

Gust&Gest

www.mundivie.com

2023

MUNDIVIE

Go where imagination leads





MUNDIVIE

Go where imagination leads



Miodula.

ESPRESSO
COLD BREWED
COFFEE LIQUEUR



MUNDIVIE

Łyk koktajlowy z Casa Hamaca, Mundivie

Ponieważ rumy pozostawiają nam bardzo mocne wrażenia, a w dodatku powstają i często są spożywane w tropikach, wymagają „towarzystwa” ingrediencji, które pozwolą nam przetrwać spotkanie z rumem w dobrej formie.

Trochę jak z łagodzeniem ginu tonikiem. Rumy już przed kilkoma stuleciami stały się składnikiem mieszanych i ciepłych i mocno schłodzonych napojów rozweselających.

Poncze przecież właśnie rumem stały już 300 lat temu!



Spis treści

3-8	Casa Hamaca	16-17	Nowości Wild Fields Polish Whisky
9	Polowaca	18	Unicum
10	Molinari		
11	Stroh		
12	Rum Perla del Norte		
13	Mundivie Travarica		
14	Underberg		
15	Likiery Dream		

Gust&Gest

MUNDIVIE

Go where imagination leads

Wydawca Mundivie Gust&Gest - Mundivie S.A.
Adres redakcyjny: 43-385 Jasienica 607
tel./fax: 33 815 26 30
email: biuro@mundivie.com
Projekt i skład - Zapudelkowani

Gust & Gest ma charakter wyłącznie informacyjny i jest przeznaczony dla osób związanych zawodowo ze sprzedażą alkoholu. Zastrzegamy sobie prawo do skrótów i zmian w dostarczonych tekstach. Magazyn dla osób powyżej 18. roku życia.

Barwa	Bogaty ciemny dąb
Zapach	Dąb/Kawa o głęboko ciemnej barwie/Wanilia
Smak	Luksusowa śmietanka do kawy / Gładka oleistość / Subtelne aromaty opiekanego dębu
Finish	Pięknie długi / Czekolada o smaku kawy ze śmietanką
Aftertaste	Długi - niezwykle satysfakcjonujący
Uwagi ogólne	Znakomita równowaga / Dobra złożoność / Podobna do Tia Maria



MUNDIVIE

Jeżeli ktoś myśli, że popularny drink Cuba Libre – czyli rum z colą – ma coś wspólnego z rewolucją kubańską Fidela Castro, jest w grubym błędzie. Cuba Libre pijano już 120 lat temu! Niemal natychmiast po opatentowaniu samej coca coli. A w czasie II wojny światowej masowo produkowano w Australii (Antypody to też ambitny producent rumu) puszkowaną mieszankę rumu z colą dla żołnierzy walczących na Pacyfiku.

Powód był prosty, rum jest alkoholem mocnym i uderza na nasze zmysły i poczucie trzeźwości z siłą wodospadu. Bije nie pięścią, ale bejsbolowym kijem. Żeby zaprzyjaźnić się rumem, bardzo dawno temu osłabiano jego moc lodem i wieloma owocowymi dodatkami.



Sens takich zabiegów poznałem na własnej skórze. Zdarzyło mi się w trakcie dłuższego pobytu na cudownej Jamajce, że kontrast tropikalnych upałów i klimatyzacji w samochodzie zemścił się na mnie zapaleniem płuc. Byłem ciężko przeziębiony w 40-stopniowym skwarze... Ponieważ na Jamajce nie tylko smakowałem kawę blue mountain, ale podążałem śladem konesera alkoholowego Iana Fleminga, odnalazłem i zamieszkałem w hotelu Grand, w którym James Bond po raz pierwszy w swym filmowym żywocie powiedział „wstrząśnięte, nie zmieszane”.

Uwierzcie mi, ten bar przy małej marinie ciągle działa! Niestety... najlepsza z żon zaczęła naszą tam rezydencję od uprzedzenia barmana, żem chory i jeżeli uszczęśliwi mnie jakimkolwiek alkoholem, zostanie zamordowany. Następnego dnia mimo sporej gorączki po śniadaniu usiadłem przy kultowym barze i spytałem barmana, czy narazi życie swoje, a uratuje moje? Mrugnął okiem i zmiksował w blenderze mango z anansem i bananem. Powstała gęsta pulpa o mdłym kolorze. Zmieszał to z lodową kaszą i przelał do ponadpółlitrowej szklanki. I gdy miałem się już rozplakać... polał wszystko solidną porcją rumu. I żyję do dzisiaj! A na wszystkich wielbicieli bezalkoholowych owocowych szejków patrzę ze współczuciem – nie wiecie, co czynicie!

