

Bartales

France

N. 6 | MARS 2022

SUPPLÉMENT DE BARTALES



LIQUID STORY / ESSENTIA MEDITERRANEA
L'ELIXIR DE SYKELGAITE



HOT SPIRIT / MEZCALEROS ITALIA
TRACES ANCESTRALES



EVENT / VECCHIA ROMAGNA
LE GOUT DE LA MÉDITATION



FOCUS ON / 130^e ANNIVERSAIRE
JOYEUX ANNIVERSAIRE, COCCHI



LIQUID STORY / SORBET SELON LES RÈGLES
DE L'ART
SA CARAPIGNA



ZOOM / CONTRE-COURANT
**LA VÉRITABLE HISTOIRE TRÈS
ITALIENNE DU SPRITZ (2)**

Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

HISTOIRES DE GOUT

Ce n'était pas facile de tenir tête à Robert Guiscard. Il fallait une femme de caractère, énergique, dure et charismatique comme Sikelgaite, la virago lombarde que le commandant normand épousa en secondes noces (probablement à Melfi, en 1058) après avoir répudié sa première épouse pour cause de consanguinité. Gaite, comme logiquement tout le monde l'appelait, était la fille de Guaimar IV, prince de Salerne. Propriétaire d'une série de domaines dispersés entre la Calabre et les Pouilles, aux côtés de son mari dans les moments les plus importants de l'histoire de l'époque (y compris les batailles), cultivée et d'une intelligence politique raffinée, la princesse était une femme vraiment spéciale. A tel point qu'elle est devenue l'un des personnages les plus importants de l'histoire de Salerne. La raison ? Sa passion pour la médecine, qui l'a conduite à devenir l'une des herboristes les plus expertes de la *Schola Medica Salernitana*, le phare de la médecine dans l'Europe médiévale. C'est à elle qu'on doit la formule de l'élixir de longue vie qui fera la fortune du petit village calabrais d'Altomonte. Une histoire exemplaire de ténacité et de persévérance qui nous est parvenue au fil des siècles. Parfaite pour donner du cran à la nouvelle année. Il en va de même pour le Mezcal, le distillat d'agave mexicain qui est le résultat d'un processus artisanal laborieux et complexe, bien protégé par des protocoles stricts et précis. Des histoires anciennes qui, au fil du temps, rehaussent la saveur de la modernité.

Follow us



BarTales
France

N. 6 | MARS 2022

DIRECTRICE RESPONSABLE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Sara De Marco, Alessandro Palanca, Valentina Rizzi

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE

Antonella Paolino

(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR

TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE

SKILL LAB srl

(assistenza@s-lab.it)

Inscription. n. 35 du 8/7/2013 Tribunal de Naples
www.bartales.it

© copyright

BARTALES - Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite. Toute violation sera poursuivie aux termes de la loi.

En cas de revendication du copyright de photos non identifiées, prière de bien vouloir contacter Bartales.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

L'ELIXIR DE SYKELGAITE

Secrète et millénaire, l'ancienne formule est à la base de l'Amaro Eroico, la liqueur d'Altomonte

PAR ALESSANDRO PALANCA



L'histoire du projet Essentia Mediterranea s'entremêle à celle d'Altomonte, un petit village calabrais enserré au cœur de l'ancienne Grande-Grèce, où dans les premières années du XI^e siècle, de petits groupes de moines et ermites arrivèrent provenant de Sicile et d'Orient, fuyant les persécutions iconoclastes et les incursions barbares et sarrasines. C'est ainsi que débute, en l'an 1021, la tradition alchimiste du petit bourg.

Altomonte doit son développement à

Robert de Hauteville dit Robert Guiscard et à son épouse, la princesse Sykelgaite. Pendant la campagne pour la conquête de la Calabre, commencée vers 1050, le cavalier normand fit ériger une tour normande et l'église adjacente de Santa Maria dei Franchi, fondant ainsi celui qui est considéré aujourd'hui comme l'un des bourgs les plus beaux d'Italie.

