

# BarTales

ANNO IX | N. 3 | NOVEMBRE 2021

BAR STORY

C'ERA UNA VOLTA IL BAR

HOT SPIRIT

AVANTI, SCOTCH

LIQUID STORY

L'ELISIR DI CARREAU



ZOOM

# LA VERA ITALIANISSIMA STORIA DELLO SPRITZ

- 5 L'editoriale** di Melania Guida  
GRANDI SPERANZE
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Bar Story** di Mickey Lyons  
C'ERA UNA VOLTA IL BAR
- 16 Zoom/1** di Valentina Rizzi  
TRA PROSECCO E PROŠEK
- 26 Hot Spirit/1** di Alessandro Palanca  
AVANTI, SCOTCH
- 48 Report** di Giulia Arseli  
RITORNO AL FUTURO
- 60 Liquid Story/1** di Alessandro Palanca  
L'ELISIR DI CARREAU
- 68 Zoom/2** di Bastian Contrario  
LA VERA ITALIANISSIMA STORIA  
DELLO SPRITZ (2)
- 82 Hot Spirit/2** di Vittorio Brambilla  
LIMITED EDITION
- 94 Liquid Story/2** di Luca Pizzetti  
ANIMA E CUORE
- 104 Cocktail competition** di Giulia Arseli  
COME ERAVAMO
- 140 Book Corner**  
BELLO E BUONO



10



16



26



60



48



68



82



94



104



ANNO IX | N. 3 | NOVEMBRE 2021

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arseli, Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Mickey Lyons, Alessandro Palanca, Luca Pizzetti, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli  
www.bartales.it

© COPYRIGHT

**BARTALES** - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

**BEVI RESPONSABILMENTE**

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA  
DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT



**UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ E GUSTO  
CHE SI RACCONTA NEL TUO BAR.**



**La Reserva de iTierra! è la collezione di pregiati caffè sostenibili dedicata ai professionisti.**

I blend contengono in parte caffè provenienti dai progetti di responsabilità sociale della Fondazione Lavazza in collaborazione con Rainforest Alliance, perché nella qualità dei prodotti ci sia la qualità della vita di chi lavora ogni giorno per il vostro caffè. Lavazza interpreta così il gusto dei diversi territori d'origine, selezionando e miscelando accuratamente i migliori caffè per offrire un'esperienza sensoriale unica in ogni tazza. Oggi la gamma si è arricchita con l'aggiunta di La Reserva de iTierra! India, una nuova miscela 100% coltivata e tostata in India e confezionata con imballo riciclabile.

**Scegli La Reserva de iTierra!: completa l'offerta professionale con un'esperienza di gusto unica.**

Per informazioni 800-806068 - Lavazza.it



Min. 30% a 100%  
caffè certificato



**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA. 1895



# Ferrov 13

## IL VINO CON PERSONALITÀ



Distribuito da [www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

# GRANDI SPERANZE

**C**he bella storia quella dello Spritz! Una storia italiana, anzi italianissima come abbiamo raccontato negli ultimi due numeri. La ricetta di quello che può e deve essere considerato un grande classico della miscelazione nato e cresciuto nel cuore del Veneto più generoso. Che ci rende una di volta di più orgogliosi delle nostre tradizioni che riscopriamo solide e profonde. In questo spirito felicemente patriottico concedetemi di snocciolare qualche dato che giunge davvero consolante dopo lunghi mesi bui. La pandemia ha segnato il ritorno alla grande dei nostri migliori liquori. Oltre venti milioni di vendite aggiuntive solo per il comparto degli amari. Non male. Lo dice l'ultima ricerca della Nielsen che sancisce l'aumento, a fine giugno scorso, nella grande distribuzione, delle vendite di tutti gli spiriti tradizionali. Sambuca e liquirizia in testa. Voglia di sapori *vintage*, dunque, e ritorno al gusto di una volta. A ben vedere è proprio l'orgoglio per il *made in Italy* a riposizionare nell'indice di gradimento quel "bere diverso", quel gusto di casa che ha dato una spinta ai "liquori della nonna". Rosoli alla frutta, amaretti: lungo tutto lo Stivale vince lo spirito del territorio. Che omaggia ricette originali e con una storia lunga e consolidata. Un trend valido anche per il segmento delle esportazioni che, stando a Federvini, registra, nel primo semestre del 2021, un aumento del 25% rispetto al 2020 e del 10% rispetto al 2019. Non solo. Considerata l'attenzione recente dei grandi player per il nostro grande patrimonio liquoristico e incrociando le dite, non sarebbe azzardato delineare qualche ottimistica previsione. Sarebbe la conferma che il *made in Italy*, come del resto scriviamo da un pò, ha davvero ancora un grande potenziale. Sia in Italia che all'estero.



## STRADE SICURE

In collaborazione con la casa motociclistica Ducati, Amaro Montenegro ha lanciato la campagna “Don't Drink and Ride” per sensibilizzare sui rischi del bere quando ci si mette alla guida. La campagna cerca di evidenziare la crescente importanza della sicurezza stradale e di scoraggiare il consumo di alcol durante la guida. La campagna è basata su tre videoclip: The Breakup, The Picture e The Nightmare.

Ogni clip presenta interpretazioni scherzose del legame che si crea tra il motociclista e la sua moto, incoraggiando gli spettatori a seguire il percorso più sicuro e parcheggiare la propria moto prima di incontrarsi con gli amici. La campagna include anche un video ambientato nel mondo delle gare, mostrando compagni di squadra e amici in un bar che si godono un Amaro Montenegro e acqua tonica.



## BOND & BOLLINGER

Per celebrare gli oltre 40 anni di partnership come Champagne ufficiale di 007 e l'uscita del film “No Time To Die”, 25sima avventura di James Bond, Champagne Bollinger ha prodotto una gift box edizione limitata che evidenzia tre icone: Bollinger Special Cuvée, l'Aston Martin DB5 e il leggendario agente segreto britannico, James Bond. Per onorare la più perfetta delle partnership, la gift box edizione limitata presenta la figura di James Bond al fianco della sua Aston Martin DB5. Il colore della gift box ricorda la finitura in betulla argentata della DB5. Le scritte e i loghi di Bollinger sono raffigurati in oro e l'iconica bottiglia di Special Cuvée è stata adattata nel collarino nero e oro con blasone 007. Champagne Bollinger è importato e distribuito in Italia da Gruppo Meregalli.

## BOTTIGLIE LEGGENDARIE

Legends Untold è il nome della serie 2021 delle single malt special release di Diageo per il 2021. La collezione sarà disponibile questo autunno in Europa, Stati Uniti, Canada, Australia, mercati selezionati in Asia e travel retail globali. Le bottiglie sono riccamente dettagliate di informazioni grazie all'opera dell'illustratore digitale Ken Taylor. Un codice QR presente su ogni bottiglia permetterà al consumatore di essere trasportato attraverso la storia del single malt, aspetto che rende la degustazione molto singolare. «Abbiamo approfondito le caratteristiche principali di diverse distillerie classiche – ha detto il master blender Craig Wilson – esplorando gli elementi e reinventando i liquidi per la collezione Legends Untold».



## I GELATI DI ARDBEG

La distilleria di Islay Ardbeg ha presentato il suo Monster Ice Scream Truck Tour. Un furgone di gelati a tema Halloween farà il giro di Londra, Glasgow ed Edimburgo, dove offrirà tre esclusivi gelati che possono essere preparati con e senza i Whisky. I gelati che saranno serviti dal camion includeranno Cookies & Scream, che presenta il gelato Ardbeg "Wee Beastie" racchiuso tra biscotti al carbone; il "Ahhh, no! Bar", composto da gelato Lapsang Souchong con cuore di caramello all'Ardbeg An Oa ricoperto di cioccolato bianco; e infine "Ice Cream Groan", un cono di carbone ripieno di gelato al ribes nero e Ardbeg Ten, sormontato da amarene. I gelati sono realizzati in collaborazione con il fondatore della gelateria artigianale Ruby Violet.



## L'INGREDIENTE PERFETTO

Come ormai tradizione in occasione del Natale, Monkey 47 svela l'esclusiva limited edition nata da una sfida: trovare la 48esima botanica perfetta. Quest'anno è la Monarda Scarlatta l'ingrediente della Monkey 47 Distiller's Cut 2021. Una pianta dall'accesa tonalità rossa, dal sapore e dal profumo distintivi, conosciuta anche come "balsamo d'api" o "tè oswego", dalla tribù indiana che lo usava per prepara-

re un infuso particolarmente aromatico. Pochissime bottiglie in tutto il mondo, tutte numerate; 102 in Italia. Il risultato è un Gin morbido ed elegante con una raffinata nota di testa lievemente speziata e sentore di limone, che lo rendono una delizia non solo per chi ama il profumo di bergamotto. L'etichetta rosso carminio lavorata a mano, evocativa della "raggiante" Monarda, stampata su carta ecologica, contraddistingue il packaging.



**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

## MONDO WHISKY

Nuovi arrivi in Onesti Group che amplia la sua gamma di Whisky con interessanti novità. Tra queste i Whisky di Bladnoch Distillery, fondata in Scozia nel 1817. Tra gli spiriti di Bladnoch, Dontbetold, e Pure Scot Vorgan Oak che si presenta con un carattere fresco, con ricordi di cioccolato e toni speziati. Quindi gli irlandesi Egan Whiskey dell'omonima famiglia Egan's: Vintage Grain, Egan's 10yo, Egan's Centenary e Egan's Fortitude che rende omaggio all'eredità del cofondatore Henry J. Egan. Questo Whiskey irlandese single malt è stato maturato esclusivamente in botti ex Pedro Ximénez, e come tale è ricco di sapori e aromi di Sherry.

# Shaking perspectives



bevi responsabilmente



[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890



## Alessandro Melis

Quella di Alessandro Melis è una delle figure più complete del bartending italiano. Nel 1992 Alessandro aprì un bar che sarebbe divenuto un iconico punto d'incontro delle nuove generazioni milanesi del tempo. Il Fantasy Bar era il classico esempio di quel format che tanto successo avrebbe riscosso in quella iconica Milano che sarebbe divenuta "da bere", un contenitore sociale e trasversale per tutte le generazioni. Il classico "Ape", acronimo meneghino di aperitivo, probabilmente nasce in quel tempo e proprio al Fantasy. Nutrendosi di continua formazione e aggiornamento professionale il successo avrebbe presto bussato alla porta di Alessandro. Nel 1999 Alessandro iniziò una collaborazione come head bartender con uno dei più iconici ristoranti stellati d'Italia, "Da Vittorio" di Bergamo, un proficuo rapporto professionale durato ben 10 anni. Quindi la fondazione di "Drinkable" azienda specializzata in bar service e consulenza per la beverage industry, fornitore dei più importanti luxury brand di design e fashion e per i ricevimenti privati delle famiglie più in vista del jet set nazionale e internazionale. Nel 2017 l'avvio di "InDrinkable" start up dedicata alla formazione professionale degli addetti al Food & Beverage. Oggi Alessandro Melis è impegnato attivamente nel Gruppo Food & Beverage Pandenus, in qualità di mixology consulting e managing supervisor di ben sei punti vendita in Milano. Una carriera invidiabile la cui parabola ascendente sembra non aver mai fine.

## Americano Verticale

### INGREDIENTI

- 4 cl** Gamondi Bitter
- 2 cl** Amaro Toccasana
- 4 cl** Vermouth Rosso Superiore di Torino Gamondi  
Splash di soda water

### TECNICA build

**BICCHIERE** OF con ghiaccio

**GUARNIZIONE** zest di arancia

### NOTE

Rivisitazione dell'Americano con la tipica nota di Amaro Toccasana che rende il drink più complesso e prolungato nel finale. Una esplosione di freschezza arricchita da note speziate e bilanciata ratio dolce/amaro in grado di conquistare qualsiasi palato.



# C'ERA UNA VOLTA IL BAR

Tra sgabelli e soda mountain, nasce a Detroit il prototipo del locale moderno

DI MICKEY LYONS

**D**etroit è stata una delle città statunitensi che più hanno influenzato la *bar culture* americana. Bar e bartender di questa città hanno spesso segnato passi importanti nell'evoluzione del bartending *made in USA*.

Probabilmente è in uno dei bar di Detroit che apparve un oggetto che avrebbe rivoluzionato la socialità dei bar in tutto

il mondo: lo sgabello da bar o bar stool. Secondo alcuni ricercatori la prima città USA ad adottare sgabelli da bar sarebbe stata proprio Detroit. Lo stereotipo di un saloon di basso livello a Detroit o altrove, a inizio '900, rappresentava uno scenario oggi inaccettabile.

Poco illuminato, finestre quasi sempre chiuse per evitare che si vedesse cosa





**DETROIT**  
IN APERTURA  
DETROIT'S  
GRISWOLD BAR  
CA 1900-1920  
COURTESY  
LIBRARY OF  
CONGRESS  
USA.  
QUI A SINISTRA  
BUCKET OF  
BLOOD  
SALOONS.  
CREDITO  
DETROIT NEWS  
ARCHIVE

succedeva all'interno, condizioni igieniche assolutamente precarie, quindi sporco e maleodorante, sputacchiere posizionate convenientemente ma usate raramente e certamente mai pulite. Spesso il bagno era costituito da buche scavate nel pavimento di terra, ricoperte da strati su strati di segatura usata per assorbire i miasmi, delle latrine insomma. Questo, ovviamente, non era un posto per una signora.

In questi cosiddetti "sawdust saloon" (saloni della segatura) accadevano atti di violenza spesso dilagante. I clienti svenivano regolarmente sul pavimento, solo per svegliarsi ore dopo sul selciato di qualche oscuro vicolo cittadino, senza soldi o scarpe.

Un articolo del Detroit News del 1918 descrive uno scenario simile citando il saloon "Bucket of Blood" di Billy Boushaw, già attivo a inizio '900. Locato su due piani in Hastings and Clinton Street, questo posto fu per anni un oscuro punto di riferimento dei bassifondi di Detroit. Al suo interno avveniva ogni genere di illecito e, nonostante le irruzioni di squadroni di polizia, i suoi proprietari continuavano a gestirlo indisturbati. Le donne non bevevano nei bar di Detroit prima del Pro-

bizionismo. Meglio dire, le signore non bevevano nei saloon, ma certamente non mancavano molte prostitute. Tuttavia, fatti salvi i ristoranti raffinati relativamente nuovi, i caffè degli hotel e alcune taverne lungo le strade per i viaggiatori del tempo, un bar di Detroit, che fosse il disgustoso Bucket of Blood o il raffinato Detroit Athletic Club, era un dominio esclusivamente maschile.

Nel 1954 un articolo del periodico di settore "Hotel and Restaurant Journal" scrisse: "Poche persone, a quanto pare, riconoscono o ricordano la storia di alcune innovazioni anni dopo la loro comparsa. Quasi nessuno ricorda che è stato Cliff Bell a introdurre gli sgabelli nei bar. L'Erskine Bridge Club, per quanto chiunque sia stato in grado di determinare, è stato il primo saloon ad avere sgabelli al bar". Chi era John Clifford Bell?

Figlio di un socialista irlandese, John Clifford Bell era nato a Cincinnati il 3 febbraio 1886. Con un'istruzione arrivata solo alla quarta elementare, Cliff arrivò a Detroit nella prima adolescenza. A 16 anni, suo padre, un agitatore socialista sindacale e gestore di un saloon irlandese, mise Cliff a lavorare come facchino nel suo pub. Fu l'esordio di Cliff nel settore

**PERSONAGGI**

A DESTRA JOHN  
CLIFFORD BELL.  
SOTTO UN  
RITAGLIO DI  
GIORNALE  
DELL'EPOCA  
COURTESY  
DETROIT FREE  
PRESS  
ARCHIVES.



a Detroit. Quando iniziò il Proibizionismo nel 1919, il giovane Cliff Bell rimase senza lavoro e amareggiato per quella che vedeva come “una violazione ingiustificata dei privilegi personali degli americani”. Cliff seguì le orme del padre e, violando il decreto sul Proibizionismo, avrebbe aperto quattro club di lusso nel corso della

sua carriera a Detroit.

Nel 1922, iniziò a operare aprendo la Grand Circus Chop House dietro l'esclusivo Detroit Athletic Club. Meglio conosciuto come DAC Annex, i membri potevano sgattaiolare fuori dal club per un drink veloce, ma il DAC attirava troppa attenzione e Cliff optò invece per un locale di più basso profilo, The Parisian Club. Nel 1930 aprì l'Erskine Bridge Club.

Cliff Bell era un appassionato imprenditore e si rivolgeva a “clubmen e molte delle élite letterarie della città”. L'Erskine Bridge Club era arredato con tavolini da bar disegnati proprio da Cliff. era noto per i suoi liquori di qualità del Quebec, per ospitare le jazz band più in voga del tempo che si esibivano per la sua ricca clientela e per essere il primo saloon ad avere sgabelli al banco bar, almeno a Detroit. Infatti sembra impossibile trovare foto del tempo in cui vi siano clienti seduti al banco di un bar. Gli sgabelli erano presenti ad alcuni tavoli, presso le soda fountain, ma mai lungo il banco bar. Nei bar USA del tempo questo dettaglio avrebbe cambiato la socialità del bar ed

# THE DEMON'S SHARE



IRRESISTIBLE TO ANGELS...  
AND HUMANS.



DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT

BEVI RESPONSABILMENTE



#### STORIA

IN ALTO  
EDELWEISS  
CAFÈ CIRCA  
1905-1914  
COURTESY  
LIBRARY OF  
CONGRESS  
ARCHIVES.  
SOTTO  
L'ADAMS  
RESTAURANT,  
DETROIT 1933  
DETROIT NEW  
ARCHIVES.



elevato la qualità del servizio. A volte le foto di bar storici molto datati ritraggono il banco bar con sgabelli evidentemente non adatti all'altezza del banco. Semplicemente perché questo arredo è arrivato tempo dopo. Da abile uomo di affari Cliff aveva capito che quel mobilio posto di fronte ai bar poteva rendere molto se i clienti avrebbero gradito sedersi. Era un nuovo modo per farsi vedere e attirare attenzione. Aspetto questo, molto importante per le donne.

Cliff conosceva molto bene il suo pubblico e fu il primo ad apportare ulteriori

innovazioni nei suoi bar. Come l'aria condizionata e le ultime tecniche di refrigerazione nei suoi locali post-Proibizionismo, il Commodore Club e l'omonimo e abbagliante Cliff Bell's in Park Avenue, aperto nel 1935. Ammettendo che non saremo mai certi che Cliff Bell sia stato il primo a introdurre lo sgabello al bar, certamente possiamo considerare che la sua visione imprenditoriale, volta a favorire la socialità e il servizio, abbia prodotto conseguenze molto importanti nel bar USA.

**Mickey Lyons**  
prohibitiondetroit.com



# TRA PROSECCO E PROŠEK

Con regole certe e tutela reciproca, nessuna minaccia per il marchio italiano

DI VALENTINA RIZZI

**C**os'è esattamente il Prosecco? Solo un vino con un po' di bollicine? Vanta anch'esso una storia centenaria? Attraverso qualche ricerca un po' più approfondita sembra che le origini del vino Prosecco, con il nome con cui lo conosciamo e lo identifichiamo oggi, risalgono alla fine del '500 quando, per la prima volta, al "vino frizzantino" viene dato quell'appellativo. In particolare la definizione viene asse-

gnata al "Castellum nobile vino Pacinum", identificato come il castello di Prosecco, all'epoca un comune friulano in provincia di Trieste.

Questo vino Pacinum, letteralmente Puccino, secondo alcune testimonianze scritte era estremamente gradito già al tempo dei Romani. Tra la fine del '700 e gli inizi dell'800, il vitigno Prosecco si allarga, dalla fascia friulana fino a quella collinare veneta. Da questo momento



inizia a circolare il termine Prosecco, non solo riferito all’uvaggio ma al vino stesso. Ne è testimone un poemetto “Il Rocolo Ditirambo” di Valeriano Canati, che nel 1754 lo chiama proprio Prosecco. In questa data viene identificata la nascita della terminologia che oggi conosciamo. Fu però il 1868 la data decisiva per la nascita del Prosecco, quando Antonio Carpené fondatore della società Enologica Trevigiana, invitò Francesco Maria Malvol-

ti a partecipare alla stesura del processo di produzione del Prosecco. Un momento decisivo nella direzione moderna del Prosecco che conosciamo attualmente.

Carpené e Malvolti fondarono anche la Scuola Enologica, all’interno della quale nacque il famoso metodo di spumantizzazione Conegliano-Valdobbiadene: una sorta di metodo Charmat, con vino fermentato insieme a lieviti autoctoni e zuccheri per almeno un mese in autoclave.



#### PAESAGGI

IN ALTO I VIGNETI DI VALDOBBIADENE. QUI SOPRA LA STRADA DEL VINO IN CROATIA.

Siamo talmente abituati a identificare il Prosecco come un unico prodotto che non ci siamo mai chiesti se esistono differenze sostanziali tra le varie tipologie di Prosecco. Ebbene sì, c'è quello meno alcolico che è il Prosecco Frizzante (non supera mai i 9% vol), quello detto “tranquillo” (gradazione alcolica compresa tra i

10,5 % vol) e infine il Prosecco Spumante (parte da un minimo di 11% di vol), il più alcolico fra tutti.

Nel 1966 il Prosecco fu primo vino al quale dedicarono la prima strada italiana del vino, la strada del Prosecco, un itinerario lungo tutti i vitigni di Conegliano-Valdobbiadene poi divenuto anche primo Distretto Spumantistico in Italia. Il riconoscimento più alto del Prosecco come vino lo si è avuto nell'agosto del 2009, quando la famosa bollicina di Conegliano Valdobbiadene ha ottenuto la DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Già trent'anni prima, nel 1969, era arrivato il riconoscimento della DOC per il Prosecco prodotto nello stesso perimetro di territorio. Sempre nel 2009, va detto, tutta la produzione di Prosecco nelle nove province tra Trieste e Vicenza, viene insignita del marchio DOC. Il Prosecco è sicuramente il vino che identifica l'Italia delle bollicine. Il riconoscimento più grande viene però dal mercato.

Tra gli anni 2005 e 2010 inizia una crescita esponenziale del consumo di Prosecco, tanto che nel 2013, per la prima



# RAMSBURY

*the* SINGLE ESTATE



*Una nuova filosofia a  
km zero, sostenibilità  
ambientale con il piacere  
di un gusto 100% British.*

RAPPRESENTATO  
IN ITALIA DA



**RINALDI 1957**

BEVI RESPONSABILMENTE

# AMARO EROICO, IL GUSTO DI OGNI ATTIMO.



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)

f amaroeroico - @ amaroeroico - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



**UVE**  
A SINISTRA UVE  
DI  
BORDANUSA.  
IN BASSO UVE  
MARASTINA.



volta, la sua vendita supera nel mondo quella dello Champagne francese. Un vino che, nonostante le sue caratteristiche un po' distorte nel tempo, ha dato al nostro paese, al mondo enologico e gastronomico un sostegno non indifferente. Il Prosecco è Italia, come lo Champagne è Francia. Due bollicine iconiche che non possono essere sradicate dalla loro storia e dal loro terroir.

