca de algunas manzanas o maracuyás, que notoriamente son frutas que producen gran cantidad de etileno. Consúmalas apenas alcancen la maduración deseada.

Para las frutas no climatéricas no se puede hacer mucho, su fase de maduración, por lo tanto su sabor y consistencia, depende sólo de la persona que las recogió físicamente del árbol. Cada fruta debería almacenarse a una temperatura precisa. De este modo, se ralentiza de manera significativa el deterioro (y la maduración) y se evitan los daños provocados por el enfriamiento. Sin embargo, en la mayoría de los bares es imposible tener varias cámaras frigoríficas a varias temperaturas,

These charts are meant to be educational and represent a guideline for recommending average maturity and ripeness. They do not represent 100% of all mango varieties and should not serve as the basis for a contract or for an inspection.

**FRUTAS EXÓTICAS**  
LAS FASES DE MADURACIÓN DEL MANGO. A LA DERECHA LAS DE LA PAPAYA

más dulce, menos ácida, más jugosa y más aromática. Todas las frutas que maduran de manera correcta y completa en el árbol ofrecen el máximo resultado en términos de calidad. Sin embargo, como indicado anteriormente, es prácticamente imposible comercializar una fruta recogida del árbol en la fase justa de maduración, porque su deterioro después de la recogida es de-

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Vermouth di Torino Superiore*

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“..for the outstanding quality of the artisanal production,  
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

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



### FIRM FRUIT

Bright green and firm to the touch. It will ripen in 5-7 days at room temperature.

### RIPENING FRUIT

Olive green and beginning to soften. It will ripen in 2-3 days at room temperature.

### RIPE FRUIT

Brown green/Dark brown and yields to gentle pressure at the stem end. Store in the cooler for no more than 3-4 days.

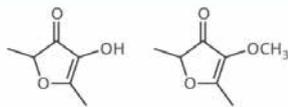


## THE CHEMISTRY OF STRAWBERRIES

Summer is here, so we're breaking out the strawberries and cream for dessert. Here, we dig into the compounds we have to thank for the aroma, color, and sweetness of this seedy fruit.



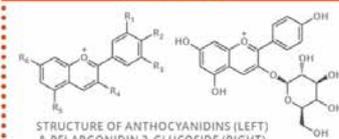
### AROMA



FURANEOL (LEFT) & METHOXYFURANEOL (RIGHT)

Two key molecules in the aroma of strawberries are furaneol and methoxyfuraneol. Their concentrations increase as the fruit ripens, reaching a maximum when it's fully ripe. Strawberry-scented perfumes owe their aroma to pure furaneol.

### COLOR



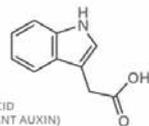
STRUCTURE OF ANTHOCYANIDINS (LEFT) & PELARGONIDIN 3-GLUCOSIDE (RIGHT)

Like many other fruits, strawberries get their color from anthocyanins. These compounds come from the addition of a molecule called an anthocyanidin to a sugar. The major anthocyanin present in strawberries is pelargonidin 3-glucoside.

### SWEETNESS & RIPENING

SUGAR CONTENT INCREASE BY WEIGHT

5% → 9% RIPENING



RIGHT: INDOLE-3-ACETIC ACID (THE MOST ABUNDANT PLANT AUXIN)

A variety of compounds contribute to a strawberry's flavor, with sweetness and acidity playing a major role. Sweetness develops as the strawberries ripen, a process driven by auxin hormones. Acidity, primarily from citric acid, decreases during the ripening process.

© C&EN 2015 Created by Andy Brunning for Chemical & Engineering News



fresas, cerezas y uva. Es mejor poner en el refrigerador aguacates, kiwis, melocotones, peras y ciruelas sólo si están maduros. En estos casos el consejo es hacerlos madurar fuera del refrigerador, luego almacenarlos en el refrigerador y consumirlos lo antes posible.

Un aspecto importante, que no se debe subestimar, es el lavado de la fruta. Éste debe efectuarse con mucho cuidado, pero sólo antes del uso. Es incorrecto lavar una caja entera de limas si se utiliza en el curso de algunos días y no la misma noche. El moho podría formarse más rápidamente. La fruta cortada se debe conservar siempre en el refrigerador y se debe consumir lo antes posible. i

**Giovanni Ceccarelli**

### MADURACIÓN

EN LA PARTE SUPERIOR LAS FASES DEL AGUACATE Y AQUÍ ARRIBA LAS DE LA FRESA. A LA DERECHA MOHO EN LAS FRAMBUESAS.

por consiguiente, podemos sólo conservar las frutas adentro o afuera del refrigerador.

Para bananas, pomelos, limas, limones, mangos, melones, naranjas, piñas, papaya, granada y sandía es preferible la conservación fuera del refrigerador, en un lugar fresco y protegidos de la luz. En el refrigerador pueden colocarse: manzanas, albaricoques, moras, frambuesas, arándanos,

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Vermouth Del Professore*

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“..for the outstanding quality of the artisanal production,  
born from passion and devotion”



The Tasting commission of the Merano Wine Festival

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

# PASIÓN Y ANTIGUOS SECRETOS

Una combinación de botánicos, regaliz y caramelo para el dulce espíritu portugués

DE ALESSANDRO PALANCA

**E**l vino Porto y Cristiano Ronaldo son dos de los embajadores más representativos de Portugal. Sin embargo, en el sector licorero existe otra historia portuguesa que sigue encantando desde hace más de un siglo. Una historia que nace en un mundo mágico hecho de sentimiento y fórmulas secretas. Para relatarla es necesario regresar atrás en el tiempo.