Sykelgaite de Salerne, épouse de Guiscard outre que princesse guerrière, était également une des *mulieres salernitanae*,



HISTOIRE

A GAUCHE, UNE
VUE
D'ALTOMONTE.
SOUS LE TITRE,
ROBERT DE
HAUTEVILLE DIT
ROBERT
GUISCARD ET
SON EPOUSE,
LA PRINCESSE
SYKELGAITE.

herboriste expérimentée de la prestigieuse « Schola Medica Salernitana », la principale institution médicale d'Europe au Moyen Âge. Ce fut justement grâce aux botanistes et alchimistes experts de l'école que, après avoir amélioré les procédés et les techniques de distillation appris des maîtres orientaux, naquirent les premiers proto-Gin grâce à l'ajout des « herbes ».

Sykelgaite, toujours aux côtés de Guiscard dans les campagnes militaires, avait l'habitude de préparer un élixir de longue vie qui était administré à l'armée normande

avant de partir en bataille. La légende raconte qu'une nuit, pendant la campagne de Calabre, peu après ses noces avec Guiscard, un petit groupe de moines, hébergés dans l'église de Santa Maria dei Franchi, aida la princesse à préparer son élixir de longue vie pour revigorer les troupes avant la bataille. En guise de reconnaissance, Sykelgaite invita le petit groupe de moines bénédictins à s'établir de façon permanente auprès de l'église de Santa Maria dei Franchi en leur offrant la recette secrète de son élixir : une infusion à base d'herbes



aurait développé, en quelques années, le premier établissement bénédictin en Altomonte, en donnant ainsi naissance à la longue tradition monastique et alchimiste de ce petit bourg. Toujours en mémoire de Sykelgaite, les moines continuèrent d'expérimenter la production de toniques à des fins médicinales et, au fil des siècles, continuèrent à transmettre et à développer la recette de son élixir.

Une fois que la pharmacopée monastique fut modifiée, la tradition resta dans l'art de la production des liqueurs et en 1879 la famille Giacobini fonda, à Altomonte, l'entreprise qui devint non seulement une fabrique de liqueurs royale mais également la plus grande réalité du règne des Bourbons, produisant diverses spécialités plusieurs fois primées au niveau international comme le Vermouth, le Xeres et différents élixirs et *rosoli* (liqueurs aromatisées, ndt) à base d'herbes et d'agrumes locaux.

C'est justement dans cette entreprise historique que débuta l'aventure de Carlo Moliterno, ancêtre de la famille et fondateur



méditerranéennes avec des écorces de cèdre, de citron et d'oranges amères.

Personne n'aurait jamais imaginé que ce groupe de moines, guidés par Frère Delfino,

