

Bartales

Lo mejor de

N. 34 | MAYO 2023

SUPLEMENTO DE BARTALES



LIQUID STORY / MADE IN ITALY
GIN Y CEREZA AMARENA



LIQUID STORY / ROMANO LEVI
EL SEÑOR DE LAS LANGHE



HOT SPIRIT / SINGANI
BEBIDA ESPIRITUOSA DE ALTURA



ZOOM / CONTRACORRIENTE
LAS MEZCLAS DE SINGAPUR



FOCUS ON / LA PROGRESIVA
**AMOR, PACIENCIA
Y RON CUBANO**

BITTER FUSETTI



Drink Fusetti Responsibly

WHAT IF IT TASTES BETTER?

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

dripstillery.com

EL SENTIDO DE UNA VIDA

Destilar y dibujar con lentitud antigua y paciencia esmerada, cultivando un entusiasmo tímido, infantil, quizás un poco ingenuo como el de Romano Levi, tierno e inolvidable "grapat" (productor de grappa). Estaba pegado al alambique, como un niño a su juguete predilecto, al cual seguía con un cuidado devoto porque le gustaba decir siempre "es una joya, un juguete que, si uno le da lo que quiere, lo que es necesario, si no lo empuja, si se adapta a él, hace maravillas" y sus Grappas son milagrosas, entre las mejores de todos los tiempos. Las Grappas de las Langhe representan la expresión aristocrática del equilibrio perfecto entre la fermentación en fosas subterráneas, el largo período de añejamiento en barricas de madera, y de ese alambique discontinuo de cobre a fuego directo, el único en el mundo que aún permanece activo. En resumen, son apreciadas como las etiquetas abocetadas a mano que Romano inició por casualidad hace sesenta años y que, hasta la última dibujada la tarde del 1 de mayo de 2008, enriquecen la colección Griva. Arte "brut" (bruto), arte espontáneo, sin cultura. En la levedad de esos trazos genuinos, azules, rojos y verdes pastel está englobado el sentido de la vida del "grappaiolo angelico" (productor de grappa angelical), la ética del sacrificio y el amor por las mujeres. Mujeres de las Langhe, valientes y luchadoras, orgullosas e incansables. Un carácter femenino poderoso que es como la luz de la poesía y que se convierte en un solemne himno a la vida. Una vida tímida, sencilla, silenciosa, auténtica y sin llamar la atención. Precisamente como la de Romano, "rey sin corona de la destilación piamontesa".

Follow us



BarTales
Lo mejor de N. 34 | MAYO 2023

EDITORA EJECUTIVA
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

CORRECTOR DE ESTILO
Fabio Bacchi
(fabiozacchi@bartales.it)

DIRECTORA ARTÍSTICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

COLABORADORES
**Bastian Contrario, Sara De Marco,
Alec Sutherland**

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

GIN Y CEREZA AMARENA

El nuevo destilado de Fabbri, aromático e intenso, rinde homenaje a la tradición

DE SARA DE MARCO

El Gin, protagonista de la nueva cultura de los cocteles, sigue obteniendo resultados de alto nivel en los mercados. En el sector de los destilados italianos se han producido nuevas entradas, pero también grandes retornos; como por ejemplo el Gin Fabbri, que fue presentado a finales de 2022 y se caracteriza por la presencia del ingrediente icónico de la casa Fabbri, la cereza Amarena. Esta bebida espirituosa se inspira en la receta original de la década de 1930 en cuyo cuerpo botánico se encuentran bayas de enebro, cáscara de cítricos, cilantro, cáscara de naranja amarga, raíz de regaliz y de angélica.

El Gin Fabbri, de aspecto absolutamente claro, tiene un cuerpo aromático intenso y equilibrado, la evocación de la cereza Amarena es inconfundible. En el medio paladar se pone de relieve el sabor de especias como cilantro y enebro y luego la frescura de los cítricos. El elegante embalaje tiene líneas suaves y la etiqueta se caracteriza por el estilo Liberty. Los "hombros" de la botella recuerdan las arcadas de Bolonia y el vínculo con el territorio.

Fabbri 1905 es una de las empresas tradicionales italianas famosa en todo el mundo. Opera en cuatro mercados principales: heladería, pastelería, coctelería



y mezclas y repostería de alta cocina. Como suele suceder con las empresas productoras nacionales, su interesante

historia, que abarca dos siglos, se entrelaza con los hechos y las vicisitudes de la sociedad italiana.



BOLONIA
A LA DERECHA,
GENNARO
FABBRI Y
RACHELE
BURIANI. EN LA
PARTE
INFERIOR LA
PRIMERA
FÁBRICA.



Todo comenzó con el fundador Gennaro Fabbri, que nació en Bolonia el 15 de enero de 1860 y comenzó su carrera como obrero y mozo. A lo largo de los años fundó varias empresas que luego fueron revendidas en poco tiempo. En 1905 en Portomaggiore, en la zona de Ferrara, Gennaro adquirió una tienda de comestibles con una bodega contigua, con la intención de iniciar un negocio de producción y venta de licores. Para no recurrir a los bancos, pidió un préstamo de 3.000 liras a su hermano Antonio, para ser reembolsado dentro de cinco años y denominó a la empresa Premiata Distilleria Liquori G. Fabbri, en la actualidad conocida como Fabbri 1905. En 1909, cuatro años después de su inauguración, la empresa comercializó sus primeros

Simply
Squeeze
REAL

INFUSED EXOTICS™

Explore

The Reàl World of Flavor



Explore the Reàl
World of Flavor

CULINARY
MIXOLOGY



TOPPINGS
BEVERAGE



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

Flavorful Mixable Squeezable

www.realingredients.com

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



Producto original de Panamá.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

@rummalecon

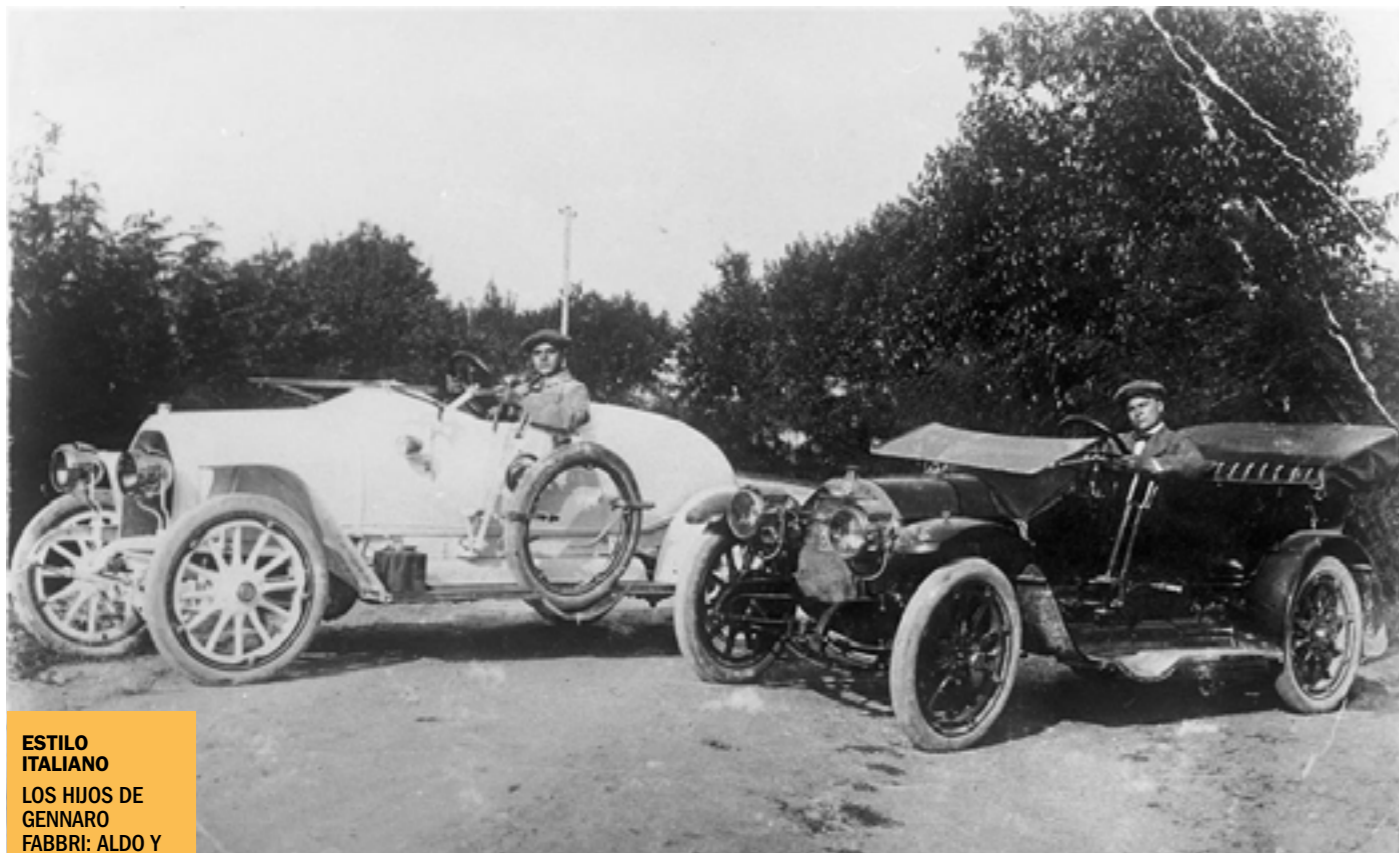


productos: Liquore 1° Maggio y Amaro Carducci.

Gracias a una combinación de varios factores, como los nombres inspirados en movimientos políticos y artísticos con ilustraciones en la etiqueta y el precio considerado barato, los productos obtuvieron rápidamente gran popularidad. En 1914, los negocios iban sumamente bien y para ampliar la producción fue comprado un edificio en Borgo Panigale (Bologna), la primera fábrica Fabbri.

