

Bartales

Lo mejor de

N. 13 | OCTUBRE 2019

SUPLEMENTO DE BARTALES



REPORT / ROCK THE FARM
ESPÍRITUS DE PATATAS



FACE TO FACE / MAESTRO DE COCTELES
LA ELEGANCIA Y LO ESENCIAL



REPORT / PUROS Y RON
HUMO LENTO Y RON CUBANO



COCKTAIL STORY / CLOVER CLUB
UNA BEBIDA PARA DAMAS



HOT SPIRIT / NUEVAS ESTRATEGIAS
VODKA, EL REGRESO

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldraube 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 Clovi Raspberries from the Pacific Northwest
- Coco Real**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts.
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Carmoresa, Ventura 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 Laiva Ginger puree
- Passion Real**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com

LA FUERZA DE LA SIMPLICIDAD

Si el gin ya corre a velocidad de vértigo, dando origen a etiquetas por tierra y por mar (incluso hay uno de Istria, de tirada limitada que, entre ostras y moluscos, se añeja bajo el agua en barricas de roble) el vermut no tiene nada que envidiar y lo sigue de cerca. El vino aromatizado (uno de los productos más apreciados que dan lustre a Italia), orgulloso de una tradición digna de reconocimiento, avanza imperturbable, protagonista indiscutido de una tendencia tan versátil que ha logrado conquistar no sólo la hora del aperitivo, sino también momentos diferentes del día y de la noche. Entre las especialidades se encuentra el primer vermut aromatizado con vinagre balsámico Igp. Potencia de lo *local*. Una tendencia que, según Jared Brown creador de Sipsmith Gin y uno de los más famosos destiladores artesanales, representa el factor clave (*pág. 12*) para comprender qué y cómo tomaremos durante los próximos años. De esta manera, el gin es el destilado destinado a reconquistar la posición que tenía en el pasado y el vermut el podio que lo ha hecho famoso en el mundo. ¿Otras sugerencias? La principal es la “simplicidad”. Ese es el rumbo correcto para el futuro. Reducir para añadir. En resumen, *less is more*. Precisamente como el Clover Club (*pág. 24*) un clásico eterno. Junto con el Manhattan, una de las bebidas más populares de Estados Unidos a principios de siglo. Exótico y femenino, un cóctel che ha marcado la historia del siglo XX. Simplemente.

Follow us



BarTales
Lo mejor de

N. 13 | OCTUBRE 2019

EDITORA EJECUTIVA

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

COLABORADORES

Alessandro Palanca, Luca Rapetti

TRADUCCIÓN REALIZADA POR

LMP International - Lonato (BS) Italy

EDICIÓN DIGITAL REALIZADA POR

SKILL LAB srl

(assistenza@s-lab.it)

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

www.bartales.it

© copyright

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

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

BEBA DE MANERA RESPONSABLE

ESPÍRITUS DE PATATAS

King Edward, Lady Claire y Lady Rosetta, tres tubérculos para Vodka y Gin, producidos por Chase

DE LUCA RAPETTI



“**F**ield to Bottle”, literalmente “del campo a la botella”, una simple y clara expresión inglesa que identifica perfec-

tamente el alma y el espíritu innovador de la familia Chase y de su empresa en el corazón de Herefordshire. Una actividad desarrollada a lo largo de los años por el cabeza de familia, William, el cual reconoció en un producto tan común y abundante como la patata, cultivada en gran medida en la campiña inglesa, el punto de partida para la creación de una serie de productos de alta calidad, hoy distribuidos en más de 50 países de todo el mundo.

El concepto de “Field to Bottle” se comprende fácilmente al poder visitar todas las fases de producción de la destilería. Se comienza desde la cosecha de 3 tipos de patatas, King Edward, Lady Claire y Lady Rosetta, cultivadas en los terrenos circundantes y luego trasladadas a la zona de almacenamiento, situada en la parte trasera de la destilería.

Después comienzan las fases de limpieza y pelado de las patatas. La cocción a elevada temperatura en especiales recipientes a presión, con la adición de en-



zimas específicas, permite la conversión de los almidones en azúcares simples, útiles para la fermentación alcohólica, que se produce en grandes cubas de acero.

Las patatas se transforman en una papilla líquida y las levaduras seleccionadas se introducen en la masa, (mash) para activar la fermentación alcohólica. Ésta dura entre 36 y 48 horas y se obtiene una sustancia fermentada alcohólica de 9° que se destilará para obtener la concentración alcohólica. Los residuos sólidos de la fermentación se utilizarán como abono natural para los cultivos. Mediante un alambique de columna, el primer producto de la destilación, denominado “low wine”, contiene poco alcohol; sigue una segunda destilación, de la cual deriva el producto final que resulta armónico y listo para ser embotellado como Chase Potato Vodka.

Hay versiones aromáticas entre las cuales Chase Marmalade. Se trata de



una infusión de alcohol en contacto con mermelada de naranja que se destila nuevamente con cortezas de naranjas de Sevilla. Producto sumamente aromático e ideal para el uso en mezcla. Otras especialidades son las Vodkas aromáticas English Rhubarb, Oak Smoked y el licor de flores de saúco.

Con respecto al Gin, el protagonista de la destilería es Ginny, un alambique de cobre utilizado exclusivamente para



PRODUCCIÓN

EN LA PARTE SUPERIOR IZQUIERDA LA DESTILACIÓN EN ALAMBIQUES, A LA DERECHA LA COSECHA DE LAS PATATAS EN CHASE. EN LAS FOTOGRAFÍAS AQUÍ ARRIBA LA PARTE EXTERIOR DE LA DESTILERÍA CHASE.

producir el Chase GB Extra Dry Gin, que tiene 10 botánicos y un perfil muy similar al estilo London Dry, y el William Elegant 48 Gin, embotellado con 48°. Los botánicos utilizados para este último Gin incluyen el tipo de manzanas Bramley, cultivadas in situ, lúpulo, enebro, ruibarbo, raíz de angélica, cortezas de limón y de naranja, además de una combinación secreta de hierbas que crecen en los terrenos circundantes y que representan la firma final de este elegante destilado.

Los Gins Sloe&Mulberry, Pink Grapefruit&Pomelo, Seville Marmalade y Rhubarb&Bramley Apple son de alta calidad y su uso es sumamente versátil.

Entre el 4 y el 6 de junio pasado, la granja-destilería Chase representó el corazón palpitante de uno de los eventos más esperados de este año: Rock The Farm. Después de 4 años de su última edición, Rock The Farm cumplió con la promesa de ser el punto de contacto entre el mundo de la coctelería y los festivales musicales, donde miles de jóvenes se encontraron para transcurrir dos días en aras de la música, de la comida callejera y por supuesto celebrando Chase en todas sus formas.

Desde el punto de vista logístico, la organización del evento fue impecable. En la amplia zona llana frente a la destilería



se instalaron el escenario y el equipo de sonido, digno de un auténtico concierto en vivo. A los lados del área asignada para acoger a los visitantes se ubicaron los varios stands de comida callejera alternados con pequeños camiones, de marca Chase, en los cuales solicitar cocteles creados específicamente para el evento, por supuesto todos a base de los productos de los anfitriones.

El espíritu del campo y la vida cerca de la naturaleza fueron el leitmotiv de Rock The Farm. El amplio programa de representaciones musicales en vivo acompañó durante todo el día las varias actividades orientadas al conocimiento de lo que sucede en la destilería. Giras a bordo de especiales tractores llevaron a los visitantes de paseo por el territorio donde los cultivos se pierden en la belleza del panorama, las visitas de la destilería pusieron de relieve la transformación mágica de un simple tubérculo en un destilado de calidad.

