

Doluptatum que
conseriam si volorro
rehentem vendam,
name reitur, secerna
tdoluptatum que
conseriam si volorro
rehentem hillecat.

CREATIVITY AND PASSION

THE FACES BEHIND THE TASTE

EXQUISITE WHISKY, SPIRITS AND CHAMPAGNE offer exceptional flavor compositions that are a result of the passion, experience, and joy for experimentation of their producers. We have interviewed three special characters exclusively.

INTERVIEW WITH
JEAN-PAUL GANDON
KELLERMEISTER VON LANSON
LANSON CHAMPAGNER FRANCE

When did you discover your passion for Champagne? Actually, it was purely by chance. The opportunity arose to work in Champagne. I'm originally from Loire Valley and I moved to Champagne for my professional career. Champagne Lanson offered me the chance to take care of their vineyard. For 15 years I worked in charge of Lanson's vineyard until I became cellar master. My passion came from understanding Champagne, its vineyards, and the cultivation process.

Is there a person within your professional field who inspires you? All the great names in my profession. When I speak of Lanson, for example, I would call to mind Victor Lanson. He was an excellent wine and champagne connoisseur, very pragmatic and completely unbiased. For him the only result that mattered was the taste!

What makes your Champagne so special? Lanson has always placed emphasis on that which is special, that which stands out. The winery, for example, was a purveyor to the British court under Queen Victoria – and may therefore bear the coat of arms of the royal family on the label – some of them are even adorned by a Maltese cross. This goes back to François Delamotte, the founder of the winery, who was one of the Knights of Malta. Our most exquisite product is the Black Label Brut, made from Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier. Its taste is fresh and fruity and aromatic, reminiscent of yellow Mediterranean fruits like apricots and nectarines.

To what extent does the environment have an influence on the taste of your products? The environment has a great influence on the grapes, the raw material of our champagne. The soil, the climate, the location – everything determines the character of the grapes – and thus also the champagne. During its production, I only trust my own experience as a cellar mas-

ter. However, I do use technology to substantiate my expertise and my intuition.

How does the perfect champagne taste? The perfect champagne is the one that best meets your expectations. There are champagnes we drink as aperitifs and those that perfectly accompany certain meals. Every occasion demands its very own champagne!

*NAM ASSUM NOBIT, EA-
QUE DOLUT QUI IUM-
QUID ES REM FUGA.
ITATURIT VENIS ACCAE-
PE NIS. ETURE NON NE
EATE VOLLABO RESTI-
BUSAM RE CON PRAE PR*

Wie stellen Sie sich die Person vor, die Ihren Champagner schätzt? This person is definitely a man of pleasure. Lanson Champagne is produced for "connoisseurs and hedonists," for people who want to enjoy life to the fullest.

Wann entdeckten Sie Ihre Leidenschaft für die Herstellung von Champagner? Eigentlich war das purer Zufall: Ich hatte die Gelegenheit, in der Champagne zu arbeiten. Dort übertrug mir das Champagnerhaus Lanson die Verantwortung für seine Weinberge. 15 Jahre lang war ich zuständig für das Weinanbauggebiet von Lanson, bis ich schließlich Kellermeister wurde. Erst lernte ich den Traubenanbau zu verstehen, daraus entstand meine Leidenschaft für die Champagnerherstellung.

Wer in Ihrem Berufsumfeld inspiriert Sie? All die großen Vorfahren in meinem Metier. Wenn ich von Lanson spreche, würde ich beispielsweise Victor Lanson nennen. Er war ein exzellenter Wein- und Champagnerkenner, sehr pragmatisch und unvoreingenommen. Für ihn zählte

nur das Ergebnis: der Geschmack!