Rum jest wielkim przyjacielem longdrinków. Szczególnie rum jasny. Pierwszym jego miłym przyjacielem jest oczywiście cytryna, a jeszcze lepiej limonka. W dalszej kolejności dobrym towarzyszem rumu jest pomarańcza, grejpfrut i ananas. Świetnie sprawdza się też mango, granat i inne tropikalne cuda. Z polskich owoców pierwszeństwo dałbym czerwonej porzeczce i żurawinie.

Ponieważ producenci rozumieją nasze i naszych barmanów pragnienia, przygotowują rummy z dominantą popularnych cytrusów. Sprowadzają z Karaibów rum surowy, młody, a następnie poddają go starannej, przemyślanej strategii wzbogacania i dojrzewania. Dlatego łaskawym okiem patrzę na produkty Casa Hamaca. Biały rum łączą w różnych wersjach likierowych z limonką, brzoskwinia, mango, kokosem skrzyżowanym z anansem, kakao, oraz z oryginalnym owocem karamboli. Likierowe koktajle o mocy ok. 20 procent świetnie łączą się z lodem, z cytrusowymi zdobieniami, z miętą, bazylią anyżową, a dla delikatnych podniebień z gazowaną wodą mineralną. Jednak najlepiej oddają swój charakter po prostu nalane na kostki lodu lub na zamrożone kostki kamienne, które napitku nie osłabiają. I to jest coś na upalny wieczór!

Przemysław Osuchowski, redaktor „Gazety Krakowskiej”, korespondent wojenny w Afganistanie, autor książek artykuł Copyright Mundivie



MUNDIVIE



CZERWIEC 2023

7



Piña Colada

Skosztuj jednego z najbardziej klasycznych koktajli karaibskich. Wybierz się z nami do Puerto Rico na jeden z najsmaczniejszych drinków powstałego z połączenia kokosa, ananasa i rumu Casa Hamaca.

Wyśmienity likier śmietanowy o smaku owoców tropikalnych na bazie rumu Casa Hamaca. Doskonały z kostkami lodu lub jako składnik ulubionych koktajli.

Koktajl

- Casa Hamaca Piña Colada 16%
- Lód
- Dekoracja: plastry ananasa lub limonki



Melocotón

Podróżuj przez karaibskie tropiki, aby cieszyć się słodką, wyspiarską brzoskwinia w towarzystwie najlepszego rumu Casa Hamaca.

Idealne połączenie rumu Casa Hamaca i aromatu soczystych owoców brzoskwiń, tworzące trunk o wyjątkowym smaku i aromacie z wyrazistą egzotyczną nutą. Doskonały z kostkami lodu lub jako składnik ulubionych koktajli.

Koktajl

- Casa Hamaca Melocotón 20%
- Prosecco

Cacao del Caribe

Warto choć raz w życiu odwiedzić jak najwięcej karaibskich wysp, zobaczyć i doświadczyć ich natury, piękna, historii oraz bogatej kultury.

Unikalny, zrównoważony, słodko-gorzki likier czekoladowy sporządzony z naturalnego maceratu ziaren kakaowca. Doskonały z kostkami lodu lub jako składnik ulubionych koktajli.

Koktajl

- Casa Hamaca Cacao del Caribe 17%
- Lód
- Dekoracja: wiórki gorzkiej czekolady lub cynamon

— Inne pomysły —

- z wódką i śmietanką + kostki lodu
- z wódką i sokiem z limonki + kostki lodu
- z likierem ziołowym + kostki lodu
- z bitterem pomarańczowym + kostki lodu
- z mlekiem i likierem orzechowym + kostki lodu
- z likierem korzennym i sokiem pomarańczowym + kostki lodu



Caram'bola

Niech ten cenny owoc karamboli z karaibskich upraw w połączeniu z rumem Casa Hamaca uświetni Twoje wieczory.

Idealne połączenie rumu Casa Hamaca i aromatu egzotycznych owoców karamboli, tworzące trunk o wyjątkowym smaku i aromacie z wyrazistą egzotyczną nutą. Doskonały z kostkami lodu lub jako składnik ulubionych koktajli.