Proprio come per Italia e Francia, anche la Croazia ha voluto raccontare al mondo il suo vino più iconico, il Prošek. Da diversi mesi è scaturito un acceso di-

battito tra Italia e Croazia. Entrambe chiedono la tutela dei loro marchi, Prosecco per l'Italia e Prošek per la Croazia. Ognuna delle due nazioni ha i suoi motivi per volersi avvalere di tale richiesta. Certo, le parole sono molto simili e per risonanza una richiama l'altra. I vini sono diversi per tipologia, per uvaggio, per metodo di produzione, per storia e tradizione. Un dibattito davvero molto acceso poiché la loro storia in un momento particolare si intreccia.

Siamo a fine '500, la Repubblica di Venezia vive il suo momento di massimo



**UVE**  
QUI SOPRA IL  
VITIGNO  
PROŠEK

splendore. Tra i vini che vanno più di moda c'è il Prosecco, all'epoca vino liquoroso che si beve anche in accompagnamento a piatti salati e dolci. Questo vino deve il suo nome a una località: Prosecco (traduzione italiana del toponimo sloveno Prosek, che significa "zona disboscata") che si trova vicino a Trieste e che oggi fa parte del comune. La Serenissima controllava anche la Dalmazia e il Prosecco raggiunse quelle terre.

In forma scritta fu menzionato per la prima volta nel 1774 dall'abate padovano Alberto Fortis che lo racconta nel suo viaggio in Dalmazia. Nel 1867 comparirà la traduzione croata del nome, ovvero Prošek. Fino a qui, il Prosecco di cui parliamo è quasi un liquore, una sorta di Vin Santo. I vini del tempo dovevano viaggiare per molte settimane per mare e l'alta gradazione permette loro di conservarsi. Una bollicina non avrebbe mai retto alle condizioni di conservazione che gli anni permettevano. Detto ciò, quando avvie-

ne la trasformazione del Prosecco in spumante? Si stima che sia l'inizio dell'Ottocento a segnare la nascita e la diffusione del moderno Prosecco. Prodotto da uve a bacca bianca native della zona, attraverso il metodo Martinotti-Charvat che prevede la rifermentazione in autoclave. Metodo secondo il quale si preserva al meglio la freschezza, l'aromaticità e l'acidità, caratteristiche del Prosecco. Ma cosa succede al Prosecco dalmata, col tempo detto Prošek? Rimane un vino dolce, non "evolve", diciamo, in spumante.

Il Prošek è un vino di tutto rispetto, con la sua storia e la sua tradizione simile a un passito. Il Prošek è un vino speciale, il metodo di vinificazione è totalmente differente da quello adottato per la produzione del vino classico. Le uve solitamente utilizzate per la produzione del Prošek appartengono ad alcuni vitigni autoctoni della Croazia: *rukatac*, *vugava*, *pošip*, malvasia istriana, malvasia di Dubrovnik, *lasina*, *babić*, *galica* o *plavac mali*.

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)

BEVI RESPONSABILMENTE

BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

**PALLINI**

# FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





L'uva selezionata per il Prošek, va essiccata su stuoie di paglia o vimini, o su reti metalliche a maglie fitte. A essiccazione ultimata, gli acini vengono spremuti per ricavarne il succo rimasto. Dopo la prima pressatura, segue la fase della macerazione: l'uva passita viene messa a bagno e poi nuovamente pressata. Il passo successivo è la fermentazione alcolica, che solitamente dura molto più a lungo della fermentazione del vino classico, perché il mosto che serve a fare il Prošek contiene molti più zuccheri. Terminata la fermentazione, il Prošek viene lasciato riposare e affinare, fase che avviene in botti di legno che conferiscono ancora più aromaticità al vino. Il Prošek veniva tradizionalmente prodotto alla vigilia di ogni lieto evento. La tradizione voleva che queste bottiglie di vino fossero conservate sotto terra e riportate alla luce soltanto per il matrimonio di quel neonato per il quale erano state prodotte decenni prima.

Gli eurodeputati croati assicurano che non vi è alcuna somiglianza tra i vini, né sul piano delle caratteristiche, né, tantomeno, su quello della produzione. Quindi il problema rimane solo il nome evocativo. Una minaccia del *made in Italy*



non del tutto veritiera, poiché i croati producono da decenni questo vino con questo nome. L'intenzione non è quella, a parer mio, di strappare il primato italiano ma solo quella di regolamentare e tutelare un prodotto che ha tutte le carte in regola per uscire dalla nicchia e farsi spazio nel mercato. Il vino dolce croato ha zero esportazioni e produce nemmeno un millesimo di quello che muove e imbottiglia la dicitura Prosecco.

Quindi di cosa ci stiamo preoccupando? Il Prošek è una sorta di fossile enologico che va tutelato come ogni altro vino storico. Un accordo si deve per forza trovare, siamo vicini di casa e questa querelle la ritengo solo una perdita di tempo.

**Valentina Rizzi**



In Francia il Whisky sta facendo passi da gigante conquistando uno spazio importante in quella che è considerata la patria dei più nobili distillati di vino. Report analitici indicano in circa 200 milioni di bottiglie l'anno il consumo nazionale di Whisky. Questa cifra rende la Francia uno dei più importanti paesi consumatori al mondo di Whisky dalla fine della seconda Guerra Mondiale.

La maggior parte del consumo riguarda lo Scotch Whisky, molto meno i distillati americani, ma la Francia è anche il primo paese per consumo di Whisky giapponesi e il secondo per gli Irish. Molto interes-

sante è la crescita della produzione di Whisky francese della quale ci siamo già occupati in passato per alcune distillerie.

La data alla quale fare riferimento per datare una produzione nazionale di Whisky è il 1983, grazie a Gilles Leizour della distilleria Warenghem in Bretagna. Il suo primo Whisky fu WB, un blend, ma bisognerà attendere sino al 1998 per avere il primo single malt interamente prodotto in Francia: Armorick.

Oggi sono circa 50 le distillerie che producono Whisky in Francia. Il paese ha tutto ciò che necessita per la produzione di Whisky di qualità. Le sue coltivazioni di

# AVANTI, SCOTCH

Oltralpe, cresce il consumo del distillato. Rafforzato da un'interessante produzione di qualità

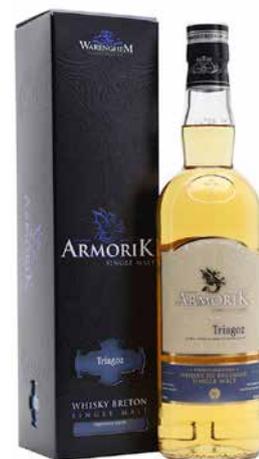
DI ALESSANDRO PALANCA

cereali, orzo e frumento di qualità, ne fanno uno dei player mondiali; l'esperienza nella maltazione acquisita con un'antica tradizione brassicola è ineccepibile; l'arte della distillazione è presente da sempre con migliaia di alambicchi fumanti sparsi su tutto il territorio nazionale; il pregiato legno delle foreste lavorato da celebri bottai è invidiato da tutto il mondo; non da ultimo l'eccezionale conoscenza della pratica di invecchiamento dei distillati e del loro assemblaggio.

La Francia ha pensato bene di valorizzare alcune sue produzioni di Whisky con delle IGP (indication géographique protégée).

Una riguarda il Whisky alsaziano che deve essere fermentato, distillato e invecchiato in Alsazia (Alto e Basso Reno). Il Whisky alsaziano deve essere single malt di orzo e non può avere aggiunta di caramello in alcun caso.

La seconda IGP tutela il Whisky bretonne che deve essere fermentato, distillato e invecchiato in Bretagna in zone specifiche: Ile-et-Vilaine, Morbihan, Finistère, Côtes-d'Armor e alcuni comuni della Lora atlantica. La produzione può essere fatta con qualsiasi cereale (orzo, segale, frumento, grano saraceno, farro, mais, avena), e può essere frutto di un blend





**FONDATORE**  
LÉON  
WARENGHEM.  
A DESTRA  
L'ETICHETTA  
DEL BLEND.

di diversi cereali. L'invecchiamento deve avvenire in botti di rovere da 700 litri massimo.

Il 14 luglio è la ricorrenza nazionale francese che celebra la presa della Bastiglia nel 1789. La presa da parte dei cittadini parigini del simbolico edificio dell'*ancien régime* fu l'evento storico culminante della Rivoluzione francese. Il 14 luglio 1983 per le celebrazioni dell'evento, al Palazzo dell'Eliseo fu organizzato un party durante il quale ogni regione francese era presente con dei prodotti caratte-



ristici. Presso lo stand della Bretagna vi era uno spirito chiamato Biniou, un blend di single malt scozzese e di un non meglio precisato distillato di cereali prodotto dalla Société des alcool du Vexin, di Antrain, vicino Rennes. Il quotidiano Ouest France dedicò un articolo a questo prodotto. Questo articolo capitò nelle mani di Gilles Leizour, direttore della distilleria Warenghem. Leizour fu sorpreso perché sapeva che quel prodotto non era più prodotto da due anni, tuttavia questa notizia gli apparve come una ispirazione e decise di tentare la produzione di Whisky.

La distilleria Warenghem fu fondata il 1 luglio 1900 da Léon Warenghem a Liannon, costa settentrionale della Francia, il suo prodotto principale era il pluripremiato liquore Elixir d'Armorique, composto da una miscela di 35 piante, ancora oggi prodotto in distilleria. Nel 1919 Henri Warenghem succedette al padre e continuò a sviluppare liquori di frutta e anche un Kirsch. La distilleria si fece conoscere grazie a una rete di grossisti e commer-



## UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ IN OGNI TAZZINA.

Diffondere significa seminare, divulgare, emanare. Si diffonde un profumo, si diffonde calore, si diffonde una parola, si diffondono i rami di un albero verso il cielo.

**Nel 2002 la Fondazione Lavazza ha lanciato iTierra!, un progetto nato con l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita dei coltivatori di caffè e promuovere tecniche di agricoltura che proteggono l'ambiente.** Se le prime a essere coinvolte sono state piccole comunità di coltivatori in Perù, Colombia e Honduras, oggi iTierra! si è diffusa su tre continenti e conta più di 130.000 persone con cui Fondazione Lavazza lavora a stretto contatto per garantire un caffè migliore e un futuro per le nuove generazioni.

Per Fondazione Lavazza, migliorare le condizioni sociali, economiche e ambientali che gravitano attorno a una coltivazione significa migliorare il caffè stesso. **È per questo che le miscele della gamma La Reserva de iTierra! contengono caffè provenienti da regioni e comunità coinvolte nel progetto e sono sinonimo di eccellenza e sostenibilità.** I chicchi vengono selezionati da coltivazioni certificate Rainforest Alliance in Brasile, India, Nicaragua, Messico e Colombia, e grazie alle interpretazioni organolettiche firmate Lavazza diventano un modo per viaggiare attraverso il gusto. Miscele professionali di alta qualità tostate con cura da Lavazza per un'esperienza sostenibile alle origini del caffè. Perché il cambiamento si diffonde, anche in una singola tazzina di caffè.



PH Steve McCurry



Scegli La Reserva de iTierra!  
completa l'offerta professionale  
con un'esperienza di gusto unica.  
Per informazioni 800-806068 - Lavazza.it



Min. 30% a 100%  
caffè certificato



# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



**Tónico per eccellenza**  
**Pugliese per tradizione**

La combinazione sapiente di spezie inedite rafforza la nota amaricante e tonica,  
 esaltando le caratteristiche tipiche della Teriaca Pugliese.

**FIUME**

cianti di vino nella Francia occidentale. Nel 1967 Paul-Henri Warenghem, ultima generazione Warenghem unisce le forze con Yves Leizour. Nel 1974 la distilleria venne spostata dal centro della città alla periferia di Lannion, proprio vicino alla sorgente Rest Avel che in bretone significa “dimora del vento”.

All'inizio degli anni '80, Gilles Leizour, un farmacista qualificato, succedette al padre. Desideroso di rilanciare la distilleria, decise di concentrare le attività dell'azienda sui prodotti regionali, creando in particolare il Couchen Melmor, una bevanda a bassa gradazione ottenuta da miele fermentato. Sempre alla ricerca di miglioramenti, incoraggiato da Bernard Le Pallec, direttore commerciale, Gilles Leizour decise di fare una scommessa audace: lanciare il primo Whisky 100%, bretone, francese, le cui sperimentazioni iniziarono nel 1983.

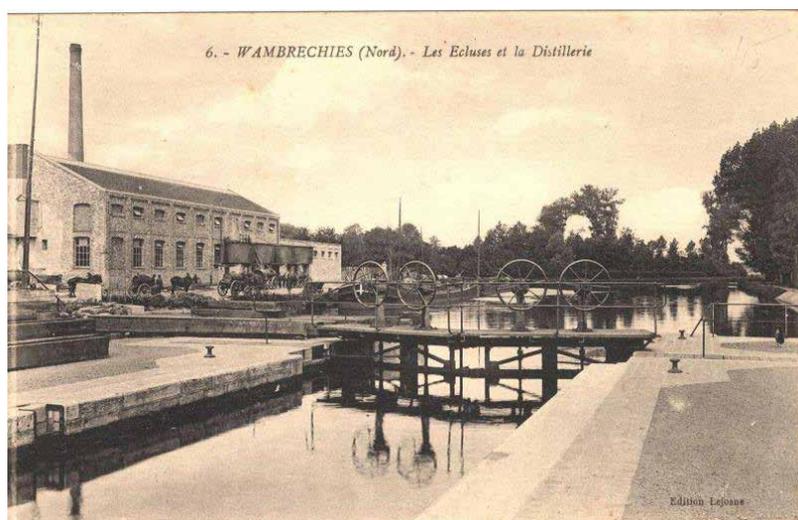
Le prime distillazioni di Whisky risalgono al 1984, il primo imbottigliamento al 1987. Come già detto si trattava di WB, Whisky Breton, un blend di orzo maltato (75%) e mais (25%). Nel 1998 la nascita del primo single malt francese, Armorique, che segnerà l'inizio di una nuova era per il Whisky francese. Da allora molte distillerie francesi hanno colto la possibilità di produrre Whisky. Alcune vivono momenti di alterna fortuna, altre hanno già conquistato e consolidato la loro reputazione.

La distilleria Claeysens si trova a Wambrechies, al confine con il Belgio, specializzata nella distillazione del ginepro risale al 1817 e dal 1999 le sue attrezzature e gli edifici sono classificati come monumento storico nazionale. Nel 1789 Guillaume Claeysens lasciò il natio Belgio per stabilirsi a Wambrechies. Gra-



**PRODUTTORI**  
GILLES LEIZOUR  
(CREDIT LE  
TELEGRAMME).

zie alla presenza di un mulino ad acqua ai margini del fiume Deûle, realizzò un frantoio che lavorava i semi di lino coltivati in zona. L'attività si rivelò poco redditizia e nel 1815 prese forma il progetto di una distilleria, immaginato con Henri Lessen, un ingegnere tedesco suo amico. C'era tutto: il know-how, la risorsa di acqua (come fonte di trasporto ed energia), una regione agricola per l'approvvigionamento delle materie prime e lo smaltimento dei residui di cereali esausti. L'impianto,



**AZIENDE**  
 ALCUNE  
 IMMAGINI  
 DELLA  
 DISTILLERIA  
 CLAEYSSENS A  
 WAMBRECHIES  
 E I SUOI  
 ALAMBICCHI.

relativamente modesto, sarà completato nel 1817.

Nei decenni successivi si ebbe un aumento del consumo e la capacità produttiva della distilleria si rivelò insufficiente. Nel 1850, le strutture furono notevolmente ampliate per assumere il volto che co-

nosciamo oggi. Nel 2002 fu iniziata la produzione di Whisky affiancata a una linea di Genever, ma anche birra, Gin e Vodka. Si ebbe uno stop nella produzione quando la proprietà belga decise di vendere l'attività. Nel 2018 la proprietà passò al birrifico Saint-Germain (distilleria



# Delamain

COGNAC

GARDIENS DU TEMPS  
DES GRANDS COGNACS

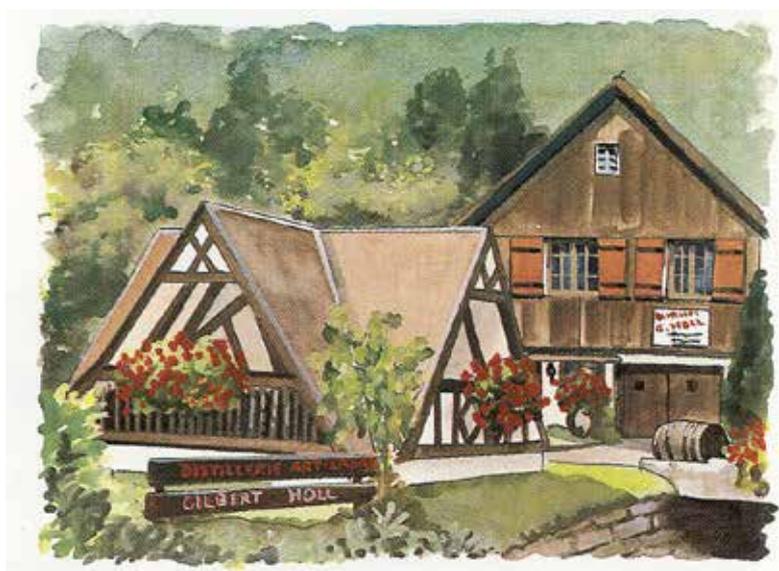
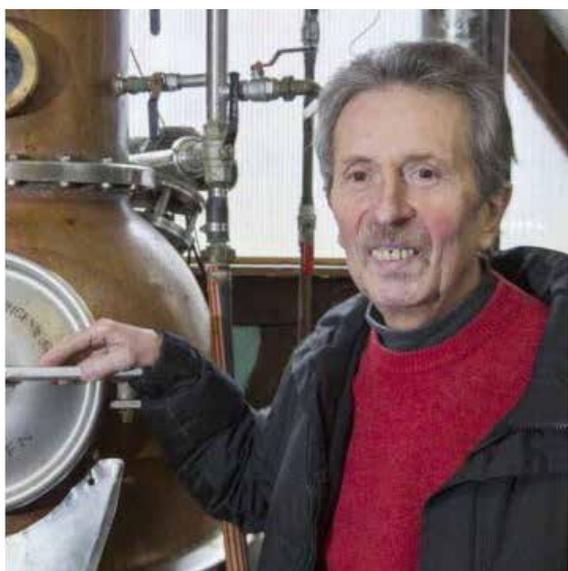


*La nuova Serrallès Collection*

STA PER ARRIVARE IN ITALIA



**AZIENDE**  
LA DISTILLERIA  
HOLL.  
NELLA FOTO IN  
BASSO A  
SINISTRA  
GILBERT HOLL.



TOS) che rilevò lo stock giacente, l'attività produttiva e la gestione del museo. L'idea di riprodurre Whisky è allo studio, tuttavia le magnifiche colonne di distillazione Claeysens non riprenderanno il servizio, il loro consumo energetico (altissimo) non corrisponde più alle sfide del secolo.

In Alsazia un coraggioso esperimento di produzione di Whisky fu tentato da Gilbert Holl. La distilleria Holl, una micro distilleria situata ai margini di Ribeauvillé, a nord del parco naturale Ballons des Vosges. Gilbert Holl, pioniere del Whisky alsaziano, fondò la sua distilleria nel 1979 nei locali di una ex segheria. L'inizio dell'attività riguardava la produzione di liquori e acquaviti tipiche dell'Alsazia. Quindi la produzione di un Whisky oggi

considerato raro per autenticità e carattere unici, Lac'Holl, prodotto in 600 bottiglie per anno con alambicco a ripasso da 150 lt, orzo di 6 o 7 tipologie distinte la cui origine varia tra Francia, Belgio e Germania. Il mastro distillatore gioca così sui vari profili del malto d'orzo (in particolare il livello di torrefazione) per conferire al Whisky le sue singolarità e complessità.

Dobbiamo registrare che questa distilleria ha chiuso il 31 dicembre 2019 ma la produzione continua grazie a una partnership con la distilleria alsaziana Jos Nusbaumer.

L'Alsazia è oggi la regione con il numero maggiore di distillerie di Whisky e tra queste ricordiamo anche le distillerie Lehmann, Meyer, Bertrand (futura Uberach) e



**AZIENDE**  
ALCUNE  
IMMAGINI DI  
CELTIC WHISKY  
DISTILLERIE.

Hepp. Celtic Whisky Distilleries è allocata dal 1997 in un antico casale risalente al 1668. L'edificio situato all'estremità della penisola "Sauvage", nel territorio del comune di Pleubian, si affaccia sul mare, questo ambiente ideale immerso nelle tradizioni ha largamente influenzato e ispirato i creatori della Celtic Whisky Distilleries.

La distilleria riunisce una serie di caratteristiche specifiche che garantiscono la produzione di Whisky nella più pura tradizione artigianale: riscaldamento a fiamma libera, distillazione lenta, presenza di attrezzature tradizionali, come due piccoli alambicchi Pot Still, tini di fermentazio-

ne in legno. Inoltre, l'invecchiamento del Whisky in riva al mare favorisce equilibrio e complessità precoci. Celtic Whisky Distilleries attualmente commercializza tre referenze.

Rozelieures è un piccolo villaggio di circa 200 abitanti situato in Lorena, nel nord-est della Francia, e sede dell'omonima distilleria Rozelieures. Vi risiede la famiglia Grallet-Dupic, agricoltori da cinque generazioni, distillatori da oltre 150 anni e celebri per il loro rinomato Mirabelle. Alla guida della distilleria fondata nel 1860 vi sono oggi Hubert Grallet e Christophe Dupic, due appassionati che nel 2000 decisero di distillare Whisky.