Was ist das Besondere an Lanson Champagner? Lanson legte schon immer Wert auf das Spezielle, das Herausragende. So wurde die Kellerei beispielsweise unter Königin Victoria britischer Hoflieferant – und darf daher das Wappen des Königshauses auf dem Etikett tragen. Einige der Etiketten ziert ein Malteserkreuz. Dies geht zurück auf François Delamotte, dem Gründer der Kellerei, der Ritter des Malteserordens war. Unser exquisitestes Produkt ist der Black Label Brut, der aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert wird. Sein Geschmack ist frisch und fruchtig-aromatisch, erinnert an gelbe Mittelmeerfrüchte wie Aprikosen und Nektarinen.

Inwieweit beeinflusst die Umwelt den Geschmack Ihrer Produkte? Die Umwelt hat natürlich einen sehr großen Einfluss auf die Trauben, den Rohstoff unseres Champagners. Der Boden, das Klima, die Lage, alles das bestimmt den Charakter der Weintrauben – und somit auch des Champagners. Bei seiner Herstellung vertraue ich ausschließlich auf meine eigene langjährige Erfahrung als Kellermeister. Doch ich nutze die Technologie und das Handwerk, um meine Expertise und mein Gespür zu untermauern.

Wie schmeckt der perfekte Champagner? Der perfekte Champagner ist der, der die Erwartungen am besten trifft. Es gibt Champagner, den man zum Aperitif trinkt und welchen, der das Essen ideal begleitet. Jede Gelegenheit verlangt ihren ganz eigenen Champagner.

Wie stellen Sie sich die Person vor, die Ihren Champagner schätzt? Diese Person ist in jedem Fall ein Genussmensch. Lanson produziert Champagner für Kenner und geschmacksverwöhnte Menschen, für Leute, die das Leben in vollen Zügen genießen möchten.



ABOUT LANSON

In 1760, Magistrate François Delamotte founded his own Champagne house, now one of the oldest in the Champagne region. Jean-Baptiste Lanson joined the winery in 1828. The refined Champagne was soon exported to England, Spain and Russia. Today, Lanson owns about 800 hectares, making it one of the largest wineries and a Champagne of the Grandes Marques. It is worth mentioning that Lanson does not use malolactic fermentation, thereby retaining its freshness and achieving its optimum flavor.

Lanson



KOZUBA. WHISKEY & VODKA DISTILLERY POLAND

Family distillery with a high attention to detail. Founded by the Warsaw entrepreneur Zbigniew Kozuba and his two sons Maciej and Jakub. The distillery is situated in the Województwo Ermland-Masuren. The pristine natural environment of the region provides the ingredients for the variety of spirits – plus plenty of experience, tradition, and the creativity of the three founders. Kozuba produces malt whiskey, vodka, and fruit liqueurs – all with a twist.

INTERVIEW WITH

MARCIEJ KOZUBA MITBEGRÜNDER DES FAMILIENUNTERNEHMENS KOZUBA KOZUBA DISTILLERY POLAND

When did you discover your passion for creating spirits? After my father and I decided to sell our previous company we had a plenty of time for new hobbies. Making fruit liqueurs and mead were major ones. It didn't take too long for our cellar at home to become too small for all the bottles. In August 2005, my brother Jakub, our father, and I decided to start producing fruit liqueurs on a boutique scale. Today we are the first family-run micro-distillery that produces vodka, liqueurs, and the first Polish malt whiskey.

How much do you rely on your experience and creativity, and when do you trust technology or recipes? Technology and recipes are just tools. We read a lot, visit other distilleries in other countries, and are always on the lookout for inspiration. We don't want to follow others, but want to create new things and rediscover and refresh forgotten recipes. The whisky that

changed water into wine. How did he do that ...?

How does the perfect Whiskey taste? For me the perfect whiskey has a floral and fruity character. I'm not a big fan of smokiness in whisky. I love caramel, honey, and vanilla notes. The perfect whisky should be gentle on the palate and give off a pleasant warmth when swallowed. The finish should be smooth and long, perhaps with a bit of spiciness from a rye malt.

How do you imagine the person that enjoys your beverages? Someone with an experienced palate who likes to explore new "dimensions." In other words, our customers place a high value on that which is exceptional and of superior quality. They pay attention to the smallest details, are modern connoisseurs of taste, individualists, and explorers!