A finales del siglo XIX, Lousa, Portugal, cuenta la historia que un desconocido comerciante de vino llegó a la ciudad, conoció a la hija del farmacéutico local, se enamoraron y se casaron. Además de las típicas drogas, en la farmacia se vendían incluso licores naturales y curativos, obtenidos de antiguas recetas. Al mismo tiempo, se promulgó una ley que permitía la producción de licores no necesariamente





para finalidades curativas. El comerciante aprovechó la oportunidad para modernizar y comenzar la producción comercial del licor y abrió un pequeño laboratorio. Era una época en la que los procesos tecnológicos volvían realidad los sueños más audaces.

En Lousa, el 26 de abril de 1916, nació un tal José Carranca Redondo. Este joven con un futuro empresarial brillante se adaptó a hacer varios trabajos. En 1929 estaba empleado en una papelera, luego fue contratado por esa pequeña empre-

sa que producía ese licor local. Este licor adoptó el nombre de Beirao en 1929. El nombre fue elegido después de la participación del producto a un concurso en Castelo Branco, en la provincia de Beirao. A partir de ese momento el licor comenzó a adquirir una identidad territorial propia vinculada a Portugal.

Al comienzo de la Segunda Guerra mundial, las tensiones sociales y económicas causaron una crisis de la cual José supo aprovechar gracias a sus increíbles cualidades empresariales. La fábrica del Licor Beirao, ya al borde del cierre y con despidos iniciados, fue comprada por José Carranca. Era el año 1940 y José comenzó a comercializar el licor en un periodo en el cual la gente tenía dificultades incluso para comprar los alimentos. José tenía apenas veinte años, en esta aventura había invertido todos sus ahorros y su futuro. José ya disponía de la receta secreta del licor y, ayudado por su esposa, dedicó todos sus esfuerzos a esta empresa. Se originó la J. Carranca Redondo Ltd cuyos intereses se ampliaron incluso a otros sectores entre los cuales una fábrica para la producción de juguetes y una agencia publicitaria, que





en esa época era un sector nuevo, muy importante y próspero, en la cual José aplicó su creatividad para promocionar el Licor Beirao.

Gracias a los carteles de propaganda y a la publicidad que derivaba de éstos el Licor Beirao logró obtener cuotas de mercado significativas en todo Portugal, convirtiéndose en el licor nacional. La década de 1950 fue una época dorada para el Licor Beirao que se encontraba prácticamente en todos los bares de Portugal. Algunos

carteles publicitarios se volvieron icónicos, como el que tenía como motivo un simple cartel con el “Licor Beirão, el licor de Portugal” en un paisaje rural. El más controvertido, en esa época, hasta el punto de ser censurado, representaba una majorette al estilo estadounidense,

con camiseta y pantalones muy cortos rojos y ceñidos, que mostraba el vientre.

Otro ejemplo de la visión creativa de José Carranca Redondo fueron una serie de adhesivos que transmitían mensajes en tono humorístico. Entre estos, un adhesivo colocado en los bares, en las puertas de

los aseos de caballeros, en el que aparecía el texto “No se olvide de subir la cremallera”. Cincuenta años después, este mensaje todavía se podía ver en todos los restaurantes de Nueva York.

Con sus mensajes, en los que aparecía la publicidad del Licor Beirao, José Carranca deseaba rendir homenaje a los valores que consideraba pertinentes a su producto: irreverencia y humorismo. En cuanto a irreverencia, en uno de sus mensajes algunos percibieron una referencia sobreentendida al dictador portugués Antonio de Oliveira Salazar. En efecto, una línea de ponches utilizaba el mensaje “O Beirão de que todos gostam” (lo de Beira que todos aprecian) en oposición al dicho común “lo de Beira que no todos aprecian”. Presuntamente, Salazar lo sabía ya antes de que saliera, pero parece que sonriese frente a la temeridad de José Carranca.

Recientemente, se utilizaron sosias de algunos políticos europeos. La curiosa publicidad navideña muestra una caricatura del Primer Ministro francés Nicolas Sarkozy que sostiene en la mano una botella de Licor Beirao. En la leyenda aparece “Querido Nicolas, Portugal está haciendo todo lo posible”. El mensaje sigue incitando a los consumidores a comprar productos nacionales para Navidad. Era una manera para desdramatizar la situación poco feliz de la

*La publicidad del Licor Beirao era un homenaje a los valores pertinentes al producto: irreverencia y humorismo*

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!