# MEZCAL

## LOS Siete MISTERIOS



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

**PALLINI**

FONDATA  NEL 1861

# GRAN TORINO®

WWW.GRANTORINO.IT



BEVI RESPONSABILMENTE

 bibendo.it

Per info: [commerciale@bibendo.it](mailto:commerciale@bibendo.it) | Tel. +39 0174.330940

[WWW.BIBENDO.IT](http://WWW.BIBENDO.IT)

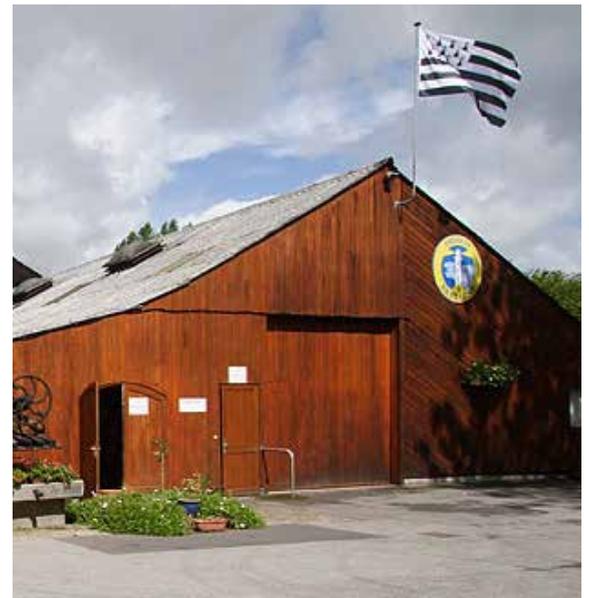
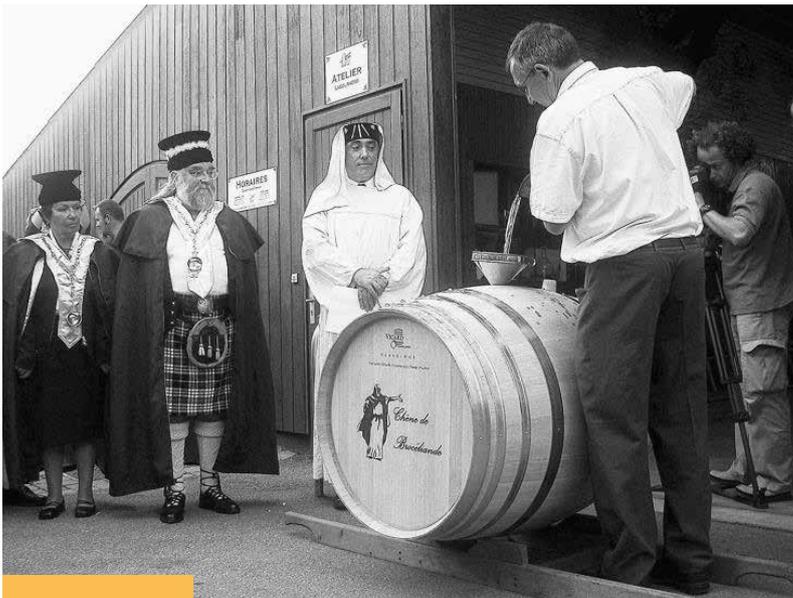


**AZIENDE**  
 ALCUNE FASI  
 DELLA  
 PRODUZIONE  
 NELLA  
 DISTILLERIA  
 ROZELIEURES.

Da questa passione è nato quello che possiamo definire un french farm Whisky.

I trecento ettari di suolo vulcanico coltivati a orzo attorno la distilleria forniscono la materia prima per lo spirito. Orzo e torba provengono dunque da terreni di proprietà, l'acqua è fornita da una sorgente che nasce sui monti Vosgi. La Lorena è una regione famosa per la qualità delle sue acque minerali, come Vittel e Contrexéville, per il territorio ricco di fiumi e cascate, per il vulcano Essey-la-Côte e per le terre calcareo-argillose ideali alla coltivazione dell'orzo.





**AZIENDE**  
UNA FOTO  
STORICA E  
ALCUNE  
RECENTI DELLA  
DISTILLERIE  
DES MENHIRS.

I Whisky Rozelieures, premiati in tutte le spirit competition del mondo, esprimono tutto il territorio della regione in cui vengono prodotti. La prima bottiglia di Rozelieures Whisky, Origine Collection, invecchiato in botti ex Jerez fu venduta sette anni dopo l'inizio del progetto.

Localizzata nel piccolo villaggio di Plo-melin, vicino Quinster, si trova Distillerie des Menhirs, pionieristica distilleria che produce un Whisky da grano saraceno

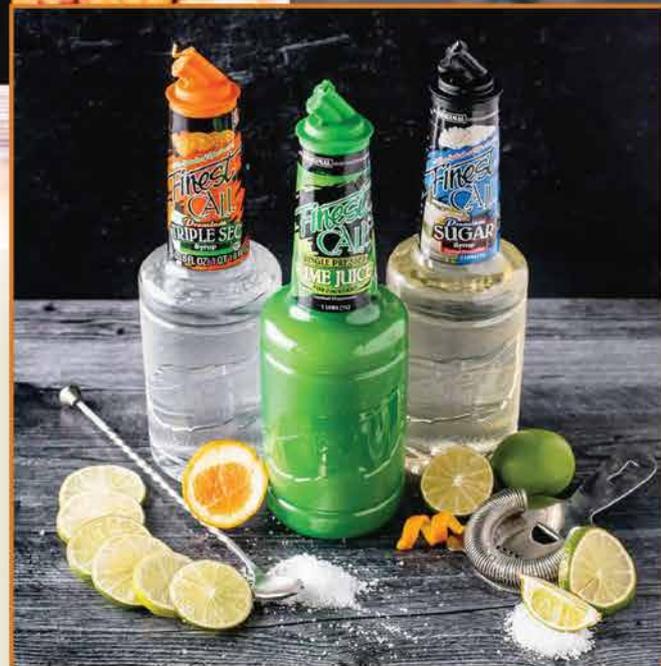
bretone, cereale i cui chicchi sono privi di glutine. Il nome si rifà alla presenza in Bretagna dei menhir, le megalitiche pietre erette risalenti al neolitico e care ai riti magici dei druidi celtici.

Sono diverse le espressioni dei Whisky prodotti da questa distilleria. Tra questi, Eddu, che ha saputo attirare curiosità e apprezzamenti sin dal suo esordio nel 2002. Eddu è il termine bretone per indicare il cereale. Quando apparve il Whi-



# MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



**COCKTAIL PRO**

Download the NEW ABM Cocktail Pro App  
Cocktail Pro for more recipes and information

## LA CARTE DE FRANCE DES DISTILLERIES DE WHISKY



sky Eddu Silver nel 2002, Jim Murray affermò «Una eccezionale novità, dolce e soave, il miglior Whisky mai prodotto in Francia». Altra produzione della distilleria è Ed Gwenn (in bretone, Ed cereale e Gwenn bianco). Questo Whisky prodotto nel 2016 costituì una rivoluzione in distilleria perché ottenuto da orzo maltato, affinamento di 4 anni, 45°, con un inaspettato gusto che ricorda molto la banana. Distilleries des Menhirs è una di quelle piccole aziende familiari dove si persegue la tradizione legata al territorio bretone, fiero, orgoglioso, magico.

Tra le foreste del Tronçais, a Hérisson, dipartimento di Allier, è attiva la Distillerie de Monsieur Balthazar aperta nel 2000 e conosciuta per il suo Whisky Hegdehog. In Corsica troviamo Domaine Mavela, in Normandia Northmaen; a Limoges la distilleria Michard.

## MAPPA DELLE DISTILLERIE

### OVEST

1 Glann ArMor; 2 Distillerie des Menhirs; 3 Distillerie de la Mine d'Or; 4 Naguelann; 5 Distillerie de la Piautre; 6 La Roche aux Fées; 7 Warenghem

### NORD

8 Claeysens; 9 Dreum; 10 Ergaster; 11 Distillerie d'Hautefeuille; 12 Northmæn; 13 Distillerie de Paris

### EST

14 AndréMersiol; 15 Brûlerie du Revermont; 16 Distillerie du Castor 17 GilbertHoll; 18 Hepp; 19 Lehmann 20 Meyer; 21 Miclo; 22 Pays d'Othe 23 Distillerie de la Quintessence 24 Rouget de Lisle; 25 Rozelieures 26 Uberach

### CENTRE

27 Monsieur Balthazar 28 OucheNanon

### SUD-OVEST

29 Bercloux; 30 Domaine de Bourjac 31 Bows; 32 Castan; 33 Brasserie la Goule; 34 J.Michard; 35 Moon Harbour 36 Rounagle; 37 Twelve

### SUD-EST

38 Brasserie du Dauphiné; 39 Domaine des Hautes Glaces; 40 Ninkasi Fabriques; 41 Vercors

### CORSICA

42 Mavela

*Fonte: Whisky Made in France- Robin Eintrenger- Dunond)*

In tutta la Francia sono sorte piccole bellissime realtà che perseguono l'evoluzione del Whisky in terra di Francia. Hanno tutto ciò che serve per realizzare grandi prodotti, con il loro radicato senso per il terroir ci stanno riuscendo.

**Alessandro Palanca**

# STARLINO ROSÉ



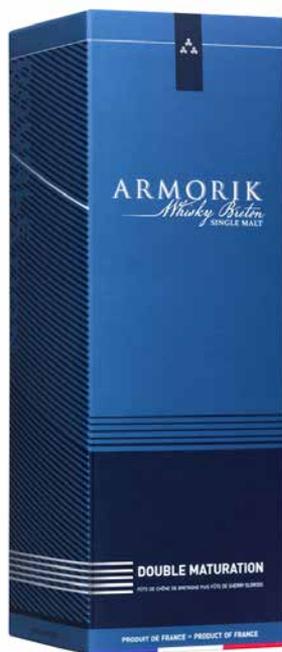
**STARLINO ROYALE**  
1 Parte Starlino Rosé  
2 Parti Prosecco  
Splash di succo di pompelmo  
Ciliegie al maraschino  
Hotel Starlino

SELEZIONE DI HOTEL DAL 1906  
**STARLINO™**  
ROSE  
APERITIVO



SELEZIONE DI HOTEL DAL 1906

# STARLINO™



### WARENGHEM- ARMORIK DOUBLE MATURATION

Viene invecchiato in botti di rovere uniche delle foreste bretoni, prodotte dall'ultimo bottaio della Bretagna. Dopo diversi anni, il Whisky viene trasferito in botti di sherry oloroso. Al naso si presenta con un equilibrio molto fine tra le note fruttate di prugne mirabelle e agrumi, con toni speziati di vaniglia. Al palato un attacco di miele molto morbido e rotondo, la complessità del prodotto si rivela con note allo stesso tempo speziate, leggermente legnose con frutta matura in generoso volume.

ABV 46%.



### CLAEYSSENS – WAMBRECHIES MADEIRA SINGLE CASK

Questo single malt invecchia per più di 8 anni in botti ex Madeira. Al naso presenta note di lievito, mandorle verdi accompagnate da un elegante rovere e frutta matura. Morbido, al palato è scandito da aromi di pera e frangipane mentre nel finale troviamo pasta di mandorle.

ABV 44,5%.



### GILBERTH HOLL – LAC'HOLL 8 YO

Questo single malt si presenta con un naso molto floreale all'inizio, quindi note più radicali di vetiver, terreno, erba umida. Al palato: dolce e rotondo con toni di prugna dolce, un po' debole a metà palato ma ancora delicato. Le spezie salgono dolcemente e danno una sensazione frizzante. Finitura: piacevole con un finale pulito a secco. Leggermente fragile ma ha il suo fascino. Invecchiamento: 8 anni.

ABV 42%.

## ROZELIURES- ORIGINE COLLECTION

Questo single malt è stato il primo Whisky prodotto in Lorena, commercializzato dal 2007. Invecchiato in botti ex Sherry ed ex Cognac che portano note vivaci, speziate e potenti al Whisky. Leggermente affumicato (6 ppm). È un degno rappresentante dello stile grasso, etero e fruttato di Rozelieures. Profumo: intenso e delicato, fresco, maltato. Dopo l'aerazione emergono le spezie. Con un finale lungo e speziato. Buon equilibrio. Al palato è cremoso, setoso, note di nocciole, cuoio, fruttato di lampone e fragola, ciliegia. Un Whisky delicato con un certo carattere e soprattutto con una sua identità che riflette magnificamente il suo terroir originale.

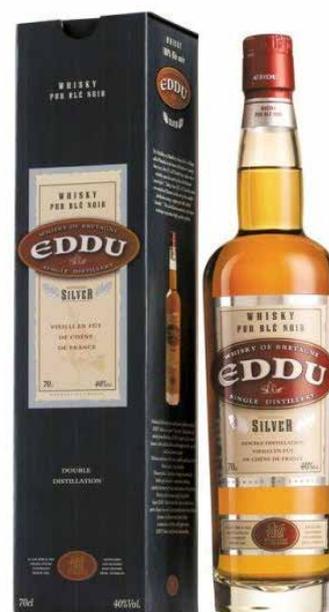
ABV 40%.



## DISTILLERIE DES MENHIRS – EDDU SILVER L'ORIGINAL

Da puro grano saraceno. Colore ambra con riflessi dorati. Al naso è seducente, deliziosamente aromatico con sentori floreali di rosa, erica, miele, vaniglia, noce moscata e buccia d'arancia. Al palato è morbido, suadente, equilibrato con le sfumature legnose che accarezzano il palato in un finale lungo e persistente. Maturato in botti di quercia francese.

ABV 40%



## CELTIC WHISKY DISTILLERIE- GLANN AR MOR SINGLE MALT

Glann Ar Mor è uno dei due single malt che hanno permesso alla Celtic Whisky Distillerie di entrare a far parte del circolo chiosissimo delle più premiate distillerie francesi. È l'espressione ineguagliabile delle produzioni della distilleria. Glann Ar Mor (letteralmente "Mare" in bretone) deve il suo successo sia al microclima della penisola bretone che all'eccellenza impiegata per la sua produzione. Invecchiato in boti ex-Bourbon. Naso floreale e maltato. Palato fresco, fruttato con vaniglia, marittimo. Finitura golosa e sofisticata.

ABV 46%.





### **FRENCH GROCER di Diego Cesarato** **La Gineria – Santa Maria di Sala (VE)**

#### INGREDIENTI

- 40 ml Rozelieures Brown Label Fumé Whisky
- 10 ml liquore allo zenzero e giuggiola
- 20 ml succo di melagrana
- 10 ml succo di arancia
- 15 ml cordiale di castagne e vino novello
- ginger ale on top

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: uva fragola



### **LE VIGNOLE ROB ROY di Christopher Rovella** **FIB Piemonte – Novi Ligure (AL)**

#### INGREDIENTI

- 45ml Whisky Rozelieures Tourbè Collection
- 25ml Americano Cocchi Rosa
- 10ml Crema di Pesche di Vigna Sathenay

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta ghiacciata. Garnish: zest di pompelmo rosa



### **LAMOTTE di Vincenzo Losappio – Zenzero – Barletta**

#### INGREDIENTI

- 5 cl Eddu Whisky
- 2 cl Amaretto - the Gibson edition - Casoni
- 1 cl Dubonnet
- 1 dash bitter alla lavanda

Tecnica: stir & strain. Glass: Bodega. Ice: ice cube. Garnish: fiore di lavanda

### **ASTERIX**

#### INGREDIENTI

- 4 cl Amaethon Single Malt Whisky
- 2 cl Bonal
- 1,5 cl Suze
- 1,5 cl cordiale di timo limonato e pepe bianco

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta vintage. Garnish: timo limonato





ma il  
**FRAGRANTE**  
ve lo  
porto io!

BERE RESPONSABILMENTE



UN NUOVO ARRIVO  
IN TUTTA ITALIA  
GRAZIE A  
**GHILARDI SELEZIONI**



# RITORNO AL FUTURO

## A Berlino, la rotta del nuovo bartending Come il “bar senza nome”

DI GIULIA ARSELLI

**D**opo più di un anno di chiusure forzate e programmi rinviati causa pandemia, la spirit e bar community internazionale si è ritrovata dall'11 al 13 ottobre al “Bar Convent Berlin” (BCB). Nuova la sede ospitante l'evento. Berlino Station è stata sempre la sede del Bar Convent, quest'anno l'evento si è spostato nelle sale espositive dell'Expo Center City che hanno accolto circa 8.000 persone durante i tre giorni della kermesse.

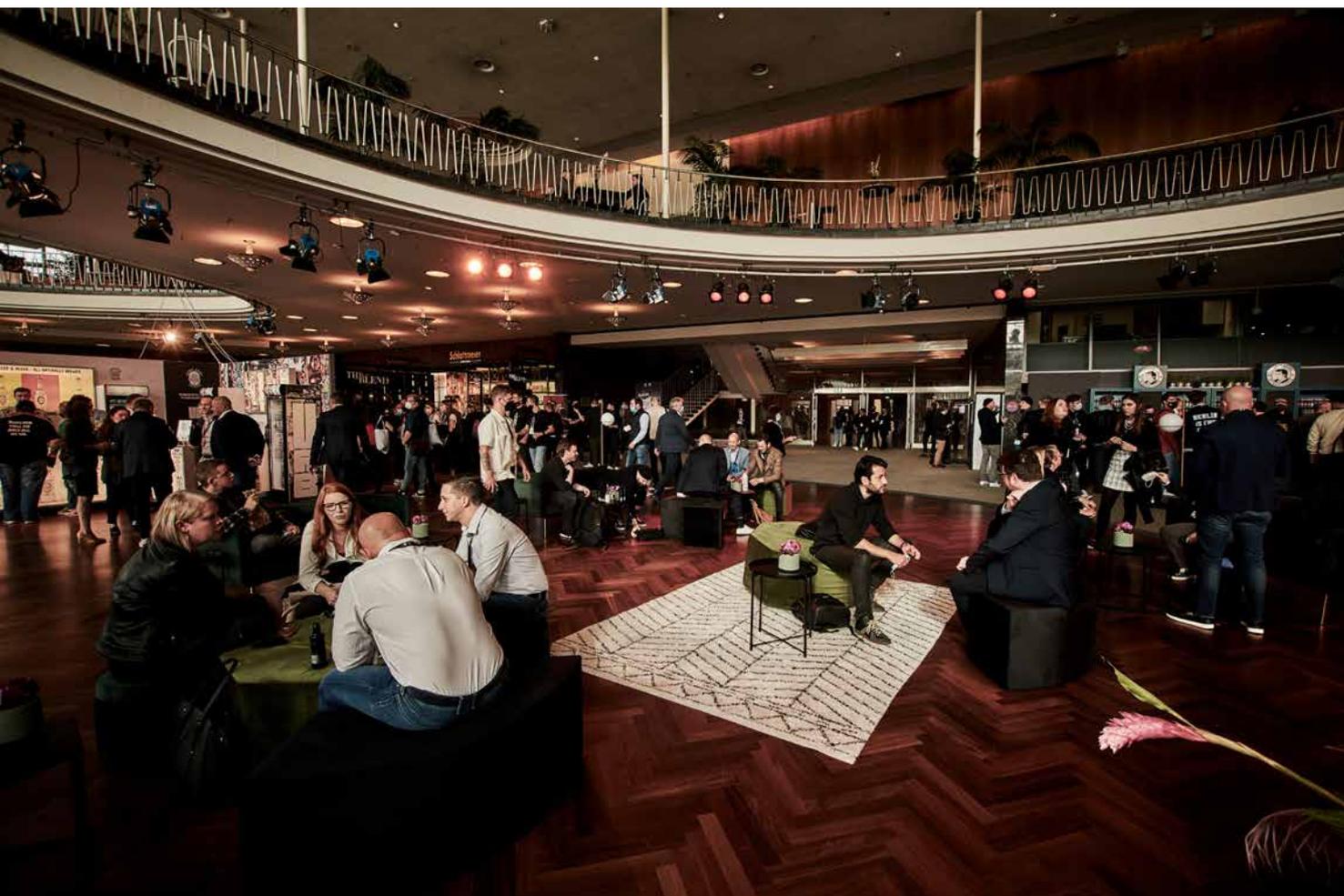
Il programma prometteva di presenta-

re alcuni punti salienti, sia nel polo espositivo che in una serie di eventi serali che avrebbero animato la vita notturna di Berlino e un fitto calendario di talk e educational animato da bartender di alto profilo. Angus Winchester, responsabile del programma educational di BCB, lo aveva promesso: «Oltre a dare il bentornato ai bartender di tutto il mondo – aveva annunciato – discuteremo di tematiche nuove e attuali». Così è stato. Si è discusso delle problematiche e riflessioni nate durante la pandemia, di nuove idee com-



merciali, e anche di temi sociali che in questo momento attirano molta attenzione. Ad esempio come creare una bar culture aperta e diversificata in cui anche la comunità LGBTQ si senta benvenuta. L'origine internazionale dei relatori ha messo in luce alcuni nuovi hotspot emergenti del mondo. Come i nuovi bar di Miami, Copenhagen e Singapore, valutati tra le migliori destinazioni professionali dei bartender. Allo stesso modo, la sostenibilità ecologica, il futuro digitale della formazione professionale dei bartender il ruolo





di ambassador. Gli interessati all'ascolto potevano partecipare anche via web connettendosi al sito ufficiale di BCB e, cosa molto utile, i contenuti rimarranno disponibili e visibili sul sito di BCB. Quest'anno la kermesse berlinese era intitolata "City Life Spirits" – vivere Berlino con tutti i sensi. Le aree fieristiche di BCB 2021 hanno focalizzato alcuni aspetti metropolitani coniugati alla bar life. Il padiglione 18 è stato dedicato al tema "Urban Gardening" e all'uso di erbe e prodotti freschi nei bar. Al Palais il tema "Sensi" invitava a tasting di liquori con educational che trattavano la sensorialità. Lo spazio "Low and No" ha presentato molti prodotti al debutto. Quindi l'area Coffee Experience per gli amanti del caffè. Il padiglione 19 ha ospitato il lato colorato e creativo della



**MIJENTA®**

**#JOINYOURRABBIT  
#QUATTROCENTOCONIGLI**



BEVI RESPONSABILMENTE



IOVEM.IT

#BEVIVIOLA



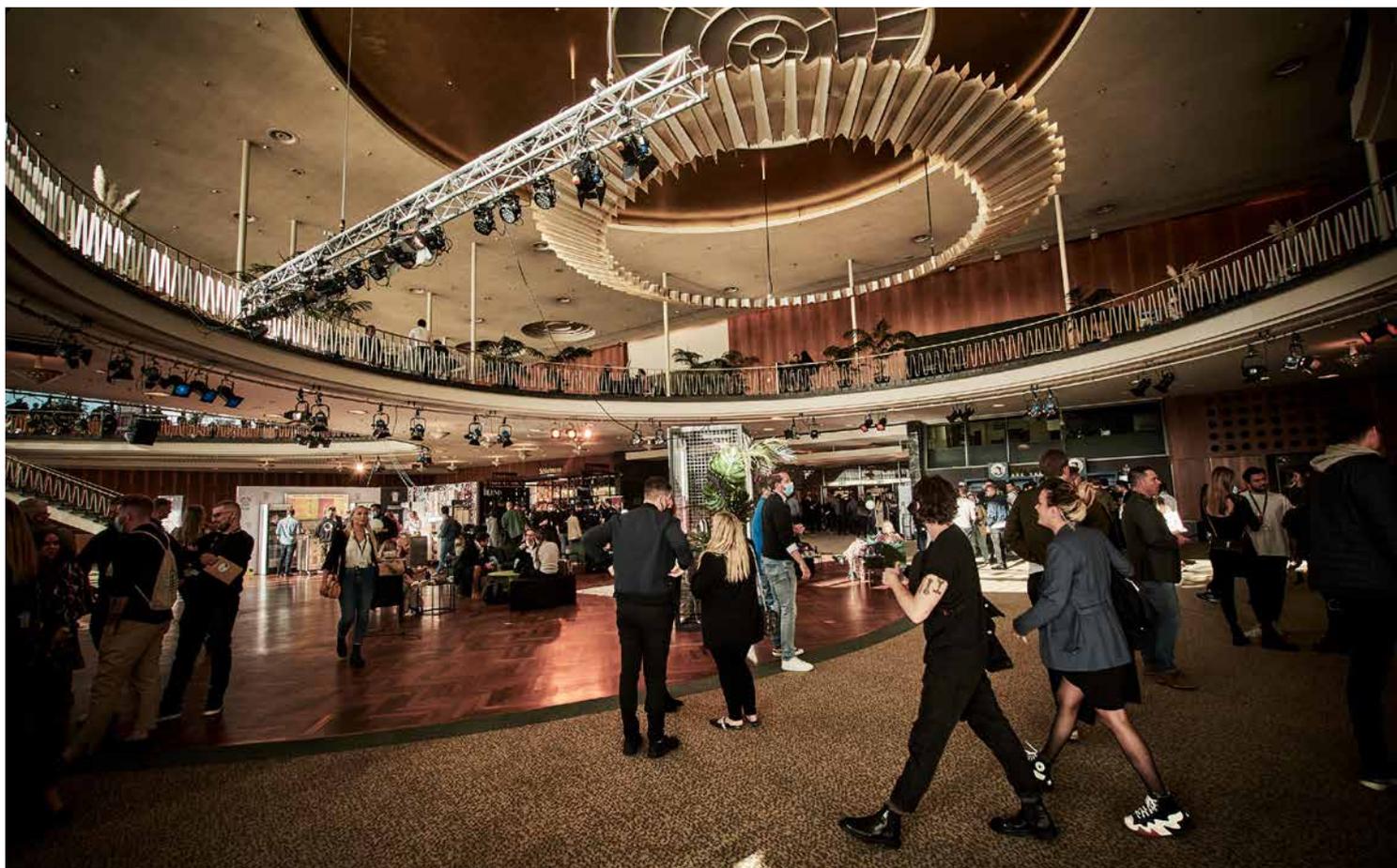
IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

propaganda3.it



capitale tedesca con le opere di artisti di strada. Gli eventi collaterali organizzati in collaborazione con i brand hanno animato le notti berlinesi del BCB. I cocktail bar cittadini hanno ospitato molti nomi della industry internazionale: Tra questi Jad Ballout e le squadre di “Little Red Door” e “Le Mary Celeste” di Parigi, “Three Sheets” di Londra, “Insider Bar Lab” di

Mosca, “Two Schmucks” di Barcellona e “Himkok” dalla Norvegia. «Gli eventi serali sono momenti molto speciali che dimostrano che BCB è molto più di una semplice fiera, piuttosto la sensazione di una comunità di bar che si diffonde sempre più – ha sottolineato Petra Lasahn, direttrice dell’International Bar and Beverage Trade Show – soprattutto dopo



le difficoltà dell'anno scorso siamo felici di vedere grandi bartender che arrivano da tanti paesi per esibirsi come ospiti».