Shaking perspectives



Boire de façon responsable

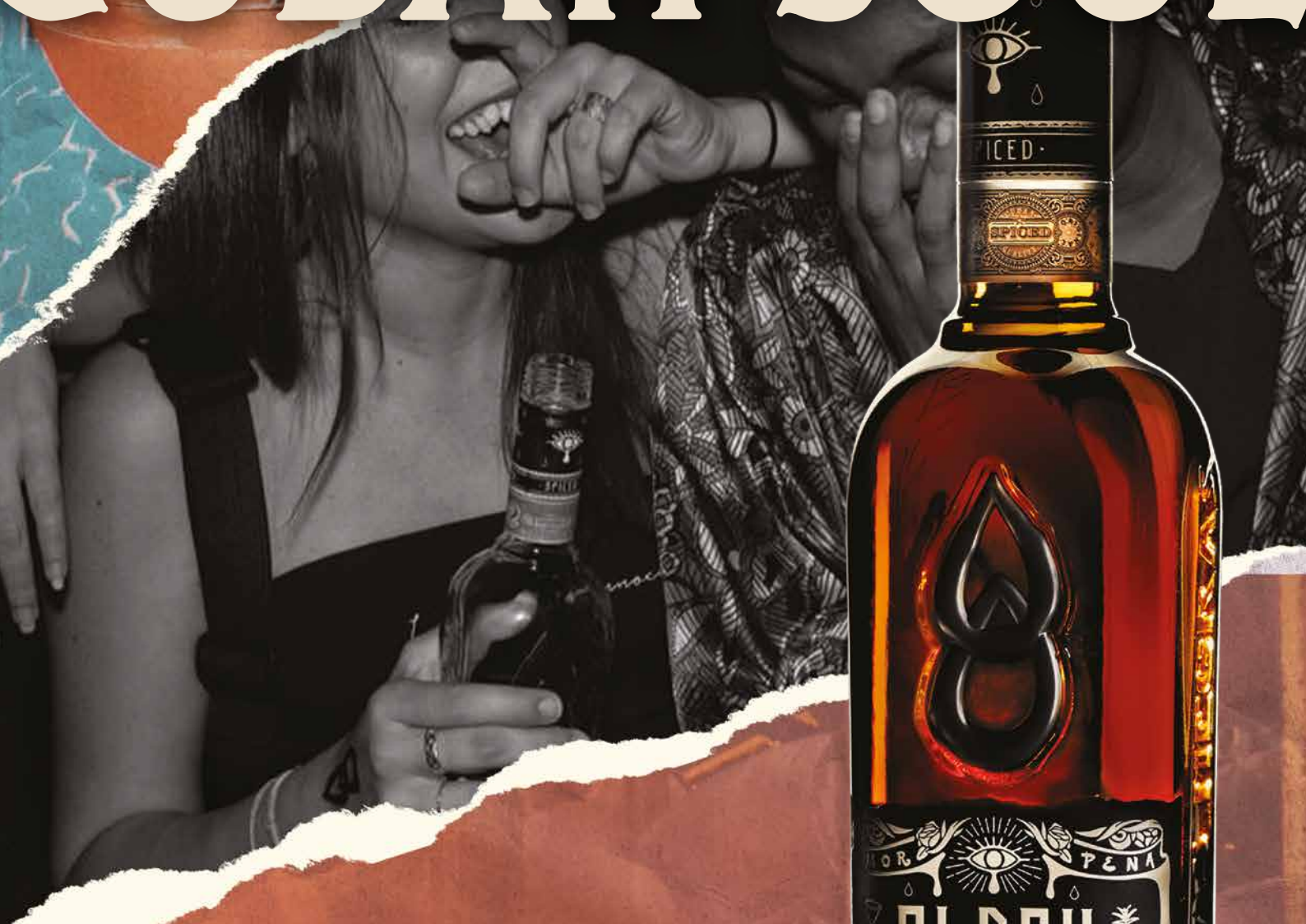


gamondi.it



GAMONDI
1890

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Boire de façon responsable



PLANTES
CI-DESSUS,
DES ARBRES
D'AGRUMES.
EN HAUT A
GAUCHE,
CARLO
MOLITERNO. EN
BAS,
L'ETIQUETTE DE
L'AMARO
EROICO.

de l'entreprise homonyme. En 1938, après la fermeture de l'entreprise Giacobini, Carlo Moliterno réalisa son rêve en créant son entreprise de liqueurs et boissons gazéifiées uniquement à base de produit du terroir. Aujourd'hui, Vittorio Gargaglione, l'un des héritiers de la famille Moliterno, fait partie de ce long parcours caractérisé

par une tradition centenaire transmise de père en fils.

Ce sont-là les fondements d'Essentia Mediterranea, un nouveau projet qui complète les activités de la famille avec pour objectif la valorisation et la promotion du territoire et des merveilles de la Méditerranée, scénario exceptionnel de cette histoire héroïque.

En partant de l'élaboration de l'ancienne recette de Sykelgaite, développée par les moines au fil des ans, naquit Amaro Eroico : un voyage des sens à travers le temps, l'histoire d'une tradition centenaire, célébration originale et authentique de l'essence méditerranéenne.