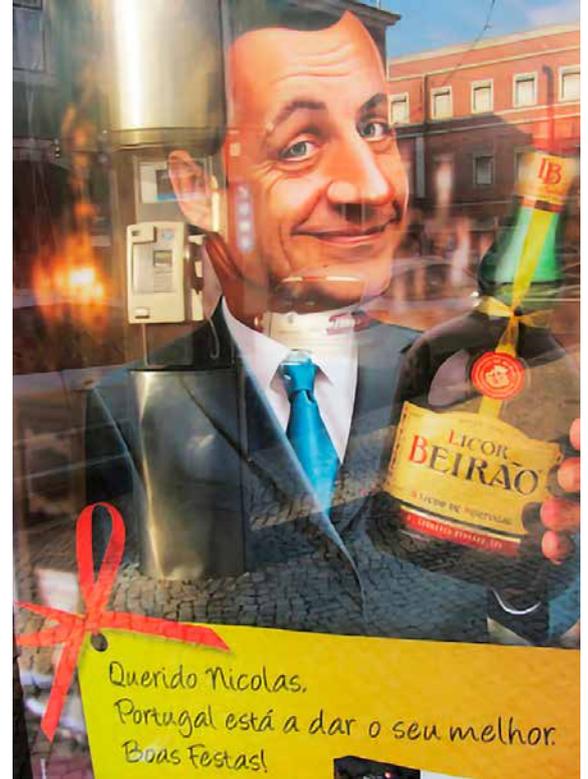
— OUR COMPLETE RANGE: —

- 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**

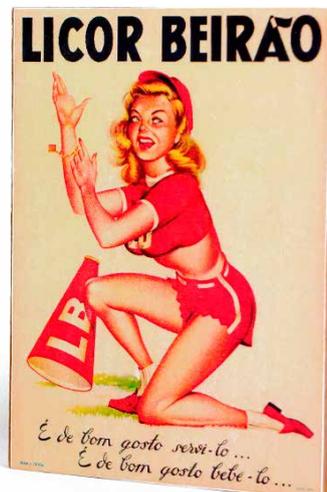
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



economía portuguesa. En otra publicidad aparecía la Canciller alemana Angela Merkel con el mismo espíritu.

El Licor Beirão es un licor de hierbas realizado utilizando 13 entre botánicos locales y otros proveniente de India, Sri Lanka, Turquía, Mozambique, Brasil, y de otras antiguas colonias de influencia portuguesa. El espíritu se obtiene con destilación discontinua en alambiques de cobre antes de convertirse en licor uniéndose a regaliz y caramelo que hacen que el Licor Beirão sea muy apreciado por las mujeres y por las personas que prefieren el sabor dulce respecto al amargo, muy versátil, mezclado con agua tónica, en coctelería o después de las comidas.

La receta del Licor Beirão es secreta desde finales del siglo XIX, aún hoy la familia Redondo sigue transmitiendo la fórmula de generación en generación. La magia del Licor Beirão se lleva a cabo en la hacienda de Meiral, en Lousa, donde se realiza todo el proceso de selección y elaboración de las hierbas aromáticas y la producción del licor. Doce hectáreas de superficie se dedican al cultivo de los botánicos locales para la producción del Beirão. Tiene una graduación de 22°. Es



Georgi Radev, Mahiki London



**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

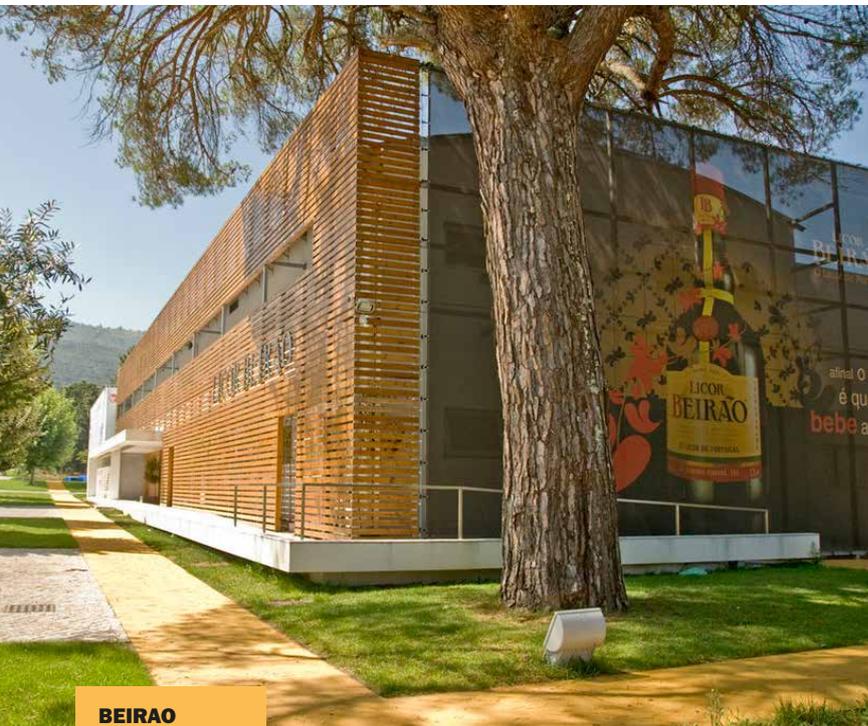
**Agave Real**  
 100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

**Ginger Real**  
 Infused with premium Laivu Ginger puree

**Passion Real**  
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

**Kiwi Real**  
 Infused with premium Kiwi from New Zealand





**BEIRAO**  
 AQUÍ ARRIBA  
 LA SEDE  
 ACTUAL DE LA  
 EMPRESA. A LA  
 DERECHA, JOSÉ  
 CARRANCA  
 REDONDO.



de color amarillo ámbar, el aroma del Licor Beirão presenta notas de hinojo, romero y naranja, combinadas con una variedad de especias entre las cuales se destacan la canela y el cardamomo. El sabor es delicado, deliciosamente dulce y apasionante.

José Carranca Redondo falleció el 15 de junio de 2005, a la edad de 89 años. Todos los días se encontraba en Quinta do Meiral, en Lousa para participar activamente en la amplia gama de actividades de la empresa, de la producción al marketing. La figura de José Redondo Carranca queda vinculada al mundo de los licores y de la publicidad de Portugal. En el sector de los bares portugués, Licor Beirão se considera el licor de Portugal..

