

100&NOMORE

por / by SILVIA MICOLAU

100 y no más. Es la premisa de esta ginebra artesanal en series efímeras. Tras macerar en casa una ginebra comercial, y recibir elogios de los amigos que probaron sus gintonics, Ricardo Bargañó fundó la marca 100&NOMORE como divertimento. En 2021 se alió con Carles Bonnin de La Destilateria (Terrassa) para lanzar las tres primeras ediciones, con notas inusuales y limitadas a cien unidades numeradas: *Sichuan*, con pimienta de esa provincia china, limón y mano de buda; *Brava*, lavanda, pino, eneldo, hinojo, alga nori; y *Oaxaca*, cacao, haba tonka, nuez moscada, madera de barrica de Pedro Ximénez. Desde entonces, su catálogo se ha ampliado con *Manaos*, fruta de la pasión, lirio de Florencia, regaliz; *Tasmania*, eucalipto, finger lime, mirto, saltamontes tostados; *Calabria*, bergamota, melocotón, albahaca; y *XMAS*, nuez moscada, canela, clavo, pimienta de Jamaica, naranja.

Sichuan y *Brava* han conseguido el reconocimiento de mejores gins gourmet de España, que concede The Gin Guide. Y la buena acogida ha llevado a Bargañó, ingeniero químico, a dedicarse a tiempo completo a este proyecto.

100&NOMORE se inspira en el viaje del explorador holandés Andreas Van Loy a las Indias Orientales en busca de un remedio vegetal para una pandemia. Con la cantidad de bayas que salvaguardó solo logró elaborar un centenar de botellas. De ahí la cifra y que cada receta evoque un destino. Y resultan de una fusión única entre el destilado tradicional manual en alambiques de cobre y la innovación en el uso de botánicos sorprendentes.

Concebidas para ofrecer una experiencia versátil, se indican para combinar con tónica neutra, en cócteles o disfrutar solas con hielo, apreciando todos sus matices en cada sorbo. Aromáticas y equilibradas, tienen su perfil marcado sin ser excesivo.

El *packaging*, del estudio valenciano Lavernia & Cienfuegos, elegante a la vez que sencillo, ha ganado varios premios de diseño. No existe una etiqueta igual a otra, el color del número identifica la variedad, vienen sujetas con una goma elástica para optimizar el reciclaje —aprovechan las botellas para crear vasos—, el tapón lleva un lacre con el sello 100, y se presentan en un estuche de cartón.

¿Novedades? El *Adventurous Assortment* —pack de tres botellas de 10 cl (2 copas) a escoger, aptas para llevar en el equipaje de cabina en los vuelos—; *Jerez*, alcohol de vino, brandies de Jerez con solera y enebro, envejecidos en barrica de roble francés; y *Brighton*, semillas de cilantro, cardamomo verde, raíz de angélica, piel de naranja y regaliz.

A la venta online y en tiendas especializadas, y para degustar en coctelerías, restaurantes y hoteles (consultar puntos en su web).

100 and no more. That is the premise of this artisanal gin in limited series. After macerating a commercial gin at home and impressing his friends who were taken by his gin and tonics, Ricardo Bargañó founded the 100&NOMORE brand at first as a hobby. In 2021, he partnered with Carles Bonnin of La Destilateria (Terrassa) to launch the first three series, with unusual notes, limited to one hundred numbered units: *Sichuan*, with pepper from that Chinese province, lemon, and Buddha's hand; *Brava*, lavender, pine, dill, fennel, nori seaweed; and *Oaxaca*, cocoa, tonka bean, nutmeg, and wood sourced from Pedro Ximénez barrels. Since then, his catalogue has expanded to include *Manaos*, passion fruit, Florentine lily, liquorice; *Tasmania*, eucalyptus, finger lime, myrtle, and roasted grasshopper; *Calabria*, bergamot, peach, basil; and *XMAS*, nutmeg, cinnamon, clove, allspice, orange.

Sichuan and *Brava* have been recognised as the best gourmet gins in Spain by The Gin Guide. The positive response encouraged Bargañó, a chemical engineer, to dedicate himself full-time to the project.

100&NOMORE is inspired by Dutch explorer Andreas Van Loy's journey to the East Indies in search of a plant-based remedy for a pandemic. With the quantity of berries he saved, he only managed to make a hundred bottles. Hence the number and the fact that each recipe evokes a physical location. They are made through a unique fusion between traditional manual distillation in copper stills and the innovative use of unusual botanicals.

Conceived to provide versatile experiences they are best enjoyed combined with a more neutral tonic, in cocktails or on their own over ice, to appreciate all its nuances in every sip. Aromatic and balanced, they have a distinct profile without being overwhelming.

The packaging, by the Valencia based studio Lavernia & Cienfuegos, is both elegant and simple and has won several design awards. No two labels are alike, the colour of the numbering identifies the variety, the label is secured with an elastic band to optimise recycling —the bottles can be reused to create glasses—, the cap is attached with a 100 seal, and they are presented in a cardboard box.

What's new? The *Adventurous Assortment* —a pack of three 10cl bottles (two glasses) to choose from, suitable for carrying in cabin luggage on flights—; *Jerez*, wine spirit, sherry brandies with solera and juniper, aged in French oak barrels; and *Brighton*, coriander seeds, green cardamom, angelica root, orange peel, and liquorice.

Available online and in specialty stores, as well as at cocktail bars, restaurants, and hotels (see website for locations).

Sichuan / Brava



Pack of 3 / Sichuan, Brava, Oaxaca



Adventurous Assortment / Jerez