Koktajl

- Casa Hamaca Caram'bola 20%
- Lód
- Dekoracja: plastry ananasa
- Lub —
- Casa Hamaca Caram'bola 20%
- Rum Ron del Caribe Casa Hamaca



Batido del Mango

Wyrusz z nami na karnawał na Barbadosie i spróbuj koktajlu mango na bazie doskonałego rumu Casa Hamaca.

Idealne połączenie rumu Casa Hamaca i pulpy uzyskanej z soczystych owoców mango, tworzące trunko o wyjątkowym smaku i aromacie z wyrazistą egzotyczną nutą. Doskonale z kostkami lodu lub jako składnik ulubionych koktajli.

Koktajl

- Casa Hamaca Batido de Mango 14,7%
- Prosecco

Mojito

Ciesz się kubańskim drinkiem par excellence. Limonka, mięta, cukier i rum Casa Hamaca towarzyszą naszemu mojito, najśłynniejszemu koktajlowi na Karaibach.

Idealne połączenie rumu Casa Hamaca i aromatu soczystych limonek oraz świeżej mięty, tworzące trunko o wyjątkowym smaku i aromacie z wyrazistą egzotyczną nutą. Doskonale z kostkami lodu lub jako składnik ulubionych koktajli.

Koktajl

- Casa Hamaca Mojito 15,5%
- Lód
- Dekoracja: plastry limonki i liście mięty



HOW TO DRINK IT? THE RITUALS

- 1.** Chilled: ideal to appreciate its unique taste.
- 2.** Neat, as digestif: the digestive properties of the star anise make it perfect for a pleasant after meal.
- 3.** On the rocks: fresh and thirst-quenching.
- 4.** With "la mosca" (literally the fly): the traditional way, neat with floating coffee beans.
- 5.** In the espresso: the espresso "corretto" (literally fixed espresso) with Molinari Extra has always been a great classic.





Hrvatska travarica TRAVARICA

TRAVARICA - Poczuj smak Morza Śródziemnego.

Travarica produkowana jest według tradycyjnej receptury, jest wynikiem połączenia starannie dobranych ziół z najlepszym destylatem winnym. Bardzo bogaty i wyrazisty smak pochodzi z aromatycznych dalmatyńskich ziół, takich jak Melisa, szalwia, anyż i lawenda, które dominują w tworzeniu wyjątkowego smaku Travarica. Odkryjmy bogactwo smaków śródziemnomorskich w naszym wyjątkowym produkcie.

TRAVARICA - Feel the flavour of the Mediterranean.

Travarica is produced according to a traditional recipe, it's the result of blending carefully selected herbs with the best wine distillate. Very rich and pronounced flavor comes from aromatic Dalmatian herbs like Melisa, Salvia, Anise and Lavender which are dominant in creating the outstanding flavour of Travarica. Let's discover the abundance of Mediterranean flavours in our unique product.

