

LUXURY

Nº 8

SPIRITS & BARTENDING MAGAZINE

EL REY *DE LOS* VODKAS



KING PETER

EL REY DE LOS VODKAS

KING PETER ES RECONOCIDO A NIVEL INTERNACIONAL COMO UNO DE LOS GRANDES VODKAS ULTRAPREMIUM. ESTÁ ELABORADO DE FORMA ARTESANAL EMPLEANDO INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD, ENTRE LOS QUE DESTACA EL CENTENO DE DANKOWSKIE, QUE SÓLO SE CULTIVA CON ÉXITO EN POLONIA. PARA CONSEGUIR ESTE EXCLUSIVO VODKA SON EMPLEADAS HASTA CINCO DESTILACIONES Y ES FILTRADO EN NUMEROSAS OCASIONES CON AGUA PURA DE MANANTIAL Y FILTROS DE CARBÓN ACTIVO, QUE LE PROPORCIONAN UNA CLARIDAD CRISTALINA Y UNA PUREZA SUPERIOR AL RESTO DE LA COMPETENCIA. OTRO DE LOS ATRACTIVOS DE KING PETER ES SU NOVEDOSO PACKAGING. SON PIONEROS EN UTILIZAR LA TECNOLOGÍA MÁS AVANZADA, COMO ES EL VIDRIO SUPER FLINT, QUE ESTÁ REVOLUCIONANDO EL MERCADO INTERNACIONAL

Grupo Rives comercializa una de las marcas que más juego están dando en 2014 y “amenazan” con seguir haciéndolo en 2015 que, sin lugar a dudas, será su año de consolidación. Hablamos de **King Peter**, un vodka *ultrapremium* que se produce a partir del corazón del centeno dorado de **Dankowskie**, exclusivo de las frías llanuras de Polonia. Sus cinco destilaciones y su filtrado se realizan siguiendo las indicaciones de la época arrebatando cualquier impureza al licor e imprimiéndole su característico color cristalino. Su suavidad en nariz y su efecto cremoso alargado en boca lo convierten en uno de los referentes internacionales gracias a su contrastada calidad, situándolo a la altura de los grandes zares.

King Peter es un vodka que llega a nuestros paladares manteniendo su esencia palaciega, original y elitista reservada para la alta sociedad rusa de categoría *ultrapremium* es disfrutado por los paladares más exquisitos, selectos y refinados.

ZAR PEDRO I, EL GRANDE

King Peter es un vodka *ultrapremium* que toma su nombre del fundador de San Petersburgo, el **Zar Pedro, I el Grande**, considerado el padre de esta legendaria bebida.

Cuenta la historia que en una de sus campañas militares por el control del Mar Báltico, descubrió y se apasionó por un licor extraído del centeno dorado de las llanuras polacas, al que los habitantes de aquellas tierras llamaban **Wodka (Agüita)**.

Tras la Guerra del Norte, el Zar no dudó en hacerse con la fórmula y llevársela a San Petersburgo, institucionalizando esta bebida entre la alta sociedad rusa de la época, hasta el punto de que el vodka se convirtió en la única bebida permitida en sus interminables fiestas de palacio.

Con los años y el refinamiento de las técnicas de destilado en Rusia se desarrollaron vodkas de pureza cristalina y altísima calidad, sobre todo entre la nobleza, que consideraba su elaboración todo un privilegio. En este momento comienzan a descubrirse tratamientos de filtrado con carbón vegetal, madera de arce y arenas de cuarzo, que contribuyen a aumentar la calidad del producto.

NOTAS DE CATA

En nariz es limpio y nada punzante.

En boca se nota la pureza y finura buscada en los grandes vodkas.

Textura especial fresca y aterciopelada, con leves notas especiadas provenientes de su origen: El grano de centeno dorado Dankoskie. Graduación alcohólica: 40%.

A pesar de no llevar en el mercado tanto tiempo como otras marcas, su crecimiento ha sido brutal, como demuestran los numerosos reconocimientos que ha conseguido entre los que destaca la **Medalla de Oro de San Francisco World Spirits Competition 2014**, el mismo año en el que consiguió 93 puntos sobre 100 en la **Guía Peñin**. Con estos galardones King Peter Vodka confirma su altísima calidad a nivel internacional, al considerarse uno de los mejores vodkas de mundo.

Además, King Peter Vodka llena la noche de magnetismo, Y es que esta marca de vodka *ultrapremium* es pionera al apostar por la tecnología Led en el iluminado interno de las botellas. El **Vidrio Super Flint** es un novedoso sistema que está revolucionando el Mercado al dotar a las botellas de luz propia, que se activa con un switch, con un movimiento (se enciende cuando se vierte el contenido) o lo más divertido y exclusivo que es sincronizándola al ritmo de la música.



**KING
PETER**
The Great

VODKA
1725 ORIGINAL RECIPE
IMPORTED
40% ALC./VOL. (80 PROOF) 300 CL

**KING
PETER**
The Great

VODKA
1725 ORIGINAL RECIPE
IMPORTED
40% ALC./VOL. (80 PROOF) 600 CL

**KING
PETER**
The Great

VODKA
1725 ORIGINAL RECIPE
IMPORTED
40% ALC./VOL. (80 PROOF) 175 CL

KING PETER VODKA

LA “JOYA DE LA CORONA” DE LA JET-SET INTERNACIONAL

Sin lugar a dudas, **King Peter Vodka** se está posicionando a pasos agigantados como una de las referencias principales de *Vodka ultrapremium* del mercado. En poco tiempo le ha comido el terreno a grandes marcas conocidas por todos, que no han sabido reaccionar ante los brillantes movimientos estratégicos que les planteaba la marca inspirada en el **Zar Pedro I, El Grande**.