“Sostenibilidad” es una de las cuestiones sumamente apreciadas por Chase desde siempre y que se identifica perfec-



tamente con este negocio de familia. Este también fue uno de los temas principales de la The Chase Cup Global Cocktail Competition, en la que participaron 13 expertos y talentosos bartenders, cada uno ganador en los respectivos países de origen: Australia, Países Bajos, Ita-



en el territorio nacional.

El presentador oficial de la manifestación no podía ser otro que James Chase, hijo del fundador William y responsable del marketing global de la empresa, que fue el anfitrión y supo cautivar al público durante toda la duración del evento. Nicolò Rapezzi, ganador de la final italiana organizada por el Grupo Meregalli como distribuidor oficial para Italia, preparó y sirvió su cóctel “Farm Holidays”, inspirado en el clásico Apple Martini que Nicolò supo reinterpretar en clave mediterránea, con zumo centrifugado y filtrado de manzana Granny Smith, Sherry Manzanilla, un toque de azúcar y por supuesto Chase GB Extra Dry Gin, anteriormente “lavado” con aceite de oliva virgen extra de Ragusa.

La competencia sometió a dura prueba el panel de jueces compuesto por Simon Difford (Difford’s Guide), Sandrae Lawrence (The Cocktail Lovers), Merlin Griffiths y Tim Etherington (Healthy Hospo). El nivel de calidad y preparación de los concursantes y de los respectivos cocteles fue sumamente elevado y esto contribuyó a estimular la curiosidad y entretener al público participante.

En la primera fase eliminatoria triunfaron Estados Unidos, Hong Kong y Australia, los cuales luego se sometieron a la prueba final de la caja misteriosa, en un lugar en el interior de la destilería y donde no podían tener ningún contacto con el exterior. Después de algunas horas de competencia a puertas cerradas, George Cook del Dinner by Heston de Melbourne, en Australia, fue declarado oficialmente ganador de la “Chase Cup”. Sin embargo, en cierto sentido, sigue permaneciendo en territorio inglés, puesto que George nació y creció en Hampshire.

ROCK THE FARM

EN LA PARTE SUPERIOR UNA SELECCIÓN DE LAS BOTELLAS DE GIN PRODUCIDAS POR CHASE Y WILLIAM CHASE.

lia, España, Estados Unidos de América, Emiratos Árabes Unidos, Hong Kong, Alemania y por supuesto Inglaterra, para la cual participaron 5 concursantes ganadores de las respectivas finales regionales

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.



PROTAGONISTAS

EN LA FOTOGRAFÍA EN LA PARTE SUPERIOR LOS FINALISTAS. AQUÍ ARRIBA LOS MIEMBROS DEL JURADO. EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA NICOLO RAPEZZI CONCURSANTE ITALIANO, ABAJO GEORGE COOK GANADOR.

“Wax Apples” fue el cóctel que, por así decirlo, trajo a George de nuevo a casa y que representa la investigación de la cultura de la manzana en Australia, en particular en Melbourne.

Respecto al enfoque sostenible del trabajo cotidiano, George explicó que hace poco en Dinner by Heston de Melbourne presentaron un menú que se basa en la reutilización de todo lo que se suele

descartar, sobre todo en el ámbito de las preparaciones diarias que se llevan a cabo en la cocina.

En 2004, durante uno de sus viajes a Estados Unidos, William Chase encontró una destilería que producía Vodka a base de patatas. Hasta ese momento, William ya había establecido un negocio basado en la elaboración del tubérculo, pero esto ya no le ofrecía muchos estímulos profesionales. Así decidió iniciar su nueva actividad a partir de una Vodka de patatas. Ya han transcurrido más de diez años y hoy Chase ha recibido numerosos reconocimientos por la calidad de sus productos. El aspecto que hace que Chase sea especial es el ambiente familiar que se puede percibir al llegar por primera vez a la destilería, un ejemplo de actividad sostenible y atenta a los recursos que el territorio puede ofrecer.

Luca Rapetti

1821

CHERRY

Unique.

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



www.luxardo.it

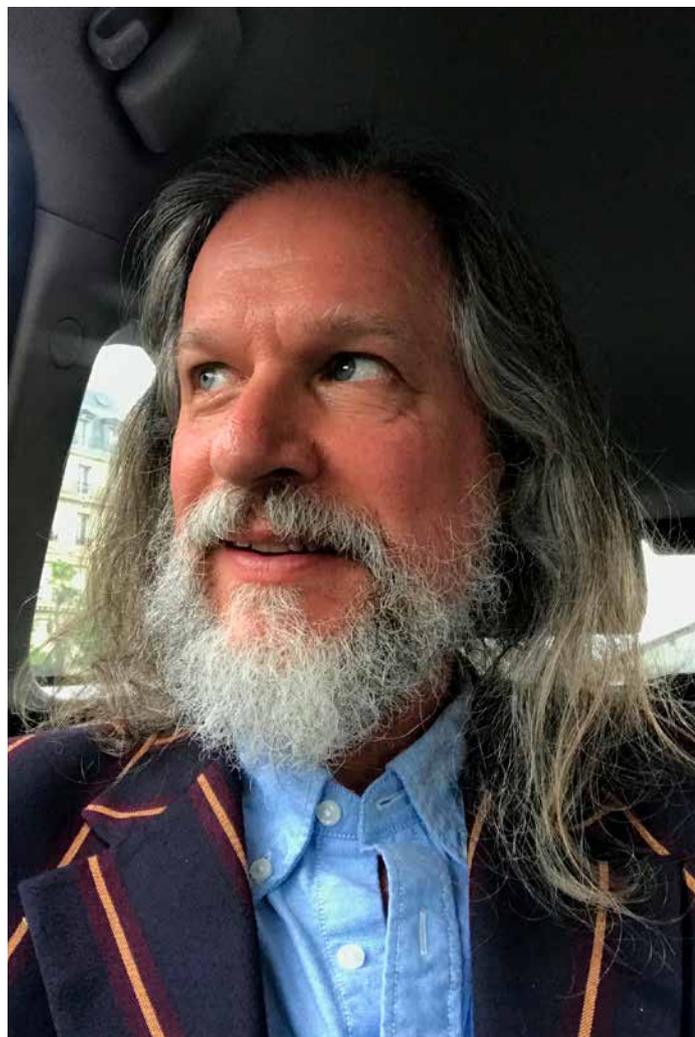
LUXARDO

Drink responsibly

LA ELEGANCIA Y LO ESENCIAL

Basarse en la simplicidad: la única verdadera tendencia del futuro. Palabra de Jared Brown