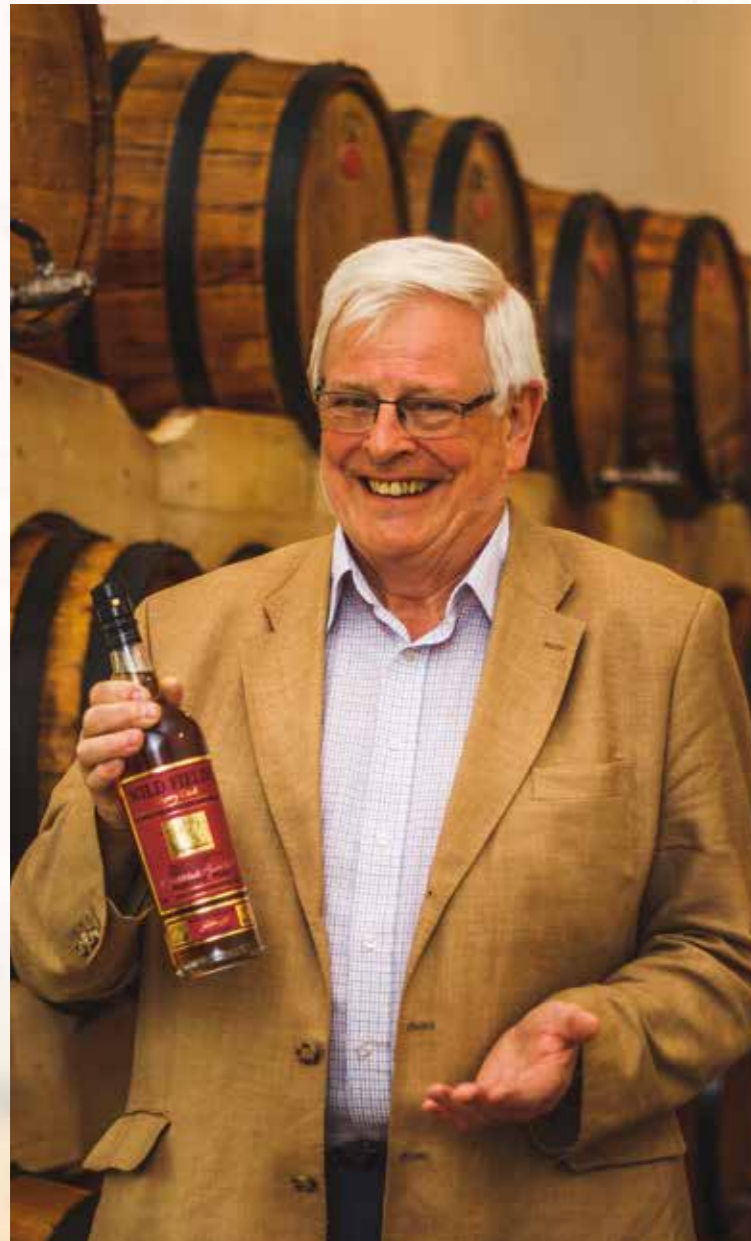




THE ORIGINAL



CZERWIEC 2023



Wild Fields

„Dzikie Pola” (Wild Fields)
- przywołują na myśl
sienkiewiczowskie powieści
pisane „ku pokrzepieniu serc”.

Owa historyczna kraina, porośnięta gęstymi trawami i pachnąca złocistym zbożem, pamięta niejedną bitwę walecznych oddziałów Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Widoczny na etykiecie orzeł nawiązuje do wyjątkowej postaci „czwartego wieszacza” – Stanisława Wyspiańskiego i jego rysunków.

Kłosa zerwanego zboża „zerwano” z herbu Jaworza. To najstarsza miejscowość na Śląsku Cieszyńskim.

Te jakże bogate tradycje i wszystko, co się z nimi wiąże, łączy w jedno Whisky Wild Fields.



Wild Fields Sherry Cask Single Grain Polish Whisky 44 %

Barwa	Jasnożółty
Zapach	Lekki dąb, delikatne sherry, aromaty waniliowe
Smak	Duża pełnia, gładka lekka oleistość, pełny złożoności
Finish	Długi, wypełniający
Aftertaste	Długi, zadowalający
Nota ogólna	Świetna równowaga, mnóstwo złożoności

Wild Fields Sherry Cask Single Malt Polish Whisky 46,5 %

Barwa	Jasnożółta
Zapach	Delikatnie dębowy, czysty i subtelny, lekki aromat sherry
Smak	Duża pełnia, gorzki/słodki, przyjemne odczucie w ustach, gładki
Finish	Długi
Aftertaste	Długi



Wild Fields Sherry Cask Single Wheat Polish Whisky 44 %

Barwa	Bardzo jasna żółta
Zapach	Świeży, słodki, przyjemny zbożowy aromat
Smak	Słodki, słodowy, średnia pełnia smaku, wspaniałe odczucie w ustach, gładka złożoność
Finish	Długi
Aftertaste	Długi i utrzymujący się





Unicum Riserva

first ever herb liqueur in the super premium category



Ruby Riserva

Our unique Unicum Riserva drink

- Ingredients**
 50 ml Unicum Riserva
 100 ml cranberry juice
 2-3 dash Acidum Citricum
- Decoration**
 Dried or fresh lime slice
- Completion**
 Fill the glass full of ice, pour Unicum Riserva on it and also the ruby red cranberry juice, than add the Acidum Citricum. Mix and add some ice



Miodula Polska Wódka 40%

Barwa	Klarowna, transparentna
Aromat	Migdałowy, miętowy, słodki, cytrusowy
Smak	Bardzo delikatny jak lody waniliowe, gładki i kremowy
Finish	Dobry - długi, miękki i przyjemny
Aftertaste	Długi - przyjemny i kojący
Ocena ogólna	Bardzo dobra wódka



M

Miodula
sprawdził
zatwierdził

2021	2022
rok sprzytowania	rok roszenia
191	253
butelka numer	butelka numer

ORYGINALNA
LEŻAKOWANA
Miodula.
PREZYDENCKA

Copyright: Miodulvie 2022