BUS AUT LA AUTE QUIS PED QUIAE VOLUPTASIS REM FA FUGIASI TATIORE REPS MINTORIBUS

we make is rather unique. We use rye malt, age it in fresh White American Oak barrels, and allow seasonal temperature variations. What I'm trying to say here is that we're always trying to do something different. Creativity is one of our biggest advantages and allows us to stay ahead of the game.

How does the environment have an influence on the taste of your products? Our distillery is located in one of the cleanest regions of Poland and one of the cleanest in all of Europe – the great lakes region, Warminko-Mazurskie state. We have our own water intake, a forest on one side, and the Omulew Lake on the other. All of this has a great influence on the character, aroma, and taste of our products.

Is there a person within your professional field who inspires you? I was always inspired by that man who

Wann entdeckten Sie Ihre Leidenschaft für die Herstellung von Spirituosen? Nachdem mein Vater und ich unsere vorherige Firma verkauft hatten, blieb uns viel Zeit für neue Hobbies. Fruchtliköre und Honigwein zu produzieren war eines davon. Schnell wurde der heimische Keller meines Vaters zu klein für all die Flaschen. 2005 beschlossen mein Bruder Jakub, mein Vater und ich, die Spirituosen im großen Stil herzustellen. Heute sind wir die erste familieneigene Mikrodestillerie, die neben Wodka und Likören auch polnischen Malt Whisky produziert.

Inwieweit setzen Sie auf Erfahrung und Kreativität, wann vertrauen Sie auf Technologie und bekannte Rezepturen? Technologie und Rezepte sind nur das Werkzeug. Wir lesen viel, besuchen andere Destillieren, sind ständig auf der Suche nach Inspiration. Wir wollen nicht anderen folgen, sondern

selbst Neues schaffen, vergessene Rezepturen mit frischen Ideen beleben. Auch wenn die Whiskyherstellung nichts Ungewöhnliches ist, so ist unser Whisky doch sehr besonders. Wir verwenden Roggenmalz, lagern das Destillat in Fässern aus Amerikanischer Weißerle und setzen es den saisonalen Temperaturschwankungen aus. Was ich damit sagen will: Wir versuchen immer, alles ein wenig anders zu machen. Diese Kreativität bestimmt unsere Marktposition.

Wie beeinflusst die Umwelt den Geschmack Ihrer Produkte? Unsere Destillerie liegt in einer der saubersten Regionen Polens, ja sogar ganz Europas: der großen Seenlandschaft Ermland-Masuren. Wir haben unsere eigene Wasserzufuhr, zudem Wald auf der einen Seite und den Fluss Omulew auf der anderen. Sicher hat dies alles Einfluss auf den Charakter, das Aroma und den Geschmack unserer Produkte.

Gibt es jemanden in Ihrem Berufsumfeld, der Sie inspiriert? Ja, ich war immer beeindruckt von dem Mann, der Wasser in Wein verwandelte. Wie hat er das bloß gemacht ...?

Wie muss der perfekte Whisky schmecken? Für mich hat der perfekte Whisky einen blumigen und fruchtigen Charakter. Ich bin kein großer Fan von rauchigen Whiskys, stattdessen liebe ich Karamell-, Honig- und Vanillenoten. Guter Whisky sollte im Gaumen sanft und im Hals angenehm wärmend sein. Im Abgang muss er rund sein, vielleicht mit ein bisschen Roggenmalzwürze.

Wie stellen Sie sich die Person vor, die Ihre Spirituosen genießt? Das ist jemand mit einem erfahrenen Gaumen, der gerne in neue Dimensionen vordringt. In anderen Worten: Unser Kunde schätzt das Besondere, verlangt höchste Qualität und legt Wert auf kleine Details. Er ist ein moderner Ästhet, ein Individualist – und ein Entdecker!

INTERVIEW WITH
ALEXANDER STEIN
GRÜNDER DER BLACK FOREST DISTILLERS
BLACK FOREST DISTILLERS GERMANY

How did you get into the production of gin?