Tra i brand che hanno supportato questi side show abbiamo visto Fords Gin, Woodford Reserve, Slane, Benriach, Prat,

Bombay Sapphire, Cognac Ferrand, Plantation Rum, Citadelle Gin e Schweppes. Rémy Savage e il suo team hanno gestito il BCB Bauhaus Pop Up Bar ospitato nel Palais di Berlin Messe. Questo format di Savage, in realtà è conosciuto come "il

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**  
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**  
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**  
Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**  
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**  
Infused with Alfonso Mangos from India
- Raspberry Real**  
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**  
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**  
Infused with hand-picked Sansores, Ventana and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Real**  
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- Agave Real**  
100% organic Blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico
- Ginger Real**  
Infused with premium Laimu Ginger puree
- Passion Real**  
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**  
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**  
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)



**SCEGLIETE A CHI CREDERE.**

### UNA MIRACOLOSA BUGIA

*Inspirato ai miracolosi  
e fraudolenti rimedi  
venduti dai ciarlatani  
del 1700.*

### UN'AMARA VERITÀ

*Un amaro artigianale  
ottenuto per infusione  
e distillazione  
di erbe, spezie e cortecce.*



[www.rimedicciarlatani.it](http://www.rimedicciarlatani.it)



bar senza nome”, si è già costruito una reputazione internazionale per il suo stile Bauhaus, inimitabile e minimalista. Bauhaus è stata una scuola di architettura, arte e design che ha generato un movimento molto importante tra gli anni '20 e '30. Per le sue creazioni il team utilizza solo 20 bottiglie, tutte le ricette sono rese pubbliche. Il bar non ha bisogno di un nome, il suo simbolo, ispirato alle forme geometriche di Kandinsky, è composto da un triangolo giallo, un quadrato rosso e un cerchio blu.

La fiera di quest'anno ha portato visitatori da 58 paesi in tutto. Oltre alla Germania, erano presenti in gran numero l'Italia, la Francia, l'Ucraina, il Regno Unito,





i Paesi Bassi, la Polonia, la Danimarca, la Repubblica Ceca e il Belgio.

Nonostante tutte le sfide attualmente affrontate dal settore dell'ospitalità, l'eccitazione nei padiglioni espositivi è stata tangibile. L'industry è finalmente pronta, unita e in grado di riprendere a fare affari, come ampiamente reso evidente dai tanti debutti di prodotti e concetti di bar presentati. I 210 espositori provenienti da 22 paesi

hanno presentato circa 1.000 marche di spiriti. Tra le categorie più importanti rappresentate, numerose varietà di Gin, seguite da liquori, amari, aperitivi, Rum, Vodka e Vermouth. Inoltre, l'evento di quest'anno ha visto brand più piccoli e nuovi giocare un ruolo più importante che mai. Il prossimo BCB si svolgerà dal 10 al 12 ottobre 2022 presso l'ExpoCenter City di Berlino.

**Giulia Arselli**



NEVERENDING *Story*





---

# L'ELISIR DI CARREAU

Prima in bustina e poi in bottiglia, un mix antico e autentico. Dal gusto unico

DI ALESSANDRO PALANCA



**KINA KARO**  
 SOPRA UNA  
 FOTO  
 DELL'AZIENDA.  
 IN APERTURA  
 AURELIEN  
 CARRELAS.

La scoperta delle proprietà benefiche dell'albero di china è da attribuire ai Quechua, un popolo indigeno del Perù e della Bolivia, che ne fecero un efficace rilassante muscolare, rimedio febbrile e più generalmente un farmaco curativo. I Quechua mescolavano la corteccia macinata degli alberi di china con acqua zuccherata per compensare il sapore amaro della corteccia.

All'inizio del 1600 i missionari gesuiti introdussero la formula a Roma, dove il chinino in forma non estratta venne utilizzato per curare la malaria, endemica delle paludi e degli acquitrini che circondavano la città e responsabile di numerose morti. Il chinino fu isolato nel 1820 e così chiamato da ricercatori francesi. Il nome deriva dalla parola originale quechua per la corteccia dell'albero di china, quina o quina-quina, che significa "corteccia di cor-

teccia" o "corteccia sacra". L'uso su larga scala del chinino come prevenzione della malaria iniziò intorno al 1850, consumato in tonici o vini corroboranti e da aperitivo. Con l'aggiunta di altre sostanze vegetali, molti di questi vini con china sarebbero divenuti famosi e ricercati come bevande da aperitivo deliziose e rinfrescanti. In questo contesto si inserisce Kina Karo.

La storia di Kina Karo inizia nel sud della Francia nei tardi anni '20 del secolo scorso, in un momento in cui gli aperitivi a base di china erano molto in voga. La popolarità di questi elisir vegetali era dovuta anche alle proprietà medico-salutari che venivano loro riconosciute, motivo per il quale se ne consigliava un uso quasi giornaliero.

Nel 1928 André Carreau viveva nel piccolo villaggio francese di Fabrezan. Fu incuriosito dalle proprietà di quella



portentosa sostanza ricavata dalla corteccia di quell'albero che proveniva dal Sudamerica e decise di interessarsene approfonditamente. Sperimentò diverse miscele e alla fine riuscì a combinare un mix di piante e spezie, tra cui la china, che ritenne soddisfacente. Carreau pose le botaniche in macerazione con alcol per estrarre i principi aromatici e poi vi aggiunse del vino per una ulteriore ma-

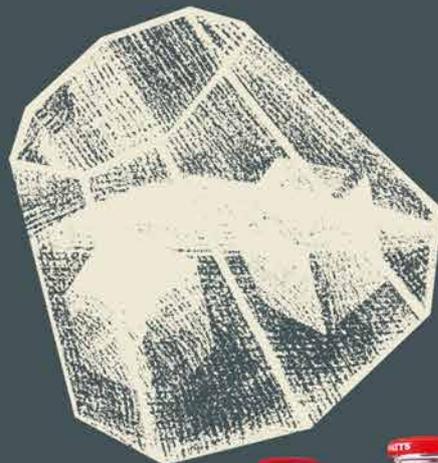
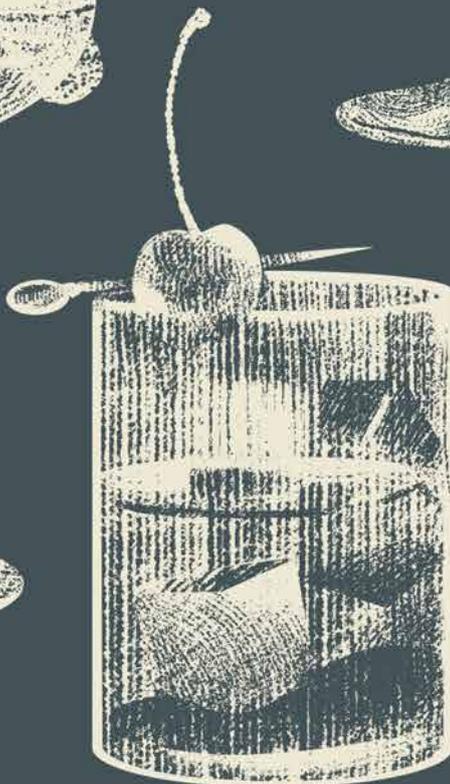
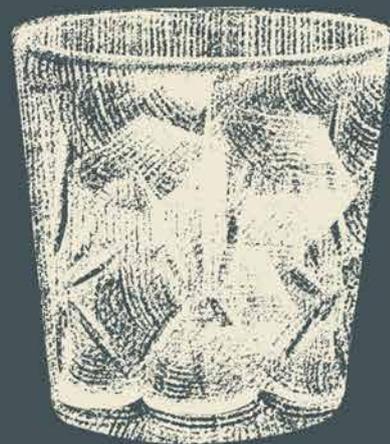
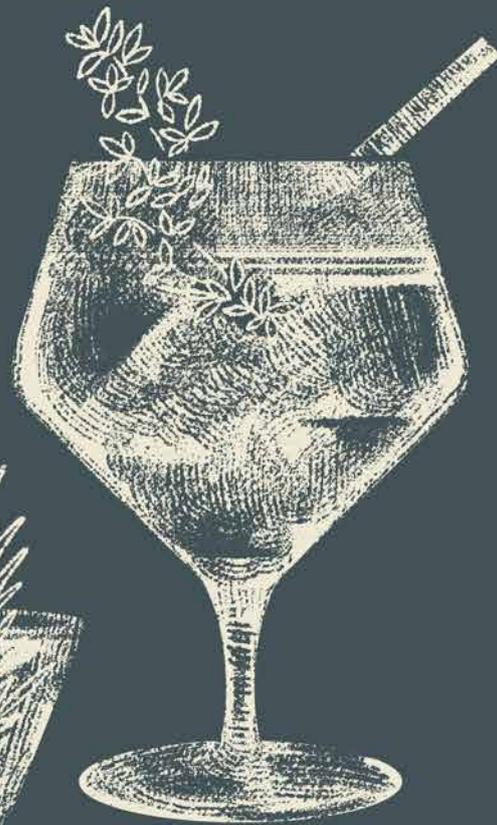
cerazione. André Carreau aveva creato la sua ricetta.

Un giorno si recò in motocicletta a una partita a bocce con amici. Aveva una bottiglia del suo prodotto e invitò gli amici ad assaggiare il suo prodotto. Il riscontro positivo fu unanime ed è in quel preciso momento che possiamo datare la nascita di un nuovo aperitivo tonificante. Ma vi era una particolarità. André Carreau non aveva in mente di produrre un liquore finito pronto da bere. Infatti la sua produzione era una miscela di piante secche aromatiche, venduta in bustine di colore rosso, con la quale produrre il vino aromatizzato. Al tempo questo aperitivo "do it yourself" da preparare in casa non era una moda o una trovata commerciale, era piuttosto una usanza comune tra le genti dell'Aude, nella regione Occitania.

Questo business di famiglia sarebbe

# MIXOLOGY FAMILY

[www.natys.it](http://www.natys.it)



BEVI RESPONSABILMENTE



 [natys\\_cocktails](https://www.instagram.com/natys_cocktails)  [natys.italia](https://www.facebook.com/natys.italia)

# L'APERITIVO DI PETRUS BOONEKAMP. FIGLIO D'ARTE.



## BLOOD TIES

Blood Bitter Boonekamp 30 ml  
Emporia Gin 30 ml  
Vermouth rosso 30 ml  
1 bar spoon Liquorice  
1 spruzzo di ginger beer  
Dec: zenzero essiccato

L'aperitivo all'uso d'Olanda creato dal grande liquorista Petrus Boonekamp rivive in **Blood Bitter**.  
Un bitter dal gusto aromatico e sensuale, ottenuto dall'infusione e distillazione di circa 30 erbe  
e spezie provenienti da tutto il mondo.

[petrusbk.com](http://petrusbk.com)



**BLOOD BITTER**  
DUTCH RED APERITIF  
*P. Boonekamp*

# KINA KARO

CONSEIL DE DÉGUSTATION  
Servir en long drink  
avec un toniq  
ou simplement "on the rocks"

sans colorants  
sans conservateurs

QUINQUINA .....  
MUSCADE .....  
VANILLE .....  
ORANGE DOUCE .....

servir  
bien frais

# KINA KARO

LE BON GOÛT DE L'APÉRITIF



## QUININE

Arbre (rubiacé) du genre cinchona, qui fournit une écorce amère et fébrifuge, également appelée quinquina, et dont on extrait la quinine. (Gris, jaunes ou rouges selon l'espèce)

PRODUIT EN FRANCE

16% vol 75 cl

**QUINQUINA**

A BASE DE VIN BLANC  
PAR  
*André Carreau*



stato condotto da André Carreau sino al 1985, anno della sua morte, e successivamente da sua figlia adottiva Yvonne e dal figlio di quest'ultima, che lo avrebbero gestito sino a dicembre 2007. Seppur in minime quantità i due sperimentarono l'imbottigliamento di Kina Karo come

prodotto finito. Questo perché il consumo tradizionale di Kina Karo in sacchetto stava andando ormai in disuso. Negli anni '70 si vendevano ancora 60.000 unità all'anno, cifra che sarebbe scesa sino a 2.000 unità tra il 2010 e il 2019.

Questa attività fu rilevata il 1 gennaio



2008 da due imprenditori locali, Valérie Escloupié d’Ornaisons e Jean Michel Bertrand, di Luc sur Orbieu, sotto il nome di Société Kina-Karo. I due soci tentarono il rilancio con l’imbottigliamento e il 17 gennaio 2021 le prime 3.000 bottiglie uscirono dalla linea di imbottigliamento della cantina “Terre d’Expression” di Fabrezan. In questo modo il prodotto era molto più facile da bere e più condivisibile.

Il prodotto era costituito da un blend di

vino Caladoc, Cinsault, Grenache e Syrah, con aggiunta di mosto concentrato, delle piante corrispondenti alle bustine di Kina-Karo, e macerazione in tini per 3 giorni. Prima dell’imbottigliamento avveniva una pastorizzazione del prodotto a 78° per 30 secondi.

Nel 2019 la società fu rilevata dall’imprenditore Aurelien Carrelas già viticoltore di Domaine des Gayas, a Saint-Paul-de-Fenouillet nei Pirenei orientali. Le famose bustine simbolo di una storia antica e tradizionale sono ancora in commercio seppur vendute in minore quantità rispetto alle bottiglie.

La miscela botanica di Kina Karo (75gr) è composta da otto elementi tra piante e spezie, tra cui bucce di arancia dolce, di arancia amara di Haiti, china rossa dell’Ecuador, noce moscata del Madagascar, cannella, vaniglia, pepe rosa e colombo, quest’ultima a sua volta una miscela speziata tipica delle Antille. Questo mix conferisce a Kina Karo (16°) un gusto unico e autentico. La ricetta il cui segreto è custodito sin dal 1928, nasce da una macerazione di 5 giorni della miscela botanica in vino bianco secco e zucchero di barbabietola.

Kina Karo bianco è un prodotto naturale al 100%, senza coloranti, aromi artificiali e conservanti. Il singolare processo di uso della miscela secca è il seguente. Si versa il contenuto del sacchetto premiscelato Kina Karo in un contenitore con 25 cl di alcol a 90° o 50 cl a 45° e si lascia macerare per 24 ore. Quindi si aggiungono 5 litri (169 once) di vino bianco, rosso o rosato e si lascia la miscela in macerazione per altri 3 o 4 giorni. Dopo avere filtrato il composto si aggiunge dello zucchero in una quantità che varia tra i 300 e 1.000 gr di zucchero in base al

gusto desiderato. Il prodotto è così pronto da essere consumato, preferibilmente ben freddo.

Oggi Kina Karo è imbottigliato in bottiglie da 75cl, il tradizionale sacchetto di botaniche, la genesi identitaria di Kina Karo, continua a essere prodotto. Nel dipartimento dell'Aude, regione originaria di questo mix, tutte le famiglie consumano Kina Karo durante l'aperitivo. I giovani consumatori hanno scoperto Kina Karo grazie al suo uso in miscelazione, attraverso il quale si esprime con grande personalità. Oggi, quasi un secolo dopo, Aurélien Carrelas ha l'occasione per rilanciare una bevanda tanto cara nella sua terra di origine, in progetto anche un ampliamento della storica gamma con vini rosato e rosso.

Kina Karo è l'ambasciatore di un ancestrale know-how profondamente radicato nel patrimonio culturale dell'Aude.

**Alessandro Palanca**



## LE RICETTE

### KINA TONIC

#### INGREDIENTI

- 5 cl Kina Karo
- colmare con tonic water

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: lemon zest

### KINA SPRITZ

#### INGREDIENTI

- 5 cl Kina Karo
- 10 cl Limoux Blanquette
- 2 cl succo di pompelmo rosa

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: fetta di pompelmo

### KINA KARO WHITE NEGRONI

#### INGREDIENTI

- 5 cl Kina Karo
- 3 cl Gin

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: lemon zest

### KINA MULE

#### INGREDIENTI

- 5 cl Kina Karo
- succo di limone
- colmare con Ginger Beer

Tecnica: build. Glass: mug. Garnish: foglie di menta



# LA VERA ITALIANISSIMA STORIA DELLO SPRITZ (2)

Un drink dalla storia affascinante  
che ha in sé l'estro  
e la storia di tutto il Veneto

DI **BASTIAN CONTRARIO**

**C**he rinfrescante gioia per il palato  
quel primo Spritz della storia...  
l'abbiamo bevuto insieme nello  
scorso numero, servitoci dai fra-  
telli Bolla al bancone di "Al Calice" di Ve-

nezia, cento anni fa. La ricetta era molto  
basica, soave di Verona, seltz e una fon-  
damentale scorzetta di limone, ma nessu-  
no osi chiamarlo semplice acqua e vino!

Come un nostro illustre collega ama



spesso ricordarci, il lavoro di noi barman non consiste nel dire al cliente in che giorno e in che ora sia nato un drink, se poi non sappiamo o capiamo perché sia nato in quel modo, in quel dato contesto, perché venisse preparato con una certa tecnica e servito in un determinato bicchiere. Ma soprattutto, chi lo beveva e com'era strutturato il mercato dell'epoca. I nostri banconi non sono musei: non tramandiamo ricette immutabili e non serviamo date (mica sono buone da bere, le date...).

Noi comprendiamo la ricetta, la storia, il pubblico di un cocktail e lo rimodelliamo per i clienti attuali. È questa l'unica via per salvare dall'estinzione i grandi classici della miscelazione, per evitarne l'oblio o peggio, di finire decantati solo nelle masterclass... e, non meno importante, è questa la giusta via per "riempire il cassetto" del nostro bar! Ecco perché anche se è interessante conoscere la ricetta originale dello Spritz, molto di più è oggi

sapere come, dove e per quale pubblico sia nato. I fratelli Bolla forse l'avevano già capito: così usarono il seltz, grande novità all'inizio del secolo scorso, che rivoluzionò il mondo dei drink come anni prima aveva fatto il ghiaccio. Come vedete, nulla di banale. Certo, l'appassionato di Wunderkammer che è in me e che vive alimentandosi di soli Whiskey, Grappe introvabili e liquori fuori produzione vorrebbe sapervi dire come i veronesi abbiano avuto la loro felice intuizione.

Forse dal soggiorno in Germania, dove il vino del Reno veniva servito con acqua? Forse dall'esperienza americana e quindi lo Spritz altro non sarebbe che la declinazione veneta di un highball? Non ve lo so dire, cercate. Io ancora non vi ho raccontato tutto, quindi riempite il bicchiere con qualcosa di forte ed entriamo nel vivo di una storia affascinante, dove toglieremo di mezzo qualche altro "povero" austriaco.

Ripartiamo da Venezia, meglio da tut-



## Bevi così il tuo **SPRITZ**



Aperol  
Spritz



Bitter  
Spritz



Cynar  
Spritz



Select  
Spritz



to il Lombardo-Veneto. Se già lo Zorzi nel 1928 ci avvisava che l'invenzione de "Il Calice" era conosciuta oltre i confini regionali, nel 1936 ritroviamo lo Spritz niente meno che nel più storicamente importante libro di miscelazione italiana: Mille miscele (cocktails) di Elvezio Grassi. L'autore lo chiama Spruzzo (sappiamo che in quel periodo i nomi stranieri venivano italianizzati) e lo indica come classico aperitivo lombardo, ma la ricetta è pressoché la stessa di "Al Calice". Per prepararlo "versate in un calice aperitivo: 70% vino bianco nostrano, 30% seltz freschissimo. Servite". Il Grassi ce lo mette nel bicchiere... e per la vicinanza temporale con l'invenzione dei fratelli Bolla, la destinazione del drink ad aperitivo, i tipi di bicchieri esistenti all'epoca e la capienza del bicchiere stesso deve essere proprio quello in cui il drink è nato.