Dans la meilleure tradition des liqueurs



méditerranéenne, l'Amaro Eroico (TAV 28%) présente un équilibre délicat entre son composant amer (orange amère, gentiane et quinquina) et la note balsamique dérivée de la lente infusion du romarin, d'origan et du genévrier qui abondent dans l'arrière-pays montagneux de la région. Les agrumes (bergamote de Calabre, mandarine de Calabre, l'orange sanguine de Sicile IGP e le citron de Sorrento IGP) constituent la note indispensable d'allègement, complétée par l'ajout de l'amande et de la réglisse typique de Calabre.

Les 22 plantes qui composent le corps aromatique de l'Amaro Eroico sont récoltées à la main tout au long de l'année et travaillées de manière à préserver leurs principes organoleptiques.

Les plantes officinales, herbes et racines, naturellement présentes dans le maquis méditerranéen, sont l'une des ressources plus grandes que la nature met à disposition. Dotées de propriétés thérapeutiques, elles étaient cultivées par les moines dans l'*Hortus Simplicium* (jardin botanique) qui les distillaient en les



transformant en médicaments naturels. Aujourd'hui ce sont lesdits « Erbajoli » leurs plus grands connaisseurs. Conformément à l'ancienne tradition, les infusions et les macérations sont réalisées à froid et séparément afin que les extraits correspondants expriment la fraîcheur naturelle.

Elixir di Liquirizia (TAV 26%) est une autre pierre angulaire de la production locale et de la liquoristerie Essentia Mediterranea. Il s'agit d'un Rosolio authentique et original, qui est obtenu à partir de la racine et de la poudre de *Glycyrrhiza Glabra*, typique de la côte ionienne.

Produit à la main et en petits lots à partir d'une ancienne recette transmise de père en fils, au fil des générations, où l'utilisation aussi bien de l'extrait de la racine que de l'infusion obtenue de la poudre de réglisse permet de réaliser un produit unique au goût original et intense. Au nez et à la bouche, on retrouve les parfums typiques de la réglisse issus de son infusion mais également des senteurs plus végétales dues à la présence généreuse de la racine entière dans la précieuse teinture mère.

Alessandro Palanca



TRACES ANCESTRALES

Méthode artisanale et durabilité : la recette du meilleur Mezcal

PAR VITTORIO BRAMBILLA

Le Mezcal est le plus célèbre distillat de mout fermenté d'agave, connu comme « plante magique », produit dans sept états du Mexique. La zone principale, qui vante près de 60% de la production, est la région de Oaxaca, dans le sud du pays, mais il est également produit dans les régions de Guerrero, Guanajuato, San Luis Potosí,

Zacatecas, Durango et Tamaulipas.

Le nom « Mezcal » s'inspire de l'idiome amérindien « METL », donné à l'agave de ces territoires pour identifier la fertilité de cette plante, fondamentale pour les peuples qui l'utilisaient comme source d'eau, de sucre, de fibre, nourriture pour animaux, pour confectionner des ustensiles et même comme combustible.



ESPADIN



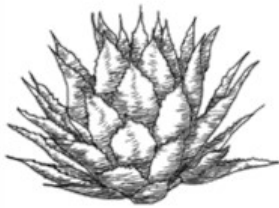
PAPALOTE



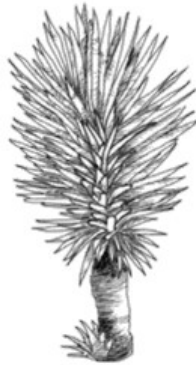
TEPEZTATE



JABALÍ



CENIZO



TOBAZICHE



TOBALÁ



AZUL



PRODUCTION
 CI-DESSUS,
 VARIÉTÉS
 D'AGAVES. A
 GAUCHE, UN
 SCHÉMA QUI
 SYNTHÉTISE LA
 PHILOSOPHIE
 PRODUCTIVE
 DES MARQUES
 DE
 MEZCALEROS
 ITALIA.

