



MUYU

MUYU

Muyu – egy modern liqueur

**Alex Kratena, Monica Berg & Simone Caporale bartenderek
innovatív újdonsága – a De Kuyper megvalósításában**



MUYU

AWARDS





Moyu – a név

Az amazóniai utazás adta az ötletet a névre, a moyu szó jelentése a kecsua indiánok nyelvén a „mag” (seed)

Alex Kratena, Monica Berg & Simone Caporale

Hogyan született a Moyu?

2019 februárjában a nemzetközileg elismert **Alex Kratena, Monica Berg és Simone Caporale** bartender-trió piacra dobta a **Muyu-t**, amely **három modern, természetes alapanyagokból készült likőrsor**. A „butik” **parfüm-szemléletet** a csapat **saját koktélfilozófiájával** ötvöző Moyu célja, hogy **rendkívüli összetevőket** hozzon a **modern bartendereknek**. Egy **amazóniai utazás** által ihletett Moyu **felelős beszerzésen** keresztül **aktívan előmozdítja a biológiai sokféleséget**, és az egyes palackokból származó **nyereség egy részét** a régióban hasznos munkát végző **civil szervezeteknek** juttatják el.



Monica Berg

- **Bartender és digitális újíto.** Londonban él, eredetileg Norvégiából származik.
- „**Linie Honorary Award**”-ot kapott 2015-ben és 2019-ben, a norvég étel- és italkultúrához nyújtott hozzájárulásáért
- „**Altos Bartenders' Bartender Award**”-ot nyert el a „The World's 50 Best Bars” megmérettetésén, a világon első nőként
- 2016-ban társalapítóként Alex Kratenával létrehozták a **P(our) nonprofit szimpóziumot** a bartender kultúra fejlesztésére
- Szerepelt a „**Where Bartenders Drink**”, a Phaidon kiadó által 2017-ben megjelentetett kiadványban
- Partnerével, Alex Kratenával 2019-ben nyitották meg a **Tayēr + Elementary bárt Londonban**, ami jelenleg a 8. helyen áll a Worlds Best 50 Bars listáján.
- Szociális tevékenységként 2019-ben részt vett a „**Back of House**” elindításában, ami egy digitális platform a vendéglátásban dolgozók számára, hogy biztonságosan és névtelenül tegyenek bejelentést munkahelyi zaklatás, diszkrimináció és egyéb problémák tárgyában.

Alex Kratena

- Többszörösen **díjnyertes bartender**
- Az italszakmai **P(OUR) nonprofit** szervezet társalapítója
- Munkái közé tartozik a **Muyu** likőrök és a **Tayēr + Elementary** bár projektje
- Korábban **Head Bartender** volt a londoni **Artesian** bárban és csapatával számos nemzetközi elismerést kapott, többek között a **‘World’s Best Bar’** titulust nyerték el **2012-től négy egymást követő évben** a „World’s 50 Best Bars Awards” díjátadón.
- Több személyes díjat is begyűjtött, mint a **‘Best International Bartender’** a „Tales of the Cocktail’s 2012 Spirited Awards” díjátadóján, és ő lett a **‘Bar Personality of the Year 2013’** az Imbibe Magazin szerint.
- Szerepelt a **‘The Creators List 2016’** listáján, a 40 legbefolyásosabb személy egyikeként, aki a globális bárszakma jövőjét alakítják.
- 2018-ban a **Harpers Wine & Spirits** felvette a **‘The Hot 50’**-be, mint a minőségi italkínálat influencere, megújítója és mozgatórugója
- 2019-ben, 2020-ban a **Drinks International** a **‘Bar World 100’**-ba sorolta az iparág egyik legjobbjaként.
- 2020-ban Monica Berggel megnyerték a **‘Bar Innovators Of The Year díjat’** a **Class Magazin** választásán.
- Először a listára (rögtön az 5. helyre) kerülve 2020-ban a **Tayēr + Elementary** bárral elnyerte a **‘Highest New Entry’** díjat.
- 2021-ben a **Tayēr + Elementary** a **2. helyre** kúszott fel a „World’s 50 Best Bars” listáján.





Simone Caporale

- Jelenleg a **világ egyik legtöbbet emlegetett bartendere**
- **Jellegzetes a személyes stílusa**, az ital-felszolgálat és innováció területén, amely magában foglalja a kifogástalan odafigyelést a részletekre, az itatok játékos bemutatását és a vendéglátás kivételes megközelítését
- Az olaszországi **Comóból származik**
- Nemzetközileg ismertté a londoni The Langham hotel **Artisan** bárjában vált, ahol vezetésével elnyerték a **„World’s Best Bar”** elismerést **négy, egymást követő évben (2012-2015)**
- Számos saját elismerésben részesült, beleértve az **„International Bartender of the Year”** díjat a 2014-es Spirited Awards-on
- 2019 óta **szabadúszó**, független kreatív szakemberként dolgozik
- 2020-ban **társalapítója** volt a **Sips Barcelona** koktélbárnak, amely jelenleg az **1. helyen** áll „World’s Best 50 Bar” listáján