"Un bicchiere a piede, stretto nel fondo e allargantesi gradatamente verso la bocca dai 100 ai 150 grammi circa". Un drink quindi, che ispirava leggerezza anche nella presentazione, servito freschissimo ma senza ghiaccio, da bere in pochi sorsi, per poi prenderne eventualmente

## L'amaro



1/3 BITTER



1/3 SODA, SELTZ O  
ACQUA GASSATA



1/3 VINO BIANCO  
O SPUMANTE





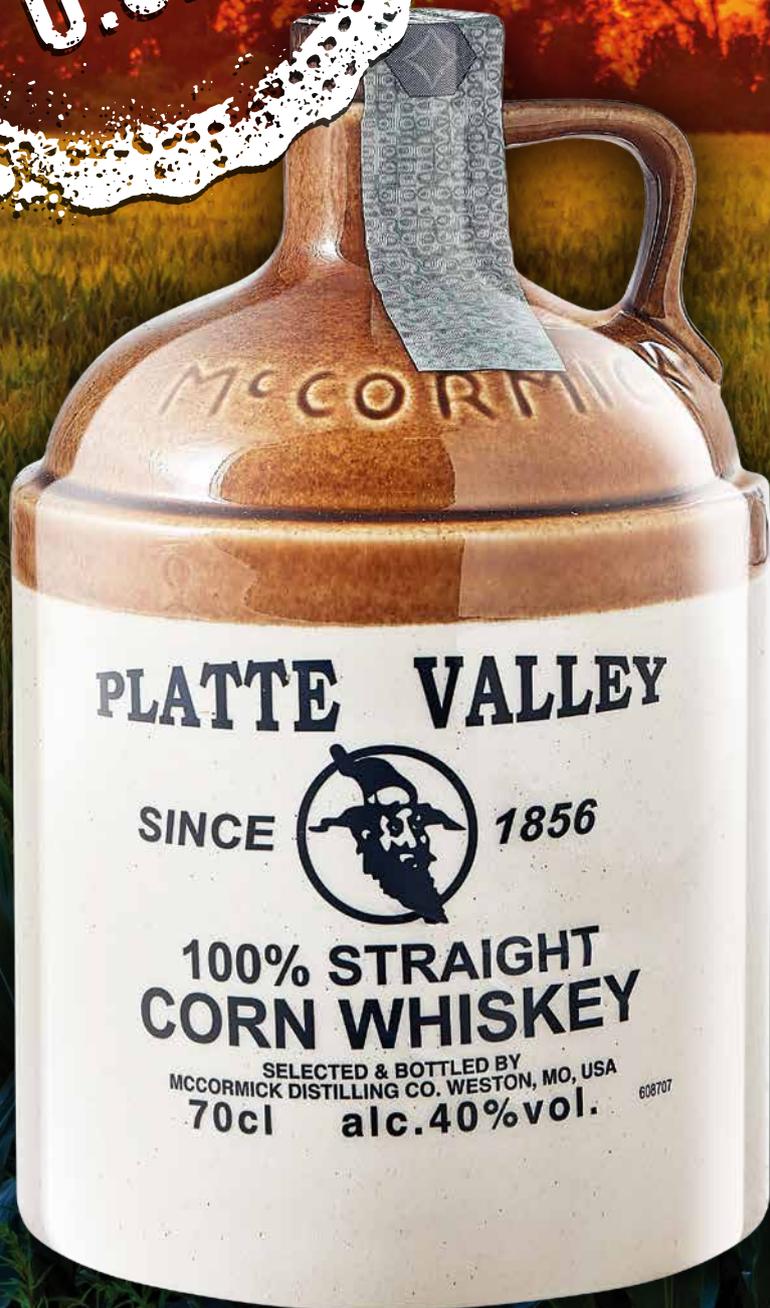
# PPS

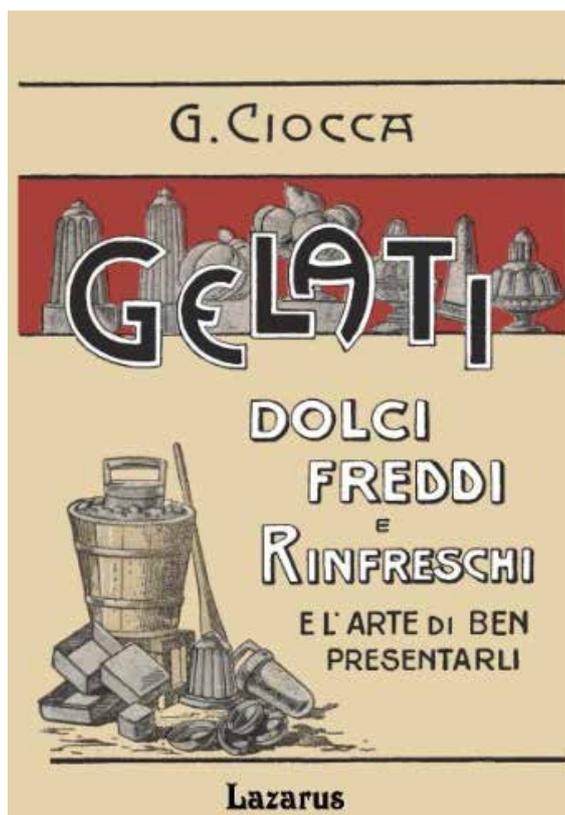
**PELLEGRINI PRIVATE STOCK**  
*Top Quality Spirits*

Selezionata e distribuita da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) -  Pellegrini Spa -  [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE



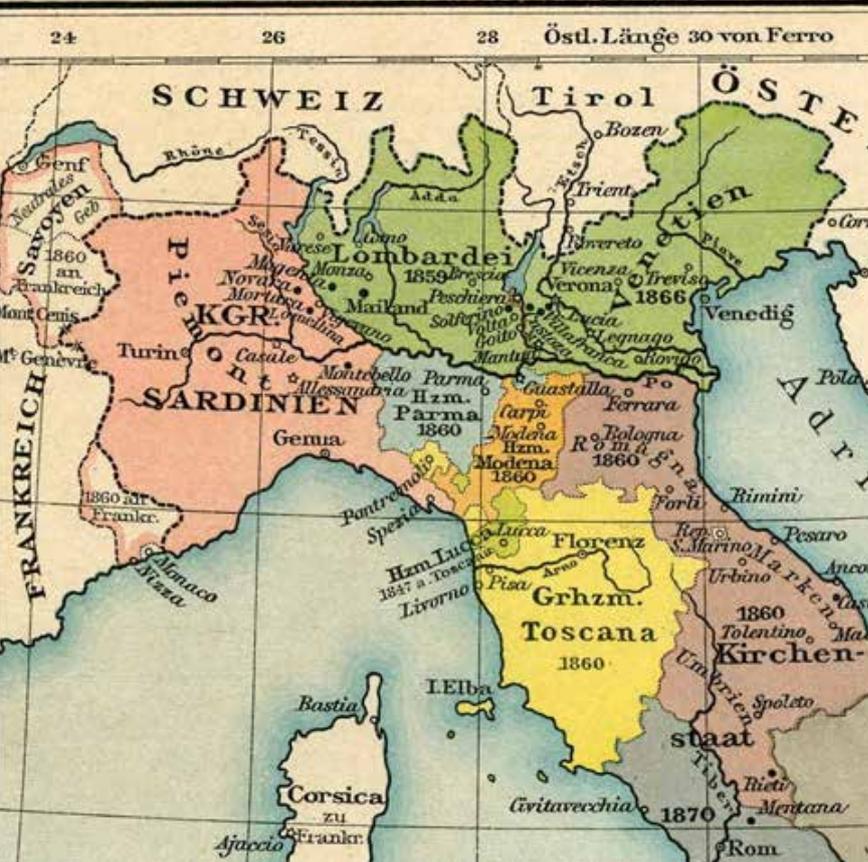


un altro. Su come sia poi finito in epoca molto recente in calici da vino e ballon alla moda spagnola, sepolto dall'iceberg che affondò il Titanic, ci torneremo più avanti. Anche stavolta qualcuno avrà confuso calice da aperitivo o l'osteria "Al Calice" con l'indicazione di come il drink andava servito? So che vi state chiedendo quando arrivano l'Aperol o il Prosecco, ma so anche che i più preparati di voi si stanno invece chiedendo quando venga aggiunto un bitter a questo drink, perché prima o poi doveva succedere.

La prima definizione tecnica di cocktail, quella del 1806, quando lo sling diventa cocktail o bittered sling, in Italia si conosceva già quando lo Spritz venne inventato (G. Ciocca, Gelati, dolci freddi e rinfreschi, Milano, 1913). O meglio, l'arrivo in Italia della miscelazione americana alla fine dell'Ottocento è proprio caratterizzata dalla consapevolezza dell'importanza del bitter nei drink. È esattamente quello che avviene per lo Spritz. Non sappiamo

esattamente quando ciò sia avvenuto, ma sappiamo dove e perché, altro colpo di scena...

Nel 1978 viene infatti pubblicato un altro libro fondamentale "El canevin de le botilie" della studiosa di cucina Mariù Salvatori de Zuliani. La scrittrice, appar-



tenente alla buona borghesia veneziana, frequentava la locale delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina e aveva già pubblicato un paio di libri di ricette di notevole successo. Evidentemente, non volendo tralasciare lo studio delle bevande, raccoglie dei ricettari di famiglia e anche grazie a questi, ricostruisce in quest'opera le ricette classiche di liquori, infusi e drink che si preparavano e bevevano in Veneto tra Ottocento e Novecento.

Donna di vasta cultura, scrisse l'intero libro in perfetta lingua veneta, in un momento storico in cui l'uso del veneto scritto era già quasi perduto. Tra gli aperitivi c'è lo "Spriz", proveniente dal ricettario di casa Zanotto e indicato dall'autrice come usanza padovana. La Salvatori de Zuliani ci avvisa che è l'aperitivo tradizionale dei veneti e che si prepara con: un bicchiere di vino bianco; un quarto di bicchiere di un bitter qualsiasi (e ci dice che i più diffusi nel momento in cui lei scrive sono il Cynar, la China e poi a seguire tutti gli altri presenti sul territorio) e una scorzetta di limone. A piacere viene aggiunta una goccia di Gin, detto "golosezzo" o un'oliva che, avverte lei stessa, è un semplice richiamo a drink più nobili, non avendo nulla a che fare con lo Spritz. È questa, per ora, la prima testimonianza assoluta dello Spritz "moderno".

Sparito il seltz e arrivato il bitter, in un periodo compreso tra il 1936 e il 1978 a Padova. La città veneta a fine dell'Ottocento diventa molto importante nella produzione di bitter e amari destinati all'aperitivo. Vi opera la Pezziol, ma anche i fratelli Barbieri, inventori dell'Aperol. Dopo la Seconda guerra mondiale anche la famiglia Luxardo ricomincia la sua produzione sui colli Euganei. In città arrivano molti altri bitter, come il Ferrol Mazzoleni, il Cora, a



DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO  
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



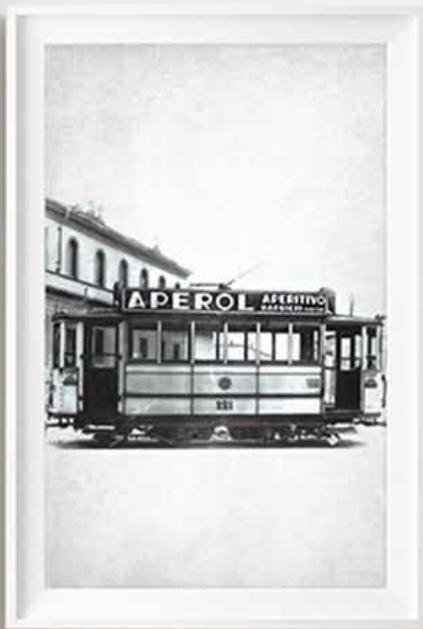
ph. Melania Stracusano



*Una dolce carezza per l'anima.*

Una linea elegante e ricercata di liquori di alta gamma realizzati a mano, da assaporare in purezza, per meditare o rallegrarsi, che trova massima espressione nella creazione di cocktail d'autore.

[info@giardinidamore.com](mailto:info@giardinidamore.com) | [www.giardinidamore.com](http://www.giardinidamore.com)



DRINK RESPONSIBLY



cui si aggiungono i vari “bitter della casa” in un momento storico in cui i bar ancora producevano da sé propri infusi e liquori. Bitter e amari sono consumati e reclamizzati come aperitivi, serviti lisci o con soda e tutto ciò fino alla metà degli anni 90’. Qualcuno però (un bravo barman? Qualche membro di casa Zanotto?) trasforma lo Spritz un cocktail all’americana. Se

probabilmente il seltz sparisce completamente solo nelle preparazioni casalinghe, perché era raro possedere un sifone in casa, molto più degno d’attenzione è il secondo particolare dato dall’attenta ricostruzione della Salvatori de Zuliani: il bitter, nello Spritz, è la parte che può variare e dipende dal gusto, ma soprattutto dalla disponibilità del bar. Sicuramente uno di

**Scherry Spider** (*Ragno Xérés*).

Versate in un tumbler di cristallo:

1 pezzetto di ghiaccio  
3 spruzzi Angostura  
30% Scherry vino  
1 fetta limone  
60% Ginger Ale (Birra con Zenzero).  
Smuovere bene e servire con pagliette.

**Sidro Imperial** (*Dissetante*).

Versate in un calice da vino:  
10% Absinthe  
40% Calvados  
50% Sidro  
2 pezzi di ghiaccio.  
Smuovere bene e servire con pagliette.

**Soyer au Champagne** (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti ghiaccio  
10% Sciroppo Granatina  
10% Cognac  
80% Champagne secco.  
Smuovere col cucchiaino.  
Guarnire con fette d'arancia e limone, servire con pagliette.

**Soyer au Cider** (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti di ghiaccio  
10% Sciroppo Lampone  
10% Cognac

80% Sidro.  
Smuovere col cucchiaino.  
Guarnite con fette di mele e servite con pagliette.

**Soyer au Rhin Wein** (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti di ghiaccio  
10% Sciroppo di Granatina  
10% Cognac  
80% Vino del Reno  
1 spruzzo di Seltz.  
Guarnite con fette d'arancia.  
Servite con pagliette.

**Soyer Cinzano** (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:  
2 pezzetti di ghiaccio  
10% Maraschino  
10% Cognac  
80% Gran spumante Cinzano.  
Smuovere bene, guarnire con fette d'arancia e servire con pagliette.

**Spruzzo** (*Classico Aperitivo Lombardo*).

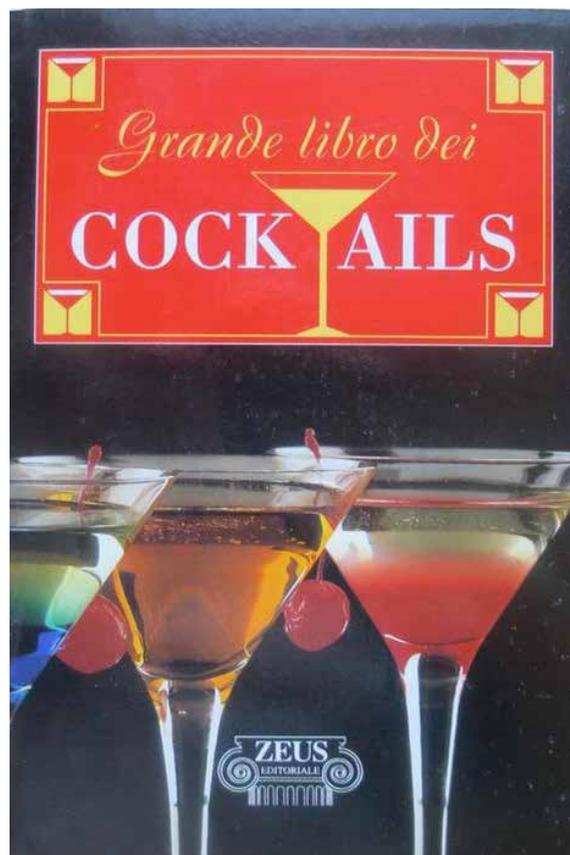
Versate in un calice aperitivo:  
70% Vino bianco nostrano  
30% Seltz freschissimo.  
Servite.

**Stupido** (*Rinfrescante*).

Si versa in un ballòn:  
1 buccia grande di limone.  
Riempite di:  
Acqua San Pellegrino fresca.  
Servite.

quelli più diffusi a Padova era proprio il Cynar. Si tratta di un bitter che utilizza tra i suoi ingredienti la cinarina, sostanza estratta dal carciofo.

La Pezziol, produsse Cynar dal 1948 alla fine degli anni 70' quando la società, ancora padovana anche se con sede legale a Milano, venne venduta alla Erven Lucas Bols, acquisito a sua volta nel 1993 dal Gruppo Davide Campari. Il Cynar era così diffuso, non solo nel padovano ma in tutto il Veneto già dagli anni 50', perché



la politica distributiva dell'azienda era arrivare in ogni bar, anche il più piccolo e sperduto.

La prima ricetta dello Spritz come oggi lo conosciamo, al Campari, all'Aperol e al Select, dopo attente ricerche, l'ho trovata solo in una pubblicazione del 1995 "Grande libro dei cocktail" di un autore sconosciuto ed edito da Zeus edizioni. Nella raccolta troviamo la ricetta classica dello Spritz, identica a quella dei fratelli Bolla di circa ottant'anni prima, poi quella al Bitter Campari, al Select e all'Aperol. Insomma, una sorta di Martini Dry, medium e perfect in salsa lombardo-veneta! Da notare che ancora a metà anni 90' la base del cocktail rimaneva il vino. Difatti, nelle tre versioni "colorate" alla ricetta base (3/4 di bicchiere di vino bianco, seltz, scorza di limone) veniva aggiunto un cucchiaino di bitter. Nessuna delle versioni prevede il ghiaccio, ma sempre si raccomanda che



Naturale e dorato: un viaggio che dalla tradizione porta lontano. Fatto a mano con amore in piccoli batch. Nasce dall'unione di singole botaniche infuse singolarmente nelle magiche atmosfere del Lago di Garda.

**SEMPLICEMENTE NATURALE**  
**NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI**

**SIRENE**



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957 **RINALDI 1957**

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

Crafted  
by  
Bartenders for Bartenders



#3  
Top Trending Brands



#4  
Best Selling Brands

Distribuito da  
[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

THREECENTSBEVERAGES

[WWW.THREECENTS.COM](http://WWW.THREECENTS.COM)

@THREECENTS\_OFFICIAL



bicchiere e ingredienti siano freddissimi.

Oggi lo Spritz più venduto nel mondo è quello più pubblicizzato. Il bitter è finito per diventare la base del cocktail al posto del vino, sovvertendo completamente l'equilibrio del drink, nonché tutti gli elementi che lo caratterizzavano. Il vino fermo è stato sostituito in epoca piuttosto recente dal Prosecco, molto "di moda" e facilmente reperibile in tutto il mondo. A dirvela tutta questa parte della storia è quella che m'interessa di meno. Non ci vedo più dietro un'osteria di Venezia che sa fare la differenza, un barman illuminato che sa declinare una bevanda popolare ai nuovi gusti della clientela, ma dei lavoranti del bar, che anziché studiare i classici della miscelazione copiano quello che vedono in una pubblicità. La pubblicità segnala prodotti e idee, non fa il barman... Ora che conoscete l'altro lato della storia dello Spritz spero sarete un po' più felici di prepararlo, anche se lavorate al Bar da Bepi nel profondo entroterra veneto e ne preparate 1.100 al giorno.

Spero lo trattiate come qualsiasi altro grande classico della miscelazione con twist intelligenti e rispettosi. Spero vi ricordiate che è un drink che ha in sé

l'estro e la storia di tutta la popolazione veneta, da Verona a Venezia, fino a Padova, ma ovviamente spero, sopra ogni altra cosa, che quando chiederò uno Spritz al vostro bar non me lo serviate in un calice da vino!

**Bastian Contrario**



# LIMITED EDITION

## “The Art Collection”: quattro etichette esclusive. Firmate Franco Gasparri

DI VITTORIO BRAMBILLA

**F**rancò Gasparri è uno dei volti più noti ai Whisky lover italiani e non solo. Il suo amore con gli spiriti iniziò quando da affermato barman operava dietro i banconi di prestigiosi bar, da Milano a Corina d'Ampezzo, da Londra e New York. Poi una seconda vita come master ambassador, dal 1993, con United Distiller poi divenuta Diageo, sino al 2020.

Quasi trent'anni a contatto con persone che hanno passato la loro vita a lavorare nel mondo dello Scotch Whisky hanno trasmesso a Franco Gasparri conoscenze uniche sulla produzione, la maturazione e la selezione dei barili e, soprattutto, i segreti, la magia che è insita nel connubio tra distillato e il legno. Uno dei pochissimi italiani a essere nominato tra i membri di “The Keepers of



the Quaich”, la prestigiosa associazione scozzese che riunisce coloro che si sono distinti nell’incrementare e valorizzare la conoscenza ed il prestigio dello Scotch Whisky nel mondo.

Non solo Whisky per Franco. La sua figura è stata parte integrante nella creazione del Gin italiano Villa Ascenti e di Grappa “Oltre il Vallo”, il progetto di Diageo con Distillerie Berta per la produzione di una Grappa affinata in botti di Single Malt Scotch Whisky. Ma giunto al traguardo della pensione Gasparri non ci ha messo molto tempo ad annoiarsi. Una serie di progetti personali tra cui Vermouth, bitter e amari, hanno subito riempito le sue giornate. E poi “The Art Collection” un’idea divenuta realtà. “The Art Collection” è una collezione di quattro etichette esclusive di single malt Scotch Whisky e single cask. Ogni collezione è unica e in edizione limitata. Dietro ogni bottiglia vi sono mente e cuore, ma soprattutto la competenza e l’esperienza che Franco Gasparri ha accumulato e maturato durante quasi una vita passata tra tasting e visite in distillerie, a parlare con i protagonisti: distillatori, addetti alla produzione, all’invecchiamento ed esperti bottai.