Con una historia tan fascinante como aristocrática, King Peter Vodka se ha convertido en un imprescindible de las noches más elitistas en los más elegantes y exclusivos clubes de Ibiza, Marbella, Madrid o Barcelona. No hay local de imagen donde no se sirva este vodka *ultrapremium*, considerado por muchos como una auténtica bebida de reyes. De esta forma, al igual que en la época de los zares se institucionalizó como la bebida de la alta sociedad rusa, siendo la única permitida en las interminables fiestas palaciegas, King Peter sigue conservando exactamente el mismo espíritu siglos después, pero esta vez en los locales más importantes del mundo.

Desde su llegada al mercado nacional, de la mano del **Grupo Rives**, King Peter Vodka ha estado presente en los eventos más importantes de Moda y Arte. Además, esta marca de vodka *ultrapremium* ha apostado firmemente por la Música esponsorizando eventos musicales de primer nivel como la primera edición de **Starlite**, al que acuden artistas de la talla de **Julio Iglesias**. Pero, sin ningún género de dudas, uno de sus puntos fuertes es el patrocinio de los eventos más exclusivos de música electrónica en los que participan los artistas nacionales e internacionales más importantes como **DJ Nano, Axxwell, Bob Sinclair, Fedde Le Grand y Sebastian Ingresso**, entre otros.

CONSUMO DE BOTELLAS EN GRANDES FORMATOS

En la actualidad, en los puntos de referencia de la moda nocturna como **Londres, Paris, Milán, Miami, Los Ángeles, St. Tropez, Montecarlo, Cannes, Cerdeña, Ibiza, Marbella etc...** se ha formado una nueva tendencia. Y es que el consumo de botellas de vodka en formatos grandes están revolucionando los clubes de playa y nocturnos de todo el mundo. Esta nueva moda es, sin duda, el futuro de esta categoría. Son los más jóvenes los máximos partícipes de este nuevo tipo de consumo en las mesas de los locales de moda de las capitales del mundo, llegando a consumirse botellas de vodka de incluso seis litros, que se comparten entre los amigos más “in” del local. Este movimiento en auge en la actualidad está al alcance de muy pocos, pero gusta a todos y esperamos que en el futuro sea más accesible.

Cabe destacar que el vodka es un licor fácil de mezclar con cualquier tipo de zumo o refresco, por su neutralidad, su pureza, su transparencia y su suave sabor, que lo hace la bebida alcohólica de referencia.

Continuas campañas de publicidad lo han relacionado con la moda y beber vodkas *ultrapremium* se está convirtiendo en lo más demandado en el sector.

El crecimiento de las bebidas energéticas en detrimento de los refrescos de Cola ha provocado que el vodka se convierta en la opción número uno de los combinados a nivel mundial. El vodka mezclado con energéticos, o con los cócteles de frutas más variados es servido en los bares, hoteles, discotecas y restaurantes de todo el mundo, convirtiéndola en la bebida alcohólica de alta graduación más consumidas del mundo.



BLOODY MARY

by Sebastian Dolinsky (Nikki Beach Marbella)

50 ml King Peter Vodka

150 ml Zumo de Tomate

25 ml Zumo de Limon Fresco

3 Gotas de Tabasco

4 Dashes Worcester Sauce

2 Puntas de Sal

2 Puntas de Pimienta

Echar todos los ingredientes en un Boston Shaker, echar hielo y agitar. Servir en un vaso frío de Cocktail y adornar con rodaja de Limon



FOREST BERRY PUNCH

by Sebastian Dolinsky (Nikki Beach Marbella)

30 ml King Peter Vodka

10 ml Licor de Frambuesa

10 ml Cassis

25 ml Forest Fruit Puree

10 ml Lemon Juice

10 ml Sugar Syrup

Top Cava

Poner Todos los ingredientes menos el cava en una coctelera, añadir hielo. Agitar Bien. Servir en un vaso Pilner con hielo y añadir cava por encima.



KING PETER MOJITO

by Sebastian Dolinsky (Nikki Beach Marbella)

- 50 ml King Peter Vodka
- 5 Rodajas de Lima Fresca
- 8 Hojas de Menta Fresca
- 2 Cucharaditas de azucar
- 40 ml Soda Water

Añadir 8 rodajas de Lima, la menta y el azucar en Vaso Pilsner, echar la soda y machacarlo bien, llenar el vaso de hielo picado, añadir 50 ml. de King Peter Vodka y agitar. Servir en el vaso añadir hielo por encima rellenar con Soda y adomar con una rodaja de Lima



KING TONIC

by Sebastian Dolinsky (Nikki Beach Marbella)

- 50 ml King Peter Vodka
- 1 Botella de Tónica Nordic Blue
- 2 Rodajas de Naranja fresca
- 2 Rodajas de Limón Fresco
- 1 Corteza de Naranja
- 1 Corteza de Limón

