

# TORRES®



## Eine kulinarische Reise durch Barcelona

**Hamburg, im Februar 2018** – Barcelona macht es einem leicht, sich zu verlieben. Eine leichte Brise salziger Luft weht vom Meer herüber, zieht durch die engen Gassen und erfrischt die breiten Boulevards, die hier Avingudes heißen. Entlang der Straßen und rund um die vielen Plätze der Mittelmeerschönheit laden unzählige Cafés und Taparias die Flaneure ein, ihren Bummel für ein Weilchen zu unterbrechen, um unter Platanen ein Glas Torres Brandy, der hier überall und in allen Qualitäten ausgeschenkt wird, und ein paar in Essig eingelegte Boquerones zu genießen.

### **Barcelona – Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne**

Diese Stadt ist lebendig, pulsierend, in ständigem Wandel und zugleich an vielen Ecken noch so altmodisch und typisch spanisch wie vor hunderten von Jahren. Dieses Spannungsfeld macht den besonderen Reiz der Metropole aus und findet sich in jedem einzelnen Tropfen Torres, der untrennbar mit der Stadt verbunden ist und seit 1870 auch noch heute von der Gründerfamilie Torres sorgfältig in Kupferkesseln destilliert wird. Zu einem echten Barcelonabesuch gehört deshalb unbedingt eine Kostprobe des edlen Tropfens mit dazu, der hier auf jeder Karte zu finden ist – entweder pur oder in einem der zahlreichen Brandy-Cocktails der pulsierenden Barszene. So viele Gesichter wie diese Stadt besitzt, so viele verschiedene Möglichkeiten gibt es, einen Torres Brandy zu genießen.

### **Über Las Ramblas zum Café Ocaña**

Für Barcelona-Neulinge ist ein Bummel über die rund einen Kilometer lange Straße Las Ramblas Pflicht. Hier tobt das Leben: Cafés, Straßenkünstler, Geschäfte und dazwischen wuseln die Kellner, die ihre Gäste auf beiden Seiten der Straße bewirten wollen. Startet man den Rambla-Bummel am alten Hafen, dann liegt nach etwa 400 Metern rechts im gotischen Viertel der Eingang zum Plaza Real, einem der schönsten und lebhaftesten Plätze Barcelonas. In der Mitte des Platzes



steht ein Brunnen mit zwei Laternen, die der erste Auftrag der Stadt an Antoni Gaudí waren. Dort liegt auch das „Café Ocaña“, das sich ganz wunderbar für einen gemütlichen Sundowner eignet, aber auch nachts ein echter Hotspot ist. Auf der Karte steht Neue Katalanische Küche, die die traditionelle Landesküche mit asiatischen und nordafrikanischen Einflüssen verbindet. Die Cocktails dort werden mit dem in ganz Barcelona beliebten Torres 10 gemixt, der zehn Jahre im Solera-Verfahren in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gereift ist. Eine wahrhafte Versuchung, der man dringend erliegen sollte...

# TORRES®



1870

## El Born – zahlreiche Cocktailbars im mittelalterlichen Szeneviertel

Nordöstlich der Rambla erstreckt sich das ehemalige reiche Händler- und Handwerker Viertel El Born, das heute Multi-Kulti-Viertel und Tummelort für Hippies und Hipster gleichermaßen ist. Das Straßenbild ist mittelalterlich – viele kleine dunkle Gassen und Plätze, aber auch in La Ribera, wie das Viertel eigentlich heißt, steht Alt und Neu in traurem Einklang nebeneinander, wie die imposante gotische Kirche St. Maria del Mar aus dem 14. Jahrhundert und die neue wellenförmige Dachkonstruktion des Markts Santa Catarina beweist. Dann noch einen Abstecher ins Picasso-Museum, das in einem herrlichen alten Palast untergebracht ist und anschließend für eine kleine Siesta zurück ins Hotel und langsam fertig machen für den Abend, denn den verbringt man am besten im „Paradiso“, einem cool designten Cocktail Club mit Pastrami Bar. Der perfekte Ort für Liebhaber kreativer Cocktailkreationen.