La selezione di ogni single malt di questa serie è stata fatta alla cieca, cioè senza sapere in anticipo, il nome della distilleria, la gradazione alcolica, la botte utilizzata per l’invecchiamento, il tempo di invecchiamento. Franco Gasparri si è lasciato guidare unicamente dal profilo aromatico, dal gusto e dall’equilibrio, senza alcun condizionamento esterno. L’obiettivo non è quello di imbottigliare il Whisky più buono del mondo, ma un single malt che abbia qualcosa da raccontare, un elemento intrigante e significativo che lo rende unico. Gli imbottigliamenti di “The

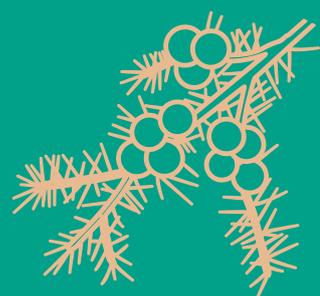
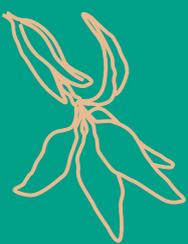


Art Collection” sono single cask e riportano in etichetta il numero della botte, il numero di bottiglie ottenute, la data di distillazione, cioè il momento in cui la botte è stata riempita, e la data di imbottigliamento. Inoltre, sono tutti imbottigliamenti “cask strength” cioè imbottigliamenti alla gradazione naturale e unchill filtered, ovvero non filtrati a freddo. Il filtraggio a freddo è un passaggio adottato dalla maggior parte dei distillatori per rimuovere alcuni composti oleosi, come esteri e



altri prodotti. Il distillato viene raffreddato a circa 0 gradi C, i composti precipitano e vengono eliminati. Questo per garantire stabilità e limpidezza al prodotto. Ma da più di un decennio sono sempre di più le persone che credono, come Franco Gasparri, che queste sostanze trasmettano sapore e complessità aromatica. Quindi il

prodotto viene filtrato solo a temperatura ambiente e solo per rimuovere una minima parte di quei composti per ottenere un prodotto naturale. Ciò che avviene in una botte nella fase di invecchiamento è magico, l'interazione tra alcol e legno innesca un processo di estrazione di componenti che andranno ad arricchire



# PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]

## PIÙCINQUE GIN ON TOUR

25 novembre ore 10,00 Accademia Barman, Roma

ore 21,00 Mao Drink - Experience, Roma

26 novembre ore 21,00 Anima Mundi Cocktail Bar, Roma



BEVI RESPONSABILMENTE

# Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF  
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





*la scelta di ogni Singolo barile è fatta alla cieca, senza sapere in anticipo il nome della distilleria, la gradazione alcolica, la botte utilizzata o il tempo di invecchiamento proprio perché non vi siano condizionamenti.*

**LINKWOOD**  
Single Cask

*...Puro, dalla botte alla bottiglia.*

*Franco Gasparri*

di aromi il liquido. Al contempo l'evaporazione e lo scambio di ossigeno tra l'interno e l'esterno della botte, favoriranno il rilascio e la creazione di esteri, aldeidi e altri componenti che contribuiranno alla costruzione del profilo aromatico del distillato. Per Franco Gasparri la degustazione è un rituale sacerdotale. "Un distillato racconta la sua personalità ed il suo carattere in un bicchiere- racconta in quel momento è nudo, pronto a farsi analizzare, osannare o denigrare a secondo del nostro umore, dei nostri pregiudizi, gusti e passioni, amore o odio". E' capitato a tutti di assaggiare un single malt e trovarlo ottimo, elegante di carattere, e inserirlo nella propria lista di favoriti, salvo poi riassaggiarlo e al contrario trovarlo scialbo e vuoto, o viceversa, perché è il momento in cui facciamo l'assaggio che è fondamentale in una degustazione.

La prima volta non si scorda mai". Quello che abbiamo mangiato condiziona il palato, ma anche il momento psicologico, se abbiamo passato una giornata rilassata e in armonia oppure piena di stress e contrasti, anche questo, inconsciamente, condiziona il nostro metro di giudizio. Il professionista non usa profumi, deodoranti o dopobarba se non neutri, sceglie gli orari più indicati per la degustazione: tarda mattinata e tardo pomeriggio, e soprattutto si concentra per isolarsi dal mondo esterno. La degustazione non è una scienza perfetta, il degustatore non vi può dire cosa è buono e cosa no, ma deve fornirvi gli strumenti per degustare in piena libertà qualsiasi prodotto. Crediamo fermamente che le release di "The Art Of Collection" saranno ben presto prede dei più appassionati Whisky lover.

**Vittorio Brambilla**



**THE ART COLLECTION**  
presentata da Franco Gasparri

**CAOL ILA 13yo ISLE of ISLAY**  
**ABV 59,1%**

Double matured: refill Bourbon cask nr. 322180 del 18.12.2007

Segno zodiacale sagittario, per dirla con le stelle.

La distilleria Caol Ila è stata fondata nel 1846 da Hector Henderson, ma è solo nel 2002, quando Diageo decide di puntare sulla distilleria creando una serie di imbottigliamenti originali, che Caol Ila diventa un single malto iconico tra i più apprezzati. Per la degustazione versiamo 20 ml in un bicchiere a stelo, lasciamogli

qualche minuto per ambientarsi, poi prendiamo il bicchiere, ne valutiamo prima il colore e la trasparenza. È un paglierino “pale” come dicono gli inglesi, limpido e trasparente. Quando lo portiamo al naso riconosciamo subito il Caol Ila. La prima cosa che avvertiamo è la nota di “see breeze”, non il cocktail, ma la brezza marina che ovviamente ci racconta il mare, seguita dalle note di un intenso fumo di torba, ricorda un po’ il salmone affumicato. Versiamo un sorso sulla lingua, lo teniamo per 10 secondi, per valutare la sensazione tattile, fresco e leggero. Una volta deglutito ispiriamo dalla bocca e subito avvertiremo l’esplosione del Caol Ila. I suoi 59° gli danno una forza da to-



INNOVATIVE  
BAR TOOLS

The hand-worked steel created by master craftsmen merges with an innovative idea that makes every single piece unique and exclusive.

The first Bar tools line 100%  
Made in Italy designed and  
created by

*Bruno Vanzan*



INNOVATIVE  
BAR TOOLS



INNOVATIVE  
BAR TOOLS



[www.brunovanzan.com](http://www.brunovanzan.com)



## B O R N O N T H E R O C K S

Nasce dall'incontro tra lo spirito delle Alpi e la forza di scalarle dello stambecco. Frutto dell'esperienza Plose nella preparazione di bevande di assoluta qualità per darti il mixer che mancava ai tuoi cocktail per diventare inarrivabili.

Solo i migliori ingredienti, senza conservanti, edulcoranti né coloranti. Per una purezza ai massimi livelli del gusto.

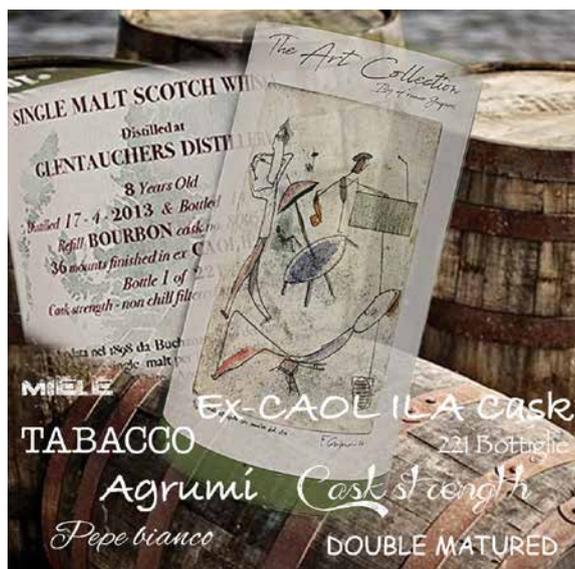
PROVA LA SUA GAMMA DI ESEMPLARI PIÙ UNICI CHE RARI: **TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER, GINGER ALE, BITTER LEMON E SODA.**



**ALPEX**

SUPREME TONIC WATER

## P U R E I N T H E T A S T E



gliere il fiato, poi lentamente spuntano le componenti sapide, la nota fresca di agrumi, un po' di frutta bianca e la vaniglia sul finale. Al palato ci ha lasciato quella nota di fumo, il mare e più delicate note di malto e legno. Il consiglio è quello di aggiungere uno spruzzo di acqua, roterarlo delicatamente, e al naso l'affumicato non sarà più così evidente, così come la nota di mare. Avvertiremo una componente di agrumi, lime e bucce di mandarino, frutta bianca come il melone bianco e un pizzico di zenzero.

*Tanta roba! Sembra l'angolo della mente dove riporre le cose che non servono più, ma che non vogliamo buttare perché ci ricordano momenti speciali... come quando ti trovi a sorseggiare uno Scotch come Caol Ila.*

### **GLENALLACHIE 8yo SPEYSIDE**

**ABV 62,6%**

Double matured: refill Bourbon cask and ex caol ila nr. 800550 del 29.03.2013  
Segno Zodiacale Ariete , per dirla con le stelle.

La distilleria Glenallachie è stata fondata nel 1898 da James Buchanan, uno dei baroni dello Scotch Whisky, per produrre single malt, per il blended che

porta il suo nome. Anche qui i 20 ml nel bicchiere si presentano con un colore paglierino chiaro. Quando lo portiamo al naso "è una bomba". La gradazione alcolica è la prima nota che avvertiamo, seguita da toni di fumo, ricorda un po' il bacon affumicato con sentori di agrumi e di zucchero di canna scuro.

Versiamo un sorso sulla lingua, lo teniamo per 10 secondi, per valutare la sensazione tattile. Questo Glenallachie non è riconoscibile, il passaggio in botti di Caol Ila gli ha lasciato quella nota di fumo inusuale, poi sviluppa note più delicate di malto ed un finale tannico di legno, seppur in modo labile, nel finale riconosciamo le note di vaniglia. Dopo avervi aggiunto uno spruzzo di acqua, roterarlo delicatamente, e al naso l'affumicato non sarà più evidente ma avremo una componente di frutta bianca, pera, mela ed una punta di zenzero.

*Festa all'aperto è intitolata questa opera, musica, amici, allegria e uno Scotch Whisky con un gusto un po' così .... un outsider , come quello che si imbuca ad una festa e ne diventa il protagonista .*

## LINKWOOD 10yo SPEYSIDE

**ABV 61,5%**

Refill Bourbon cask nr. 136 del  
13.09.2010

Segno Zodiacale Vergine, per dirla con le  
stelle.

Linkwood Distillery fu costruita nel 1821 ad Elgin da Peter Brown. Nel 1868, il figlio William ristrutturò completamente la distilleria, costruendone la fama che ancora oggi la contraddistingue. Dopo aver valutato colore e trasparenza, portiamo il bicchiere al naso, con una certa cautela. La gradazione alcolica è la prima cosa che avvertiamo ed esalta le note aromatiche più volatili: il miele, la vaniglia e le scorze di arance, seguite dalla componente tannica del legno. La percezione tattile sulla lingua aiuta a riconoscere Linkwood nelle sue tipiche morbidezza e spessore. Al palato il gusto di questo Whisky esplode subito: malto, miele e note di vaniglia nel finale. Ammorbidendolo con un po' di acqua si libereranno al naso toni di frutta matura, la mela e una nota di tabacco. Al palato è più composto e regala un certa rotondità.

*Questa acquaforte rappresenta il tempo che scorre. E mentre le persone, aspettando, ingannano il tempo impazienti, il Linkwood si arricchisce di aromi*

## GLENALLACHIE 8yo SPEYSIDE

**ABV 66,3% – SINGLE CASK**

First fill Sherry butt Nr. 900026 del  
24.07.2012

Segno Zodiacale Leone, per dirla con le  
stelle.

Distillato il 24 luglio 2012 e imbottigliato il 25 marzo 2021 dopo aver riposato per 8 anni in una botte ex-Sherry di primo passaggio. Il colore è mogano intenso. Quando lo portiamo al naso "è un' esplo-



sione di gusto", al palato sentiamo gli aromi terziari del legno, la nota di mandorla, crema all'uovo e vaniglia. Posizioniamo un sorso sulla lingua, lo teniamo per 10 secondi, per valutare la sensazione tattile, che certamente ha una buona consistenza, la maturazione in una botte di Sherry gli ha lasciato quella nota di frutti rossi, marmellata e note più delicate di cioccolato, un finale di legno. Aggiungendo uno spruzzo di acqua troveremo una sensazione più decisa di crema all'uovo, di liquirizia e vaniglia. Avendolo ammorbidito con acqua, al palato risulterà più rotondo, sviluppando una componente di frutta matura e frutti rossi, come prugne e ribes. Il nostro GlenAllachie non ha subito processi di filtrazione, non ha coloranti aggiunti; è puro! Le bottiglie realizzate per questa edizione limitata sono 270.



# CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE



Bevi Bobby's Gin responsabilmente

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA  
ONESTIGROUP.COM  
@ONESTIGROUP



La ricerca della bellezza per Richard Geoffroy è la missione di una vita. Già chef de cave per Dom Perignon, il leggendario vino di cui ha tracciato la rotta per 28 anni, la figura di Geoffroy gode di una fama che lo precede. Adesso si sta lanciando in un nuovo esperimento, sperando di contribuire a

una storia iniziata in Giappone mille anni fa: il Sake.

La passione di Geoffroy per il Giappone scocca nel 1991 e in viaggi successivi che hanno alimentato il suo amore per il paese, la sua cultura e la sua gente. L'incontro tra Richard Geoffroy con l'architetto Kengo Kuma e Ryuichiro Masu-

---

# ANIMA E CUORE

Alla ricerca  
dell'assemblaggio perfetto  
La formula di Richard Geoffroy

DI LUCA PIZZETTI



da, CEO di Masuda Shuzo ha suggellato il progetto Sake IWA 5. Per essere fedele al Sake, IWA ha un preciso punto di origine: il sito di Shiraiwa, situato nella città di Tateyama (prefettura di Toyama). Da qui il nome della società, Shiraiwa, e il nome del marchio, IWA. In una risaia di dieci ettari Shiraiwa Kura ha aperto nel mese

di ottobre. A sud, i monti Hida, dominati dal Monte Tate, una delle “Tre Sacre Montagne” del Giappone.

IWA in giapponese significa “Roccia” o “Roccia bianca”. A nord-ovest sorge la città di Toyama, un centro imprenditoriale con ambizioni di sostenibilità e uno spirito decisamente progressista. All’orizzon-



te una fusione di paesaggi giapponesi, industria e agricoltura, urbanistica e ruralità, tradizione e modernità, purezza e ibridismo.

Richard Geoffroy ha scelto questo luogo principalmente per la sua bellezza. Armoniosamente inserita nel paesaggio, in profondo dialogo con la storia dell'architettura rurale, Shiraiwa Kura canalizza inclusività, orizzontalità, comunità. Lavoratori e ospiti, produzione e accoglienza, vivono sotto lo stesso tetto, condividono

gli stessi alloggi, e si raccolgono attorno a un focolare unico. Perché tutte le famiglie hanno bisogno di una casa.

Con Iwa 5 Richard Geoffroy insegue il sogno di un grande Sake giapponese cercando una rinnovata armonia. Un Sake assolutamente fedele al Sake, in cui l'assemblaggio diventa la continua e sperimentale evoluzione di una millenaria tradizione. Se dovesse sintetizzare il suo percorso professionale e umano in una parola, Richard Geoffroy probabilmente



**Ole Smoky**  
Tennessee Moonshine

**C'MON**  
LIVE A LITTLE

[WWW.OLESMOKY.COM](http://WWW.OLESMOKY.COM)

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · [WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM](http://WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM) · BEVI OLE SMOKY RESPONSABILMENTE



**J.GASCO**  
LEGENDARY ITALIAN DRINKS



userebbe la parola *assemblage*. Perché quel processo minuzioso e raffinato, con il quale ha ridefinito il concetto stesso di Champagne, è in fondo lo stesso che applica in ogni aspetto della sua vita: raggiungere l'armonia e il perfetto equilibrio, combinando e facendo risuonare – con sapienza da autentico alchimista – elementi tra loro diversi.

Richard Geoffroy non smette di accettare nuove sfide, di mettersi in discussione, di inseguire i suoi sogni. Tra questi, dialogare con una terra che lo affascina e confrontarsi con una sua eccellenza, il Sake. 5 è il numero universale che simboleggia equilibrio e armonia, unione e quintessenza. Per IWA, 5 rappresenta l'assemblaggio perfetto in cui gli elementi si fondono come in una sinfonia perfettamente orchestrata. Il riso utilizzato

comprende tre varietà, 5 sono i ceppi di lieviti selezionati. Questi entrano in gioco nel processo di fermentazione, la loro interazione definirà quell'assemblaggio che viene riconsiderato ogni anno.

Ecco dunque che IWA 5 rappresenta un nuovo, intrigante paradigma nella produzione del Sake, riflette lo spirito della sperimentazione continua, di una costante ricerca volta a superare i propri limiti. Quindi, non con una ricetta stabile, IWA 5 si presenta ogni anno con nuove sfaccettature, un invito ludico al confronto con i successivi assemblaggi. In IWA 5 Assemblage 2 la sensazione di dolcezza emerge dal puro equilibrio, l'intensità è lunga, la persistenza è fine, sapida, con spiccato carattere umami. IWA 5 Assemblage 2 pone un'enfasi particolare sugli aromi puri e intensi: un profumo sottile e vibran-



te di chiara percezione. Può rispondere a diversi momenti di consumo, temperature e bicchieri.

Fare Sake è un mestiere essenziale, perfezionato all'infinito. I Tojis e i loro team eseguono un processo antico, pratico e altamente sofisticato. Il riso è lucidato, lavato, inzuppato, cotto a vapore, raffreddato, capovolto, schiacciato, fermentato, pressato, sino alla miracolosa trasmutazione del solido in liquido, del cereale in alcol.

Ricerca e dettagli si esprimono anche nel packaging. Il designer Marc Newson ha letteralmente scolpito IWA nel vetro della bottiglia, reinterpretando i codici estetici dei tradizionali recipienti per il Sake. Quindi una rifinitura che dona una lucentezza vellutata e insieme scura, l'i-

deogramma è stato realizzato dalla calligrafa Mariko Kinoshita in collaborazione con il designer Hideki Nakajima.

Il Sake è nihonshu, così unicamente giapponese come lo Champagne è unicamente francese. E per Richard Geoffroy, guardare a Est non è tanto un elemento di rottura quanto una continuazione, la ripresa di un'aspirazione personale intensa e profondamente radicata. Questo bisogno di un'incursione audace in un territorio che presenta tale mistero esprime il continuum di una ispirazione. «Si dice spesso che la seconda fase di un progetto sia la più difficile – racconta Richard Geoffroy – quanto è vero! Ma qui è stato per puri motivi di contesto. A causa della pandemia, ho dovuto, tristemente, rimanere a casa, in Francia, lontano dal Giappone dove nasceva Assemblage. I campioni di ogni singolo componente dovevano essermi spediti, e io dovevo trarre il massimo dal telelavoro. Pur dovendo affrontare così tante difficoltà logistiche e così tante sfide, sono rimasto focalizzato, dando priorità alle mie scelte. E questa è stata un'occasione di apprendimento e di esperienza, tanto a livello personale che per lo stesso progetto IWA 5. Credo che questi vincoli mi abbiano spinto a lavorare e performare a uno standard ancora più elevato».

Il termine *hitorizake* evoca la solitudine alienante di doversi versare da sé il proprio Sake. Il Sake è una bevanda da versare agli altri. Una bevanda che permette agli altri di versare a te. Una bevanda da condividere. Un gesto umile ma potente.

IWA 5 è distribuito in Italia dal Gruppo Meregalli.

**Luca Pizzetti**

# EMPORIA GIN

A BASE DI GINEPRO FENICIO, ERBE MEDITERRANEE  
E ACQUA DEL MAR TIRRENO CALABRESE.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



Il mito dei fenici, popolo di abili condottieri e commercianti, rivive nel gusto delicato di un Gin pregiato, ottenuto distillando rare bacche di Ginepro Fenicio, infuse in finissimo alcole neutro ottenuto al 100% da grano. Una miscela segreta, in cui l'esperienza dei Mastri distillatori, si mescola all'acqua del Mar Tirreno e agli aromi delle principali botanicals tipiche del Mediterraneo e agli agrumi della Calabria, generando, attraverso un processo di doppia distillazione, un sapore unico e raro, dal retrogusto storico. Perfetto sia in forma pura che miscelato nei cocktail, EMPORIA GIN è la nuova essenza alcolica prodotta dalla Distilleria Caffo, creata per ammalgiare i palati più raffinati ed esigenti.



[emporiagin.it](http://emporiagin.it)



PROHIBITO È UN BRAND  
**BEVANDE  
FUTURISTE**

BEVI RESPONSABILMENTE

**UN NOME,  
UN CONCETTO,  
UNA MISSIONE FUTURISTA,  
DAI VALORI ANTICHI  
RIVISTI IN CHIAVE MODERNA  
PER I BARTENDER DI OGGI.**



[PROHIBITOMIXOLOGY.COM](http://PROHIBITOMIXOLOGY.COM)

## LA COMPOSIZIONE DI ASSEMBLAGE 2

La singolarità di IWA 5 Assemblage 2 si sviluppa su una linea molto sottile: rimanere fedeli a ciò che rappresenta il Sake, ma in un modo sotto molti aspetti non convenzionale. Il suo carattere unico conferisce a IWA 5 la possibilità di abbracciare culture e cucine molto diverse tra loro. Le caratteristiche più rilevanti di IWA 5 sono equilibrio e complessità: è ricco ma etereo, la sua ricchezza sorprendentemente leggera. I suoi tratti distintivi sono la coerenza e l'armonia, un flusso continuo di sensazioni. Ogni nuovo Assemblage sarà percettibilmente diverso dal precedente, ma sempre, inequivocabilmente IWA. Questo Sake ha la capacità di conservarsi per anni a basse temperature, in tutta sicurezza, e con le più alte aspettative su ciò che può offrire in futuro. Oltre a mostrare una grande stabilità, IWA 5 continua a migliorare nel tempo e questo apre nuove entusiasmanti prospettive. Una vera promessa, qualcosa di non convenzionale, che continueremo ad esplorare.

### **Varietà e origine del riso**

Yamada Nishiki dalle prefetture di Hyogo e Toyama. Offre una finezza aerodinamica.

Omachi da Okayama. Conferisce opulenza e consistenza.

Gohyakumangoku dalla prefettura di Toyama. Suggella Assemblage.

### **Varietà di lievito**

5 diverse varietà di lievito, comprese quelle sperimentali.

La selezione dei lieviti si basa sui loro caratteri individuali complementari.

### **Moto**

Predomina il tradizionale Kimoto. Aggiunge ulteriore profondità.

### **Sake riserva**

Rende l'assemblaggio più equilibrato, più ricco e più complesso.

### **Junmai Daiginjo**

Nessun alcool aggiunto. Il tasso di lucidatura del riso – Seimaibuai – è del 35%, poiché quella di tutti i singoli componenti è del 35%.

### **Pastorizzazione**

L'intera produzione è pastorizzata.





# COME ERAVAMO

## Festa grande a Riccione Omaggio al mondo della notte e alle grandi discoteche di Romagna

DI GIULIA ARSELLI

**R**iccione, settembre 2021, anno quarto della Pepper Cup Cocktail Competition: il più importante evento di cocktail della Riviera di Rimini. Gigi Morciano, patron del Pepper Bar, anche quest'anno ha animato il paese dalla nuova terrazza del Pepper. Ormai "the place where to be".

Nel corso degli ultimi anni il Pepper Bar di Riccione ha ospitato bartender e figure

di profilo internazionale della spirit industry, che si sono avvicinate nella conduzione di educational e masterclass aperte a qualsiasi addetto ai lavori che volesse cogliere l'occasione per un momento di formazione professionale e a semplici appassionati di cocktail e distillati.