DE MELANIA GUIDA

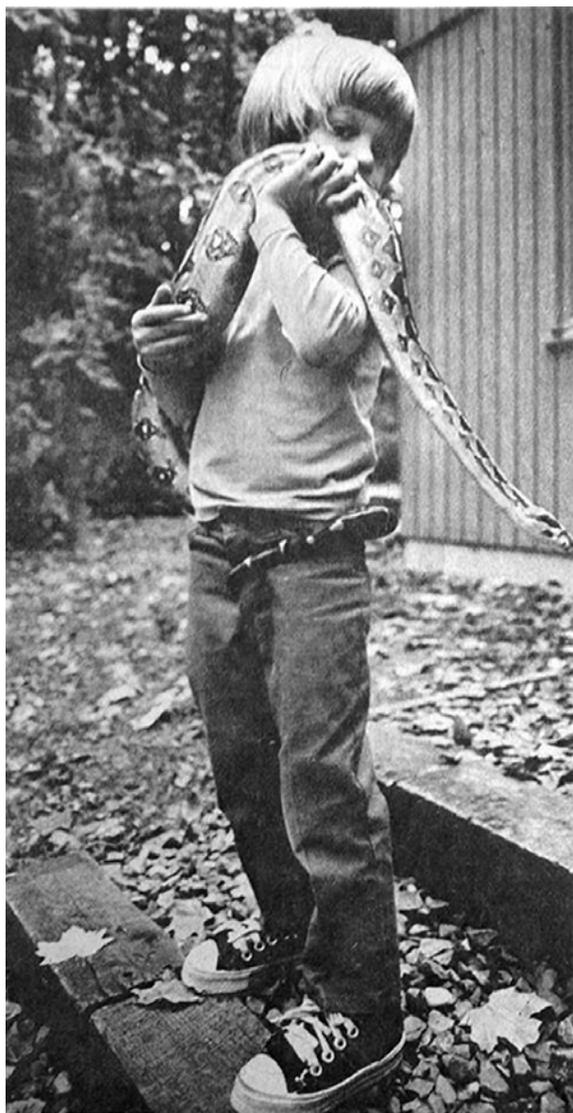


Es impresionante imaginárselo inmerso entre las plantas del enorme jardín de su casa, a una hora y media de automóvil de Londres, mientras cruza dos grandes hojas de ruibarbo o vigila cómo crece el eneldo, una de las 2.000 plantas que cuida con amorosa dedicación.

Es extraño imaginar ese neoyorquino delgado como un junco y elegante y refinado como un modelo con botas y sombrero y con los dedos en la tierra. Incluso porque Jared Brown, gurú de la mezcla (junto con su esposa Anistatia Miller es el fundador del proyecto “Mixellany”), experto maestro destilador y socio fundador de “Sipsmith Gin” (el Gin originado en Londres, en 2009, después de casi 200 años del cierre de la última “Copper Distillery”) trabajó realmente como modelo.

Mientras conversamos de botánicos y

coctelería en la pequeña sala del Tyler de Ponte Milvio (antes de comenzar una clase magistral sumamente concurrida que se prepara a dirigir) echo un vistazo a algunas esplendidas fotografías en blanco y negro. Testimonios de otro tiempo, otra vida; la de la Gran Manzana, de Studio 54, de “Double Seven”, la coctelería que administraba junto con Sasha Petraske. Una de las tantas del excéntrico Brown que ya a los seis años, jugaba con una boa enrollada a lo largo de su cuerpo y que mientras sus compañeros hablaban de chocolate, argumentaba de gusto y textura. «Fue un amigo de mi madre el que me enseñó las bases de la coctelería, pienso que nunca me haya considerado un niño, sino un auténtico compañero, sólo más bajo de estatura. Por ejemplo, hablábamos de cómo congelar un pulpo y de cómo se tuviesen que tratar los anima-



les antes del sacrificio», recuerda Jared.

La moda primero, la cocina después. Jared también fue cocinero «Una experiencia fundamental que representó un vehículo indispensable para la coctelería».

Vayamos al grano: ¿hacia dónde se dirige la coctelería? «"local" es un concepto que sigue siendo importante, pero es la simplicidad la ruta hacia el futuro. Pienso en las bebidas hechas sólo con dos o tres ingredientes, incluso sin decoración. Esto no representa un límite para el bartender sino un aspecto que contribuye a lograr el resultado. Pienso que la perfección se pueda obtener sólo por sustracción: cuando ya no hay nada que

quitar, que eliminar. Lo explicó claramente Antoine de Saint-Exupéry. Estoy cada vez más convencido que la mezcla deba ser directa y simple».

Hablemos de Gin. "Sipsmith" (Gin oficial del Parlamento inglés, con una versión exclusiva dedicada) es un destilado realizado a mano (sip, sorbo / smith, herrero) en pequeñas cantidades según los métodos tradicionales del Gin londinense. Un éxito (la fórmula deriva de las antiguas recetas originales que se remontan a antes de la Guerra de los Treinta años) del cual Brown está obviamente orgulloso y que abrió el camino a una auténtica revitalización del destilado.



¿Cómo inicia la aventura? «En una abacería ecológica cerca de mi casa. Muchas tardes íbamos a comprar una gran cantidad de botánicos, luego comenzábamos a destilar explorando las varias diferencias entre anís, hinojo, regaliz; probando por lo menos 50 ingredientes diferentes. El resto lo hicieron un alambique de cobre y un espíritu a base de azúcar de remolacha», para un Gin que conquistó metas satisfactorias.

¿Piensa que la revitalización del destilado sea un fenómeno destinado a seguir creciendo? «Creo que sí. Hay 900 etiquetas de Gin en Gran Bretaña, 100 en Escocia. Es un destilado destinado a reconquistar el puesto que tenía un tiempo».

¿Si le pregunto sobre el Gin añejado? «¡Bah! El añejamiento no forma parte de la tradición del Gin. Tal vez un Gin reposado. Eso sí».

¿Cuáles son sus proyectos futuros? «Seguiré recorriendo el surco del London Dry. Tratando de hacerlo cada vez mejor y basándome cada vez más en la calidad. Luego está el “Gin&Tonic” en lata, realiza-



do para saborear la bebida en movimiento con el objetivo de ofrecer una mezcla de calidad de paseo. Incluso afuera del bar o de su hogar. Espero que llegue a Italia lo antes posible».

A propósito, ¿qué bebe Jared? «¿Qué hora es? Depende de la hora», dice sonriendo. Mira el reloj y se orienta decidido. Es la hora de una mezcla de Gin y Martini.

Melania Guida

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —

HUMO LENTO Y RON CUBANO

El arte de “compartir” para el Encuentro de Amigos en Matelica

DE FABIO BACCHI

Se llevó a cabo en Matelica, a los pies de los Apeninos de las Marcas la XIV edición del Encuentro de Amigos de Partagas en Italia, considerado el más importante evento europeo dedicado a los aficionados del puro cubano y de las tradiciones cubanas.

El Encuentro, en el encantador Relais Borgo Lanciano atrae numerosas inscripciones del circuito internacional del puro y el Club Internacional Amigos de Partagas representa su máxima expresión. Fue organizado por el Cigar Club Matelica dirigido por Francesco Minetti, patrocinado por el Ayuntamiento de Matelica, por la Embajada de Cuba en Italia y con un grupo de importantes patrocinadores entre los cuales Diadema Spa a través de Habanos Point, S.T. Dupont, Santiago Ron, Champagne A. Bergère, Cantine Ferrari, Montecristo, Cuervo Y Sobrinos, y De Art. El Encuentro se originó concomitantemente al aniversario de la fundación del Club, con la finalidad de rendir homenaje al famoso Encuentro que desde 1998 se lleva a cabo en La

Habana. Es un festival totalmente italiano al cual han participado, a lo largo de los años, personajes destacados de todo el mundo y sobre todo del área del Caribe

Los encuentros tienen por objetivo crear un crisol cultural y degustativo para ofrecer formación profesional, herramientas sensoriales que ayudan a comprender lo que significa fumar un puro, pero que sobre todo son capaces de explicar el sentido de "compartir", es decir de intercambiar conocimientos. Todo lo que propone el festival es cultura: arte, música, historia del puro, seminarios y paneles históricos/de gustativos, turismo local, entretenimiento y stands temáticos.