- A De Kuyper Royal Distillers egy **családi tulajdonban** lévő likőr és prémium botanikai alapú szeszitalokat gyártó cég
- **1695-ben alapította** Petrus De Kuyper
- A cég központja és lepárlója a Rotterdam melletti **Schiedamban** van
- A De Kuyper Liqueurs a **globális piacvezető** márka a **koktél-likőrök** kategóriájában
- A **De Kuyper a tulajdonosa** számos világhírű likőrmárkának, mint például a **Peachtree, Heering, Kwai Feh, Acqua Bianca, Muyu, Dutch Cacao, Mandarin Napoléon, Bébo** és a **Rutte** gin és genever
- A **De Kuyper öt egymást követő évben** (2019-2023) nyerte el a **“Liqueur Producer of the Year”** címet az International Spirits Competition (ISC) versenyén



Hogyan készül a Muyu?

Természetes alapanyagok

Növények | Virágok | Gyümölcsök

|

Különleges kivonatolási eljárások:

Enfleurage

Expression

Steam distillation

Vacuum distillation

CO2 Extraction

Tinctures

Resinoids

|

Alkohol | Cukor | Savasság | Víz

- Mindhárom Muyu változat egy **egyedi alapíz kivonatával** kezdődik:
 - **jázmin**
 - **chinotto** (keserűnarancs)
 - **vetiver** (trópusi fűféle)
- Majd **további, másodlagos ízösszetevők** adódnak hozzá, és képeznek együtt harmónikus elegyet
- Végül az **alkohol, cukortartalom** és **savak** aránya és **víz** által válik kész itallá a Muyu likőr

Melyek a különleges kivonatolási eljárások?

- **Enfleurage:** Piver nevű francia parfümkészítő találta fel 1750-ben, a **nyövényi zsírok illatokat elnyelő természetes jelenségét** használja ki. Virágokat terítenek tálcára, növényi zsírral fedve. Két-három nap alatt a zsiradék teljesen átveszi a virágok illatát. Ekkor a növényi részeket eltávolítják, az illatos zsiradék a „pomádé”. Majd alkohollal átmosva egy „Absolue de Pomade” elnevezésű olajat kapunk.
- **Expression:** növényi részek **hideg préselése**, a végeredmény az **„esszenciális olaj”**
- **Steam distillation:** **gőzdesztilláció**, növényi részek gőzzel történő átjáratása, majd a gőz és a kivont olajok, ízösszetevők lecsapatása, végül az az **„esszenciális olaj”** és a **„floral water”** elkülönítése
- **Vacuum distillation:** **vákum alatt történő lepárlás**, a lényege, hogy az elegy forráspontja vákum alatt alacsonyabb, így az íz kivonatolásának hatása intenzívebb (olyan ízek is megmaradnak, melyek a klasszikus lepárlás hőfokán megsemmisülnének)
- **CO2 Extraction:** **szén-dioxidos kivonatolás**, nagynyomású széndioxidot adagolnak a növényi részekkel teli edénybe, ami kivonja belőlük az **„esszenciális olaj”-akat**
- **Tinctures:** tinktúra vagy macerátum, **növényi részek alkoholban történő áztatása**
- **Resinoïd:** **gyantás** tartalmú növényi részek **tinktúrája**, vagyis alkoholos kivonatolása



MUYU

JASMINE VERTE

Virágos, virágzó, friss, érzéki, csillogó

Alapíz | Jázmin

Másodlagos ízek | Narancsvirág, pacsuli (büdösmenta), yuzu, írisz

ABV | 24%

Cukortartalom | 200g/l

Alkotó bartender | Monica Berg

Jázmin

A jázmin a világ egyik legdrágább virága, jellegzetes és finom fehér virágillattal

Narancsvirág (neroli)

A keserű narancsfa virágaiból előállított illóolaj édes, mézes jegyekkel

Pacsuli

A trópusi vidékeken bokros fűszernövényként termő növény gazdag, földes, fás, aromájával, kifejezetten gyümölcsös, mentás jegyekkel.

Yuzu

Aromás citrus, erősen illatos levelekkel, mandarinra, lime-ra és grapefruitra emlékeztető gyümölcsökkel

Írisz

Rendkívül drága virág, púderes, friss, tiszta illatú



MUYU

CHINOTTO NERO

Citrusos, pazar, zamatos, buja, misztikus

Alapíz | Keserűnarancs

Másodlagos ízek | Kínafa kéreg, moha, Curaçao narancs, kakaómag

ABV | 24%

Cukortartalom | 200g/l

Alkotó bartender | Simone Caporale

Chinotto

Mirtuszlevelű narancsfa, amely kis savanyú és keserű narancsra hasonlít

Moha (oak moss)

Zuzmófajta, földes, fás ízekkel, pézsmá és borostyán jegyekkel

Curaçao narancs

Curaçao szigetén termesztett citrusféle, kifejezetten keserű ízzel

Kínafa (chincona)