**Alessandro Palanca**

# Extraordinary spirits since 1779.



# B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



# DE LA CEBADA A LA BOTELLA

Entre paisajes que evocan los de Tolkien, espigas doradas y muchas ovejas, el renacimiento del Single Malt Whisky en una sola explotación

DE FABIO BACCHI

**P**ara llegar es necesario recorrer una estrecha carretera, tener mucho cuidado con las curvas, porque en caso de cruzarse con otros vehículos es necesario detenerse debido al espacio reducido, efectuar las maniobras necesarias y evitar las ovejas que pacen en los prados y que son las reinas absolutas de esta tierra. Se encontrará inmerso en landas desoladas que en

ciertas zonas evocan el Reino de Mordor de la saga de Tolkien. No necesitará un navegador, el wi-fi todavía no ha llegado, pero no tema perderse, existe una sola carretera. Luego, caerá en un mar amarillo de espigas de cebada, un triunfo de la naturaleza que se extiende hacia oeste en la costa norte de Islay, amparado debajo de los arrecifes de Cnoc Dubh, en las orillas de la bahía de Machir y en



el Océano Atlántico. Habrá llegado a los tradicionales edificios de Rockside Farm en los que se encuentra la pintoresca Kilchoman Distillery, que toma el nombre del pequeño asentamiento.

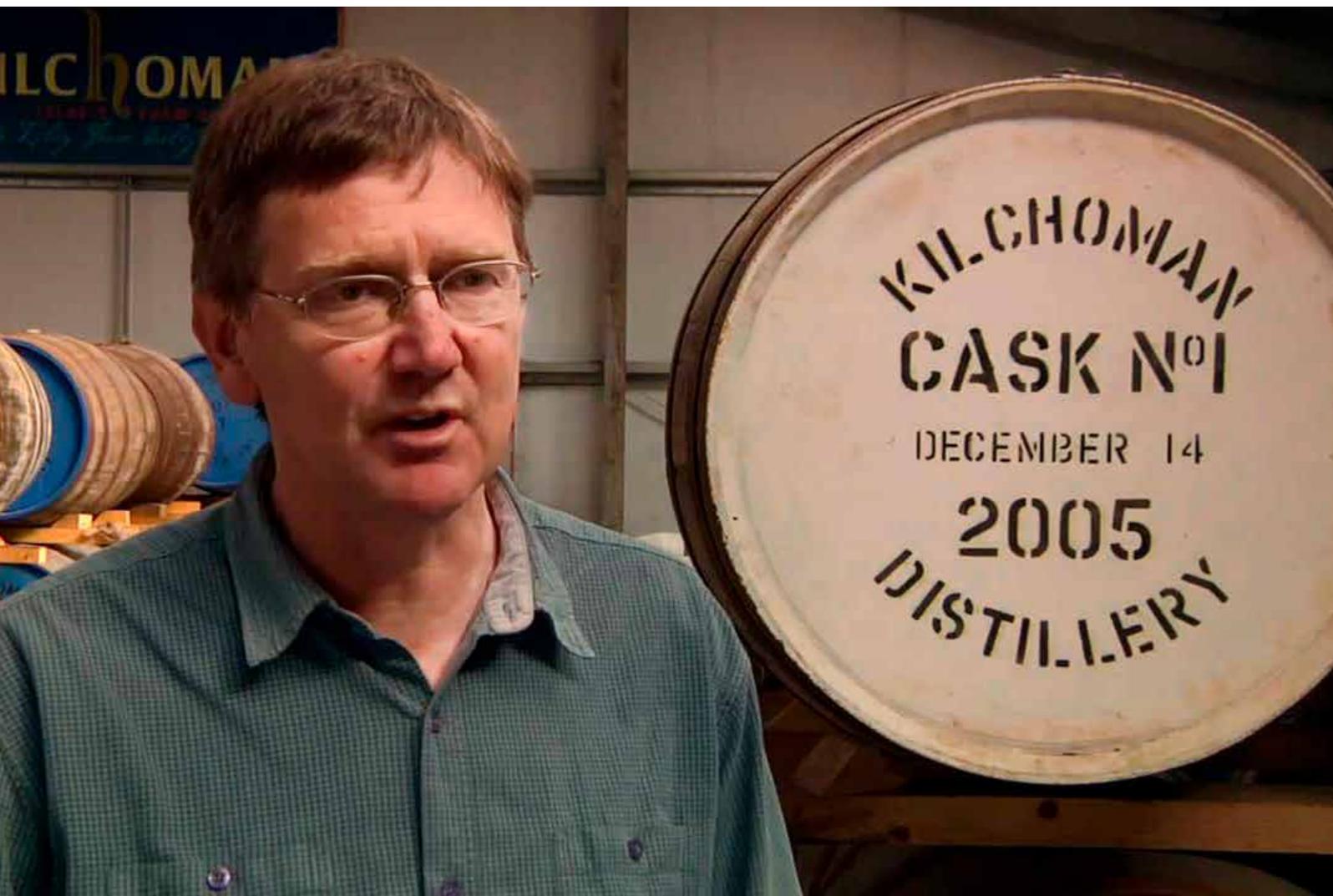
Esta granja junto con la destilería anexa es única por varios aspectos, especialmente por su producción de Single Malt Islay Whisky 100%, el único Whisky en una sola explotación de Islay. Fundada en 2005 por Anthony Wills, Kilchoman es la primera destilería nueva construida en Islay en los últimos 124 años, la única agrícola de Islay, una de las pocas destilerías independientes de Whisky en Escocia. Dentro de poco tiempo, en Islay también se abrirán los portones de una nueva destilería que vimos en construcción, Ardnahoe. La filosofía productiva de Anthony Wills, se propone revitalizar el arte perdido de la destilación agrícola, que en el pasado era muy difundido antes de la comercialización de las destilerías a finales del siglo XIX.