La caractéristique principale de ce distillat très apprécié est sans aucun doute qu'il dégage un bouquet articulé d'arômes et de parfums floraux, fruités et épicés, à la saveur rustique, riche et enveloppante, qui contraste fortement avec la topographie des régions de provenance, qui sont tout sauf fertiles.

Les terrains, principalement pauvres et montagneux, ont ainsi entravé la prolifération des cultures mais également empêché, au fil des années, les cultures intensives et une production de masse en donnant à la matière première de la qualité et de la valeur ancrant l'ensemble

du cycle de production aux procédés de traitement artisanaux.

La culture en terrasses est la plus utilisée et, pour les variétés les plus rares, le rendement par hectare ne dépasse pas les 400 plants d'agave, et dans certains mélanges il est même possible de trouver des agaves sauvages.

La variété de saveurs qu'il est possible de tirer des agaves utilisés est potentiellement infinie. Nous trouvons donc des produits issus de mélanges particuliers d'agave, d'autres purs, extraits de l'agave Espadín ou Tepeztate ou encore Tobalá et bien d'autres dont la valeur et, par consé-



quent, la qualité augmentent surtout au fur et à mesure que passent les années de maturation des plantes avant d'être coupées.

Si l'on calcule que plus de 200 types d'agave ont été répertoriés au Mexique, on peut imaginer le nombre de produits que l'on pourrait potentiellement trouver et le nombre de combinaisons et de différences qu'il pourrait y avoir entre eux.

Pour garantir au consommateur la qualité et la typicité du distillat, le produit final doit toutefois passer des contrôles stricts du Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal institué dans les années 90.

Le Mezcal se produit avec la partie centrale de l'agave : le processus laborieux commence par la sélection des plantes qui se fait quand l'agave atteint les conditions requises et les années de vie souhaitées, généralement entre 8 et 12 ans, et parfois pour des productions spéciales, même entre 20-25 ans.

Une fois la récolte effectuée, les feuilles sont éliminées ne laissant que le cœur qui est appelé « piña » de par son aspect caractéristique. Le temps du rôtissage des *piñas* est très long et dure normalement quatre ou cinq jours mais pouvant arriver jusqu'à un mois entier dans des fours enterrés caractéristiques : des trous entourés de pierres volcaniques et recouverts d'écorces et de feuilles d'agave qui créent une couche de protection. Ce type de cuisson sur braise en contact direct avec la terre confère au futur Mezcal une odeur magique de fumée et un arôme tranchant lié au choix du bois et au temps de fumage du fruit en étroit équilibre avec le caractère sucré et les arômes épicés et fruités de la plante dont il est issu.

Une fois cette phase terminée, on procède au pressage des *piñas* qui peut être effectué directement à la main par les paysans ou dans des moulins rudimentaires qui utilisent des broyeurs en



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



DRINK RESPONSIBLY

The Fighting Bear

LONDON DRY GIN

DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

Dry Martinez

3cl Vermouth Rosso Del Professore
4cl London Dry Gin Del Professore Fighting Bear
1 dash Maraschino • 1 dash Curaçao • 2 dash Angostura

Mixing glass with ice, stir and strain in a Coupette glass, garnish with lemon zest.

delprofessore.it



pierre (tahona) encore très souvent de nos jours actionnés par des ânes. Le jus extrait, le mout, est recueilli à l'intérieur de cuves en bois qui amorce le processus de fermentation et qui se termine ensuite dans des alambics en cuivre, en argile, en terre cuite ou en acier. Le procédé dure généralement entre 36 et 72 heures et peut être effectué plusieurs fois pour obtenir des produits plus raffinés au goût plus doux et velouté.

La dernière phase prévoit que le distillat soit laissé reposer dans de grands tonneaux en bois. Pendant cette phase, il acquiert une couleur qui passe du doré au brun. Le vieillissement a trois dénominations distinctes :

Añejo – vieilli au moins un an, dans des tonneaux ne dépassant pas les 200 litres ;

Reposado – vieilli pendant une période de deux mois à un an ;

Blanco – clair, conservé moins de deux mois.