Queste attività proposte in forma assolutamente gratuite hanno attirato l'attenzione di aziende che individuano nel



**PEPPER CUP**  
 PREMIAZIONE  
 CON POALO  
 MOLARI  
 E RINO  
 BUSSOLO, 1°  
 CLASSIFICATO.



**PEPPER CUP**

IN ALTO OLGA BRUSCO. QUI SOPRA PAOLO MOLINARI AD CASONI 1914. A DESTRA, SILVIA PICCINATO.

Pepper Bar un luogo da considerare come punto di interesse per la presentazione di classici e nuovi prodotti al bartending locale.

Se la prima edizione della Pepper Cup ha visto la partecipazione di bartender locali professionalmente impegnati sulla Riviera di Rimini, oggi i bartender concorrenti arrivano da tutte le regioni d'Italia e finanche dall'estero. BarTales Magazine

ha contribuito sin dalla prima edizione alla crescita di questo evento che si presenta come un contenitore professionale caratterizzato da un'atmosfera festaiola, nella quale si fondono momenti di formazione e confronto professionale, divertimento e attenzione verso il sociale.

Ogni edizione della Pepper Cup è organizzata in collaborazione con un'azienda della spirit industry nazionale. Quest'an-

# CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) - [www.roncihuatan.com](http://www.roncihuatan.com)

f CihuatánRumDE - @ roncihuatan - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



—  
PURO  
DISTILLATO  
DI 34 ERBE  
—



no il main sponsor era Casoni Liquori per Passione dal 1814 di Finale Emilia. Prima della competition i bartender in concorso hanno partecipato a una presentazione di Casoni 1814 durante la quale si è parlato di case history, produzione, mixology e tasting.

Importante la rappresentanza aziendale di Casoni 1814 nelle persone dell'amministratore delegato Paolo Molinari, della marketing manager Olga Brusco, di brand ambassador e forza vendita territoriale.

"Stayn' Alive", il tema della competizione di quest'anno, ispirato alla nostalgica era delle grandi discoteche romagnole, il settore più colpito e penalizzato economicamente dalle restrizioni sanitarie causa pandemia. Con questo tema la Pepper Cup ha voluto manifestare la propria vicinanza alle migliaia di addetti ai lavori del



**PEPPER CUP**  
ALCUNI  
CONCORRENTI.

mondo della notte, divertimento e spettacolo incolpevolmente costretti a reinventarsi professionalmente.

In rappresentanza di questa categoria erano presenti nomi che hanno animato la dolce vita romagnola. Tra queste Jorge



#### PEPPER CUP

IN ALTO LA GIURIA CRITICA: DA SINISTRA JORGE PFISTER, MARIALUISA BERTOLINI, ANGELO BORRILLO, DANILO BELLUCCI. QUI SOPRA DA DESTRA: PAOLO MASCARUCCI E SPIRIDIONE RIPALDI. NELLA FOTO A DESTRA, MARTINA ARATARI E GIGI MORCIANO.

Pfister, patron del Byblos di Misano, la giornalista Marialuisa Bertolini, per anni addetta alla direzione artistica del Paradiso di Rimini e il bar manager Angelo Borrillo, nota figura del bartending notturno degli anni '80 e '90 che ha solcato le pedane dei bar delle più importanti discoteche romagnole del tempo (Paradiso, Byblos, Pineta, Prince, Lex Medusa). Queste figure hanno composto una particolare giuria che aveva il compito di assegnare un premio speciale della critica di settore.

La giuria tecnico-gustativa era formata da Leonardo Leuci, co-fondatore della linea di liquori e distillati Del Professore, dell'ormai iconico bar Jerry Thomas Speakeasy di Roma e di Roma Bar Show, il più importante evento italiano della spirit e bartending industry; dalla sua collaboratrice Silvia Piccinato e da Mirko Acquarelli, paratleta componente storico della giuria della Pepper Cup.

Daniilo Bellucci, uomo di pubbliche relazioni e comunicazioni da decenni vicino

# LUXARDO®

## MARASCHINO l'originale dal 1821

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi.



f @ in

@ luxardoofficial  
# weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO®



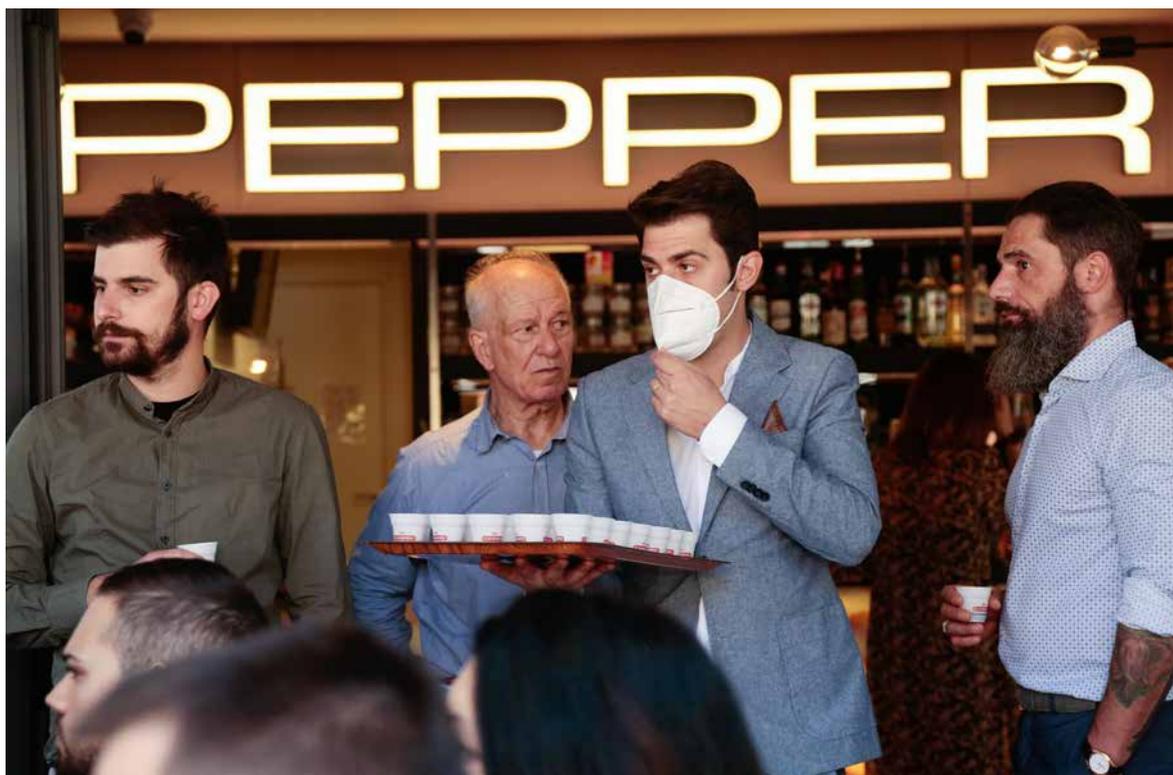
**LUXARDO**  
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



al bartending italiano, ha giudicato comunicazione ed estetica di partecipanti e drink.

Oltre alle giurie, il rituale della Pepper Cup si dispiega attorno a figure che ormai

sono parte integrante della Pepper Cup. Come Paolo Mascarucci, direttore di concorso e decano dell'ospitalità romagnola con una lunga carriera presso le più prestigiose casate alberghiere svizzere, il



**PEPPER CUP**  
 IN ALTO, LA  
 GIURIA.  
 QUI SOPRA,  
 ALESSIO  
 COPELLI 2°  
 CLASSIFICATO.

presentatore ufficiale Spiridione Ripaldi, beach manager del Grand Hotel di Rimini, Giuseppe Riviera, bar owner del Delorean di Castellarano (RE) che cura la regia audio video, Fabio Bacchi in rappresentanza di BarTales per la parte organizzativa ed educational, Gigi Morciano e Martina Aratari, resident bartender del Pepper che cura la logistica dell'evento.

Quest'anno il numero di ricette candi-

date alla finale è stato particolarmente elevato, tanto che l'organizzazione aveva deciso di portare dai canonici venti a trenta il numero dei partecipanti. Tra questi molti i bartender che hanno partecipato all'evento sin dalla prima edizione, evidente manifestazione di quanto la Pepper Cup sia sentita.

Uno degli aspetti più caratteristici della competition è il coinvolgimento del pubblico che frequenta il Pepper Bar, aperto durante la manifestazione. Non un momento dedicato a soli addetti ai lavori dunque, ma una festa del cocktail che coinvolge anche normali consumatori, l'essenza di un bar.

Tra il pubblico presente, anche figure rappresentative dell'industria dell'ospitalità della riviera, come il Direttore dell'Hotel Corallo, Silvano Turci ed Elio Tognoni, fondatore del celebre Victor Pub di Viale Ceccarini a Riccione, e ancora maitre, sommelier e personaggi che da sempre animano l'industria turistica romagnola.

DADESIGN.IT

Maraschino speciale  
tipo Perle Extra Dry

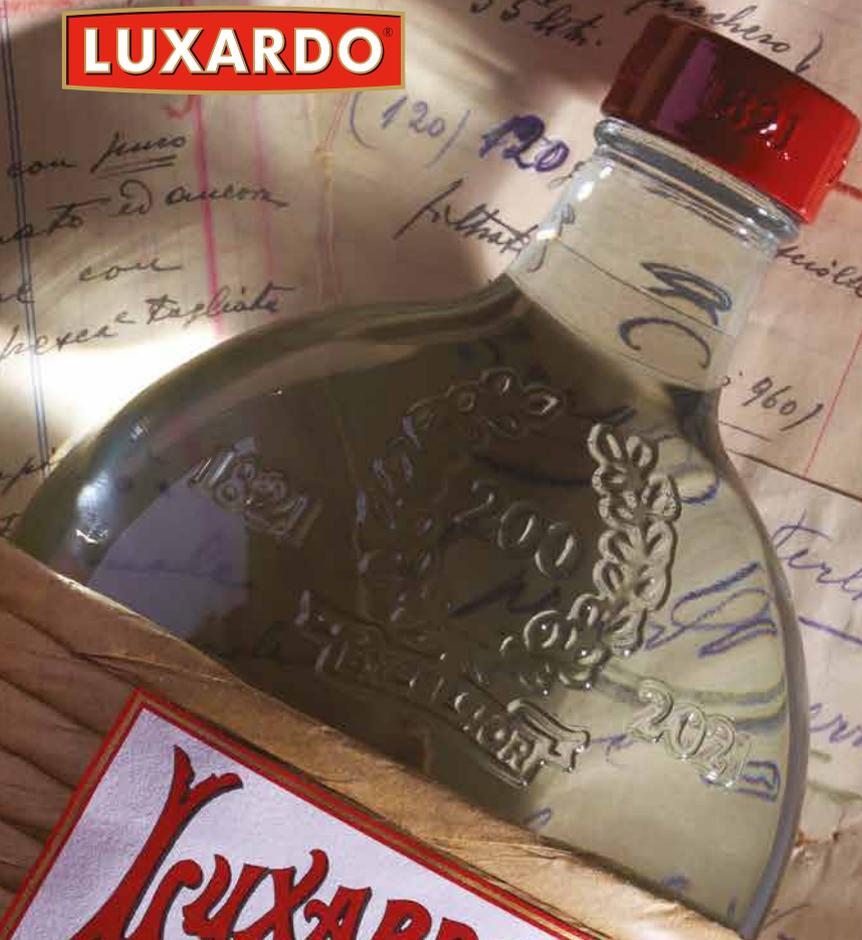
**LUXARDO**

composta si prepara con pure  
e marasca appena spinate ed accon  
tate in fermentazione con  
ta di foglie marasca fresche tagliate

lti vanno prima riemp  
proporzionale al conten  
preziosissimo app  
5 si aggiunge la  
fresca, tagliata

ie si fermenta in  
del vino maras  
tenere il tin  
comple

196 kg. frueshero  
55 litri.  
120/120  
f. (stati)  
miolate in 1/2 litri.  
960)



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

LUXARDO.IT





DON'T SQUEEZE USE FEE'S



SINCE 1863

Fee Brothers

# BITTERS



**PEPPER CUP**  
 IN ALTO IL  
 BACK-OFFICE.  
 QUI SOPRA  
 PATRIZIA  
 BEVILACQUA, DI  
 BEVANDE  
 FUTURISTE,  
 E LAURA  
 CECCACCI, DI  
 CASONI 1814.  
 A SINISTRA  
 MARINA MILAN.

Così, tra tintinnare di bicchieri, stilistiche stirrate, ritmiche shakerate, jiggering e pouring, i partecipanti si sono cimentati nella reinterpretazione di ricette che furoreggiavano nelle discoteche.

Esperti bartender avvezzi a quotati concorsi e debuttanti non allo sbaraglio, si sono ispirati a musica, dj, giochi di luce, e ritmi di un tempo andato ma sempre

vivo nella memoria di chi ha vissuto quei formidabili anni.

Il giudizio della giuria ha decretato vincitori nell'ordine: l'abruzzese Rino Bussolo, il parmense Alessio Copelli e il ravennate Michele Guagliardo quest'ultimo presenza fissa alla Pepper Cup come partecipante in tutte le edizioni e già secondo nel 2020. La torinese Marina Milan si è aggiudicata



**PEPPER CUP**

QUI SOPRA  
GIOVANNI  
FUSCO, PREMIO  
DELLA CRITICA.  
A DESTRA,  
POALO MOLIARI  
PREMIA RINO  
BUSSOLO 1°  
CLASSIFICATO.



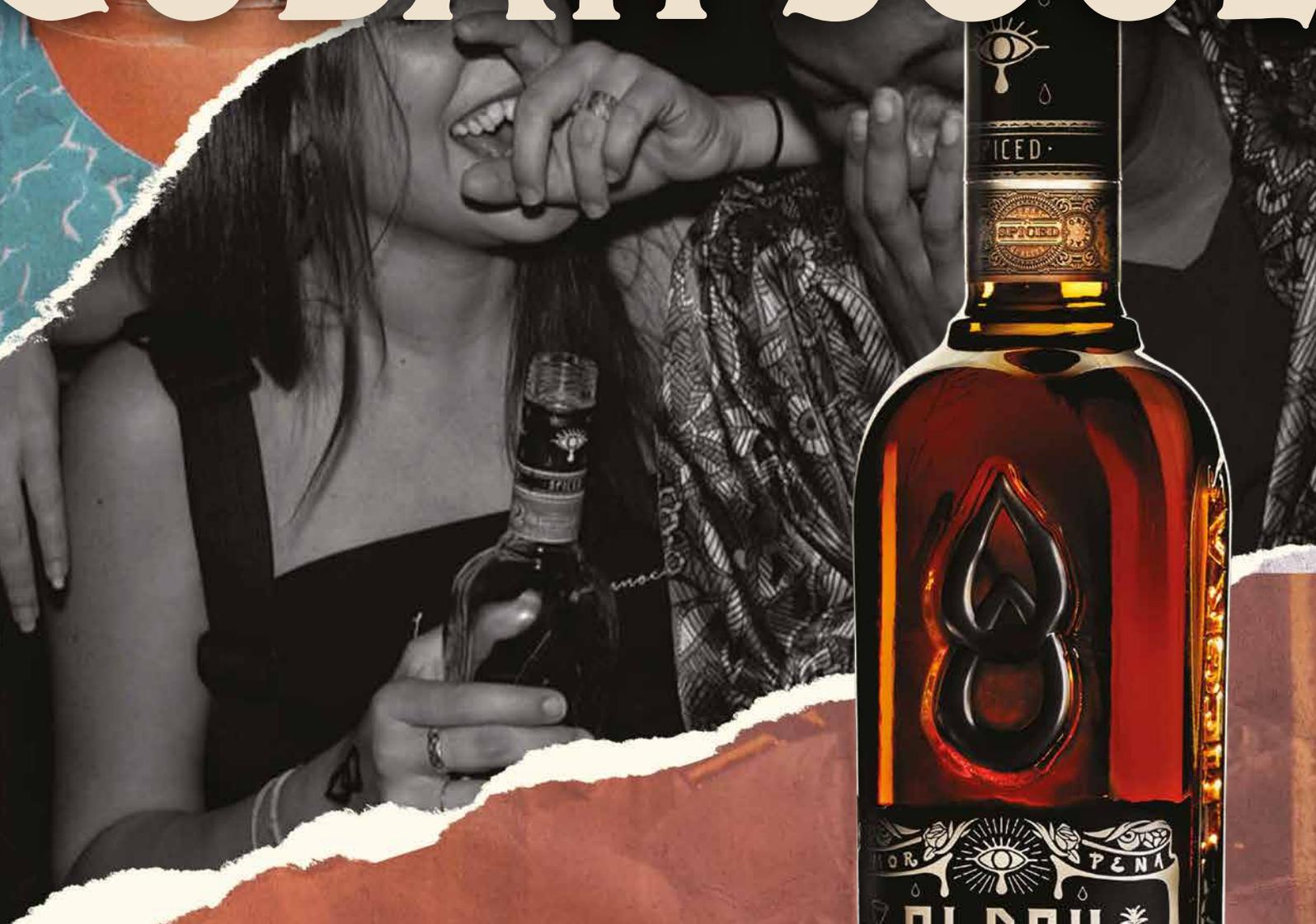
il premio estetica, il premio della critica di settore è andato al frusinate Giovanni Fusco. Come da prassi tutti i concorrenti sono stati premiati con trofei e prodotti, il co-sponsor Bevande Futuriste, da sempre particolarmente vicino all'universo femminile, ha omaggiato tutte le barlady con premi speciali.

La lunga giornata cominciata alle 11

si è conclusa in serata con la classica atmosfera della Pepper Cup, una festa finale durante la quale tutti si sono dati appuntamento all'anno prossimo. Perché l'organizzazione della Pepper Cup 2022 è già ai nastri di partenza per presentarsi al quinto appuntamento con una edizione ancora più ricca e coinvolgente.

**Giulia Arselli**

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

IMPORTATO  
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente









## PARTECIPANTI PEPPER CUP 2021

- AMANTINI CRISTIANO ROCCA DI PAPA (RM)**
- BARCA GIANCARLO NOVI LIGURE (AL)**
- BERNUCCI DALIA RICCIONE (RN)**
- BRIZZOLESI GIANLUCA PIACENZA**
- BUSSOLO RINO CASTELFRENTANO (CH)**
- CAPPELLA AUGUSTO PORTO RECANATI (FM)**
- CATUCCI VITO GIOIA DELCOLLE (BA)**
- CHERPINSKY ARTEM COURMAYEUR (AO)**
- COPELLI ALESSIO PARMA**
- FUSCO GIOVANNI SORA (FR)**
- GALLINA JHONNY GABRIEL CIANCIANA (AGRIGENTO)**
- GATTABRIA FRANCESCO BOLOGNA**
- GHIDORZI MARCO MODENA**
- GIORGI ANGELICA CESENATICO (FC)**
- GUAGLIARDO MICHELE RAVENNA**
- LA ROSA MAX FRASCATI (RM)**
- MARINONI FABIO PIACENZA**
- MERELLO SEAN GENOVA**
- MILAN MARINA PINEROLO (TO)**
- MILILLO GIUSEPPE BARI**
- NOCERA FRANCESCO CASTELLAMARE DI STABIA (NA)**
- ODICINI NICCOLÒ OLIVOLA (AL)**
- PETRELLA MARCO PISTOIA**
- PODESCU BOGDAN MILANO MARITTIMA (RA)**
- POMPILII LUCIANO ASCOLI PICENO**
- RENZULLI DENISE PISTOIA**
- SALONE PIERLUIGI CESENATICO (FC)**
- TREMORI LUCA PISTOIA**
- VETERE MANUEL PARMA**



## LE RICETTE VINCENTI

### 1° classificato: Rino Bussolo JULEP BIKE

#### INGREDIENTI

- 15 ml succo di lime
- 15 ml succo di pompelmo rosa
- 25 ml sciroppo passion fruit
- menta
- 30 ml cedrata Tassoni
- 30 ml Rum bianco
- 22,5 ml Amaro del Ciclista
- 10 ml Alameda Spiced

Tecnica: build. Guarnizione: passion fruit e menta.

Bicchiere: tumbler

### 2° classificato: Alessio Copelli SE NON METTI L'ULTIMO

#### INGREDIENTI

- 45 ml Vodka infusa allo yogurt
- 15 ml Bitter del Ciclista
- 22,5 ml succo di limone
- 15 ml succo di pesca bianca
- 10 ml Amaro del Ciclista

Tecnica: shake & strain. Guarnizione: pesca e limone.

Bicchiere: OF

### 3° classificato: Michele Guagliardo MODJO AL BYBLOS

#### INGREDIENTI

- caramella frizzante
- 2 cl Vermouth al Mallo di Noce Tommaso Agnini
- 2 cl Vermouth all'Aceto Balsamico Tommaso Agnini
- 1,5 cl succo di limone
- 2 cl cordiale di cola (hm)
- top Cortese tonic water
- gocce di Amaro del Ciclista

Tecnica: stir & strain / build. Glass: tumbler.

Guarnizione: cubetto di luce intermittente adesivo, celebrativo, sulla parete del bicchiere

### Premio della Critica: Giovanni Fusco MAGIA

#### INGREDIENTI

- 1 bsp Anicione Casoni
- 4,5 cl Gin Tabar
- 1 cl Amaro del Ciclista
- 6 cl infuso di tè blu
- 1,5 cl succo di lime
- 1 cl succo di arancia
- soda salata allo zenzero

Tecnica: shake & strain. Guarnizione: liquirizia.

Bicchiere: highball



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO  
DELLA CREATIVITÀ

*Mixology Selection*



# DEL PROFESSORE

**A**lla fine del XVIII secolo, erboristi italiani esperti nella preparazione di rimedi crearono le prime bevande di lusso al mondo: gli spiriti che hanno generato cocktail e aperitivi moderni. Ciò avvenne nel rispetto di alcuni semplici principi: forte legame con il territorio di produzione, la sua gente e le sue tradizioni, ricerca di ingredienti buoni e genuini, rispetto per il saper fare e tanta passione artigiana.

La produzione agricola di una determinata area è tipicamente influenzata dalle sue caratteristiche naturali, storiche e

culturali che la rendono assolutamente unica. Con la sua peculiare posizione al centro del Mediterraneo, geologia e varietà botaniche, i vari popoli che l'hanno popolata nel corso di migliaia di anni, l'Italia è un esempio lampante. Un giardino sconfinato baciato dal sole che si dispiega dalle vette perennemente innevate delle Alpi sino alle coste verdeggianti, dove una varietà infinita e unica di eccellenze agricole fiorisce e fruttifica.

I prodotti della linea Del Professore riflettono l'individuo storie, sogni e impegno delle persone, sono espressione



del Piemonte, la terra da cui provengo-  
no. La biodiversità e la cultura agricola  
del Piemonte offrono un'incredibile gam-  
ma di materie prime naturali pregiate da  
cui viene selezionata gran parte degli  
ingredienti. Sono materie prime di qua-  
lità, fondamentali per creare eccellenze,  
trattate con il massimo rispetto, sono le  
testimoni senza tempo di antiche ricette  
erboristiche tramandatesi nel corso dei  
secoli, un patrimonio inestimabile di ricer-  
ca, dedizione e lavoro.