La idea de Anthony Wills para Kilchoman es un Whisky producido completamente en la zona “de la cebada a la botella”. Según Wills se trata del “renacimiento del Single Malt Whisky” producido



en una sola localidad. Cultivo de la cebada, malteado, fermentación, destilación, añejamiento, embotellamiento, todo esto realizado en Islay. La responsabilidad por la calidad y la coherencia no se externaliza de ninguna manera, sino que se aplica en la zona con habilidad, cuidado y atención al detalle.

En Escocia se encuentran más de 100



destilerías, la mayoría de las cuales son controladas o de propiedad de sociedades multinacionales. Así es también en Islay, donde sólo dos de las nueve destilerías son de propiedad independiente. Esta independencia permite adoptar una visión productiva diferente que procede de la destilación en granja, es decir, explorar las infinitas posibilidades ofrecidas por el cultivo, el malteado, la destilación, el añejamiento y el embotellamiento en la zona.

Los terrenos que rodean Kilchoman son unos de los más fértiles de Islay, cada año se cultivan 200 toneladas de cebada. La siembra de la cebada se lleva a cabo en primavera después de que la colonia de 50.000 gansos que se reúnen en Islay comienza la migración, la cosecha se efectúa en septiembre.

Kilchoman es una de las pocas des-

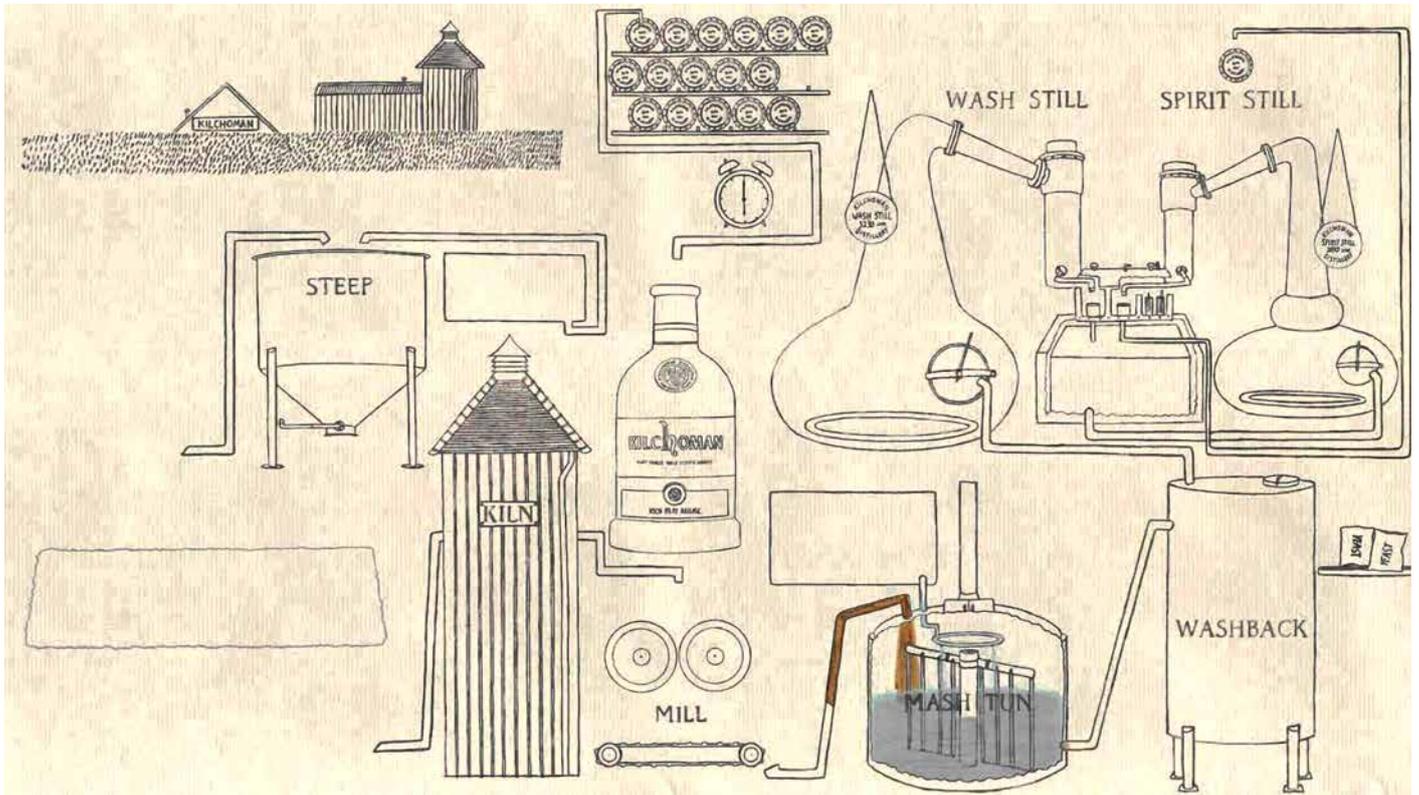
tilerías de Escocia en la que todavía se lleva a cabo el malteado tradicional en el piso, un proceso que casi todas las destilerías externalizaron al principio de la destilación industrial. El proceso consiste en sumergir la cebada en agua antes de colocarla en un piso de cemento y voltearla a mano periódicamente. Esto hace brotar la cebada, lo cual permite que luego el almidón se transforme en azúcares fermentables. La naturaleza intensiva del trabajo de malteado en piso es un factor significativo en su desaparición. Para Kilchoman representa al 100% el símbolo de la filosofía Islay, un proceso que dura de 6 a 12 días.