In 2006 I learned – as an offshoot of the traditional brandy dynasty Jacobi – of the existence of an exceptional Gin recipe from the Black Forest. It came from a young officer in the British Royal Air Force, Montgomery Collins, who moved to the Black Forest after the war. Homesick for the UK, and in memory of the egret monkey Max (his "godson" from the Berlin Zoo), he developed the "Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin" in the 1960s. The recipe eventually went missing and was rediscovered at the turn of the millennium. A great story, I thought. And a refined product. After I had coincidentally made acquaintance with the highly decorated distiller Christoph Keller, one thing was clear: the Black Forest Distillers had found each other!

Where does it get its name, and what is special about Monkey 47?

In memory of Commander Collins and his monkey Max and because of the 47 herbal ingredients it contains we have given our Schwarzwald Dry Gin the name "Monkey 47." Just another gin? Not at all. Our products combine Bollenhut hats, turbans, and melons: thus British traditions, the exoticism of India, and the purity and authenticity of the Black Forest – all with plenty of artisan knowledge.

How does the Black Forest itself influence the taste of your products?

A good third of the ingredients for our gin come from the Black Forest, such as spruce sprouts, elderflower, blackberry, and sloe. Add in the soft water of the house Black Forest spring – and our gin is given a high quality and complexity. The real show-stopper, however, is the use of a real Black Forest "secret weapon," namely fresh cranberries.

Is there someone in your professional field who inspires you?

Christoph Keller, our distiller. His work is highly respected among professionals and in the past three years alone has been internationally recognized with over 100 awards. Since 2009, Keller

has also been regularly chosen by the Gault Millau as one of the fifty best burners in Europe. With this expertise, a highly meticulous work ethic, and passion, he dedicates himself to us in the distillation of spirits.

How do you imagine the person who enjoys and appreciates your gin?

In the last few years our gin products have taken a journey from the contemplative Schwarzwaldtal to be found around the entire world, and are now sold in over 20 countries on three continents. Lovers, bartenders and connoisseurs around the world value their combination of complexity and harmony at the same time.

*NAM ASSUM NOBIT, EAQUE DOLUT QUIS IUMQUID ES
REM FUGA. ITATURIT VELESSIT OMNITATIA CUPTAE
VEL ILISQUAE CULLACCAB IUNTUREMIB.*

Wie kamen Sie zur Herstellung von Gin?

Im Jahr 2006 erfuhr ich – als Spross der traditionsreichen Weinbranddynastie Jacobi – von der Existenz einer außergewöhnlichen Ginrezeptur aus dem Schwarzwald. Sie stammt von einem jungen Offizier der Royal British Air Force, Montgomery Collins, den es nach Kriegsende in den Schwarzwald verschlug. Aus Heimweh nach Großbritannien und im Gedenken an den Javaneraffen Max, seinem „Patenkind“ aus dem Berliner Zoo, entwickelte er in den 1960er-Jahren den „Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin“. Eine Rezeptur, die schließlich verschollen ging und um die Jahrtausendwende wiederentdeckt wurde. Eine tolle Geschichte, dachte ich mir. Und ein edles Produkt. Als ich dann noch durch Zufall Bekanntschaft mit dem hochdekorierten Destillateur Christoph Keller machte, war die Sache klar: Die Black Forest Distillers hatten sich gefunden!

Woher stammt sein Name und was ist das Besondere an Monkey 47?

Zum Andenken an Commander Collins und seinen Affen Max sowie wegen der 47 enthaltenen pflanzlichen Zutaten haben wir unserem

Schwarzwald Dry Gin den Namen „Monkey 47“ gegeben. Lediglich ein weiterer Gin? Keineswegs. Unsere Produkte vereinen Bollenhut, Turban und Melone: also britische Traditionen, die Exotik Indiens und die Reinheit und Ursprünglichkeit des Schwarzwalds – alles mit viel handwerklichem Wissen.