Después de aproximadamente un año, la producción se extendió para crear jarabes, tanto con alcohol como sin alcohol. La esposa de Gennaro, Rachele Buriani, creó la receta del producto más famoso: el jarabe “Marena con frutto” (cereza negra con frutas), seguido de jarabes con menta, granadina y el famoso Amarena Fabbri.





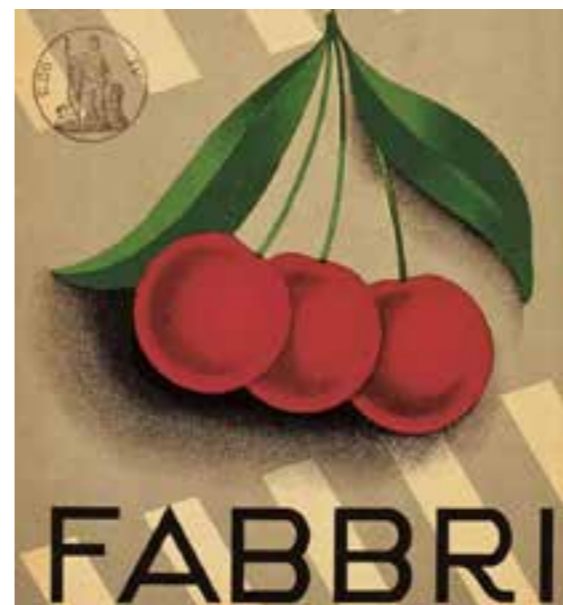
ESTILO ITALIANO
LOS HIJOS DE GENNARO FABBRI: ALDO Y ROMEO, CON SUS AUTOMÓVILES DE REPRESENTACIÓN. ABAJO, GENNARO Y RACHELE CON EL JARABE "MARENA CON FRUTTO".



Sin embargo, en esos años, la competencia también creció en proporción al aumento de las ventas. En la segunda mitad del siglo XIX, numerosas destilerías ya estaban en funcionamiento, otras abrieron en el mismo período que Fabbri,

por lo que decidió ampliar su mercado para incluir establecimientos públicos como cafeterías, restaurantes y licorerías.

La atención de Fabbri a los cambios sociales, industriales y políticos no permaneció inactiva, la empresa siguió en



constante búsqueda de novedades, calidad y exclusividad. Los hijos de Gennaro, Aldo y Romeo, abandonaron pronto sus estudios para trabajar en la destilería familiar. Se convirtieron en los representantes de la empresa y solían visitar a los clientes a bordo de elegantes coches: un Isotta Fraschini y un Itala. Este hábito se convirtió en un estilo que despertó inmediatamente interés teniendo en cuenta que en esos años muchos ni siquiera habían visto un automóvil.





FABBRI
LA SEDE ACTUAL
DE LA
DESTILERÍA CON
EL MURAL
REALIZADO CON
PINTURA
ECOSOSTENIBLE.

Gennaro y sus hijos trataron de comprender cuáles eran las oportunidades que ofrecía el mercado, con el objetivo de acceder a los deseos de los clientes y mejorar la cadena de distribución. Gennaro Fabbri entendió que crear un buen producto ya no era suficiente, se necesitaba una publicidad eficaz para contrarrestar una competencia cada vez más feroz.

En 1919, Fabbri presentó un zabaglione (crema hecha con yema de huevo, azúcar y vino) energético con Marsala: el Virov. Sin embargo, el éxito del producto llamó la atención de una compañía competidora, la Pezziol, productora del famoso Vov, que denunció a Fabbri. El litigio terminó a favor de Fabbri. El Virov era un producto con un embalaje inusual

y prestigioso, junto a la botella había un servicio completo de porcelana para servir el licor, compuesto por seis tazas con platillos y una jarra recubiertas de oro de 24 quilates y realizadas por un histórico fabricante toscano.

En 1920, tras la ralentización provocada por la Primera Guerra Mundial, Gennaro compró un terreno de diez mil metros cuadrados junto al edificio boloñés para construir nuevas naves industriales. Mientras tanto, fue cerrada la histórica destilería de Portomaggiore. Después de unos diez años, gracias a la notoriedad adquirida por la marca, la producción de destilados aumentó con productos como Aguardiente de orujos, Ron, Gin, Whisky y Coñac.

El Coñac se comercializó bajo el nom-



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

E Mediterraneo sia!

DRINK RESPONSIBLY





FABBRI
HOY LA
EMPRESA
SIGUE BAJO LA
DIRECCIÓN DE
LA FAMILIA.

bre de Senior Vecchio Brandy, (que luego se denominaría Gran Senior) tras un acuerdo jurídico entre Francia e Italia convirtiéndose en uno de los más vendidos en Italia.

A estos se sumaron otros licores y amargos, una gama sumamente amplia con el objetivo de abastecer, con un elevado número de referencias, a clientes locales que, para licores de media y baja rotación, no tuvieran que recurrir a múltiples proveedores.

En ese momento, los costes de transporte de las mercancías eran altos y existía el riesgo de robo y daños durante el viaje, solo se transportaban y publicitaban los productos estrella.

Después de la Segunda Guerra Mundial, el mercado se llenó de aguardientes

y destilados internacionales.

Por lo tanto, Fabbri decidió racionalizar la producción y concentrar los presupuestos promocionales en los productos más populares.

A partir de la década de 1970, tras la reducción progresiva y generalizada de la demanda de bebidas alcohólicas, la tercera generación de la empresa boloñesa decidió eliminarlas en favor de los preparados para helados destinados al sector artesanal.

Con el advenimiento de la publicidad, el nuevo reto productivo representó una vez más un éxito y la distribución de Fabbri traspasó las fronteras nacionales.

Entre las décadas de 1970 y 1980, la fábrica siguió siendo una de las empresas líderes en la distribución de Scotch



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

E Mediterraneo sia!



DRINK RESPONSIBLY



Whisky en Italia con las marcas White Cat, Black House y Black Jack. Entre los demás productos importados recordamos el Ron Pampero y la Vodka.

A juzgar por la historia, se puede comprender que uno de los puntos fuertes de Fabbri es la constante diversificación de la producción destinada a satisfacer las necesidades de los consumidores con gran atención a los cambios del mercado.

En 2017, Fabbri reanudó la producción

de bebidas alcohólicas con el histórico licor seco Marendry, creado originalmente como Amarena Brandy y que actualmente se ha convertido en un Bitter de color rojo brillante y aroma único.

Hoy, con la quinta generación de la familia Fabbri, permanecen intactos los valores fundamentales de la empresa como la calidad, la artesanía y la tradición. Otra realidad que representa adecuadamente la excelencia del Made in Italy en el mundo.



Chinotto Liqueur.
From the fruits of Citrus Myrtifolia, a small and formidable citrus fruit that grows along the Tyrrhenian coasts of our Peninsula.

E Mediterraneo sia!

DRINK RESPONSIBLY





PROTAGONISTAS
ROMANO LEVI.

EL SEÑOR DE LAS LANGHE

Historia del “Grappaiolo angelico” (productor de grappa angelical), el artista salvaje que dibujaba a mano etiquetas de un pequeño mundo antiguo

DE FABIO BACCHI

En el oeste de las Langhe, entre Barbaresco y Castiglione delle Lanze, está ubicado un hermoso pueblo medieval llamado Borgo Neive, ya patrimonio de la UNESCO, cuya parte más antigua está enclavada sobre una colina y la más reciente se encuentra en la meseta

de abajo.

Debido a la importancia del comercio y de los viñedos circundantes, Neive “alta” fue residencia de la nobleza terrateniente y de la rica burguesía del pasado. El antiguo pueblo, atravesado por calles empedradas sinuosas que se extienden en círculos, con-

serva un ambiente sumamente sugestivo.

Al llegar a Neive, pasará a través de las Langhe y su paisaje típico caracterizado por colinas blancas con sus famosos viñedos. Está en una zona de vinos de gran calidad. En el camino que conduce a este noble pueblo del área de Barbaresco se encuentra un antiguo portal. Si llama su atención, sepa que ese portal representa la puerta de entrada a un pequeño mundo antiguo, un Edén cuyo guardián era un soñador eterno. Estará en el mundo de Romano Levi, el “Grappaiolo angelico” como lo llamaba Luigi Veronelli.

Romano Levi fue un maestro indiscutible de la destilación, un hombre muy dulce que siguió siendo un niño, apegado a sus recuerdos de infancia que dan testimonio de un tiempo que jamás pasó. En su modesta casa que también servía de laboratorio, Romano Levi se sentaba cerca de una ventana sumergida en las telarañas de una araña, llamada Pippo, y utilizando un plumín dibujaba sus etiquetas. En esos

trozos de papel que hoy se han convertido en piezas de colección, Romano evocaba sus recuerdos: las hierbas, la naturaleza que perpetúa las estaciones, los viñedos y las figuras de mujeres de cabeza grande y piernas largas. Estas etiquetas fueron definidas emociones. Levi un personaje fuera de lo común, “salvaje”, falleció en mayo de 2008 pero nada ha cambiado desde entonces, el tiempo parece haberse detenido en este rincón de Piamonte. La casa sigue siendo la misma, las Grappas se siguen produciendo como antes, algunos dicen que son las mejores del mundo. La primera etiqueta hecha a mano se remonta a 1963, cuando un señor de Neive, un tal Giorgio Adriano, dijo “para mí, las etiquetas se arrancan de una hoja de papel y luego en éstas se escribe a mano la información”.