La tercera fase del proceso es el uso de la turba durante aproximadamente una semana. Se lleva a cabo en las numerosas turberas de Islay mojadas por el océano y se utiliza para ahumar la ceba-



da germinada, el toque único de la turba de Islay añade al Whisky capas de rico y humoso carácter marítimo. Durante el proceso de elaboración, la cebada absorbe el aroma característico de la turba de Islay, añadiendo capas de complejidad al Whisky una vez destilado y añejado. La cebada malteada se deja reposar por lo menos durante dos semanas antes de triturlarla. En el mash tun el mosto reacciona con agua a temperatura controlada para favorecer la extracción de los azúcares fermentables. El material sólido que resulta alimentará el rebaño de ganado Aberdeen Angus de la granja. Luego se añade la levadura para iniciar la fermentación. En Kilchoman ésta es sumamente lenta, casi el doble del estándar del sector. La fermentación dura por lo menos 85 horas para permitir el desarrollo de ésteres complejos y la acu-





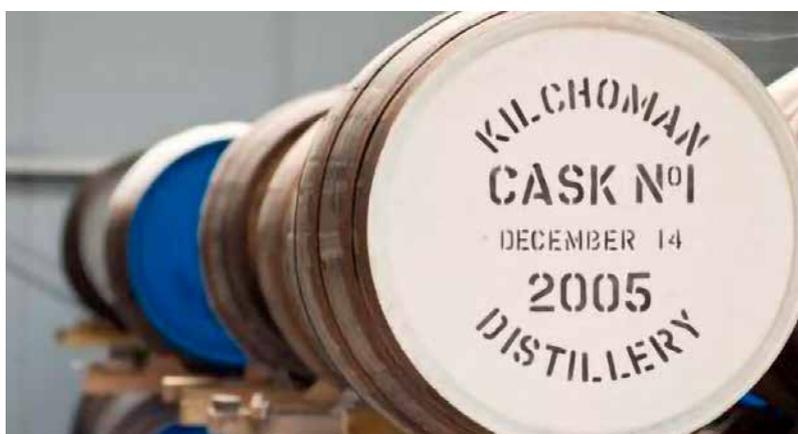
mulación de ácido láctico que produce notas cremosas, mantecosas y particularmente frutadas.

Los alambiques de Kilchoman son los más pequeños de Islay. Establecen la unión de humo de turba, tierra, luz y mar de la cual nacerá el carácter floral y de cítricos que distingue el single malt Kilchoman. El añejamiento es una combinación de varios tipos de barricas. Cada barril le proporciona un carácter y un color únicos. En Kilchoman son dos los tipos principales de barricas, ex Bourbon y ex Sherry butts. Proceden de la destilería Buffalo Trace en los Estados Unidos y de la Bodega Miguel Martin en España. La producción anual es aproximadamen-

#### LAVORAZIONE

IN ALTO, LO SCHEMA DI PRODUZIONE. QUI SOPRA IL FORNO. IN BASSO I PAVIMENTI DI MALTAZIONE. A DESTRA, LA STILL HOUSE.





te 200.000 l. pero se ha comenzado a realizar una serie de obras para duplicar la capacidad productiva.

Además de las barricas de Bourbon y Sherry también hay una serie de barricas especiales: de Sauternes, vino tinto, Ron, Porto, Madeira y Coñac. En estos casos se trata de single cask (barrica única) disponibles en varios periodos de añejamiento y tipos de barricas, cada una seleccionada para mercados específicos en todo el mundo. Entre estas ediciones recordamos la Sauternes Cask Finish, un encubado de 30 barricas ex Bourbon de 2012 luego finalizado durante 5 meses en una barrica Sauternes, y la The Port Cask Matured 2018 Edition, encubado de 30 barricas Porto llenadas en 2014.

Debajo de los arrecifes de Creag Mhór, a media milla a oeste de la destilería,

se encuentran las ruinas de la Kilchoman Church que remonta al siglo XIX. La palabra “comraich” en gaélico significa santuario. Kilchoman Comraich es una red global de bares dedicados al single malt Kilchoman. En estos bares, que Kilchoman define como santuarios, se encuentran los lanzamientos más exclusivos, los embotellamientos especiales y la atmosfera adecuada para disfrutar de los preciados espíritus. El lote núm. 1 de la serie Kilchoman Comraich es un encubado de barricas de Sherry oloroso de 2007 y barricas de Bourbon seleccionadas por Anthony Wills. Los Whiskys de Kilchoman no se someten al filtrado en frío. La serie clásica de los Whiskys Kilchoman está dedicada a las localidades más hermosas de Islay, como los que presentamos a continuación.



## MACHIR BAY

Representa el símbolo de Kilchoman, añejado en barricas ex Bourbon y ex Sherry. Recibe su nombre por una de las playas más bellas de Islay, dos km. de arena en la bahía homónima. El encubado procede de un mayor uso de barricas Bourbon para crear la fresca complejidad floral. Abv 46%. Turba 50ppm.

Olfato: limón, vainilla, intensidad floral, melocotón, pera y ricas especias.

Paladar: notas de fruta tropical, humo caliente y miel, dulzura rica de cereales y butterscotch.

Final: fruta impregnada de yogur, pimienta negra y sal marina. Duración prolongada con capas de dulzura de cítricos y humo de turba.



## SANAIG

Este Whisky recibe su nombre por una ensenada de Islay a lo largo de la costa occidental, de Portnahaven a Sanaigmore, regularmente afectada por fuertes tormentas atlánticas. En este caso se utiliza para el añejamiento un porcentaje mayor de barricas de Oloroso Sherry respecto a las de Bourbon. Sanaig equilibra perfectamente las influencias del rico añejamiento. Abv 46%. Turba 50ppm.

Olfato: brezo perfumado, uva pasa, pera y cáscara de naranja, fruta, especias mixtas y humo de turba.

Paladar: ciruelas maduras, cerezas rojas y aromas de cítricos dan paso a ricos perfumes de barbacoa, humo de turba, caramelo, roble y chocolate amargo.





**PALLINI**  
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY



Final: prolongado y complejo con notas alternadas de fruta mixta, caramelo, canela y clavo con capas de azúcar de caña, especias, humo de turba y dulzura duradera.

### LOCH GORM 2018 LIMITED EDITION

Recibe su nombre por la más grande reserva de agua dulce de Islay, un lago oscuro y rico de turba cerca de la destilería. El Allt Gleann Osamail, del cual la destilería recoge el agua de producción, es uno de sus mayores afluentes. Loch Gorm es añejado exclusivamente en barricas de Oloroso que emanan el rico carácter especiado del roble europeo. Grandes sabores ricos de Sherry que se combinan muy bien con el humo de turba, las frutas suaves y la dulzura típica de Kilchoman. Loch Gorm 2018 es un encubado de diecinueve espíritus procedentes de barricas ex Oloroso Sherry que se llenaron entre 2007, 2008 y 2011 y se embotellaron en la primavera de 2018. Abv 46%. Turba 50ppm. 15.000 botellas.

Olfato: cáscara de naranja, clavo, caramelo y especias mixtas con notas de torta de fruta y cítricos.

Paladar: hermoso equilibrio, riqueza

de especias, frutas cocidas, chocolate, azúcar de caña y humo de turba.

Final: humo de turba que llena la boca, prolongada dulzura tropical, caramelo y rica fruta seca.

### 100% ISLAY EDITION 2018

Serie especial de lanzamientos. 2018 es la octava edición, que llegó en septiembre, un encubado de 23 barricas ex Bourbon y 7 barricas de Sherry ex-oloroso que se llenaron entre 2008 y 2012. Anthony Wills declara: «La gama 100% Islay es la creación que nos proporciona mayor orgullo, representa el nacimiento del Whisky single malt producido en un sólo lugar, de la cebada a la botella». Abv 50%. Turba 20ppm. 12.000 botellas, edición limitada. No se someten al filtrado en frío.

Olfato: notas de cítricos frescas y ligeras seguidas por un toque de caramelo, dulzura del Sherry y turba carbonizada.

Paladar: delicioso equilibrio de fruta fresca, chocolate especiado y canela con suave y persistente humo de turba.

Final: equilibrio de dulzura intensa, suave humo de turba y ráfagas de fruta mixta.

**Fabio Bacchi**

# 1821

CHERRY

Unique.

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



**LUXARDO**

Drink responsibly



### VIA BONA de Alessio La Pietra – 1930 – Milán

#### INGREDIENTES

- 30 ml Kilchoman Port Cask Matured 2018
- 10 ml jarabe de mostaza picante
- 7.5 ml Smith & Cross Jamaica Overproof Rum
- 15 ml Rabarbaro Rapa Giovanni
- 17.5 ml Bulleit Bourbon

Técnica: stir & strain.

Copa: tumbler vintage.

Decoración: Kilchoman Machir Bay nebulizado y pincho de mostaza confitada.



### ROCKSIDE de Vincenzo Losappio – The Spirit – Milán

#### INGREDIENTES

- 30 ml Kilchoman Silver Seal
- 15 ml cordial de cáscaras de quinoto y semillas de cilantro
- 10 ml licor S. Antonio Luxardo
- 15 ml Vermouth del Professore de Vainilla
- 2 chorros bitter flores de naranja Sirene

Técnica: stir.

Copa: Copa vintage.

Decoración: zumo de quinoto y vaina de vainilla



### CRUSTAS WAVE de Vittorio Farci – The Spirit – Milán

#### INGREDIENTES

- 30 ml Kilchoman Machir Bay
- 15 ml Italicus
- 1 bsp Maraschino Luxardo
- 25 ml citrus sherbet
- 4 gotas Bob's Vanilla Bitter

Técnica: shake & strain.

Copa: Copa de Whisky Glencairn.

Decoración: zumo de bergamota



### **SURPRISE ME de Beatrice Marri – Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)**

#### **INGREDIENTES**

- 50 ml Kilchoman Sanaig
- 20 ml horchata hm
- 1 chorro bitter de regaliz
- media lima exprimida
- complete con cerveza de jengibre

Técnica: shake & strain.

Copa: tumbler alto.

Decoración: chispas de jengibre y bastoncito de regaliz



### **BOULEVARDIER-SOUR de Michele Mariotti Mo Bar Mandarin Oriental, Singapur**

#### **INGREDIENTES**

- 25 ml Kilchoman 100% Islay
- 20 ml Campari
- 20 ml Cocchi Vermouth Amaro
- 25 ml zumo de limón
- 12,5 ml azúcar
- clara de huevo

Técnica: dry shake & weat shake.

Copa: coupette.

Decoración: Angostura bitter



### **MACHIR BAY de Giulia Zampieri**

#### **INGREDIENTES**

- 60 ml Kilchoman Machir Bay
- 20 ml mezcla de cítricos (zumo de lima, pomelo rosado, piña)
- 10 ml jarabe de azúcar muscovado
- 10 ml licor Cinico de canela
- clara de huevo
- 2 chorros Bitter de naranja

Técnica: shake&strain.

Copa: copa pequeña ahumada madera de manzano.

Decoración: polvo de canela caramelizada

---

# 1913, MONICA BERG

## Es exactamente la persona necesaria para la actividad de los bares

DE JEFFREY MORGENTHALER

**M**onica Berg es realmente una persona que puede calificarse sólo como una líder del sector. A pesar de que éste es un término demasiado utilizado, no debe tomarse a la ligera. Para ser honestos, en este negocio hay dos tipos de personas: los que siguen y los que guían y Monica Berg es indiscutiblemente una líder.

Monica es originaria de Oslo, Noruega, y comenzó su carrera detrás del mostrador de un bar cuando tenía sólo 18 años. Era realmente joven para estar detrás del mostrador de un bar, pero había estado trabajando en el sector desde mucho antes. Ésa es una de las cualidades de un líder, no siempre se comporta según las reglas. De todos modos, Monica obtuvo un gran éxito en la escena culinaria y de la coctelería en Oslo, sin embargo, siempre consideró Londres como el centro del movimiento de la coctelería y en 2013 se mudó a esa ciudad para gestionar el bar situado en Pollen Street Social.

Como joven bartender, uno de sus sueños era ir a Singapur y saborear un Singapore Sling en el Raffles Hotel, pero en esa época lo consideraba casi irrealizable. Cuando se mudó a Londres, la primera bebida que le pidieron fue un Singapo-

re Sling y pensó que era maravilloso trabajar en un sitio en el que las personas efectivamente pedían ese tipo de clásico. Algunos años después, fue realmente a Singapur y saboreó ese cóctel, esto le dio la oportunidad de sentarse y pensar en cuánto había cambiado el sector durante la última década.

Sin embargo, lo que Monica no dice es que ella es una de las personas responsables de estos cambios tan importantes en el sector. Debido a que ella es demasiado modesta para decirlo, deje simplemente que su curriculum vitae hable por sí sólo. En 2015, recibió el Linie Honorary Award, un premio otorgado a las personas que se distinguen como grandes embajadores de la cultura enogastronómica de Noruega y en 2017 recibió el premio "Industry Improver" en los Nordic Bartender's Choice Awards.

Formó parte del equipo creativo y encargado del bar en la famosa coctelería y microdestilería Himkok de 2015 a 2017. El bar recibió el premio como una de las 10 mejores nuevas coctelerías internacionales en Spirited Awards en Tales of the Cocktail en 2016 y fue incluido entre los 50 mejores bares del mundo en 2016 y 2017.



Es la cofundadora, junto con otros titanes del sector como Jim Meehan, Ryan Chetiyawardana, Xavier Padovani, Alex Kratena y Joerg Meyer, de P(OUR) una organización sin fines de lucro que trabaja para compartir los conocimientos entre los operadores del sector de las bebidas mediante una plataforma en línea y un simposio anual.

A Berg le apasiona la educación y la cultura, pero no se basa simplemente en la formación de marca como hacen

muchos. Apoya un código abierto, una iniciativa más objetiva, que puede enseñar a los jóvenes bartender los fundamentos. Esto significa que trabaja duro no sólo centrándose en los líquidos, las bebidas y los productos, sino también enseñando otras habilidades de gestión a nivel profesional. “Si deseamos que las personas consideren los bares como una opción a largo plazo, debemos adaptarnos y comenzar a enseñar a las personas a responder a los ¿por qué?



y no sólo a los ¿cómo?”, declara Berg.

Para su cóctel, denominado “Equal Opportunity”, Monica seleccionó el año 1913. La bebida misma representa un

## LA RICETTA

### EQUAL OPORTUNITY

#### INGREDIENTES

- 45ml Lysholm Linie Aquavit
- 15ml Cherry Heering
- 15ml Sherry Fino
- 15ml zumo de pomelo rosa fresco

Método: shake. Glass: OF. Garnish: orange zest twist

tributo a Noruega, que fue el tercer país del mundo en aprobar una ley que daba a las mujeres el derecho de votar, después de más de 30 años de duro trabajo por parte del movimiento feminista.

Puesto que es una gran aficionada del aquavit, no dejó pasar la oportunidad de utilizarlo como base para su bebida. La prohibición nacional de Noruega surtió efecto algunos años después de 1913, por lo tanto todavía se encontraban algunas destilerías independientes. El Sherry era bastante común, ya que el comercio con España imponía que Noruega tuviera que comprar anualmente una cierta cantidad. Aunque los cítricos no sean una parte natural de la flora de Noruega, se encuentran fuentes escritas en las que se mencionan plantaciones de cítricos en la parte oriental de Noruega a mediados del siglo XIX y a principios del siglo XX, el comercio con el resto de Europa era tan importante que las ciudades tenían acceso a productos exóticos importados.

Aquavit se combina con Cherry Heering, Sherry fino y zumo de pomelo rosado en una coctelera. La bebida se agita con hielo y se sirve colada sobre hielo fresco en una copa Old Fashioned. Por último, se utiliza la cáscara de pomelo como acabado de la bebida.

Actualmente, Monica está abriendo su primer bar en Londres, el cual se estima se inaugurará en 2018, y seguramente representa otro programa único e independiente que brillará como modelo para el resto del mundo. “Había una época en la que parecía que todos se copiaban entre sí, mientras que ahora, se siente que los bares son en mayor medida el resultado de un trabajo de equipo, como en mi opinión debería ser”.

**Jeffrey Morgenthaler**



# FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE  
**ORIGINAL**  
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

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

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
[vendite@onestigroup.com](mailto:vendite@onestigroup.com)

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Gin Del Professore*  
**CROCODILE**

*Cítricos y especias exóticas crean  
una experiencia sensorial nueva  
en la aventurera vida de Del Professore.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

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