Del Professore è l'espressione di pro-  
dotti unici e distintivi che riflettono l'ev-  
oluzione degli uomini e di una regione in  
una ricerca costante per creare il perfetto  
equilibrio tra le meravigliose imperfezioni  
della natura.

Del Professore affonda le sue radici

in tempi lontani e in luoghi diversi. La  
distilleria è stata costruita nel 1890, in  
Piemonte. Più o meno nello stesso mo-  
mento, dall'altra parte dell'oceano, "Il Pro-  
fessore" Jerry Thomas poneva le basi di  
quell'arte unica che guida e ispira ancora  
oggi il nostro lavoro. Persone, tradizioni,  
ingredienti eccellenti e paesi si sono uniti  
per creare una cultura di eccellenza dalla  
quale nascono i Vermouth, Gin e spiriti  
Del Professore, infusi e distillati di mas-  
sima cura e attenzione.

I Vermouth sono il risultato dell'infu-  
sione di puri ingredienti naturali. I vini  
base fortificanti con alcol, gli zuccheri e,  
soprattutto, le spezie, sono lavorati ri-  
spettando le antiche ricette, portate alla  
perfetta maturità attraverso un processo  
di invecchiamento semplice e lento, pro-

prio come il buon vino. Aperitivo e Bitter, autenticamente naturali, offrono dolcezza e freschezza di agrumi al palato, insieme a una caratteristica nota delicatamente amara. I sapori e i colori solari e mediterranei ricordano il favoloso stile italiano dell'aperitivo degli anni '50.

I Gin Del Professore sono realizzati da una miscela segreta di erbe e spezie utilizzando diverse tecniche. Una combinazione di distillazione e infusione conferisce ai Gin aromi e sapori unici, caratteristici. Tutti i Gin Del Professore condividono un'attraente tonalità ambrata, ma ognuno ha la propria personalità e il proprio stile, ciascuno è adatto a diversi usi.

Le "limited edition" Del Professore rappresentano il classico Vermouth maturato in piccole botti di alta qualità che in precedenza hanno conservato uno spirito nobile per molti lunghi anni. Sono un connubio di tradizione e innovazione che origina spiriti unici e rari nel quieto buio delle cantine.

La linea Del Professore perpetua un'antica magia nella quale persone e territori si fondono in una unica missione di vita: la continua ricerca ed evoluzione della qualità.

### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO CLASSICO**

Prodotto artigianalmente con la migliore selezione di prodotti naturali, principalmente italiani.

Con Vermouth Classico del Professore è stato ricreato lo stile Vermouth popolare in Italia alla fine del XVIII secolo. Il vino base è arricchito con erbe aromatiche e officinali, raccolte sulle alture intorno a Torino, insieme a un gran numero di spezie esotiche tradizionalmente utilizzate.

Il Vermouth prodotto aspira a riappro-



priarsi del suo tradizionale e legittimo ruolo di aperitivo pronto da bere. Il Vermouth Classico del Professore è un prodotto vivo e in evoluzione, dalla vasca di infusione alla bottiglia. Di colore ambrato, il suo bouquet complesso è una miscela di fiori, frutta matura e spezie come vaniglia, chiodi di garofano e macis. Al palato una sottile sensazione tattile si bilancia perfettamente con la dolcezza, croccanti note di agrumi e cannella e un delicato finale di china e genziana.

Botaniche principali: assenzio, agrumi, genziana, vaniglia, chiodi di garofano, macis.

ABV 18%

#### **Ricetta: VERMOUTH AND SODA**

- 5cl Vermouth di Torino Classico Del Professore
- colmare con soda ghiacciata
- scorza di limone

Preparazione: servire liscio o con ghiaccio



# EL DORADO

DEMERARA RUM

**PRODUCT OF GUYANA**



EL DORADO  
AGED **12** YEARS  
FINEST DEMERARA  
RON RUM RHUM  
VIELLI PENDANT 12 ANS  
70cl e  
DEMERARA DISTILLERS LIMITED, GUYANA  
PRODUCTO DE GUYANA PRODUCT OF GUYANA PRODUIT DE GUYANA

SPECIAL RESERVE  
EL DORADO  
AGED **15** YEARS  
FINEST DEMERARA  
RON RUM RHUM  
VIELLI PENDANT 15 ANS  
70cl e  
DEMERARA DISTILLERS LIMITED, GUYANA  
PRODUCTO DE GUYANA PRODUCT OF GUYANA PRODUIT DE GUYANA

SPECIAL RESERVE  
EL DORADO  
**21**  
Year Old Rum  
FINEST DEMERARA  
RON RUM RHUM  
VIELLI PENDANT 21 ANS  
43% vol  
70cl e  
DEMERARA DISTILLERS LIMITED, GUYANA  
PRODUCTO DE GUYANA PRODUCT OF GUYANA PRODUIT DE GUYANA



**No. 3**  
 DISTILLED IN HOLLAND  
 TO A PROPRIETARY RECIPE CREATED BY  
 BERRY BROS & RUDD

ACHIEVING THE PERFECT BALANCE OF  
**JUNIPER - CITRUS - SPICE**  
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC COCKTAIL

RECIPED BY **DR. DAVID CLUTTON**  
 METICULOUSLY  
 3-52% VOL  
 100% GRAIN NEUTRAL SPIRITS  
 100% YEAR OLD  
 BRICK ENGAGED, COPPER POT STILL

**LONDON DRY GIN**

700 ML e No. 3 ST JAMES'S STREET, LONDON ALC. 45% VOL

No. 3 Gin is made on the Merton Distillery and Dr. David Clutton made to build a gin that is the most refreshing and unique No. 3 in the world. The most successful gin in the world. No. 3 is the only gin to win the International Spirits Challenge trophy four times. We call it a work of art.

# The Art of Perfection

**No.3 Gin, frozen and magnified 40X under the microscope**  
 Created with Dr. David Clutton (PhD in gin) and a team of experts

Look closer. You'll see passion and precision in every drop.  
 The most refreshing balance of three flavours: Juniper, Citrus, Spice.  
 Our picture of perfection – a gin that's refreshing in taste and classic at heart.  
 The critics have called No.3 the best in the world (four times)\*.  
 We call it a work of art.

\*International Spirits Challenge 2012, 2013, 2015, 2019 World's Best Gin, Trophy Winners, First Gin to win Supreme Champion Spirit, 2019

Discover gin, just as it should be. [no3gin.com](http://no3gin.com)



imported and distributed by



[pallini.com](http://pallini.com)



### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO ROSSO**

Il Rosso incarna l'autentica tradizione piemontese. È composto da una base di vini selezionati, stagionato per diversi mesi per garantire un armonico equilibrio di sapori e un aroma inconfondibile. Il profumo caldo e avvolgente del legno, balsamico e mentolato, ricorda le miscele di erbe d'antan, caratterizzato da aromi di assenzio, arancia amara, menta alpina, chiodi di garofano e altre spezie. Morbido e pieno al palato, grazie al suo perfetto equilibrio tra alcol e zucchero, con un finale piacevolmente amaro e morbido di rabarbaro e genziana.

Botaniche principali: assenzio, menta alpina, rabarbaro, chiodi di garofano, macis.

ABV: 18% vol

#### **Ricetta: MERICANO DEL PROFESSORE**

- 4cl Vermouth Rosso Del Professore

- 2 cl Bitter Del Professore
- soda ghiacciata a piacere

Preparazione: servire in un bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio, mescolare e guarnire con scorze di limone e arancia

### **DEL PROFESSORE VERMOUTH CHINATO**

Una ricetta che fa rivivere un'antica tradizione diffusa alla fine dell'Ottocento, perfetta come aperitivo o dopo cena. La delicata amarezza e le virtù fortificanti della china si fondono con la dolcezza e gli aromi classici del Vermouth. Il Vermouth Chinato Del Professore ha una base aromatica potente, completamente naturale, la giusta dose di dolcezza e un pizzico di spezie amare.

Un'accurata selezione di vitigni piemontesi caratterizza il bouquet del vino base, che si esalta con la ricchezza speziata prima al naso, poi al palato. I

# DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime  
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

Distribuito da [www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)



suoi aromi distintivi includono agrumi, coriandolo e vaniglia, ma è la Cinchona Calisaya che chiude il cerchio creando una sensazione di piacere equilibrato e di lunga persistenza.

Botaniche principali: assenzio, vaniglia, china, arancia e coriandolo.

ABV: 18% vol

#### **Ricetta: IMPROVED MI-TO**

3cl Vermouth Chinato Del Professore

2 cl Bitter Del Professore

1 cl Liquore al Rabarbaro

Preparazione: versare tutti gli ingredienti in un bicchiere tipo Old Fashioned con ghiaccio, mescolare e guarnire con scorze d'arancia.

#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE**

Il Barolo “Vigneto Cerretta” di Ettore Germano è il vino base del Vermouth Superiore di Torino Del Professore. Grazie

a meticolosi e rispettosi processi artigianali, la struttura del vino, finezza di aromi e tannini eleganti sono arricchiti dalla complessità delle botaniche. Una seconda fase di maturazione in botte crea il necessario “matrimonio” tra le botaniche e il nobile vino rosso piemontese. Dopo molti anni di giudizioso invecchiamento e lavoro artigianale, il risultato è un Vermouth straordinariamente equilibrato e lussuoso. Da servire *neat* in un calice da vino.

Botaniche principali: assenzio, rabarbaro, vaniglia, china, chiodi di garofano.

ABV: 18%

#### **DEL PROFESSORE PICKLED VERMOUTH**

Questo prodotto unico, fuori dagli schemi e quindi sorprendente nasce dalla collaborazione con Marian Beke del The Gibson bar di Londra. Vini aromatici e

fruttati si fondono con spezie ed erbe aromatiche insolite, dando vita a un originale Vermouth demi-sec che unisce il secolare artigianato piemontese con la cultura millenaria dei “sott’oli” e soprattutto con la creatività e l’estro di uno dei barman più fantasiosi del panorama mondiale. Il Gibson Pickled Vermouth è fresco e fruttato al naso, con leggere note di aneto e foglia di alloro, poi esplose al palato con sentori di coriandolo, assenzio, pepe giamaicano, cubebe, salvia sclarea e timo rosso, che donano un sapore unico, pieno, con un rinfrescante finale agrumato, arricchito da una persistente nota di pompelmo.

Botaniche principali: 26 tra spezie, erbe e frutta

ABV: 18% vol

#### **Ricetta: OUR PICKLED MARTINI**

- 5 cl London Dry Gin
- 4 cl Pickled Vermouth
- 2 dash Orange bitter
- 2 dash Angostura bitte.

Preparazione: mescolare e filtrare in un bicchiere Coupette. Guarnire con scorze di limone

#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH RUM FINISH**

Edizione limitata unica e accattivante. Il Vermouth Classico Del Professore viene lasciato invecchiare per diversi mesi in botti precedentemente utilizzate per conservare del buon Rum giamaicano. Gli aromi tipici del distillato caraibico si fondono con quelli del Vermouth creando un legame che mostra maestosamente tutte le potenzialità del blending. Una singolare unione di note complementari che esaltano il meglio di uno e dell’altro, regalando un’esperienza di bevuta piacevole e complessa fin dal primo sorso. Da gustare in un calice ampio a 18°C.



Botaniche principali: assenzio, chiodi di garofano, menta, genziana, macis.

ABV: 20,6% vol

#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH WHISKY FINISH**

Risultato di un insolito connubio tra il Vermouth Classico Del Professore e il celebre spirito scozzese. Maturando per alcuni mesi in botti di Whisky di alta qualità, il Vermouth assume gli aromi inconfondibili del Whisky. Questo Vermouth ha un’intensa tonalità ambrata e sprigiona avvolgenti aromi di torba in un’elegante simbiosi con le sue vinosità e complessità aromatica. Morbidissimo e vellutato al palato, dal sapore pieno e dai profumi caldi e di lunga persistenza, cucita con distinta nota affumicata. Da gustare in un calice ampio a 18°C.

Botaniche principali: assenzio, chiodi di garofano, menta, genziana, macis.

ABV 17%



# VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna  
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo  
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABEMENTE

DRINKIQ.com



### **DEL PROFESSORE VERMOUTH CARONI RUM FINISH**

Il colore ambrato profondo introduce profumi intensi e avvolgenti, in elegante simbiosi con la complessità aromatica del Vermouth Classico. Al naso è intenso, fumoso e balsamico, al palato offre un variegato bouquet di frutta matura, albicocche e ciliegie sotto spirito, uvetta, miele e legni tostati in un singolare equilibrio tra componenti aromatiche, acidità e zuccheri. Da gustare in un calice ampio a 18°C.

Botaniche principali: assenzio, chiodi di garofano, menta, genziana, macis.

ABV: 17,8% vol

### **DEL PROFESSORE APERITIVO MEDITERRANEO AGLI AGRUMI**

È il risultato di una pregiata infusione artigianale di mandarino, limone, genziana e altre spezie. I suoi sapori e colori, solari, mediterranei, evocano l'atmosfera dei favolosi anni '50. Da gustare in compagnia al tramonto. I suoi ingredienti sono principalmente di origine italiana ad ecce-



zione di alcune essenziali spezie esotiche pregiate. Di gradevole colore aranciato, sprigiona intensi aromi di agrumi freschi, salvia e fiori con sentore di genziana e altre erbe delicatamente amare. Intenso con sapori persistenti, alcol equilibrato e retrogusto leggermente amarognolo.

Botaniche principali: mandarino, limone, genziana, sambuco

ABV: 15% vol

Ricetta

**SPRITZ DEL PROFESSORE**

5 cl Aperitivo Del Professore

10 cl Prosecco

soda fredda a piacere

Preparazione: mescolare gli ingredienti in un bicchiere Collins con ghiaccio e guarnire con uno spicchio d'arancia

### **DEL PROFESSORE BITTER ALL'USO D'HOLLANDA**

La magia che nasce dalla fresca infusione di scorze di arancia amara, genziana selvatica pulita a mano, l'estrazione del cuore rosa di rabarbaro dolce sono



solo alcuni esempi del lavoro svolto con grande cura e dedizione per la realizzazione di questo Bitter. Una ricetta esclusiva e una grande maestria creano un distillato unico dal colore rosso rubino intenso e tipici aromi di ginepro, cannella e altre spezie. Al palato risaltano i toni di agrumi, cascarilla, rabarbaro e genziana.

Botaniche principali: arancia, genziana, ginepro, rabarbaro, cannella e cascarilla.

ABV 25% vol

**Ricetta: GARIBALDI**

- 4 cl Bitter Del Professore
- 15 cl succo di arancia fresco

Preparazione: servire in un bicchiere Collins pieno di ghiaccio e guarnire con uno spicchio d'arancia.

**DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR**

Gelosamente custodita, la ricetta è il risultato di antiche conoscenze delle arti erboristiche, lunghe ricerche per il perfetto equilibrio degli ingredienti e un pizzico di creatività. I processi di distillazione e infusione creano il caratteristico colore

ambrato. Questo è un prodotto artigianale insolito e sfaccettato, una combinazione di potenza e morbidezza, perfetto per i veri amanti del Gin.

Gin Monsieur è il primo dei Gin Del Professore, una miscela di spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate per creare una versione di alta qualità di uno degli spiriti attualmente più popolari. Ginepro, lavanda, angelica, arancia, rosa, camomilla e altri aromi si fondono nello spirito di alta qualità creando un prodotto insolito con vivaci note floreali e balsamiche.

Botaniche principali: ginepro, angelica, camomilla, lavanda, arancia, zedoaria

ABV: 43,7% vol

**Ricetta: GIN COCKTAIL#30**

- 5 cl Gin Monsieur
- 2 gocce Maraschino
- 2 dash Orange Curacao
- 2 dash Angostura bitter
- 1 cucchiaino gum syrup

Preparazione: mescolare e filtrare in un bicchiere Coupette e guarnire con scorza di limone



### **GIN DEL PROFESSORE A LA MADAME**

Questo spirito creato per offrire una piacevole esperienza da bere incarna la tradizione erboristica italiana. Gin piacevole e facile da bere, sia per i bevitori esperti che per i principianti. Una miscela di erbe e spezie, tra cui ginepro, limone, arancia, tanaceto, zedoaria, cannella e cassia creano un prodotto insolito e sorprendentemente intenso e fresco. Ottenuto da un blend di distillati e infusi, acquista il caratteristico colore ambrato dopo un lungo invecchiamento. Gin À La Madame sprigiona intensi aromi floreali ed erbacei ammorbidendo il gusto deciso delle bacche di ginepro. Piacevolmente caldo e aromatico al palato, sprigiona affascinanti note resinose e floreali quali parte di un insieme molto gradevole. Botaniche principali: ginepro, limone, arancia, tanaceto, zedoaria, cannella e cassia.

ABV: 42,9% vol

### **Ricetta: GIN MULE À LA MADAME**

- 5 cl Gin À La Madame
- 2 cl succo di lime fresco
- 1 cl sciroppo di zucchero
- 15 cl ginger beer

Preparazione: shakerare tutti gli ingredienti, tranne la birra allo zenzero. Mescolare in un bicchiere colmo di ghiaccio, aggiungere la ginger beer e guarnire con foglioline di menta fresca e uno spicchio di lime.

### **DEL PROFESSORE CROCODILE OLD TOM GIN**

Crocodile Old Tom Gin è una nuova esperienza dell'avventura Del Professore. Questo è un Gin fresco e schietto, ricco di intensi aromi di ginepro e agrumi, completato da delicati sentori di coriandolo, fiori di sambuco e pimento giamaicano. Pieno al palato, è dolcemente ammorbidito da note di vaniglia e altre spezie esotiche.



Botaniche principali: ginepro, agrumi, coriandolo, fiori di sambuco, pimento giamaicano.

ABV: 45% vol

**Ricetta: IMPROVED PINK GIN**

- 6 cl Crocodile Old Tom Gin
- 1 cl sciroppo di zucchero
- 4 gocce Angostura bitter

Preparazione: mescolare e filtrare in un bicchiere Coupette. Guarnire con scorza di limone.

**DEL PROFESSORE THE FIGHTING BEAR LONDON DRY GIN**

Il Fighting Bear Gin rappresenta un ritorno alle origini e alla tradizione classica dello stile London Dry. Al naso è pieno, le note di ginepro sono lunghe e persistenti, con sentori di arancia amara e camomilla

romana che completano l'aroma. Il sapore è secco, con spiccate note erbacee e balsamiche e un piacevole finale agrumato.

Botaniche principali: ginepro, arancia amara, camomilla romana.

ABV: 43% vol

**Ricetta: MINT VYNIL**

- 60 ml The Fighting Bear London Dry Gin
- 15 ml Drv Vermouth
- 7,5 ml Liquore alla Menta di Pancalieri Doragrossa
- 2 dash Lemon Bitter

Preparazione: mescolare e filtrare in un bicchiere Coupette. Guarnire con foglie di menta.

I prodotti Del Professore sono distribuiti in Italia da Onesti Group.

# BELLO E BUONO

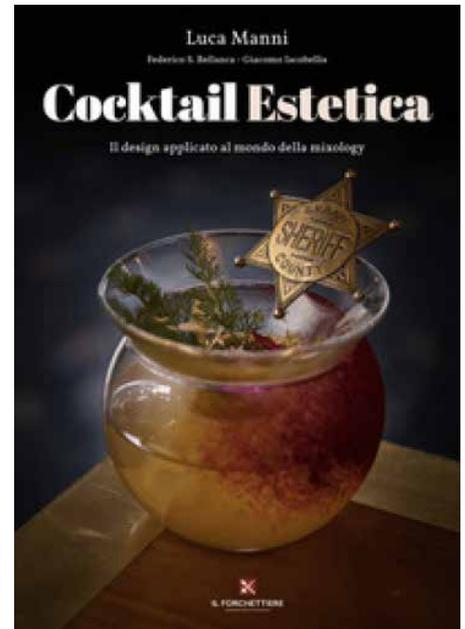
## “COCKTAIL ESTETICA”

LUCA MANNI – FEDERICO S. BELLANCA – GIACOMO IACOBELLIS

FOTO DI MICHELE TAMASCO E DAVIDE VECCHIO

EDIZIONI IL FORCHETTIERE, 2021

PAGINE 155 – EURO 20,00



In tutte le sue applicazioni il design è l'esaltazione della forma applicata alla sua funzionalità. Analizza tendenze e attualità applicate a un progetto. Da qualche tempo il design ha trovato applicazione anche in mixology.

Ricerca del contenitore ideale, cura dei dettagli e della cromatica, temi sempre coniugati all'ispirazione di un drink, si riassumono nel concetto di estetica, nel nostro caso, ciò che è accettato dal gusto e dal senso della forma alla vista. Il drink non deve essere solo buono, deve essere accettato piacevolmente da tutti i sensi, dunque bello. Tanto quanto basta per poterne condividere l'immagine sui social, mezzo ideale per testimoniare, documentare l'esperienza positiva in un cocktail bar.

Ecco dunque che la rete diventa una guida attraverso la quale decidere cosa bere o mangiare, dove andare, grazie a una immagine con la cui estetica il bar comunica la propria brand identity.

L'estetica, dunque, deve essere intesa come una delle componenti emozionali di un drink di successo, un veicolo che promuove l'identità del brand, una idea di modernità applicata alla mixology.

È questo ciò che ha pensato il barten-

der Luca Manni, secondo il quale «se bello è anche più buono» quando ha ideato “Cocktail Estetica” libro tematico realizzato con il contributo dei giornalisti Federico S. Bellanca e Giacomo Iacobellis.

Nella ristorazione il valore estetico è applicato ormai da tempo, interiorizzato dalle nuove generazioni di chef per i quali è una linea guida. Adesso anche la mixology sembra applicarsi sul food design per trarre ispirazione e tecniche.

Il libro esamina dettagliatamente la costruzione di un drink attraverso le linee estetiche: tipo di bicchiere, forma e tipo di ghiaccio, guarnizione.

Tra i contenuti del libro vi sono i contributi di alcuni bartender di profilo nazionale e internazionale, che hanno collaborato alla stesura delle 25 ricette.

Una sezione del libro passa in rassegna i bicchieri, quindi le guarnizioni e la loro evoluzione storica, i colori del drink, il ghiaccio e finanche lo storytelling applicato a un drink.

Pensiamo che “Cocktail Estetica” abbia segnato il primo passo di un percorso che meriterà ancora molta attenzione e applicazione, nel quale Luca Manni è stato tra i primi ad avventurarsi.

**Alessandro Palanca**

# VERMOUTH

*Tomaso Agnini*



Due anime, un solo spirito.

## Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.



## Vermouth al Mallo di Noce

Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto, da sempre usato per il Nocino, liquore tipico della provincia di Modena.





READY TO BE SHAKEN