Las primeras etiquetas fueron escritas a mano por la Sra. Sabina y estaban dedicadas a una “grappa negra olvidada”. Sin embargo, después de las primeras cien eti-



quetas, la señora se cansó y fue entonces cuando Romano comenzó a cultivar lo que de un ritual se convirtió posteriormente en una auténtica expresión de “arte salvaje”. Azul, rojo y verde pastel son los colores más utilizados para llenar las siluetas de sus “mujeres salvajes que traspasan las colinas” «Cuando era niño iba a pie a la escuela, atravesando colinas y viñedos. Entre las hileras a menudo se encontraban los “ciabots”, pequeños refugios equipados en

los que los viticultores y los agricultores se refugiaban en caso de que una tormenta los sorprendiera por la noche o si era necesario encontrarse en la viña antes de la salida del sol. Yo pasaba por ahí por la mañana y a veces veía salir de estos refugios a mujeres hermosas y despeinadas, un poco locas, solitarias, que muchas veces vivían al margen de la sociedad del pueblo. Eran misteriosas, sin limitaciones, desaparecían y luego volvían, un poco brujas y un

poco hadas. Eran libres, como deberían ser todas las mujeres para disfrutar la mejor parte de la vida».

Esas etiquetas eran un homenaje a las mujeres de las Langhe, acostumbradas al sacrificio y al trabajo duro. Un esfuerzo que Romano conocía bien porque perdió a ambos padres a los diecisiete años y tuvo que criar a su hermana menor, Lidia. Con sus etiquetas se convirtió en un apreciado miembro del movimiento artístico Art Brut, el llamado arte “bruto”, definido como el arte espontáneo que se desconoce a sí mismo, que no sabe su propio nombre y que se produce gracias a la emoción creativa.

La destilería fue fundada en 1925 por su padre Serafino Levi. En 1945 Romano y su hermana Lidia, que habían quedado huérfanos, tomaron las riendas de la empresa familiar «No fui yo quien eligió la destilación, fue ella quien me eligió», afirmaba Romano Levi. Aprendió a utilizar muy bien

el “lambicco” (alambique) que heredó de su padre Serafino. Hoy, como entonces, el alambique discontinuo de cobre a fuego directo sigue siendo el mismo, uno de los pocos aún en funcionamiento en el mundo.

En una de las raras entrevistas que concedió, definió ese alambique como «una joya, un juguete, que si uno le da lo que quiere, lo necesario, si no lo empuja, si se adapta a él, hace milagros».

En la década de 1970 en un artículo del semanario Epoca, cuyo autor era Luigi Veronelli, se hablaba de las Grappas de Romano Levi describiéndolas como «ásperas, francas y sin florituras, fuertemente ancladas a la tradición campesina, sin delicadezas ni endulzamientos, sin concesiones a la suavidad de carácter “modernista”».

Al heredar una actividad que se suponía iba a ser temporal, ésta resultó ser la misión de toda una vida, una salvación, un lugar mágico para vivir y relatar su soledad. Entre sus clientes se encontraban persona-



jes ilustres, de hecho sumamente ilustres, como Marcello Mastroianni, el ex canciller alemán Helmut Kohl, Cesare Romiti y muchos otros, atraídos por este señor de las Langhe. Romano no viajó por el mundo, era él que lo hacía viajar. Gente de todas partes llegaba a Neive para conocerlo y comprar las Grappas de la Destilería Levi Serafino.

Romano consideraba que los visitantes

de la destilería no debían sentirse obligados a comprar su Grappa, pero era fundamental que la probaran. Cuando los grupos escolares iban a visitarlo, les echaba un poco de su Grappa en la mano para que al menos apreciaran la fragancia.

Cada último sábado de octubre, al llegar los orujos, se enciende la llama que alimenta el alambique y que seguirá ardiendo ininterrumpidamente desde octubre hasta

APERITIVO PETRUS BOONEKAMP. TRADICIÓN FAMILIAR.



BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
técnica: shake and strain
Dec: brocheta con pepinillos
en escabeche

Bebe responsablemente. CaffèStudio



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

El aperitivo holandés creado por el gran licorista Petrus Boonekamp revive en **Blood Bitter**. Un bitter de sabor aromático y sensual, obtenido de la infusión y destilación de unas 30 hierbas y especias de todo el mundo.

petrusbk.com



BCB BAR CONVENT BERLIN / 10. > 12. OCTUBRE 2022 / HALL 20 - STAND 20C28

CAPOLAVORO GHIACCIATO.

ENJOY IT
-20°
FROM THE
FREEZER



Drink responsibly.
CaffoStudio

CapoTonic

40 ml Vecchio Amaro del Capo
100 ml tonic water with bergamot Bisleri
10 ml lime juice
1 lime wedge, ice.

[amarodelcapo.com](https://www.amarodelcapo.com)



DESTILERÍA
ALGUNAS
PARTES DEL
INTERIOR Y LA
BODEGA.



abril. En realidad, Romano Levi nunca se alejaba de su hogar destilería, le bastaba su tierra, que para él lo era todo, el lugar donde todo debía cumplirse. Romano no podía tolerar la idea de perderse un solo amanecer o atardecer de su Neive. Al despedirse de sus visitantes decía una frase litúrgica: «Gracias por habernos conocido» y se quedaba junto a su chimenea, en su oficina llena de telarañas, viajando con la mente entre las colinas de aspecto salvaje. Porque así es como se sentía, salvaje y desprevenido.

Romano Levi era la antítesis del tecnicismo. No sabía determinar el grado alcohólico de la Grappa pero conocía sus

LUGARES
EL ESCRITORIO
DE LEVI Y LAS
BARRICAS.



asperezas y aromas auténticos, las características que denotan la personalidad de la bebida espirituosa. La primera destilación de Romano fue “un aguardiente de orujos” que posteriormente se convirtió en “un aguardiente de Moscato”, la famosa uva dulce de Piamonte. Luego llegaron otras variedades de uva, pero desde la

muerte de Romano Levi la producción se ha ampliado, dedicando una Grappa a cada variedad de uva de las Langhe. Entre éstas se encuentra la Grappa di Arneis, en memoria de Romano y de su decisión de tener siempre un poco de Grappa, joven y fresca, para los trabajadores ferroviarios de la estación de Neive.

Shaking perspectives



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



gamondi.it



GAMONDI
1890



La destilación inicia con el “Encendido de la cerilla” que indica el carácter artesano de la producción de las Grappas Levi. En la producción de Grappa nada se desperdicia. Los orujos agotados, una vez prensados, se convierten en material combustible y las cenizas en abono para los viñedos. Un sentido de economía circular que Romano Levi había entendido bien y que para él equivalía “al coste de una cerilla”, la que se utiliza para encender el alambique para iniciar la destilación.

Unos años después de la muerte de Romano, también falleció su hermana Lidia.

No había herederos y se corría el riesgo de que la histórica destilería concluyera su historia. Durante 14 años, la producción estuvo a cargo de Fabrizio Sobrero, quien era uno de los ayudantes que trabajaba como destilador junto a Romano y uno de los desprevenidos, término con el que Romano Levi solía definirse a sí mismo y a sus colaboradores.

Luego la destilería fue adquirida por las familias Scaratti y Schiacciapietra que hoy continúan la actividad productiva con el mismo espíritu filosófico y social de Romano Levi, un pensamiento rico en tradición



y artesanía. La destilación se sigue realizando con el alambique de 1925, a fuego directo, sólo dos cocciones al día, de 25 litros cada una, embotellando y etiquetando a mano cada botella. Las etiquetas que todavía se utilizan hoy en día son reproducciones de las creadas por Romano Levi, se colorean, rasgan y aplican a mano como él lo hacía. En todas se indica el año de destilación y el de embotellamiento.

En 2018, el Consorcio de las Langhe,

Roero y Monferrato oficializó la destilería Serafino Levi como “Lugar de la memoria y de las tradiciones del territorio”, el alambique mismo y toda la zona fueron vinculados por el municipio de Neive como un “working museum” (museo interactivo).

La verdadera novedad en la historia de la Destilería Serafino Levi fue la distribución. Romano no tenía distribuidores, vendía sus Grappas a quienes iban a visitarlo, creaba la etiqueta en el acto



Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

@FinestCallEU

@FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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

y envolvía la botella en papel prensa. Hoy las Grappas de Romano Levi son distribuidas por Sagna, que ha abrazado la causa y es capaz de transmitir la historia y los valores del producto. En 1987, el New York Times definió a Romano Levi como un “tesoro nacional viviente, rey sin corona de la destilación piamontesa”. Romano falleció, pero su historia de pasión continúa gracias a otros entusiastas.

GRAPPA DI ARNEIS (alc. 42% vol.)

Romano Levi guardaba siempre una grappa joven y fresca para los trabajadores ferroviarios de la estación local de Neive. Decía que la necesitaban para trabajar en las frías noches de las Langhe. El calor de la Grappa y el aroma intenso y agradable que la caracterizaba, proporcionaban nueva fuerza y vigor.

Tipo: Grappa blanca añejada.

Varietades de uva: Arneis Docg.

Origen y conservación de los orujos: las uvas proceden de los productores de Roero Arneis DOCG a la izquierda del río Tanaro. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se fermentan según una antigua receta de Serafino Levi.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: en barricas de madera de diferentes esencias de aproximadamente 220 litros, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

Temperatura de servicio: 14 grados Celsius.

Notas de cata: color amarillo pajizo con reflejos dorados, al olfato emana notas de frutas blancas maduras, pera, melocotón y piña. Al paladar se caracteriza por su sabor fresco, suave e intenso.



GRAPPA GENTILE ALLA CAMOMILLA (alc. 40% vol.)

Tipo: Grappa con manzanilla ligeramente añejada en barricas de madera de robinia (acacia).

Varietades de uva: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d’Alba Doc y Barbera d’Alba Doc según una antigua receta de Romano Levi que se encontró en los diarios.

Origen y conservación de los orujos: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso y Alba. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se mezclan según una antigua receta de Serafino Levi. Se comprimen inmediatamente en fosas subterráneas para obtener una fermentación natural, capaz de extraer todos los aromas y los sabores de la uva.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: durante seis meses en barricas clásicas piamontesas de aproximada-



220 litros, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

Notas de cata: color pajizo claro con aromas ricos e intensos con notas típicas y aromáticas que evocan las variedades de uva. Atractiva en el paladar con notas de flores blancas delicadas y persistentes en el final.

GRAPPA BIANCA (alc. 42% vol.)

Varietades de uva: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc y Barbera d'Alba Doc.

Origen y conservación de los orujos: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso y Alba. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se mezclan según una antigua receta de Serafino Levi. Se comprimen inmediatamente en fosas subterráneas para obtener una fermentación natural, capaz de extraer todos los aromas y los sabores de la uva.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: durante tres años en barricas clásicas piemontesas de aproximadamente 700 litros de madera de diferentes esencias, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

Notas de cata: color pajizo claro con aromas ricos e intensos con notas típicas y aromáticas que evocan las variedades de uva. Atractiva en el paladar con notas de flores blancas delicadas y persistentes en el final.

GRAPPA PAGLIERINA (alc. 42% vol.)

Varietades de uva: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc y Barbera d'Alba Doc.

Origen y conservación de los orujos: Neive,



Barbaresco, Trezzo, Treiso y Alba. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se mezclan según una antigua receta de Serafino Levi. Se comprimen inmediatamente en fosas subterráneas para obtener una fermentación natural, capaz de extraer todos los aromas y los sabores de la uva.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: durante cinco años en barricas clásicas piemontesas de aproximadamente 700 litros, de madera de diferentes esencias, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

Notas de cata: color pajizo claro con aromas ricos e intensos con notas típicas y aromáticas que evocan las variedades de uva. Atractiva en el paladar con notas de flores blancas delicadas y persistentes en el final.

GRAPPA DI BARBARESCO (alc. 42% vol.)

Varietades de uva: Nebbiolo da Barbaresco Docg.

Origen y conservación de los orujos: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso y Alba. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto. Se comprimen inmediatamente en fosas subterráneas para obtener una fermentación natural, capaz de extraer todos los aromas y los sabores de la uva Nebbiolo.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: durante al menos 36 meses en barricas clásicas piemontesas de aproximadamente 700 litros, de madera de roble, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

GRAPPA AL BAROLO (alc. 42% vol.)

Origen y conservación de los orujos: Barolo, Serralunga, La Morra, Grinzane Cavour.

mente 700 litros de madera, almacenadas a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

Notas de cata: color pajizo claro con aromas ricos e intensos con notas típicas y aromáticas que evocan la manzanilla. Atractiva en el paladar con notas florales delicadas y persistentes en el final.

GRAPPA DI MOSCATO (alc. 42% vol.)

Tipo: Grappa de Moscato añejada en barricas de madera.

Varietades de uva: Moscato d'Asti Docg.

Origen y conservación de los orujos: Neive, Trezzo, Treiso; áreas de Docg. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se fermentan según una antigua receta de Serafino Levi.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: en barricas de madera de diferentes esencias de aproximadamente



directo.

Añejamiento: durante al menos 38 meses en barricas clásicas piemontesas de aproximadamente 700 litros de madera de roble, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

GRAPPA AMBRATA (alc. 50% vol.)

Variedades de uva: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc y Barbera d'Alba Doc.

Origen y conservación de los orujos: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso y Alba. Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se mezclan según una antigua receta de Serafino Levi. Se comprimen inmediatamente en fosas subterráneas para obtener una fermentación natural, capaz de extraer todos los aromas y los sabores de la uva.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego directo.

Añejamiento: durante cinco años en barricas clásicas piemontesas de aproximadamente 700 litros, de madera de diferentes esencias, almacenadas en un local con la humedad adecuada y a una temperatura constante entre 14 y 19 grados Celsius.

Los orujos se eligen frescos y todavía rebosantes de mosto y se mezclan según una antigua receta de Serafino Levi. Se comprimen inmediatamente en fosas subterráneas para obtener una fermentación natural, capaz de extraer todos los aromas y los sabores de la uva Nebbiolo.

Alambique: de cobre discontinuo a fuego



LEVI SERAFINO

SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



BEBIDA ESPIRITUOSA DE ALTURA

El antiguo aguardiente de Zibibbo reconocido como destilado nacional de Bolivia

DE FABIO BACCHI

Después de un proceso burocrático prolongado y difícil, las autoridades estadounidenses culminaron el proceso regulador mediante el cual el Singani fue reconocido como destilado nacional boliviano. En enero de 2020, Estados Unidos y Bolivia firmaron un primer acuerdo con el cual se disponían a recono-

cer, por un lado, al Bourbon y al Tennessee Whisky como productos estadounidenses y por otro al Singani como bebida espirituosa boliviana.

En agosto de 2021, la Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (TTB, por sus siglas en inglés) reconoció al Singani como Brandy boliviano. En febrero



llegaron las autorizaciones definitivas de todas las agencias federales estadounidenses (Tesoro, Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (TTB), Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)) permitiendo así las campañas de promoción e información del producto a los consumidores estadounidenses.

En 2014, la cuestión fue planteada por Steven Soderbergh, director de la película Ocean's Eleven y productor del Singani con la marca Singani 63 en colaboración con Casa Real, la marca boliviana más importante que se ha comercializado desde hace un siglo. El director se enteró del Singani en 2008 mientras trabajaba en Bolivia para realizar una película sobre Ernesto "Che" Guevara. Soderbergh quedó impresionado por un inesperado efecto electrificante: "nunca había tomado una bebida que me produjera esa reacción". El director comenzó así una campaña de recogida de firmas, "Recognise Singani" (Reconocer al Singani), e inició una petición en Estados Unidos.

En 2018, el gobierno boliviano apoyó oficialmente esta campaña convirtiéndose





PROTAGONISTAS
EN LA PARTE SUPERIOR, EL DIRECTOR STEVEN SODERBERGH. A LA DERECHA, LA UVA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA.



en su copatrocinador y el resultado de la petición fue presentado al TTB. El resultado obtenido representa un momento muy importante en la larga historia del destilado nacional boliviano.

¿Pero qué es el Singani? Este aguardiente que se remonta a tiempos remotos se obtiene de la destilación de una de las variedades de uva más antiguas que se

conocen, la uva moscatel blanco de Alejandría, en Italia conocida también como Zibibbo, y más rara vez de uvas Mollar, cultivadas a una altitud no inferior a 1.600 metros en las provincias sureñas de Chuquisaca, La Paz, Tarija y Potosí.

La uva moscatel de Alejandría brinda a la bebida espirituosa un intenso aroma floral que se percibe inmediatamente al



abrir la botella. Esta uva se remonta a la antigüedad y es originaria de la región de la gran ciudad de Alejandría, en el extremo occidental del delta del Nilo, en Egipto. Los antiguos egipcios la llamaban también "uva de las abejas" debido a su aroma floral que atraía a muchas abejas. La uva moscatel de Alejandría, menos famosa que la moscatel blanco, se utiliza ampliamente en la producción de vinos dulces o generosos.

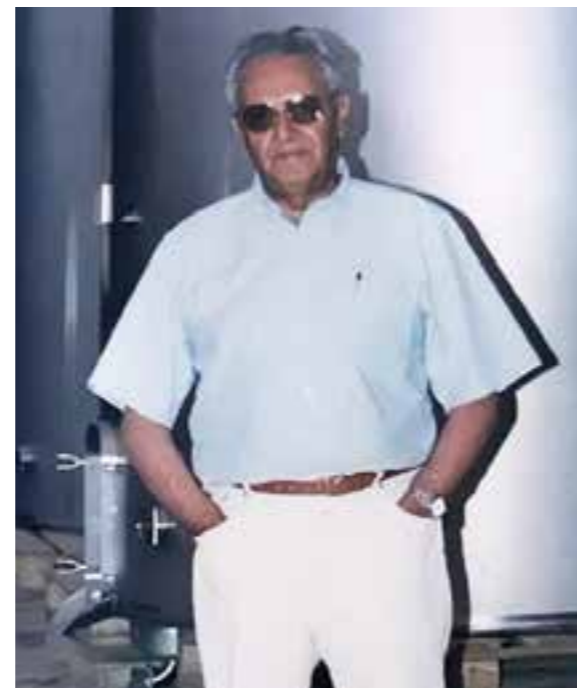
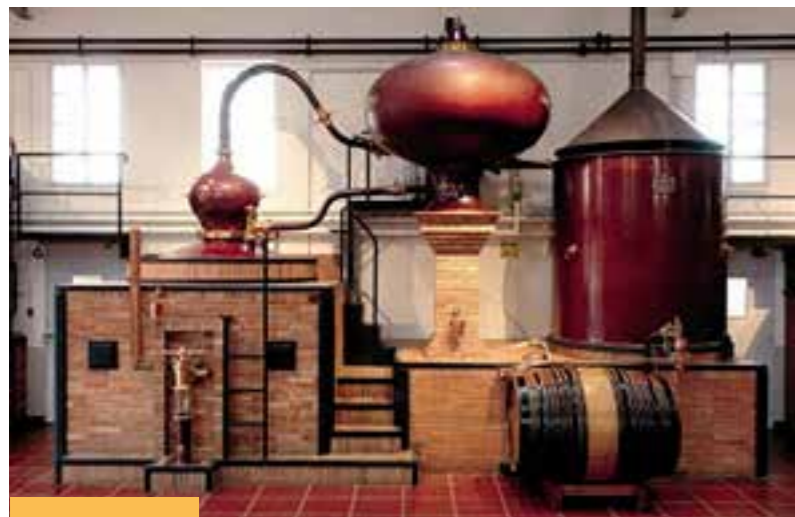
Parece que el nombre Singani deriva de una de las primeras fincas dedicadas al cultivo de vides en el territorio de Potosí, la ciudad más alta del mundo y patrimonio de la UNESCO, (a más de 4.000 metros de altura). En esa época eran cultivadas por los monjes jesuitas españoles que llegaron con los colonizadores españoles. De hecho, el nacimiento de este destilado de vino no añejado se debe a los españoles que en ese momento difundieron el cultivo de la vid.

Durante siglos el Singani, profundamente arraigado en la cultura local, se había producido por tradición y para el consumo familiar. Erróneamente tendemos a pensar que el Singani es similar al Pisco, pero la diferencia es grande. Para producir el Pisco se utilizan diferentes uvas, blancas



y tintas, para el Singani se usa solo la uva moscatel blanco de Alejandría. Gracias a técnicas que han aumentado el rendimiento de los viñedos y la calidad de la uva, en los últimos sesenta años se ha desarrollado una producción industrial.

El año 1925 representó una fecha importante en la que fueron fundadas la Sociedad Agrícola Ganadera e Industrial



PRODUCCIÓN EN LA PARTE SUPERIOR, LA DESTILERÍA CASA REAL. AQUÍ ARRIBA, EL ALMBIQUE CHARENTAIS. A LA DERECHA, LUIS GRANIER.

de Cinti y la destilería Casa Real. Ésta es administrada por la cuarta generación de la familia Granier y es la bodega más grande de Bolivia. La destilería está ubicada en la región de Santa Ana, a 18 km de la ciudad de Tarija a una altura de 1.850 metros.

1992 fue otro año importante durante el cual el gobierno colombiano instituyó una Denominación de Origen del Singani, mediante la cual se delimitaron incluso las áreas de producción. El proceso de elaboración del Singal comienza con la vendimia;

luego la uva se somete al proceso de despalillado. La fermentación con levaduras autóctonas dura aproximadamente una semana. Los aromas se mantienen en la gruesa piel de las uvas que los protege contra el calor emanado por el sol a gran altura. Durante la fermentación, los orujos se separan y se efectúa la decantación



PRODUCCIÓN AQUÍ AL LADO, LOS VIÑEDOS DE CASA REAL.

para obtener una clarificación natural que precede a la doble destilación con el método Charentais. El mosto nunca debe llegar a una temperatura superior a 20° para mantener el aroma volátil y la frescura.

Se obtiene una bebida espirituosa con una graduación alcohólica entre 70% y 74%, sumamente aromática, que se diluirá

al 40% con agua pura, sin calcio, antes de ser embotellada. A continuación, el destilado reposa entre ocho y nueve meses en recipientes inertes y durante este periodo el Singani adquiere una madurez oxidativa gracias a la cual aromas y sabores se armonizan entre sí. Sin embargo, existen producciones limitadas de Singani que re-



CÓCTEL
AQUÍ ARRIBA,
EL CHUFLEY. A
LA DERECHA,
EL YUNGUENO.

posa en barricas de roble.

Actualmente la cantidad de Singani producido se consume casi en su totalidad en Bolivia, pero el futuro nos da esperanzas de nuevas perspectivas para la difusión del producto. El Singani tiene un carácter suave, muy floral y afrutado, con una nota alcohólica no invasiva y es muy versátil en la mezcla. En Bolivia, el Singani se bebe mezclado en la bebida nacional boliviana, el Chufly.

Entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX, en Bolivia se fue desarrollando la red ferroviaria gestionada por Bolivia Railway Co para la que trabajaban muchos ingleses. Los técnicos e ingenieros ingleses consumían una bebida a base de Gin que se habían encargado de llevar. Esta bebida, sumamente refrescante, era el Gin&Gin, obtenida mezclando Gin y Ginger Ale. Una vez que agotaron sus provisiones, fue difícil encontrar Gin en Bolivia, pero la solución fue sencilla: el Gin fue reemplazado por un Brandy local, el Singani. Había que buscarle un nombre. En el sector ferroviario se utiliza el término "short-fly"

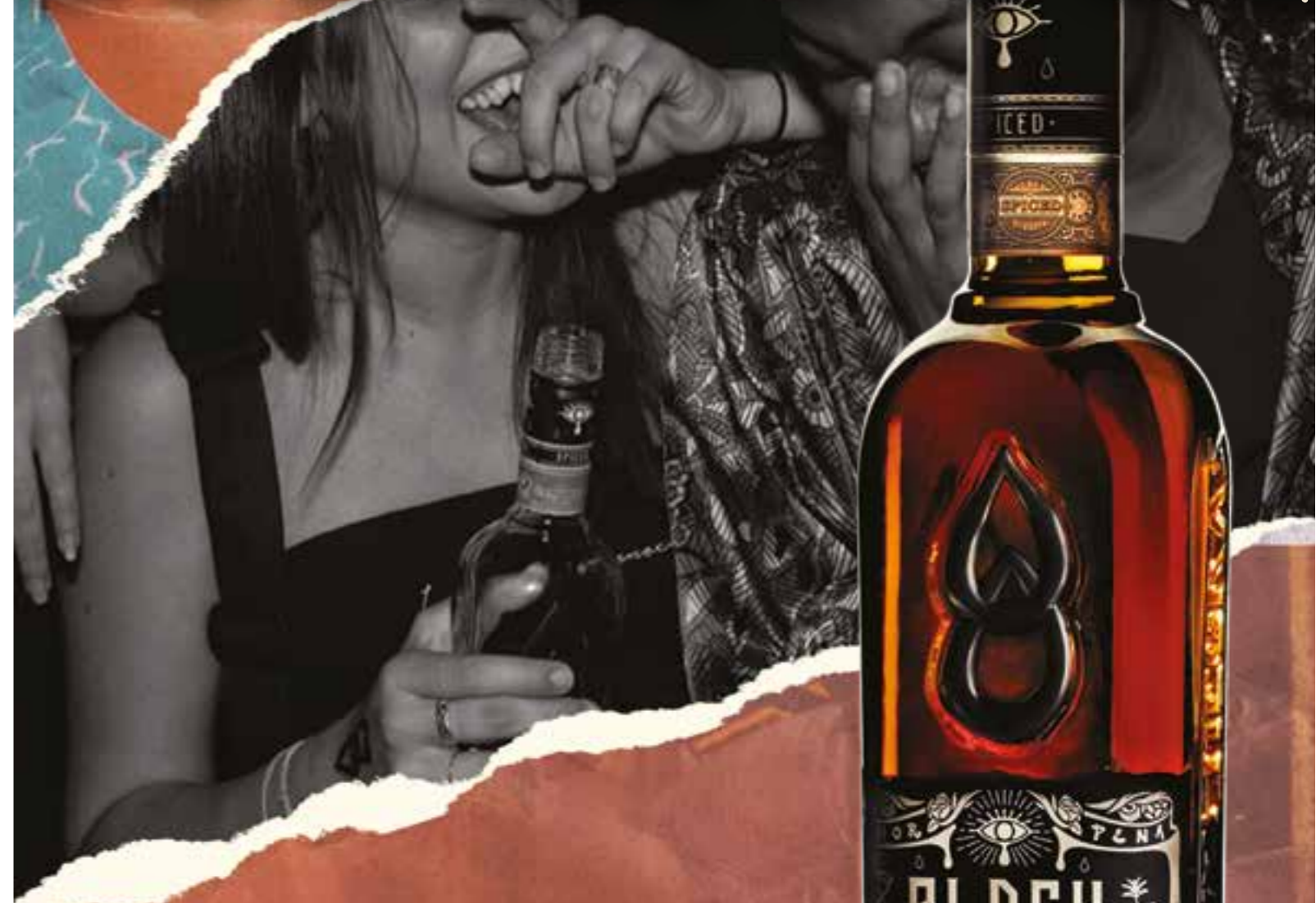
como alusión a un riel temporal, generalmente construido alrededor de una zona inundada, una avería u otro obstáculo para superarlo.

Este término se asoció rápidamente con la bebida, afirmando que el Singani era la bebida temporal para reemplazar al Gin. Luego, la población local adoptó esta bebida y el nombre "short-fly" se "bolivianizó" como Chufly dando origen al "Trago Emblema de Bolivia".

¿Cómo se prepara el Chufly? Fácil, en un vaso highball con hielo mezcle Singani, Ginger Ale y zumo de lima. Al mezclar el Singani con zumo de naranja se obtiene el Yungueño. Para preparar el Sucumbé, una bebida caliente, añade el Singani a un poco de leche caliente aromatizada con especias como la canela y el clavo.

Confiamos en que tarde o temprano el Singani, orgullosa "bebida espirituosa de altura", pueda llegar a los bares italianos. Porque pensamos que un producto tan identitario e imposible de replicar en otros lugares, con una larga historia, merece tener un lugar en los bares de Italia.

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL BLEND OF CUBAN RUM & SPICES

BLACK TEARS 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Beber con moderación, es tu responsabilidad



LAS MEZCLAS DE SINGAPUR

La isla asiática, una sirena para los bartenders, se confirma como una capital del cóctel

DE BASTIAN CONTRARIO

Está claro para todos que hoy Singapur, la ciudad-Estado del sudeste asiático, no es únicamente el Singapore Sling. Efectivamente, parece que el Singapore Sling no haya sido inventado por Ngiam Tong Boon y mucho menos en el Raffles Hotel, al menos no en su versión original. A decir verdad, parece que hoy en día el maravilloso hotel asiático ya no sea ni siquiera el mejor lugar para beberlo. Como siempre recomiendo, nunca le pregunte a Google que indique un buen trago ni tampoco su historia.

Hoy, después de Nueva York y Londres, Singapur se considera la nueva capital mundial de los cócteles. ¿Será verdad? ¿por qué? A diferencia de las dos mecas históricas de la coctelería, la isla asiática no tiene una arraigada tradición de mezcla, ni una historia que se entrelace con la de importantes destilados o cocteles icónicos. ¿Por qué hoy en día representa uno de los destinos favoritos de los bartenders de todo el mundo? Para averiguarlo, pedí a Gregory Camillò que me ofreciera un excelente cóctel. ¡Él sí conoce

las bebidas, no como Google!

Gregory, que acaba de regresar de Singapur hace unos meses, es un joven bartender que no llega a los treinta años, pero con conocimientos técnicos y una "antigüedad en el servicio", que ya lo convierten en un experimentado profesional. Entusiasta de la mezcla y la cocina, orgullosamente calabrés de nacimiento, le encanta operar y ser más que parecer, en una época en la que, en cambio, parece más importante hablar de coctelería en las redes sociales que practicarla.

Gregory trabajó en Dubai, luego en Londres con el equipo del Bar Termini de Tony Conigliaro. También fue bartender jefe del Jerry Thomas Speakeasy de Roma, antes de volar a Singapur para administrar el Gibson Bar de la empresa Jigger & Pony Group. Ahora está de vuelta en Roma para realizar un proyecto innovador, nuevamente con The Jerry Thomas Project.

Singapur parece ser una sirena irresistible para los bartenders, un mercado dinámico y con una demanda muy fuerte de profesionales que en los últimos años ha logrado atraer a bármanes sumamente reconocidos de toda Europa y más allá. Entonces le pregunté a quemarropa: ¿por qué Uds. van todos precisamente a Singapur? Gregory me confirmó que durante la última década el Estado insular ha logrado consolidarse como una de las capitales mundiales de la coctelería y que hoy cuenta con una larga lista de bares exitosos a nivel internacional. Añade también que eso no lo sorprende para nada. Analizando la cultura gastronómica local, sin duda creada recientemente, «uno se da cuenta de que es peculiar e interesante, porque une diferentes culturas del sudeste asiático en una pequeña ciudad-Estado. A esto se suma el elevado bienestar económico del que disfrutaban los habitantes». En



PERSONAJES
GREGORY
CAMILLO.

definitiva, es un crisol cultural que está fusionando diferentes culturas asiáticas, pero también occidentales (al final de este artículo relato cómo incluso el Singapore Sling es el resultado de esta increíble combinación). Una ciudad donde se puede encontrar de todo y especialmente donde circula dinero suficiente para comprar todo o casi todo.

Los salarios en Singapur son elevados, pero el coste de la vida también lo es, por lo tanto, no es el atractivo del dinero fácil lo que lleva a tantos bármanes a Singapur. Gregory me cuenta: «en un momento determinado de mi vida profesional y personal sentí la necesidad de vivir una experiencia en contacto con costumbres y tradiciones lejanas y diferentes a las mías. Siempre he desafiado mi zona de confort y quise adoptar nuevos puntos de vista. Viajar ayuda de por sí a pensar fuera de la caja, vivir viajando y viajar viviendo, permite armar y desarmar continuamente dicha caja».

Gregory, al igual que otros nuevos Marco Polo del bar con los que tuve el

placer de hablar, quedó particularmente impresionado incluso por la gestión sumamente empresarial y moderna de los bares de Singapur, que está muy lejos de la administración italiana, a menudo mal organizada y sin visión. Me dice que, en la realidad asiática, «los gerentes son gerentes y las habilidades requeridas y esperadas son siempre las mismas, ya sea que dirijan una empresa que produce automóviles o un bar».

En particular, lo que inmediatamente le llamó la atención sobre la gestión de alimentos y bebidas de Singapur es la máxima atención al cliente. «Cuando se trabaja en Singapur se reflexiona constantemente sobre cómo optimizar, personalizar y potenciar la experiencia del consumidor en un contexto siempre muy amigable, pero al mismo tiempo profesional. Los colaboradores se consideran activos fundamentales de la empresa-bar. Se convierten en un punto de referencia único en el cual invertir continuamente». Singapur es una ciudad segura y pacífica y esto se refleja en los entornos de trabajo



que son siempre «sumamente tranquilos y amigables. En Singapur se da prioridad al valor humano».

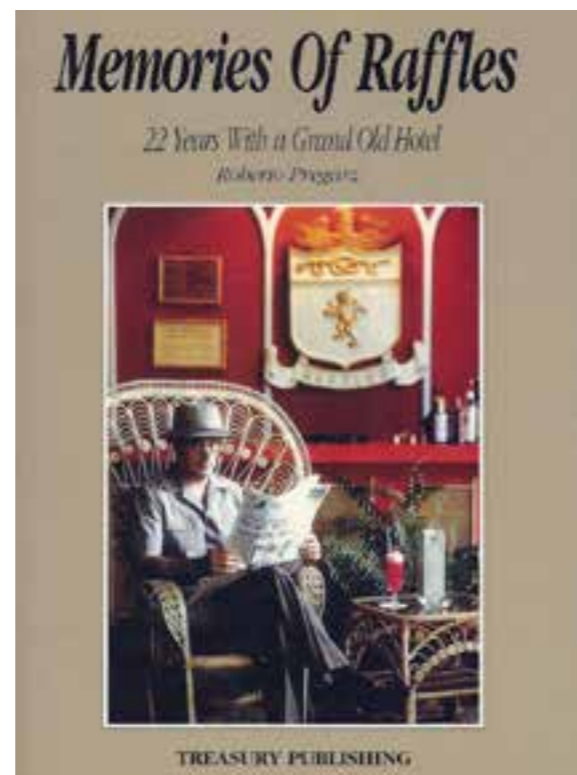
Para trabajar como bartender en un país tan lejano y distinto de Europa, también es necesario revisar algunas certezas que se dan por sentadas sobre los gustos de los clientes. Para Gregory estuvo claro desde su primer día de trabajo en la gran metrópolis sudoriental, que el gusto europeo tiende más al dulce que el gusto local. Gregory tuvo que "centrarlo" con el de su nueva clientela. Por ejemplo, los postres suelen ser menos dulces que los nuestros.

Existe una preferencia general por las bebidas con un contenido de alcohol medio-alto, en las que el destilado es el elemento característico. Ésta seguramente es una tendencia inversa a la que se registra actualmente, de Londres a París pasando por Milán, donde los bares más de moda ofrecen bebidas de bajo contenido alcohólico, en las que percibir el destilado principal es casi un defecto. La atención a los destilados nos ha regalado



un bar monumental como Atlas, con su colección sumamente amplia de Gins.

El Singapore Sling fue inspirado por el gusto europeo. La costumbre de beber Gin Sling con un chorrito de Cherry Brandy está atestiguada en Singapur desde principios del siglo XX, especialmente en los bares frecuentados por los británicos. Mucho más tarde de lo que nos dice Google, precisamente en 1967, el gerente de origen triestino, Roberto Pregarz, llegó al Raffles y creó una versión de la bebida clásica dedicada al hotel Raffles. Fue él

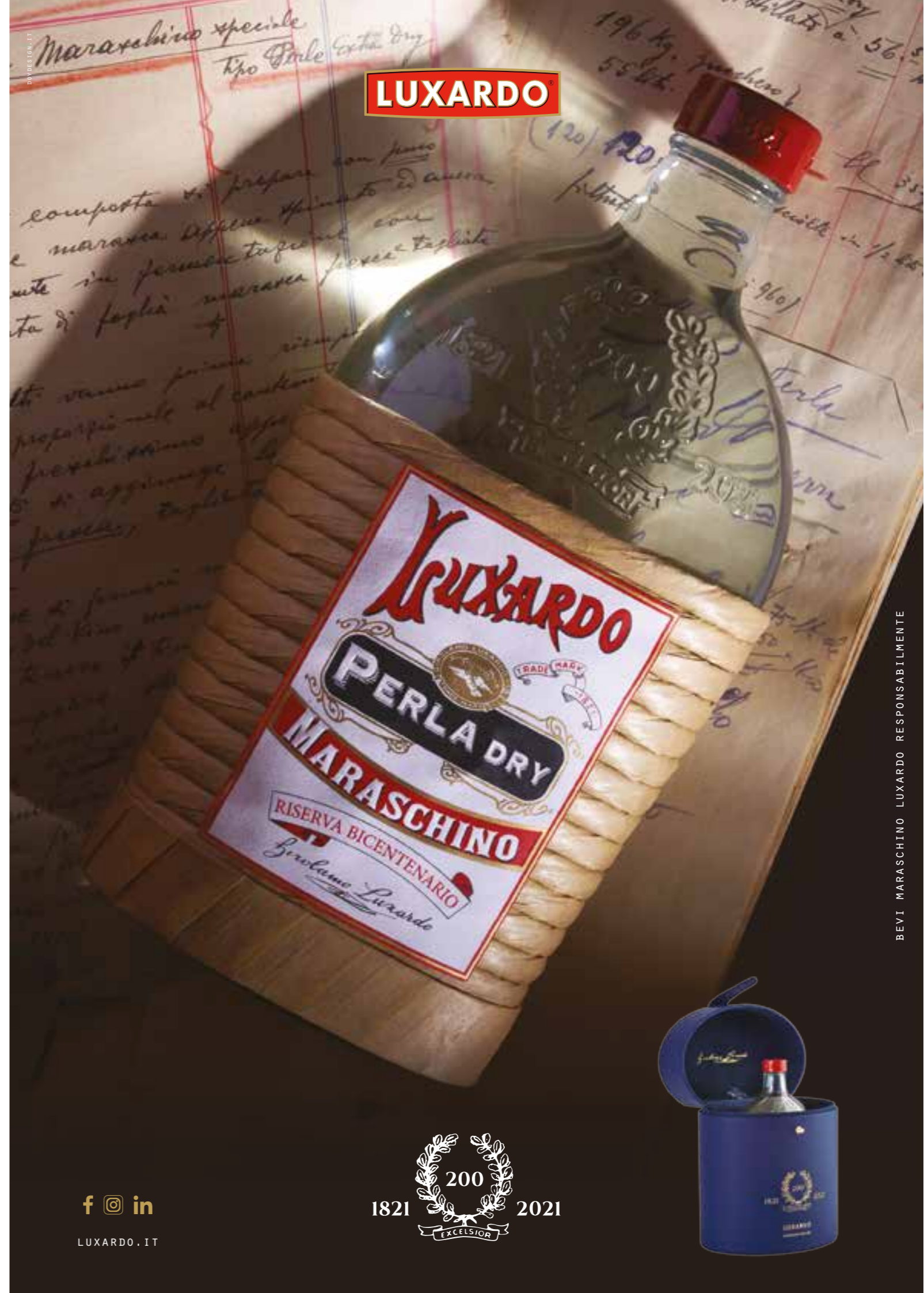


RAFFLES
EN LA PARTE SUPERIOR, EL ATLAS BAR. AQUÍ ARRIBA, ROBERTO PREGARZ (FOTO TODAYONLINE.COM).

quien usó la icónica copa que hoy todos conocemos y quien añadió a la receta clásica del cóctel compuesta por Gin, lima, Cherry Brandy y Benedictine, el zumo de piña, el zumo de naranja y un poco de Cointreau. Por lo tanto, la receta fue endulzada, se hizo más "tropical" y apropiada para una clientela extranjera y más

interesada en una idea de lo exótico que en las verdaderas costumbres locales.

Todo esto se conoce gracias a la narración del mismo Pregarz en sus memorias y a las investigaciones meticulosas del profesor David Wondrich, con las que un Google cualquiera seguramente no puede competir.



f @ in

LUXARDO.IT



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



DORAGROSSA

Licores, Vermuts y destilados pueden relatar antiguas historias rebosantes de tradición, competencias artesanas y cultura. Pueden llevar a los aficionados de paseo a través del tiempo, para redescubrir sabores que se creían irremediablemente perdidos.

Doragrossa es un viaje a las raíces de una historia piemontesa, un delicioso sabor del noble arte turinés en el que se combinan magistralmente hierbas y especias y se "opera con el alambique" con maestría reconocida en toda Europa.

Este patrimonio de conocimientos y tradiciones se ha conservado y transmitido a lo largo de los años, hasta la época reciente. Aquí están las raíces, los valores, la filosofía de producción y las recetas de

los licores Doragrossa de Turín.

La tradición del sector licorero turinés se remonta al siglo XVI. El rey Manuel Filiberto de Saboya trasladó la capital del reino a Turín y, gracias a su amplitud de miras y a una gran pasión por la alquimia, favoreció el establecimiento de boticarios, confiteros y destiladores en el barrio de Sant'Espedito (patrono de los comerciantes).

El pueblo rebautizó con el nombre de "Dora Grossa" la antigua calle dedicada al Santo, que entretanto se había convertido en el corazón del arte licorero.

La maestría de los licoreros turineses en el sector de la producción de elixires medicamentosos y bebidas suntuarias se dio a conocer rápidamente en toda Euro-



pa. El desarrollo de un intenso comercio con tierras lejanas favoreció la llegada de especias exóticas que integraron la ya rica disponibilidad de ingredientes locales.

El puerto de Génova se convirtió en el centro del comercio que pasaba por el mar Mediterráneo. Turín, rodeada de amplias zonas agrícolas, ricas en hierbas, flores y frutas, incluidas las vides, cercana al puerto de Génova, vio llegar a sus plazas especias raras y, por lo tanto, sumamente preciadas. Cocineros de la Corte Real, alquimistas, farmacéuticos, licoreros y destiladores desarrollaron técnicas cada vez más refinadas e intercambios comerciales particularmente prósperos en Contrada Dora Grossa. Hoy en día esta rica y variada gama de especias se encuentra en los licores Doragrossa.

A través de una investigación continua y apasionada sobre la cultura de los licores,

Doragrossa reelabora recetas antiguas para reconstruir sus características organolépticas específicas y volver a proponer sabores antiguos en clave moderna. El The Jerry Thomas Speakeasy Roma, que forma parte del proyecto, colabora en los experimentos técnicos y de mezcla. El ciclo de producción incluye únicamente ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados y elaborados con procesos estrictamente artesanales. El resultado es una familia de productos de alta calidad, fruto de las experiencias más avanzadas en el arte de mezclar y transformar algunas excelencias agrícolas de la cuenca mediterránea y de la atenta observación de las tradiciones gastronómicas y vinícolas locales.

Doragrossa incluye una familia de bebidas alcohólicas características que se presenta en tres líneas distintas. En la Lí-



nea Torino encontramos Amaro di Torino, Rosolio di Torino, Elixir Rabarbaro (ruibarbo), Menta, Menta di Pancalieri y Vermouth di Torino Rosso, bebidas espirituosas que respetan recetas y tradiciones arraigadas en la zona de Piamonte.

Doragrossa Mediterranea comprende una rica variedad de especias en los licores Bergamotto (bergamota), Caffè (café), Rabarbaro, Chinotto (quinoto), Violetta (violeta) y Curaçao Mediterraneo, una familia de productos de excelente calidad, fruto de las experiencias más avanzadas en el arte de la mezcla.

Las recetas de Doragrossa Selezioni: Vermouth Bianco, Vermouth Rosso, Bitter y London Dry Gin expresan perfiles organolépticos de estilo clásico, ideales para la mezcla, pero nunca banales, incluso solos. El embalaje y el diseño de las botellas se idearon para optimizar el manejo y la funcionalidad de uso, perfecto para quienes trabajan en el mostrador de una coctelería.

El Vermouth di Torino, cúspide de la excelencia, es un gran embajador de la tradición piamontesa. El Vermouth di Tori-

no Rosso Doragrossa (alc. 18% vol.) es un vermut con cuerpo, rico y de gran complejidad. Un ejemplo distintivo del precursor de los cócteles premezclados por antonomasia, basado en siglos de tradición, cultura y artesanía piamontesa. La noble combinación de una selección de especias cuidadosamente dosificadas, vino y otros ingredientes tradicionales proporciona un perfil organoléptico único en términos de elegancia y estructura. Ofrece sensaciones equilibradas y agradablemente amargas de corteza de quino, ruibarbo, genciana y manzanilla, notas cítricas de cáscara de naranja, toques especiados de cilantro, canela y otras maderas balsámicas, aromas florales y frescos de mejorana, salvia y menta. Los principales botánicos de la estructura aromática son: ajeno, quina, ruibarbo, naranja, canela, menta, genciana y manzanilla.

Excelente vermut para saborearse solo, frío, con un trocito de cáscara de limón, en una coupette o en una pequeña copa de vino. Perfecto incluso como ingrediente para cócteles premium.

PALLINI
- ITALIA -

LAQORE
Limoncello
PRODOTTO IN ITALIA

AMOR, PACIENCIA Y RON CUBANO

La historia de un destilado especial Entre el misticismo y la perfección

DE ALEC SUTHERLAND

En Falla, un pueblo sumamente caluroso en el centro de Cuba, tres mujeres se basan en antiguas tradiciones para producir uno de los mejores rones del mundo. ¿Sus ingredientes clave? Amor y paciencia.

A las 7, en la soleada ciudad de Falla en el centro de Cuba, un disparo rompía el aire brumoso de la mañana. Miguel “Miguelito” Falla se encontraba parado en las escalinatas del ingenio azucarero Central Adelaida con una pistola aún humeante.

“Cualquiera que llegara después de ese tiro no trabajaría ese día”, afirma Aurora Elgis Villares Núñez, cuyo esposo Ernesto comenzó a trabajar como contador del ingenio en 1953.

Recuerda aquellos primeros tiempos mientras contempla desde su elegante casa de plantación, de altura reducida, una de las 20 que bordean una amplia avenida que conduce a la entrada del ingenio. Más allá de la fábrica se encuentra la destilería La Progresiva donde actualmente se producen los mejores rones cubanos.

Se llama zafra, la cosecha de la caña de azúcar, y la caña procede de campos que se extienden en todas las direcciones. Un producto secundario de la elaboración del azúcar es la melaza, que luego se destila y se añeja en barricas de roble americano hasta convertirse en La Progresiva, uno de los mejores rones de toda Cuba, y por ende del mundo.



Ahora, en la avenida otros jardines están cubiertos de maleza, las palmas reales se elevan hacia el cielo, la enorme ceiba da sombra a todo lo demás. Sin embargo, el jardín de Aurora está bien cuidado, lleno de agaves, verbenas y otras hierbas útiles.

En su sala de estar, la pintura de las paredes se ha descolorido, pero los recuerdos allí colgados son poderosos. Muestran momentos personales de una historia insular llena de poesía y heroísmo, de lucha y triunfo.

Se ven Aurora y Ernesto en el día de su boda, orgullosos y guapos. Está Ernesto con el uniforme de béisbol. Le habían ofrecido un contrato para jugar en los Estados Unidos, pero decidió no aceptarlo. “Consideraba que trabajar aquí era más estable”, declara Aurora.

Es Ernesto, ahora frágil, quien relata la historia de las mujeres de Falla que hace 70 años quisieron desempeñar un papel más importante en la industria del

pueblo. “En 1953, hubo una delegación de mujeres que fue a ver a Miguelito para preguntarle ¿por qué no contrataba a ninguna mujer?”.

En esa época la familia Falla era propietaria del ingenio y del pueblo que llevaba su nombre. Miguelito era obstinado y se enfadaba con facilidad. “Declaró que la razón por la que no contrataban a mujeres era que si algún miembro de la familia; un hermano, un padre o un niño, se enfermaba, la mujer tenía que ir a atenderlos”.

Miguelito fue barrido por la revolución, pero quedan Aurora y Ernesto. En la actualidad, cada mañana temprano, Yaibexy Marrero Alvarez pasa en bicicleta frente a su casa para ir al trabajo como gerente general de la destilería y vicepresidenta de la matriz de La Progresiva, Ron Vigía, una empresa conjunta entre el gobierno cubano y The Island Rum Company.

Esto representa progreso en un paisaje “tatuado” por la historia. Yaibexy pasa por casas sencillas de techos de chapa



Maily Acosta Molina es la maestra ronera, la mujer que crea los "líquidos", como a los productores de ron les gusta llamar a sus creaciones. La ingeniera química, mano derecha de la maestra, es Dolores de Corte Castellonos.

El maestro ronero lleva a cabo un trabajo místico. Los candidatos prometedores para el puesto son evaluados sin saber que están haciendo una audición. La apreciación del sabor es esencial, pero también lo es un conocimiento íntimo de los tesoros que se encuentran en los miles de barricas de la bodega de la destilería. En la destilería La Progresiva, Maily es la tercera mujer en ocupar su cargo, situación única en Cuba.

La pequeña planta embotelladora, los alambiques y las oficinas son como un campus de calma bajo la sombra de las enormes torres del ingenio azucarero. El ron La Progresiva representa el oro que llena las pequeñas botellas, con etiquetas elegantemente dibujadas que aparecen emanando destellos. Cuando se recoge una, se adapta a la mano como una granada, llena de posibilidades explosivas.

ondulada, en vías donde las carretas son tiradas por bueyes y adelantadas por carruajes, llamados "arañas", tirados por caballos. Nació y se crio en Falla, en el seno de una familia cuyos miembros envejecieron trabajando en el ingenio azucarero. "Mi abuelo Teodoro era carpintero, el tío Alegre era mecánico y mi mamá era maestra en una escuela dentro del complejo", dice riendo.



El corcho sale emitiendo un agradable sonido y, a medida que el líquido viscoso se vierte, ofrece aromas tan complejos como Cuba misma. Si el ron La Progresiva se saborea sentado su elegancia difunde el calor tras el impacto inicial del alcohol.

La textura del aguardiente bien añejado lleva el ron de la mano a un bosque maravilloso lleno de todas las frutas asombrosas, a veces misteriosas, de la isla, pero llenas de calidez y especias. Comprende incluso muchos otros sabores: higo, nuez, canela y naranja. Se percibe una sensación de comodidad y serenidad, como un sueño de Navidad.

En el ingenio, los hombres tornean piezas pesadas de metal a fin de mantener en funcionamiento las grandes máquinas, pero en la destilería, hay un ambiente de trabajo artístico y artesanal. Maily está rodeada de vasos de cristal y tubos sobre estantes llenos de botellas y rones menores de todo el Caribe.

Mientras Yaibexy observa, un joven entra en la habitación soleada de Maily, llevando una jarra de líquido claro, que la maestra agarra para probar el grado



alcohólico de la nueva bebida espirituosa con su largo hidrómetro en forma de jeringa. "Con las mujeres el ambiente es más tranquilo y hay más amor y paciencia y esa es la mejor manera de producir ron", afirma Yaibexy.

Quizá Miguelito, disparando su arma, representó solo un paréntesis en la historia. Los arqueólogos usan el término "tierra oscura" para describir signos de



la historia de la humanidad mientras excavan. La tierra oscura está arraigada profundamente en los alambiques de La Progresiva.

Cerca se encontraba un pueblo taíno originariamente llamado Nauyú, el cual es difícil de detectar a fines de noviembre, cuando la caña de azúcar mide 3 metros de alto, coronada por flores plumosas que se mecen con la brisa. Los taínos, como pueblo, se remontan al movimiento de los continentes, salieron de los Andes para subir la cadena de las Antillas antes de llegar a Cuba y hablaban las lenguas arahuacas.

Crearon rancherías -complejos familiares- que se transmitían por línea materna. “En nuestra cultura, las mujeres son importantes”, me dijo una vez Rosa, una mujer wayuu de habla arahuaca, en otra parte del Caribe.

“Nauyú fue el nombre del primer ron producido por la destilería”, declaró Meily Olivarez Pérez, historiadora local. Eso fue después de que Miguelito se había ido. La caña necesaria para realizarlo llega en La Línea del Norte, uno de los prestigiosos antiguos ferrocarriles de Cuba. Hay 120

variedades de caña, que se carga y descarga por arriba a través de una serie de terrazas en el ingenio.

Primero se tritura y el guarapo, es decir el zumo, se cuele. El guarapo se encuentra en los tenderetes (versiones minúsculas de los ingenios) situados en los bordes de las carreteras de Cuba. Es un néctar: no hay bebida energética tan potente como ésta, pero es poco conocida en el extranjero porque se agria rápido y no se puede transportar.

En el ingenio, el guarapo entra en hornos sobrecalentados donde se cristaliza en azúcar que luego se vende en todo el mundo. El subproducto pegajoso es la melaza, una miel que Miguelito habría utilizado para alimentar al ganado, mientras que los trabajadores reservaban una pequeña parte para su pequeño alambique.

La familia Falla no necesitaba ganar dinero con el ron; se había enriquecido gracias al azúcar. En toda Cuba hay pueblos construidos gracias al azúcar. Se presentan a los visitantes con calles amplias, que una vez eran prósperas, y fachadas ornamentadas bajo las cuales los campesinos enganchaban sus caballos.



Aurora da un paseo por la avenida fuera del ingenio, señalando el lugar donde vivían los gerentes. Los interminables tonos verdes del follaje se ven interrumpidos por el polvoriento azul o amarillo de las puertas y contraventanas de la época colonial.

“Allí estaba el gerente del ingenio, esa era la casa del ingeniero jefe”. La mansión de la familia Falla desapareció hace mucho tiempo, una palma vertiginosa es el único marcador. Aurora apunta en otra dirección a donde Ernesto, famoso jugador de primera base, dirigía el campo de béisbol.

Ella relata que conoció a Ernesto en uno de los bailes organizados por la compañía cuando la zafra se había concluido. Resulta que su largo matrimonio no es el único tesoro que ha mantenido vivo.

Llegamos a una iglesia, la Capilla San Laureano, cuya fachada blanca está oculta tras un gran hibisco. Adentro el calor del día, el canto de los gallos y el rugido de los vehículos se amortiguan. Motas de polvo apenas se mueven en el aire espiritual. Es raro encontrar una iglesia en tan buenas condiciones en Cuba, el

catolicismo no se mezcló con el fervor revolucionario inicial.

“La cuidaron las mujeres que vivían aquí. Durante los momentos difíciles de nuestra historia, el amor que todos sentimos los unos por los otros mantiene esta comunidad”, afirma Aurora.

Cada una de las ventanas de la iglesia contiene vidrieras que muestran los bienes que en el pasado pertenecieron a la familia Falla, el ingenio, un banco habanero, una iglesia habanera, un impresionante edificio de oficinas, la casa de campo.

Resultó que fue necesario que la familia Falla se fuera para crear rones nuevos y preciosos. Después de la partida de Miguelito, las melazas creadas por el ingenio Central Adelaida, que luego pasó a llamarse Central Enrique Verona, se convirtieron en obras de arte.

Entre la destilería y el ingenio se encuentra una gran bodega, encerrada en un exoesqueleto de desagües, cuya anchura corresponde a la de los hombros de un hombre, utilizado para recoger las lluvias tropicales del techo. En el pasado se usaba para almacenar caña, pero en



la actualidad se guardan tesoros.

Caminando entre las imponentes puertas, se percibe en el aire un aroma intenso y lleno de espíritus del pasado. Parece una catedral llena de antiguas barricas.

A mediados del siglo XIX, Facundo Bardi, comerciante de la ciudad de Santiago, en el sur de Cuba, desarrolló el método en el que se basa un ron cubano perfecto; pasó del uso de la olla al de los alambiques laterales, aislando el aguardiente, el espíritu de sabor intenso que se encuentra en los límites espectrales de los mejores alcoholes que derivan de la melaza.

Es un líquido que ahora producen Maily y The Island Rum Company, vendiéndolo con éxito como parte de Black Tears, la gama gemela de La Progresiva. Además, en el ron La Progresiva perfectamente añejado deja sus huellas mediante la calidez de las especias y la mermelada.

Sin embargo Dolores, la ingeniera química de la destilería, afirma que: “aunque esta materia prima es de vital importancia, lo fundamental es el añejamiento”.

Han pasado muchos años desde la par-

tida de Miguelito. Desde hace 60 años han salido grandes rones de los alambiques de la destilería La Progresiva, primero el epónimo Nauyú, pero luego otros como Santero, Mulata y Varadero. Se guardaron en la gran bodega en barricas de roble americano, creando el laberinto que ahora nos conduce nuevamente a esta historia de la cual Maily es una gran conocedora.

A medida que ella, Yaibexy y Dolores asumieron funciones de alto nivel, se inspiraron en la historia, las tradiciones, la atmósfera de Falla y el amor por la comunidad que Aurora representa para crear La Progresiva. “Para hacer un buen ron, hay que ayudarlo a crecer. Es como un niño”, declara Maily.

Hoy, ningún disparo perturba la madrugada de Falla. En cambio, estas mujeres pasan frente a Aurora mientras atiende su jardín o la iglesia. Entran en la tierra donde las mujeres taínas vivieron y amaron 1000 años antes que ellas y luego crean el mejor ron que se haya producido en Cuba.

Eso es La Progresiva.

ALPESTRE

A symphony of 34 herbs.

Drink responsibly



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

alpestre.it

Distributed by: OnestiGroup S.p.A.



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

DRINK RESPONSIBLY

INSTAGRAM: ROMA BAR SHOW / FACEBOOK: ROMA BAR SHOW

ROMABARSHOW.COM