PRODUCTION
EN HAUT, UN
FOUR ENTERRÉ.
CI-DESSUS, LA
CUISSON DES
AGAVES DANS
UN FOUR
ENTERRÉ.

La majorité des entreprises ne fait pas de produits de vieillissement mais uniquement la version « Blanco ». Depuis 2005, chaque distillerie, indépendamment de sa dimension, dispose d'un numéro d'identification (NOM), placé sur l'étiquette des bouteilles, qui permet d'identifier l'origine du produit.

Mezcaleros Italia importe en Italie et en Europe du Mezcal de qualité. Presque tous les Mezcal importés par Mezcaleros Italia sont principalement produits selon



PRODUCTION

EN HAUT ET
CI-DESSUS,
QUELQUES
PHASES DU
TRAITEMENT.

des méthodes artisanales et ancestrales dans la région de Oaxaca, Mexique.

Le projet de Mezcaleros Italia vise à diffuser ce distillat magique en choisissant les producteurs avec le plus grand soin, en s'assurant que tout ce qui concerne leur durabilité soit préservé et garanti. En visitant personnellement les *palenque* et en établissant des rapports de confiance avec les producteurs et les distilleries,

les spécialistes de Mezcaleros Italia se rendent quotidiennement dans les coins les plus reculés de Oaxaca.

Mezcaleros Italia promeut et distribue donc des distillats provenant de réalités artisanales où la recherche et la qualité sont toujours au premier plan. Cela peut comporter qu'il n'y ait pas toujours la disponibilité de toute la gamme de produits. En effet, nombre de ces distillats sont produits en quantité limitée, à partir de lots sélectionnés et distribués selon une demande croissante.

Les distillats d'agave ancestraux sont caractérisés par leur méthode de production qui n'utilise aucun type de machine mais uniquement la force humaine. Pour obtenir un Mezcal *ancestral*, il est nécessaire de respecter les paramètres suivants :

- cuisson des agaves dans un four conique à même le sol ;
- mouture/broyage exécuté « à la main » avec une massette en bois ;



PRODUCTION
UNE PHASE DE
TRAITEMENT DU
MEZCAL
ARTISANALE.

- double distillation dans un alambic en terre cuite avec une « bagasse » (capacité maximale de 80 lt).

Ces difficultés de production évidentes ne permettent de produire que de petits lots limités.

Les distillats d'agave artisanaux sont ceux qui suivent une méthode de production artisanale. Cette méthode de production permet d'utiliser des machines pour les phases de mouture et de distillation. Dans ce cas, les phases suivantes doivent être observées :

- cuisson des agaves dans un four conique à terre ou un four en pierre ;
- mouture / broyage effectué « à la main » avec une massette en bois, avec un tahona (pierre entraînée par une traction animale), avec un moulin égyptien, également appelé broyeur électrique ;
- distillation en alambic en cuivre (capacité max 500 lt) ou vases en terre cuite avec ou sans bagasse.

Ces productions ont normalement une

continuité basée sur le type d'agave utilisé mais sans devenir industrielles.

Les Mezcal importés par Mezcaleros Italia sont Mezcal Picaflor - Real Minero - Koch El Mezcal - El Rey Zapoteco. Ce qui suit est une présentation de quelques-unes des meilleures références.

EL REY ZAPOTECO

Il s'agit de l'une des plus anciennes marques artisanales de Mezcal de Oaxaca. El Rey Zapoteco a été fondée en 1960 par Don Serafín Hernández Blas à Santiago Matatlán. Aujourd'hui, l'entreprise est gérée par la matriarche de la famille, Doña Juana, et par les enfants de Don Serafín, gardiens des champs d'agave qui produisent habituellement certains des plus grands agaves de Oaxaca. La famille Hernández est la gardienne fidèle des techniques de production qui demeurent les mêmes depuis leur fondation.