Wie beeinflusst die Schwarzwälder Umgebung den Geschmack Ihrer Produkte?

Gut ein Drittel der Zutaten für unseren Gin stammen aus dem Schwarzwald, wie etwa Fichtensprossen, Holunderblüten, Schlehen und Brombeerblätter. Angesetzt werden sie im weichen Wasser der hauseigenen Schwarzwaldquelle – und verleihen unserem

Gin damit eine hohe Qualität und Komplexität. Der eigentliche Clou aber ist die Verwendung einer echten Schwarzwälder „Geheimwaffe“, nämlich frischer Preiselbeeren.

Gibt es jemanden in Ihrem Berufsumfeld, der Sie inspiriert?

Christoph Keller, unser Destillateur. Seine Erzeugnisse sind unter Fachleuten vielbeachtet und mit über 100 Auszeichnungen alleine in den vergangenen drei Jahren international anerkannt. Seit 2009 wurde Keller zudem regelmäßig vom Gault Millau unter die fünfzig besten Brenner Europas gewählt. Mit dieser Expertise, viel Akribie und Leidenschaft widmet er sich auch bei uns der Destillation der Spirituosen

Wie stellen Sie sich die Person vor, die Ihren Gin schätzt und genießt?

Innerhalb der vergangenen Jahre haben unsere Ginprodukte ihre Reise vom beschaulichen Schwarzwaldtal um die ganze Welt angetreten, inzwischen werden sie in über 20 Ländern auf drei Kontinenten vertrieben. Liebhaber, Bartender und Genießer weltweit schätzen ihre Kombination aus Komplexität und Harmonie zugleich.



GIN WITH MONKEY LOVE

The discoverers of the "gin-treasure" produce their spirits with a lot of heart. Hand-selected ingredients are exclusively used. Much attention to detail is also reflected in the look of Monkey 47: the label tells of episodes from Montgomery Collins' history, his life in the first half of the 20th century – his childhood as the son of a diplomat in the Indian subcontinent, a military career in the ruins of Berlin, and later his adopted home in the Black Forest – the creative gin composition is a result of a colorful autobiographical background.



MONKEY 47 GIN

A Drinks International Survey Confirms the world's best bartenders count the German gin, Monkey 47, among the four brands of gin most frequently requested by customers. It is made in very small batches, in a small custom made still, at a distillery based in an 18th century mill. The unique, woody tasting gin is ideal for a gin aficionado. The Gin has a distinct and pure scent of juniper, a tangy and crisp grapefruit note and a sweet, floral aroma.



LANSON CHAMPAGNER

VINTAGE 1976

The oldest vintage available in the Lanson Vintage Collection, the 1976 has remained for over 35 years in the shelter of the House's famous cellars. This rare wine, the result of a unique and exceptional harvest for the Champagne region, reveals its full intensity with its long, rich palate.

BLACK LABEL:

A champagne with an exceptional purity of fruit. For 250 years the firm has chosen to avoid malolactic fermentation – a decision that ensures preserves a naturally crisp and fresh taste. Unlike many others the distillery also insist on at least 3 years' cellar aging.



KOZUBA WHISKY

WHITE DOG

White Dog is a product created from an old recipe, greatly appreciated by those adept in the art of mixology. A newly born whisky which has not yet managed to bond with the barrel and which becomes a real whisky only after a minimum of 3 years of aging.

KOZUBA VODKA

STARKUS:

The tradition of producing "stork" vodka finds its roots in an old custom whereby when a baby was born, the master of the house would bury a barrel of homemade vodka and leave it unopened until the day the grown child was married.



Hotel Nikol'skaya
Kempinski

MOSCOW



Grand Opening Celebration

Hotel *Nikol'skaya Kempinski Moscow* opened its doors. The hotel combines historical charm with modern amenities and Kempinski's renowned *European flair* and service. With its location at *the heart of Russia's capital* the hotel is set to become *the place to meet*.

T +7 495 967 7776 | reservations.nikolskaya@kempinski.com | kempinski.com/nikolskaya



Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897