Un merecido aplauso, con premiaciones anuales a las importantes figuras del mundo del puro. Muy esperada fue la presencia de los cuatro torcedores cubanos acreditados. Son hombres y mujeres dotados de una manualidad extraordinaria que se transmiten el arte manufacturero de la producción de los puros cubanos. En Matelica estuvieron presentes José





Castelar Cairo "Cueto", Leopoldina Gutierrez Espinosa "La China", Juana Ramos Guerra "Juanita" y Petra Yolanda Medina Gonzales "Yolanda", los cuatro torcedores cubanos más famosos cuyos nombres son

muy conocidos entre los aficionados del fumar lentamente.

Se llevaron a cabo muchos eventos de degustación; el más importante fue "Lucha entre Titanes – La China versus Cueto".



PROTAGONISTAS

ENTRE LAS FIGURAS IMPORTANTES DEL MUNDO DEL PURO, EN LA FOTOGRAFÍA DE ARRIBA "CUETO", A LA DERECHA "LA CHINA".



Durante el seminario los dos torcedores se enfrentaron idealmente en un debate. Un amplio público degustó dos puros: La Flor de Leopoldina y el Huevo de Cueto, con los dos torcedores que hablaban de sus creaciones. Los dos puros se ofrecieron acompañados de dos rones cubanos, respectivamente, Santiago Ron 11yo y Santiago Ron 25yo.

Los rones fueron presentados por el maestro ronero de Casa Santiago, Julio Enrique Rial, y por Gigi Bozzoni en representación del importador europeo. Los maestros roneros cubanos son solamente ocho, siete hombres y una mujer.

Este es un arte en el cual los aprendices seleccionados transcurren mucho tiempo en estrecho contacto con sus maestros. Aprenden el arte cubano del ron, asimilan su cultura con pasión y dedicación, hasta interiorizar su valor que forma parte del alma de Cuba.

Representa la tradición que se perpetúa entre las generaciones. Otro momento emocionante fue la clase que los cuatro artesanos del puro cubano impartieron a los aficionados. Estos tenían que realizar un puro bajo la dirección de Cueto, La Chi-



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



*Bitter e Aperitivo
Del Professore*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Terroir

*Fuertes vínculos con el territorio,
ingredientes naturales y de calidad, cuidado
artesanal en el proceso de producción*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

MATELICA 3-6 JULY 2019

ANIVERSARIO ENCUENTRO AMIGOS DE PARTAGAS EN ITALIA

WEDNESDAY 3RD JULY 8:30 P.M.
 ITALIAN-CUBAN DINNER
 WELCOME CONCERT

THURSDAY 4TH JULY 8:30 P.M.
 CIGAR TASTINGS
 "CLASH OF THE TITANS"
 FIESTA CAMPESINA

FRIDAY 5TH JULY 8:30 P.M.
 CIGAR TASTINGS
 TORCEDORES SCHOOL PARTY IN THE CITY
 LA GOZADERA DINNER
 CUBAN CONCERT

SATURDAY 6TH JULY
 TORCEDORES SCHOOL
 RON AND PURO TASTINGS

8:00 P.M. SATURDAY 6TH JULY
MONTECRISTO SUPREMOS EL 2019
 WORLD PREMIERE
 PRESENTED BY DIADEMA SPA AND HABANOS SA



na, Yolanda y Juanita. Otro momento muy apasionante fue una particular degustación sensorial. Gracias al sistema de visor Samsung Oculus Gear, los participantes efectuaron un viaje virtual entre los lugares de culto de Cuba; calles, sitios históricos, bares famosos, plazas.

Una inmersión total en la experiencia con los "viajadores virtuales", que miran

a su alrededor viviendo una visión real. El experimento fue conducido con un puro a ciegas, sin la vitola que indica la marca. El propósito era demostrar cómo la fascinación de la marca pueda ser indiferente cuando se queda extasiado por otras emociones. Luego también se ofreció una cata de Ron, esta vez Cubay.

La organización fue impecable y funcio-



nó como un cronómetro; como se puso de relieve durante la fiesta campesina, la cena en la Plaza Enrico Mattei de Matelica

y la velada de gala en el Lanciano Forum.

En ésta última cita Diadema SPA presentó por primera vez a nivel mundial la nueva edición limitada de Montecristo Supremos. Este puro sigue la legendaria historia de la marca y representa una novedad absoluta en la historia de la casa. Gran tamaño, muy aromático, complejo y refinado, Montecristo Supremos se elabora con el mejor tabaco procedente de Vuelta Abajo y se añeja por 2 años.

La música cubana aspira a ser declarada Patrimonio Intelectual de la Humanidad por la Unesco. En Cuba la música es vida. Durante los días del Encuentro las veladas fueron animadas por la voz de Haila Mompìe acompañada por su orquesta. Haila es una de las representantes más conocidas de la música contemporánea del Caribe. Cubana, ya premiada con el Latin Grammy, comenzó su tournée italiana precisamente en Matelica. Casi como un deseo de confirmar el vínculo de amistad entre Italia y Cuba que se renueva en cada Encuentro para la felicidad de sus participantes.

Fabio Bacchi

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

Tradition

Recetas clásicas tradicionales, cuidado artesanal en el proceso de producción, ingredientes naturales

Tradition, terroir, people
delprofessore.it





UNA BEBIDA PARA DAMAS

El regreso de un clásico eterno

Exótico y femenino

Sumamente fresco durante el verano

DE LUCA RAPETTI

Hay un cóctel que hizo la historia del siglo XX y que durante los últimos diez años afortunadamente fue redescubierto y ha recuperado prestigio: el cóctel Clover Club.

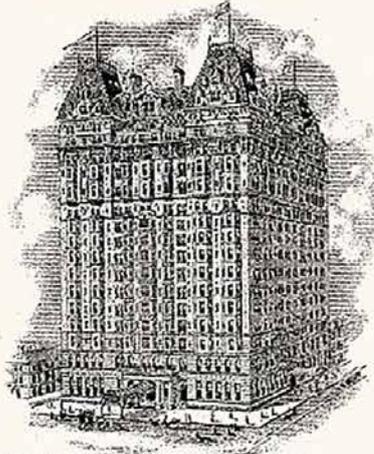
A principios del siglo XX, esta bebida era sumamente popular, sobrevivió al Prohibicionismo estadounidense, luego

sufrió una caída brusca de popularidad que lo hizo olvidar casi por completo. Su origen está relacionado con dos factores: Filadelfia, una de las más antiguas e importantes metrópolis estadounidenses y un hombre que a principios del siglo XX contribuyó significativamente al desarrollo del sector hotelero en Nueva York.

PHILADELPHIA CABLE ADDRESS "BELLEVUE, PHILADELPHIA"
NEW YORK CABLE ADDRESS "WALDORF, NEW YORK"



THE WALDORF
THE BELLEVUE-STRATFORD, PHILADELPHIA.
THE WALDORF-ASTORIA, NEW YORK.



The Bellevue-Stratford,

Philadelphia 2/10

1916



THE ASTORIA

George Charles Boldt nació el 25 de abril de 1851 en Alemania en la isla de Rügen en el Mar Báltico, emigró a los Estados Unidos a la edad de sólo trece años e inicialmente trabajó como ayudante de cocina en un hotel de Nueva York. Boldt tenía una natural predisposición y una gran fuerza de voluntad para trabajar en la hospitalidad. A los veinticinco años fue contratado como asistente personal de un tal William Kehrer, que gestionaba los servicios del famoso Philadelphia Club conocido por sus eventos de alto nivel.

Boldt conoció a la hija de Kehrer, Louisa Augusta (1860-1904) empleada como anfitriona en el club. Los dos jóvenes comenzaron a tratarse y muy pronto, con la aprobación de Kehrer, se casaron y tuvieron dos hijos: George Charles Jr. y Louise Clover.

El Philadelphia Club es el más antiguo club de caballeros de Estados Unidos, y fue fundado en 1834 por personajes ilustres de la sociedad estadounidense de esa época. Con el tiempo, gracias a la reputación que habían ganado y con la ayuda de los clientes más importantes del club, Boldt y Louisa decidieron abrir un hotel de su propiedad. Su sueño se volvió realidad el 1 de marzo de 1881, en



FUNDADORES

AQUÍ ARRIBA
LOUISA
KEHRER Y
GEROGE C.
BOLDT.

la esquina entre Broad y Walnut Streets de Filadelfia, cuando fue inaugurado su Bellevue, un pequeño hotel boutique que luego fue conocido como "The Little Bellevue".

La conexión con la alta sociedad de la ciudad garantizó a los Boldt un caché de cierto nivel. Louisa intuyó que incluso las esposas de sus clientes, que a menudo estaban confinadas en sus casas, necesitaban un lugar en el cual poder encontrarse y sentirse a gusto. Louisa le dio un toque más femenino al Bellevue introduciendo flores frescas y velas en las mesas del restaurante.

Un año antes de la apertura del Bellevue, en enero de 1880, un grupo de aproximadamente quince caballeros había comenzado a reunirse cada cuatro



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

ORIGINI, TRADIZIONI,
SPIRITO ITALIANO.



SEVEN
HILLS

ITALIAN DRY
GIN

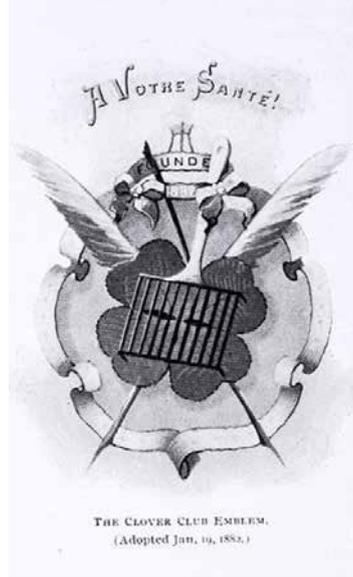
distributed by



BOUTIQUE
BRANDS

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

DRINK RESPONSIBLY



HISTORIA
 EN LA FOTOGRAFÍA A LA IZQUIERDA LOS CARTELES Y EL LOGOTIPO PRUEBAS DE LOS EVENTOS DEL COVER CLUB. ABAJO EL HOTEL STRATFORD.

semanas, los jueves a las 17.00 horas para hablar de negocios, política y todo lo relacionado con sus actividades locales. El nombre inicial fue "Thursday Club" y duró aproximadamente dos años, luego perdió algunos de sus miembros y corrió el riesgo de terminar su actividad.

El primer encuentro oficial del que luego se convertiría en el Clover Club se realizó el 29 de diciembre de 1881 a las 17.00 horas. El nombre fue sugerido por William Ralston Balch, uno de los miembros fundadores, el cual también dibujó el emblema. Las primeras tres cenas de reunión del club fueron organizadas respectivamente en Girard House (19 de enero y 16 de febrero de 1882) y en Augustin's (16 de marzo), la del 13 de abril se llevó a cabo precisamente en el Bellevue de Boldt. El Clover Club eligió la acogedora propiedad de Boldt como su sede de encuentro durante los siguientes catorce años.

En 1888, debido al éxito creciente del Bellevue, Boldt decidió comprar otra propiedad situada al otro lado de la calle para utilizarla como apoyo secundario, cuando en el Bellevue no había habitaciones disponibles. Así el 17 de noviembre, Boldt inauguró el Stratford Hotel denominado así en honor del lugar de nacimiento del escritor inglés más de moda en aquel periodo, William Shakespeare.

Personajes influyentes aflúan a la pro-



piedad de Boldt, entre los cuales miembros de la familia Vanderbilt y William Waldorf Astor, abogado, político, editor y figura destacada de Nueva York. Fue precisamente Waldorf que, a través de su abogado Abner Bartlett, contactó con Boldt y le propuso la dirección de un nuevo hotel que deseaba crear en Nueva York en la esquina de la calle 33°. Boldt aceptó la propuesta y se concentró completamente en su nuevo proyecto.

Todo comenzó en la primavera de 1890 y fueron necesarios tres años para completar este majestuoso edificio de 13 pisos de altura, en el que se encontraban 530 habitaciones, de las cuales 450 dedicadas a dormitorios y 350 baños privados. Una obra de ingeniería absolutamente única para esa época. El Waldorf se inauguró oficialmente el 14 de marzo de 1893 con una gran recepción a la cual participaron aproximadamente 1.500 personas que representaban la élite de Nueva York y de Estados Unidos.

La idea de crear un hotel de renombre

THE OLD Waldorf-Astoria BAR BOOK

WALDORF-ASTORIA

EN ESTA PÁGINA DOS FOTOGRAFÍAS DE LAS PORTADAS DEL BAR BOOK DEL HOTEL Y EL ARTÍCULO DE VAN WERT DEL TIMES BULLETIN ESCRITO EN 1964.

had a powerful grip. The head bar man of the old Waldorf (Ed. Note: where the Empire State Building has staunchly stood for many a year) was Michael J. Killackey. The Clover Club cocktail had just been imported from Philadelphia.

"Yeats took one from the tray. At first he eyed it warily. Then he tasted it. Another taste. After one cocktail had gone down his gullet, he called for another, and then another. For Killackey, it was a proud day."

Mr. Crockett leaves us hanging there, with Yeats perhaps singing "Mother Machree," to report the sad passing of Mr. Killackey.

"Killackey's and was some."

internacional fue posible incluso gracias a Oscar Tschirky, jefe de comedor, que luego se volvió famoso como "Oscar of the Waldorf" y a Tom Hilliard, el gerente general que fue promovido después de muchos años de servicio distinguido en el Bellevue.

Luego, Boldt logró convencer al magnate John Jacob Astor a demoler su propiedad entre la calle 33° y la calle 34° y a construir un lujoso hotel que habría podido combinarse con el Waldorf. Boldt logró la hazaña y el hotel Astoria abrió sus puertas el 1 de noviembre de 1897. Durante los años siguientes, el Waldorf-Astoria se convirtió en el lugar de encuentro para los hombres de negocios de la ciudad, tanto que era apodado "the club of all clubs" (el club de todos los clubs).

CONTAINING the Correct Recipes for FIVE HUNDRED Cocktails and Mixed Drinks known and served at the world's most famous Brass Rail before Prohibition; together with ONE HUNDRED established formulas for Cocktails and Other Beverages, originated while Prohibition was in effect. The whole Flavored with dashes of History, Mixed in a shaker of Anecdote and Served with a Chaser of Illuminative Information.

THE OLD Waldorf-Astoria BAR BOOK

ALBERT STEVENS CROCKETT

Su cafetería y el bar de forma cuadrada donde se ofrecía sólo servicio en pie se llenaban a las cinco de la tarde.

El 19 de octubre de 1896, Boldt organizó una cena para algunos miembros del Clover Club en su Waldorf de Nueva York.

La conexión entre Clover Club y Waldorf-Astoria probablemente fue todavía más sólida y profunda de lo que se pueda pensar. En un artículo de 1964 que apareció en el "Van Wert Times Bulletin" redactado por el periodista Bob Considine se consolidaba esta tesis. Considine relataba el encuentro con su amigo Albert Stevens Crockett, periodista que escribió en algunos importantes periódicos como "Philadelphia Inquirer" y "Daily Telegraph", el cual le mostró un recetario de bar que se remontaba a aproximadamente setenta años antes y que había sido utilizado por mucho tiempo en el Waldorf Astoria. Crockett relató la anécdota relativa a un tal Michael J. Killackey, bartender jefe en el Waldorf Astoria por muchos años.

Uno de los días memorables de Killackey en el majestuoso y famoso hotel neoyorquino fue cuando el poeta irlandés William Butler Yeats tomó de una bandeja

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

CLOVER CLUB COCKTAIL.

Into a mixing glass of cracked ice, place two barspoonfuls of imported Grenadine syrup (raspberry syrup will answer the purpose), just enough fresh squeezed lemon juice to overcome the sweetness of the syrup, half of the white of an egg, and a jigger of Coates Plymouth gin; shake thoroughly, strain into a small claret glass, and serve.

Clover Club Cocktail

jigger gin
juice ½ lemon
tsp. Grenadine
White of 1 egg
Shake well with cracked ice and strain into cocktail glass.

A CLOVER LEAF.

In genuine old fashioned American hot weather nothing seems to tickle the palate like a good American drink, and the kind selected generally indicates the characteristics of the person drinking. In winter a man will take almost anything that happens to be the fad for the moment, whether highly flavored or not, but in summer the demand is for something that will quench the thirst, whether beer, lemonade or gin rickey or some other beverage. The Clover Leaf is said to be popular in the city of brotherly love. Certainly it is decorative, for it has a soft orchid color, with a rim of white.

Drink is made of:

½ teaspoonful of sugar
100% dry gin
10% raspberry syrup
White of an egg
1 sprig of mint.

Fill glass with cracked ice, shake well, strain in champagne glass and serve.

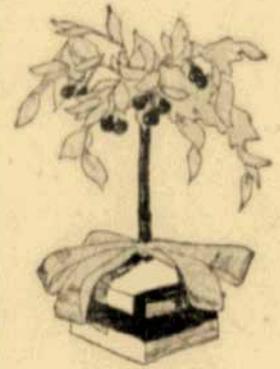
RECETAS

AQUÍ ARRIBA LA DESCRIPCIÓN DEL CLOVER LEAF EN EL MANUAL JACK'S MANUAL DE 1908 ARRIBA, LA RECETA DEL CLOVER CLUB DE 1908 DEL THE WORLD'S DRINKS AUTOR BOOTHBY.

el cóctel preparado por Killackey. Después del primer sorbo dudoso, Yeats apreció la bebida. El cóctel era el Clover Club que, como afirmó Crockett, fue importado de Filadelfia por el mismo Killackey.

Al hojear el "Old Waldorf Astoria Bar Book" de 1935 redactado por Crockett, se encuentra la receta del cóctel Clover Club, compuesto por Gin, limón, clara de huevo, jarabe de frambuesa y azúcar. En dicha publicación se destaca: «A Philadelphia importation, originated in the bar of Bellevue-Stratford, where the Clover Club, composed of literary, legal, financial and business lights of the Quaker City, often dined and wined, and wined again» (Una importación procedente de Filadelfia, originada en el bar de Bellevue-Stratford donde los miembros del Clover Club, lumbreras en el campo literario, jurídico, financiero y

IF you plan a little cocktail party for Washington's Birthday—most everyone does, you know—you might want to give the hors d'oeuvres dish a slightly patriotic look. The drawing above shows the way. Cut a round of stiff paper or thin cardboard to fit the dish. Cover this stiff paper with a patriotic paper, or plain crepe paper in red, white and blue and paste on the crest. Use red cord to carry out the drum cord idea.



The cherry tree ornament will look gay and festive in the center of a dinner table. It is quite easy to make and you can buy the familiar hatchets in any stationery store. Dress them up with some red, white and blue ribbon.

For the beverage, you might use a Clover Club cocktail because, its color being red, it may awaken patriotic thoughts. For each serving, mix together juice of ½ lemon, white of an egg, a jigger of gin and 2 teaspoons of grenadine syrup. A jigger equals 1½ ounces. Shake well with ice and serve.

comercial de la ciudad cuáquera a menudo cenaban, bebían y seguían bebiendo).

El Bellevue-Stratford fue el resultado de la fusión entre los dos hoteles de Boldt, mediante la construcción de una estructura arquitectónica en estilo Renacimiento francés para cuya realización fueron necesarios dos años: el nuevo hotel fue inaugurado oficialmente el 20 de septiembre de 1904. Aunque no haya rastro del nombre de Killackey en los registros del Bellevue o del Clover Club, es concebible que al principio haya trabajado por cuenta de Boldt en el Bellevue y luego se haya mudado a Nueva York para trabajar en el Waldorf- Astoria. O tal vez, Killackey podría haber estado en contacto con algún cliente del Clover Club de Filadelfia que posiblemente había llegado a Nueva York como colaborador de Boldt y por lo tanto haber conocido la receta del cóctel.

Entre las primeras recetas conocidas y que aparecen en dos manuales de cócteles de 1908 se pueden encontrar dos

WHAT IS A COCKTAIL?

Not a Food Product, but a Beverage and Barroom Exotic.

From the New York World.

Does our neighbor, the Press, really believe with the Westminster Gazette that eggs are a proper ingredient of cocktails? Rebuking the World for some flippant comment on the London newspaper's verse—

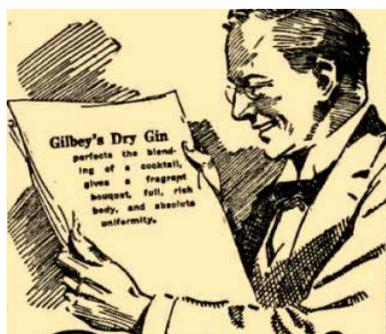
As an egg is socked and sized
In the shaping of a cocktail—

the Press remarks:

"The Westminster Gazette is right. The New York World's official bartender ought to go up the line and 'get hep' to the Clover Club cocktail, one of whose grateful ingredients is the white of an egg. It is more in pity than in contempt that we refer our neighbor to a decoction which has so far escaped its comprehensive ken of things worth while."

Even our restricted ken had embraced both the white of egg in the Clover Club compound and the grenadine sirup which imparts to it its pastel pink hue. But at least the egg is not sizzled, and when, anyway, did this concoction deserve the name of cocktail? It is a barroom exotic merely, one of the hybrid part nouveau products of the modern hotel cafe which accord with the gilt furniture and French cuisine, but are foreign to the true principles of "American drinks." The Clover Club "cocktail" bears a little resemblance to a real cocktail as the New York mint julep, with its macedoine of assorted fruits, does to the julep of Virginian ancestry.

No doubt there are men who will continue to take eggs in their "appetizers" as they do in their Welsh rarebits. But a cocktail is not a food product. It is a beverage, and true connoisseurs will always regard it as such even at the risk of being called reactionaries.



GILBEY'S Celebrated DRY GIN

Makes

Delicious Cocktails

How to make a GIBSON COCKTAIL

¼ drink GILBEY'S DRY GIN
¼ drink French Vermouth

No lemon peel or decoration of any kind are ever used in serving this delightful appetizer

—or a—

CLOVER CLUB COCKTAIL

¾ tablespoons Grenadine or Raspberry Syrup.
¾ tablespoons fresh lemon juice,
¼ white of one egg.

HOTEL LOBBY GOSSIP

Richard Verzoni, maitre d'hotel of the Copley-Plaza, has invented a drink that he has named "Camouflage Cocktail." The big idea is, according to Richard, that a man can drink this concoction on dry Monday and keep in condition to walk the proverbial chalk line. It resembles a Clover Club cocktail in everything but the "stick." It is pink as the complexion of a girl of

There are probably as many bars in Buenos Aires in proportion to population as there were in New York in pre-prohibition days. In these bars, thirsty Americans arriving from the United States find familiar drinks. The "Manhattan," "Bronx" and "Clover Club" cocktails are as well known by same names as in New York. The "Martini" however is here called a "San Martin" which is the name of one of the patriots of Argentine history.

CLOVER LEAF

½ The juice of a lemon.
White of an Egg.
Part of Gin.
rops of grenadine.
rops of curacao.



Shake with ice, put in a leaf of Mint, and serve in a tall glass.

CLOVER CLUB

½ The juice of a lemon.
1 Part of Gin.
1 White of an Egg.
Drops of grenadine.
Drops of Curacao.



Shake with ice, and serve in a tall glass.

SINGAPORE

1 Peel of a Lemon.
1/3 of Cherry Brandy.
1/3 of Benedictine.
1/3 of Gordon Gin.



Serve in a ten ounces glass, with cracked ice, and a bottle mineral water.

ALEXANDER

¼ Cream of Milk.
¼ Cream of Cocoa.
½ Gordon Gin.



Shake with ice, and serve in a tall glass.

— 24 —

— 25 —

PRENSA

DESDE LA IZQUIERDA EL ARTÍCULO DEL THE WASHINGTON HERALD DE 1912 Y LA PUBLICIDAD DEL GILBEY'S GIN. AQUÍ ARRIBA EL ARTÍCULO DEL SALEM CAPITAL JOURNAL DE 1920: APARECÍA EL CÓCTEL CLOVER CLUB, UNO DE LOS MÁS POPULARES DE BUENOS AIRES.

versiones del Clover Club. En "The World's Drinks and How to Mix Them" de Boothby la receta comprende los mismos ingredientes indicados por Crockett, excepto el jarabe de granadina, aunque se aconsejaba el jarabe de frambuesa para un mejor resultado. En "Jack's Manual" de J. A. Grohusko el nombre del cóctel aparece como "Clover Leaf", con un manojito de menta en lugar del zumo de limón. Además, se

indicaba que esta receta era popular en la "ciudad del amor fraterno" (Filadelfia) y era un excelente remedio para los cálidos días veraniegos.

El mismo nombre y la presencia de limón y menta aparecen en el Clover Leaf que Jacques Straub introdujo en su recetario de 1913.

A partir de 1910 la presencia del cóctel Clover Club en los periódicos de la época



fue constante. A lo largo del tiempo la bebida adquirió cada vez más la identidad de un cóctel femenino. En un suelto del New York Times del 22 de julio de 1911 aparecía “A Drink for Ladies-Clover Club Cocktail” (el cóctel Clover Club, una bebida para damas). El color rosado pastel, la espuma blanca tenue producida por la clara de huevo para ofrecer una consistencia aterciopelada, caracterizaban la bebida.

El uso de la clara de huevo también fue el tema principal de un artículo publicado en 1912 en el “The Washington Herald”, en el cual se debatía sobre la identidad del cóctel Clover Club comparado con los cocteles clásicos estadounidenses. Se hicieron señalamientos acusatorios contra la clara de huevo cruda, que según algunas personas era un ingrediente que debía utilizarse en la cocina en lugar que en los cócteles. Además, el autor del artículo afirmaba que «el cóctel Clover Club era una invención exótica, ideada en uno de aquellos hoteles modernos de esa época, en los cuales el estilo Art Nouveau se combina bien con este tipo de bebidas».

La bebida se inició a conocer en el extranjero. En el “Sidney Daily Telegraph” de 1921 apareció la publicidad del famoso

Gilbey’s Gin con dos recetas de cocteles, una de las cuales era precisamente la del cóctel Clover Club. En el “Salem Capital Journal” de 1920 se afirmaba que en Buenos Aires el cóctel Clover Club se consideraba la bebida más popular entre los clientes estadounidenses, junto con el Bronx y el Manhattan.

A mediados de la década de 1930 el cóctel Clover Club volvió a aparecer en numerosos manuales de bares de todo el mundo, aunque con varias versiones de recetas: algunos añadían la menta que se encontraba en el Clover Leaf, otros añadían un poco de Curacao o Cointreau para resaltar la frescura y darle más dulzura y cuerpo. En “Mille Misture” de 1936 Elvezio Grassi introdujo una receta que comprendía Gin, jarabe de granadina, zumo de limón, Cointreau y hasta Vermut seco.

El cóctel Clover Club casi desapareció hacia finales del siglo XX. En 2008 una coctelería de Brooklyn eligió este cóctel icónico y el club de Filadelfia como fuente de inspiración principal. Nació así el Clover Club de Julie Reiner, resucitado del pasado.

Luca Rapetti

Con la colaboración de Fabio Bacchi

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.

VODKA, EL REGRESO

Hipótesis de *terroir* para el destilado en busca de nueva atracción. La revolución de “Belvedere”

DE ALESSANDRO PALANCA



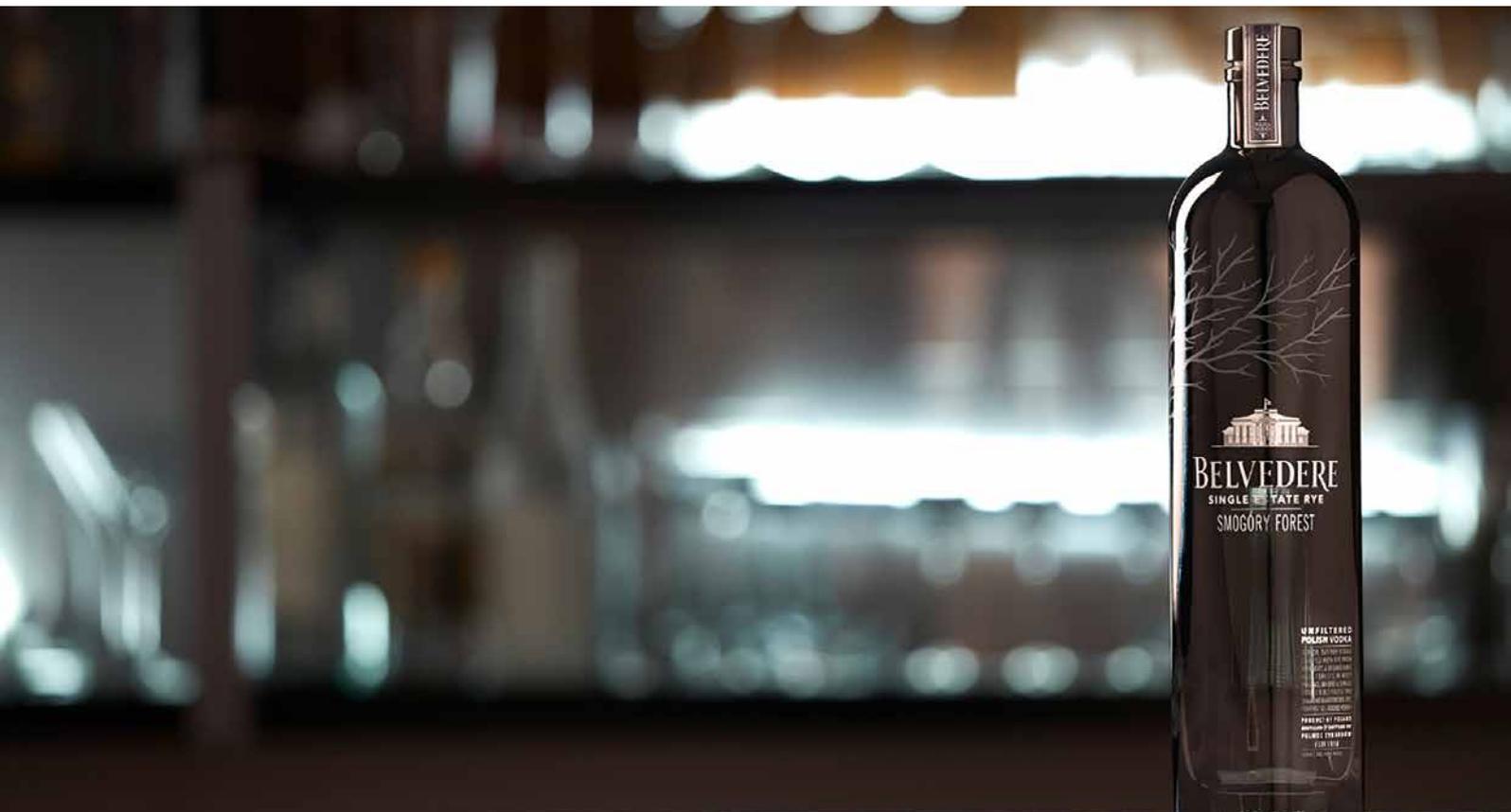
En el universo de la Vodka hay cierto fermento. La Vodka, que en los últimos años ha quedado "durmiente" y no ha recibido mucha atención por parte del sector de la coctelería, está reconquistando interés y posiciones comerciales de primera línea.

Las bebidas con Vodka vuelven a atraer la atención y las empresas presentan nuevas estrategias comerciales. Se pone cada vez más atención en el concepto de *terroir* que ya otros espíritus han incorporado o han tratado de incorporar. Algunos rones ya están recorriendo esta vía, numerosos productores de Gin se preguntan sobre este aspecto, algunos productores de Whisky ya han comenzado un animado e interesante debate, como en Islay.

Además de las bebidas alcohólicas conocidas, son cada vez más los espíritus que tratan de identificarse con un cuadro

imaginario que pertenece al vino, pero seguramente no es un camino fácil. Hace tiempo incluso los productores de Vodka comenzaron a reflexionar sobre el tema.

Por lo tanto, se plantea la pregunta: ¿se pueden hacer revoluciones en el mundo de la Vodka? ¿Es posible alterar por completo el concepto de un espíritu que ha permanecido idéntico a lo largo de los siglos? Belvedere piensa que sea posible cambiar drásticamente la idea de Vodka. El proyecto que Belvedere presentó en 2018 es una operación estratégica y comercial que combina el concepto de *terroir* con un espíritu que se ha basado siempre en una idea de pureza sin complejidad o caracterización. Ya existen Vodkas con una identidad territorial. Sin embargo, éstas no corresponden a la idea del producto completamente puro por ser incoloro, insípido, inodoro, sin ninguna



contaminación que influya en el gusto, ideal para la mezcla. Por lo menos así se ha considerado por años. El concepto clásico de pureza se sigue destacando como resultado de “decenas de destilaciones” y filtraciones con los materiales

más insólitos, las aguas utilizadas son las más puras y remotas. Métodos de producción, materias primas y tradiciones culturales tratan desde siempre de caracterizar y esbozar los rasgos distintivos de un destilado. De conformidad con esta



PAISAJES
EN ESTAS
PÁGINAS
ALGUNAS
FOTOGRAFÍAS
DEL LAGO
BARTEZEK Y LA
SMOGORY
FOREST.

idea, Belvedere Vodka desea proponer una perspectiva que, en base a los objetivos empresariales, debería encaminar la Vodka hacia un nuevo recorrido.

El proyecto “Single Estate Rye Series” es el resultado de un importante trabajo de investigación llevado a cabo por los maestros destiladores de Belvedere. Por

consiguiente, el programa analiza el concepto de terroir aplicado al mundo de la Vodka. La finalidad es obtener dos productos totalmente diferentes a partir del mismo centeno, pero cultivado en dos ambientes con características climáticas diferentes. Dos cosechas distintas de la misma materia prima, el mismo método de producción, para dos Vodkas diferentes entre sí. El centeno utilizado es del tipo Diamond Dankowskie, cultivado por dos productores seleccionados entre los siete colaboradores suministradores del cereal, que normalmente se utiliza en la preparación de pan. Belvedere Vodka Lake Bartezek se obtiene con centeno procedente de la región de los grandes lagos del norte de Polonia. Es una zona caracterizada por temperaturas con una gran variación térmica, en invierno se alcanzan -30° , en verano se llega a más de $+30^{\circ}$. El terreno sedimentario es



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL.



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com



PALLINI
- ITALIA -

DRINK RESPONSIBLY



de origen glacial, arcilloso y rocoso, el ambiente es prácticamente puro puesto que está muy lejos de cualquier planta industrial. Durante los meses invernales el centeno del lago Bartezek permanece cubierto por la nieve durante aproximadamente 80 días. El centeno cultivado en las orillas de este lago se somete así a un estrés significativo que influye en sus características que luego se transmiten al destilado. El segundo espíritu es Belvedere Vodka Smogory Forest. Se identifica con la zona polaca homónima que limita con Alemania. Clima totalmente diferente del anterior, más suave, seco, un territorio cubierto de bosques frondosos. En conclusión, el elemento que caracteriza las dos Vodkas es precisamente su microentorno, ningún otro elemento es distinto. Ningún otro ingrediente se añade para permitir poner de relieve sólo el sabor del centeno. ¿Esto es suficiente para definir el concepto de Vodka terroir?

Seguramente el recorrido emprendido

por Belvedere Vodka es interesante y valiente. Sin embargo, recordamos que ya en el pasado algunos otros productores de Vodka habían identificado su destilado con el año de cosecha del mismo cereal. Pensamos que sea todavía un tanto simplista aplicar el concepto de terroir en estos términos, aún más si está relacionado con grandes entidades productivas. Las dos Vodkas se describen con las siguientes características gustativas: Belvedere Vodka Smogory Forest es intensa, concreta y con cuerpo, Belvedere Vodka Lake Bartezek es delicada y fresca, con notas de hierbas medicinales, suave, fluida y pulida. Por lo tanto, son dos productos que expresan un carácter diferente, marcado, puesto de relieve incluso por un embalaje distinto. La marca aconseja las dos Vodkas como alternativas sorprendentes en las bebidas a base de Whiskey de centeno. Ambas referencias tienen ABV 40%:

Alessandro Palanca

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

Distribuito da www.onestigroup.com