El Rey Zapoteco Espadín est obtenu sur le domaine familial à partir d'agaves



Espadín qui sont coupés à la main avec une machette et une houe, et cuits au bois de chêne dans un four conique souterrain fait de roches de rivière recouvertes de terre. Les agaves cuits sont broyés par la tahona de carrière chilienne tirée par des chevaux. Les fibres d'agave écrasées sont fermentées dans des cuves de pin en plein air en utilisant des levures naturelles. L'agave fermenté est distillé deux fois dans des alambics en cuivre pour produire un Mezcal Espadín avec TAV 45%. Un Mezcal hautement accessible et versatile avec un beau nez floral, du poivre, des épices et un final net, légèrement fumé.

El Rey Zapoteco Blanco

Aspect terreux clair, caractéristique de la terre de Matatlán. Notes florales qui rappellent les figues séchées, fumée fine. Un beau nez floral et poivré, des épices et un final net, légèrement fumé. Équilibré en bouche. Type d'agave : Angustifolia Haw (Espadín). Système de distillation : alambic en cuivre. Région de production : Santiago de Matatlán, Oaxaca. Maître mezcalero : Efraín Hernández. TAV : 45%.

El Rey Zapoteco Reposado

Tons boisés et une pincée de caramel. Mezcal vieilli en tonneau. El Rey Zapoteco Reposado est issu d'agave Espadín à Santiago Matatlán, Oaxaca. Les agaves sont traditionnellement cuits dans des fours souterrains pendant 4-7 jours, broyés avec un tahona entraîné par des chevaux, fermentés à l'air libre avec des levures naturelles et distillés deux fois en alambics de cuivre. Après la distillation en alambics de cuivre, ce Mezcal est laissé reposer dans des tonneaux en rouvre blanc pendant 10 mois avant la mise en bouteille. Le TAV peut varier entre 40% et 45%. Type d'agave : Angustifolia haw (Spratto). Maître mezcalero : Efraín Hernández.

KOCH

Le groupe Koch a été fondé en 2009. Le projet est de Carlos Moreno qui résume ainsi sa philosophie : « Nous connaissons le mezcal depuis toujours et, auparavant, nous l'avons vécu dans les environnements familiaux les plus proches dès notre enfance. Il est inhérent à notre région, fait partie de notre vision du monde. Le mezcal guérit l'âme, il t'accompagne également dans tes peines et si tu veux il t'aide à les oublier. A la naissance d'un enfant on boit du mezcal. Nous buvons

du mezcal pour être sentimentaux, pour exploiter la créativité et les sentiments. Il ne s'agit pas de souffrir mais de s'émotionner, de jouir. Lorsque tu es de Oaxaca, peu importe que tu saches comment il est fabriqué ou non, ils t'offrent sûrement du mezcal et, sans aucun doute, tu le bois dans une évolution perpétuelle de saveur, d'arôme et de texture qui permet d'évoquer le terroir allusif à la région, aux agaves et aux mains qui interviennent dans sa création ».

Koch Espadín Ancestral Olla de Barro

Gout d'acajou grâce à son type de distillation, légèrement fumé, terreux et frais. Doux au palais. Arômes : longue persistance de fleurs d'oranger et de cannelle, avec des senteurs de vieux cuir et de cèdre fumé. Au palais : corps moyen avec des notes minérales et de légers souvenirs de cardamome et de noix de muscade. Texture soyeuse avec une saveur de barbe à papa et un final persistant de beurre d'amande. Plantes avec âge de maturation de 7 à 9 ans, variété Espadín cultivée et récoltée à la main à Sola de Vega, Oaxaca. Double distillation en *Olla de barro* (alambic en terre cuite), il s'agit d'un Mezcal produit selon la méthode ancestrale. Type d'agave : Angustifolia Haw (Espadín). Région de production : sola de Vega, Oaxaca. