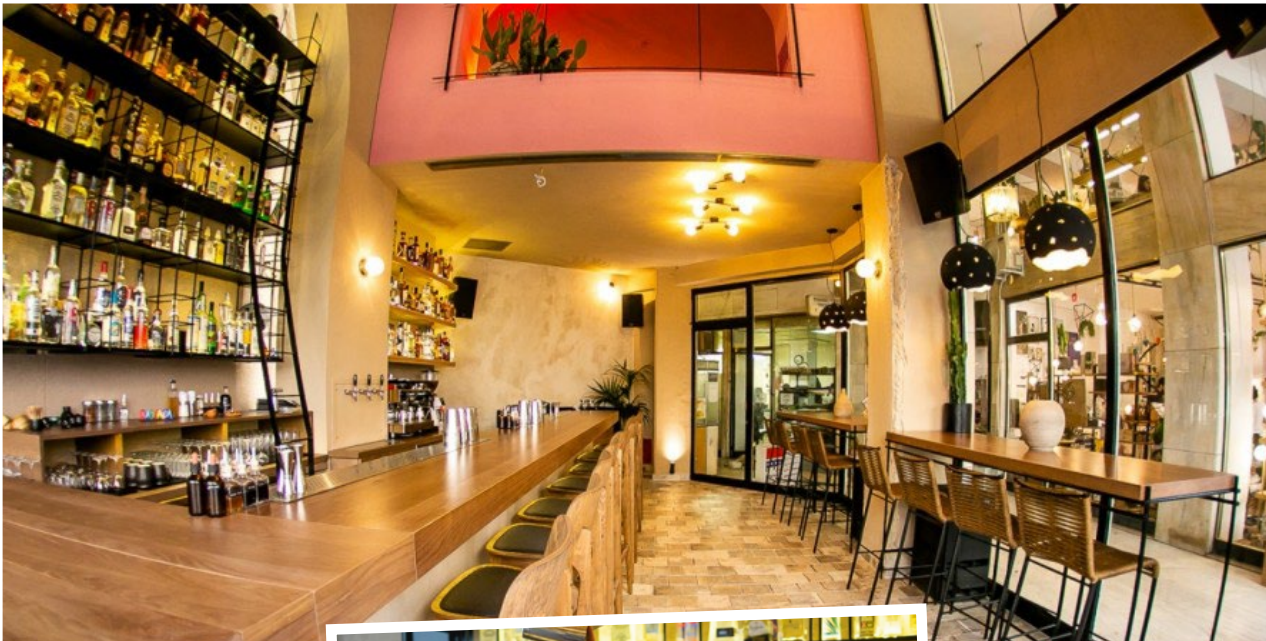


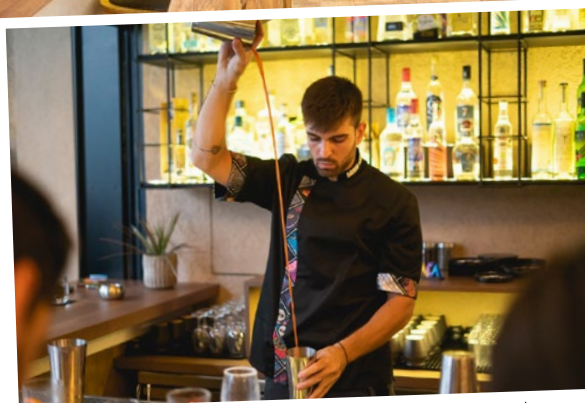


Barro Negro: ο μαύρος πηλός μας σουιήνει από την αρχή την τεκίλα και το mezcal



έσα καλοκαιριού ήταν που στη γειτονιά πίσω από την πλατεία Κλαυθμώνος τρεις φίλοι, ο Γιώργος Καβακλής το αστέρι του πολυβραβευμένου μπαρ Spoiled στη Δάφνη, ο ταλαντούχος mixologist Θάνος Ξύκης και ο Στέλιος Παπαδόπουλος, ο μοναδικός μη Μεξικανός που έχει τον τίτλο του πρεσβευτή της τεκίλας (Jose Cuervo global brand ambassador) άνοιξαν ένα cocktail bar που δεν μοιάζει με τα άλλα.

Η αγάπη τους για το μακρινό Μεξικό, αλλά και η πολύχρονη και εις βάθος εμπειρία τους με το χώρο των spirits, ειδικά σε ότι αφορά στην τεκίλα και στο mezcal τους οδήγησαν στη δημιουργία μιας μοντέρνας hacienda, αφιερωμένης στα προϊόντα αγαυής -120 ετικέτες κοσμούν τα ράφια, κάποιες από αυτές σπάνιες και ο κατάλογος αναμένεται να μεγαλώσει σταδιακά. Η λίστα των cocktails φτιάχτηκε με σπουδή κι έχοντας ως γνώμονα την αυθεντικότητα και την ακρίβεια στις τεχνικές με την larger than life Margarita, φυσικά, να γνωρίζει



μεγάλες στιγμές δόξας. Μη διασάσετε όμως να δοκιμάσετε την Paloma, με Three Cents topping που πιστέψτε με κάνει τη διαφορά, το Fizzy Tequila Colada μια ενδιαφέρουσα παραλλαγή της Pina Colada με έντονο άρωμα ανανά και επίγευση καρύδας και το so posh Los 3 Grandes ένα συναρπαστικό negroni με βάση το mezcal και αρώματα γκρέιπφρουτ και μοσχοκάρυδου.

Τι κι αν δε βρίσκεστε στη Guadalajara, τίποτα δε θα σας λείψει σε αυτή τη μεξικάνικη αυλή. Ακόμη και το «μάθημα» για την αγαυή και τα αποστάγματά της: άφθονες υπέροχες ιστορίες για αυτό το κακτοειδές φυτό (μη σας ξεγελά

η εμφάνιση, δεν είναι κάκτος!), σήμα κατατεθέν των ερήμων του Μεξικού. Ξέρατε, για παράδειγμα, ότι η τεκίλα παρασκευάζεται αποκλειστικά από μπλε αγαυή που καλλιεργείται μονάχα σε 5 Πολιτείες του Μεξικού, ότι το φυτό πρέπει να μείνει στο χώμα από 7 έως 12 χρόνια για να φτάσει σε

μια συγκεκριμένη περιεκτικότητα σε ζάχαρα κι ότι η καρδιά του, αυτή που στέλνουν στο αποστακτήριο για την παραγωγή της τεκίλας, ονομάζεται riña; Ή ότι το καπνιστό mezcal διαφέρει από την ραφιναρισμένη συγγενή του διότι μπορεί να παράγεται από περισσότερες από 30 ποικιλίες αγαυής, οι οποίες ψήνονται σε πηγάδια με ξύλα ο καπνός των οποίων προσδίδει τη χαρακτηριστική του γεύση; Ο καινούριος, εξωτικός κόσμος του Barro Negro σας περιμένει στην οδό Παπαρρηγοπούλου, έτοιμος να σας μαγέψει και να σας μάθει περισσότερα.

Barro Negro,
Παπαρρηγοπούλου 15
Τηλ. 210-01.07.618