Örökzöld cserje kérgé, jellegzetes gyógynövényes keserű jegyekkel

Kakaó

A trópusi vidékeken őshonos, kicsi, örökzöld fa, magjai nyersen kifejezetten fanyar és keserű ízűek



MUYU

VETIVER GRIS

Földes, fás, misztikus, különleges, végtelen

Alapíz | Vetiver (trópusi fűféle)

Másodlagos ízek | nepáli paprika, pacsuli (büdösmenta), „petitgrain” (keserűnarancs-level illóolaja), cédrusfa

ABV | 22%

Cukortartalom | 200g/l

Alkotó bartender | Alex Kratena

Vetiver

Trópusi fű, melynek füstös fa, föld íze van

Nepáli paprika (timur)

Ugyanolyan nyelvbizsergető tulajdonságokkal rendelkezik, mint a szecsuanai paprika, kifejezetten grapefruit és citrus tulajdonságokkal

Pacsuli

A trópusi vidékeken bokros fűszernövényként termő növény gazdag, földes fás illattal, kifejezett gyümölcsös, mentás jegyekkel

Petitgrain

A keserű narancs leveleiből és zöld gallyaiból kivont illóolaj, melynek jellegzetes zöldes fás narancs illata van

Cédrusfa

Tűlevelű fa, az egyik legrégebbi parfüm összetevő, száraz és fás illattal



MUYU HIGHBALLS

Perfect serve:

- Nude Finesse highball pohár over
 - Nagyméretű, kristálytisztta jég
- 1 | Tedd a nagy jéghengert a pohárba
 - 2 | Tölts rá a kiegészítő italt (tonik, üdítő, champagne)
 - 3 | Add hozzá a Muyu likőrt
 - 4 | Bárkanállal óvatosan keverd el

Jasmine Highball

40ml Muyu Jasmine Verte

120ml Champagne Brut

Chinotto Highball

40ml Muyu Chinotto Nero

120ml Tonic water lowsugar

Vetiver Highball

40ml Muyu Vetiver Gris

120ml Ting grapefruit soda

MUYU JASMINE VERTE koktélok

JASMINE 1 - FRENCH 75

Muyu Jasmine Verte,
calvados, lemon +
champagne

- 20ml Muyu Jasmine Verte
- 25ml Calvados VSOP
- 10ml Lemon juice
- 10ml Rich sugar syrup
- 60ml Champagne

GLASS | CHAMPAGNE FLUTE

GARNISH | LEMON ZEST

JASMINE 2 - MARTINI/ADONIS

Muyu Jasmine Verte, sherry +
bitters

- 40ml Muyu Jasmine Verte
- 40ml Tio Pepe Fino sherry
- 1dash Amargo Chungo
- 1pcs lemon zest

GLASS | CONCOKT COUPE

GARNISH | LEMON ZEST

JASMINE 3 - SANGRIA

Muyu Jasmine Verte, vodka,
grapefruit soda + champagne

- 30ml Muyu Jasmine Verte
- 15ml Vodka
- 60ml Ting Grapefruit soda
- 60ml Champagne Brut

GLASS | HIGHBALL

GARNISH | LEMON ZEST

MUYU CHINOTTO NERO koktélok

CHINOTTO 1 - SOUR

Muyu Chinotto Nero, vodka + lime

- 40ml Muyu Chinotto Nero
- 20ml Vodka
- 15ml fresh lime juice
- 1dash Orange bitters

GLASS | COUPE

GARNISH | GRAPEFRUIT ZEST

DISC

CHINOTTO 2 - NEGRONI

Muyu Chinotto Nero, Campari + sherry

- 25ml Muyu Chinotto Nero
- 25ml Campari
- 15ml Fino sherry

GLASS | ROCKS

GARNISH | ORANGE ZEST DISC

MUYU VETIVER GRIS koktélok

VETIVER 1 - 50/50 MARTINI

Muyu Vetiver Gris, Muyu Chinotto Nero, Aquavit + sherry

- 15ml Muyu Vetiver Gris
- 15ml Muyu Chinotto Nero
- 15ml Line Aquavit Madeira cask
- 15ml Tio Pepe Fino sherry
- 15ml Martini dry
- 1pcs lemon zest

GLASS | CONCOKT COUPE

GARNISH | LEMON ZEST

VETIVER 2 - SOUR

Muyu Vetiver Gris, rye, lime + sherry

- 15ml Muyu Vetiver Gris
- 15ml Lime juice
- 35ml Rittenhouse rye
- 10ml Rich sugar syrup
- 15ml Tio Pepe Fino sherry
- 1dash Peychaud's bitters
- 1pcs grapefruit zest

GLASS | CONCOKT COUPE

GARNISH | LEMON ZEST

VETIVER 3 - SMOKEY

NEGRONI

Muyu Vetiver Gris, Campari + dry vermouth

- 40ml Martini dry
- 10ml Del Maguey vida
- 15ml Muyu Vetiver
- 15ml Campari

GLASS | ROCKS

GARNISH | GRAPEFRUIT ZEST

DISC