Viele der hier ausgeschenkten Brandy-Klassiker, wie zum Beispiel der Crusta oder der Alexander, basieren auf dem fünfzehn Jahre in Fässern aus amerikanischer Weißeriche im Solera-Verfahren gereiften Torres 15, der eigens für die Verwendung in hochklassigen Cocktails kreiert wurde. Die Kreation aus den drei klassischen weißen Rebsorten Parallada, Macabeo und Xarel.lo ist eine Hommage an Miguel Torres Carbó, der das Weingut der Familie Torres nach der Zerstörung während des Spanischen Bürgerkrieges im Jahr 1930 wieder aufbaute.

## Kulinarische Extraklasse in Gracia

Die Gegend um die große Straße Diagonal im Bezirk Gracia ist dem Luxus und der modernistischen Architektur vorbehalten. Auf der Calle Mallorca und dem Passeig Gracia befinden sich die exklusiven Geschäfte, die teuren Hotels und die feinen Restaurants wie das mit drei Michelinsterne ausgezeichnete „Lasarte“. Hier bereitet der baskische Küchenstar Martín Berasategui raffinierte, innovative Kompositionen aus frischesten Produkten zu, die seine fachkundigen Gäste



ebenso so zu schätzen wissen wie einen 20 Jahre alten Torres 20 zum Digestif, dessen Flasche im aufwendigen Pyramidenschliff in jedem Spirituosenregal sofort ins Auge fällt. Der cognac-ähnliche Geschmack von Torres 20 entsteht durch die

# TORRES®



1870

mindestens 20-jährige statische Reifung der weißen Rebsorten Parellada und Ugni Blanc in französischen Fässern aus Limousineiche.

## Die Krönung eines perfekten Tages

Nur ein paar Schritte weiter und fast gegenüber dem berühmten Gaudí-Wohnhaus „La Pedrera“ liegt das Vier Sterne-Haus „Condes des Barcelona“. Im Hotelrestaurant „Loidi“ bietet „Lasartes“ Küchenchef Berasategui einem breiteren Publikum frische Bistroküche an. Absolutes Muss ist allerdings ein feines Glas Torres Jaime I pur oder auf Eis auf der hoteleigenen Dachterrasse, dessen aufwendig verzierte Flasche an einen der Schornsteine des



Gaudí-Gebäudes „La Pedrera“ erinnert und dessen Inhalt nach dem Gründer des familieneigenen Weinguts benannt ist. 30 Jahre reift die klassische weiße Rebsorte Parellada im Solera-Verfahren in Fässern aus amerikanischer Weißeiche heran, bevor dem Destillat eine kleine Menge 1972er Eau-de-Vie aus Folle Blanche hinzugegeben wird. Stilvoller kann man in Barcelona den Tag nicht ausklingen lassen.

### Torres

Das in Barcelona ansässige Unternehmen Miguel Torres ist eines der bekanntesten Weinhäuser der Welt. Es wurde 1870 gegründet, hat heute neben dem spanischen Heimatmarkt Niederlassungen in Chile, USA, Schweden sowie China und ist immer noch im Besitz der Gründerfamilie Torres. Torres zeichnete sich in den vergangenen Jahren nicht nur durch traditionsreiche Güteklasse aus, das Unternehmen sorgte global mit spektakulären Innovationen und Kampagnen für Aufsehen. In jeder Flasche Torres Brandy steckt ein Teil pulsierendes Barcelona.

### BORCO-MARKEN-IMPORT

Torres Brandys werden in Deutschland und Österreich exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen, österreichischen sowie europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen-Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter unter anderem auch Sierra Tequila, Russian Standard Vodka, Yeni Raki, Fernet-Branca, Kerrygold Irish Cream Liqueur und Champagne Lanson, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig.

#### Direktkontakt

BORCO-MARKEN-IMPORT  
MATTHIESEN GMBH & CO.KG  
Winsberggring 12-22 · 22525 Hamburg  
Telefon 040 / 85 31 6-0  
Telefax 040 / 85 85 00  
info@borco.com · www.borco.com

#### Pressekontakt

LOERKE Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18 · 22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
Telefax 040 / 30 99 799-69  
info@loerke-pr.com  
www.loerke-pr.com