



AGWA DE BOLIVIA

Pierwszy i jedyny na świecie likier ziołowy w kategorii premium, którego składnikiem są najlepsze, starannie i ręcznie wyselekcjonowane liście dzikiej, boliwijskiej koki, zwanej również krasnodrzewem pospolitym. Liście zebrane na wysokości 2000 m n.p.m. są transportowane w balach do Amsterdamu z zachowaniem najściślejszych norm bezpieczeństwa oraz dyrektyw unijnych. Następnie pozbawiane są kokainy oraz nasączone alkoholem i 36 naturalnymi ziołami, m.in. guaraną, zieloną herbatą i wyciągiem z żeń-szenia dla uzyskania maksymalnego efektu. Nad całością procesu maceracji i destylacji czuwa Masterblender, a oczyszczająca filtracja odbywa się przez specjalny filtr pięciomikronowy pod stałym nadzorem holenderskich służb sanitarnych.

Połączenie 30% alkoholu, kofeiny zawartej w guaranie i żeń-szenia oraz limonki pozwala cieszyć się chwilą, zapewniając wyjątkowe doznania smakowe oraz pobudzenie wszystkich zmysłów, które dodatkowo stymuluje charakterystyczny intensywny, zielony kolor i pieprzny, aromatyczny posmak, w którym można doszukać się akcentów liści tytoniu, eukaliptusa, liści laurowych, a także mięty. Ten złożony aromat w krótkim czasie zapewnił likierowi rzesze miłośników na całym świecie oraz status produktu kultowego. Smak liści koki jest zadziwiająco różnorodny i jest świeżym i alternatywnym sposobem na wprowadzenie świetnych wariacji do ulubionych drinków i koktajli. Likier Agwa De Bolivia przeszedł pozytywnie serię analiz biochemicznych w Instytucie Tatlock & Thomson Ltd. w sierpniu 2012 r. Z dokumentu tego wynika, że produkt ten jest produkowany w zgodzie z regulacją 110/2008/EC i innymi europejskimi dyrektywami. Butelkowanie odbywa się w dobrych warunkach sanitarnych i napój jest dopuszczony do swobodnej sprzedaży na terytorium UE oraz do spożycia. Dodatkowo nie zawiera żadnych składników pochodzących od GMO oraz alergenów. Pierwszy roztwór z boliwijskich liści koki został wyprodukowany w 1820 r. przez De Midici z Bolonii we Włoszech. Bardzo szybko został rozprowadzony na całą Europę. Rudyard Kipling opisywał ten potężny eliksir jako zrobiony „z wycinków i wiórów z anielskich skrzydeł”. Roztwór ten został wycofany z rynku z powodu zakazu sprzedaży produktów zawierających narkotyki (kokainę). Okazuje się, że liście koki były już wykorzystywane przez Indian z Ameryki Południowej do starożytnych obrzędów. Badacze kultury Majów i Inków zakwestionowali twierdzenie, że Agwa była pierwszym na świecie „psychoaktywnym” napojem spirytusowym. Uznali jednak, że ziołowe napoje na bazie koki praktykowane były przez starszych Majów, głównie zajmujących się wizjonerstwem. Wizje te wynikały ze spożycia mieszanki sfermentowanych ziół zmieszanych z miodem. Roztwór ten można by nawet uznać za początek Agwy, gdyby nie fakt, że Majowie nie pili alkoholu... W krajach Ameryki Południowej – zwłaszcza Boliwii – liście koki wykorzystywane są do sporządzania herbaty. Boliwijscy rolnicy godzinami żują zielone liście zamiast popularnej na całym świecie gumy do żucia. Wydział ds. Przestępczości i Sprawiedliwości Światowej Organizacji Zdrowia ONZ zapewnia, że wszystkie badania prowadzone nad liśćmi koki dowodzą, iż ich użytkownicy nie wykazują klasycznych objawów uzależnienia typowych dla kokainy. Guarana jest wyciągiem z nasion amazońskiego pnącza Paullina Cupana. W Ameryce Południowej wykorzystywana jest przez Indian, którzy rozgniatając guaranę razem z nasionami, mąką z manioku i wodą, robią z niej pastę. Pasta jest rolowana do cylindrów, zasuszana, a następnie ścierana. Wiórki rozpuszcza się w gorącej wodzie, uzyskując w ten sposób napar zawierający ok. 5% kofeiny.



Eventownia

Kofeina ma stymulujący wpływ na centralny układ nerwowy, serce, naczynia krwionośne i nerki. Swoim działaniem zmniejsza zmęczenie, zwiększa aktywność zmysłów oraz poprawia koncentrację. U niektórych osób może niestety wywołać negatywne skutki m.in. nerwowość lub bezsenność. Pochodzący z Chin żeń-szeń otrzymywany jest z korzenia rośliny. Traktowany jako bardzo aromatyczny afrodyzjak o słodkawym posmaku. Limonka zmienia PH w jamie ustnej, które aktywując alkaloidy znajdujące się w liściach koki, produkuje olbrzymią ilość tlenu. Aby uzyskać maksymalny efekt i poczuć niesamowity smak Agwy, zalecane jest stosowanie limonki. Inne kompatybilne połączenia to: napój energetyczny, soki (ananas, limonka lub pomarańcza), napoje gazowane (tonik, lemoniada, bitter lemon), muddlerowane owoce cytrusowe z cukrem, mięta, azjatyckie napoje egzotyczne z cząstkami owoców, koktajle neoklasyczne (zamiast rumu, cachasy, tequili, likierów pomarańczowych i ziołowych, wermutów). Łączy się także z produktami z owoców sezonowych, takimi jak borówki i maliny, które można przełamywać sokiem z cytryny.

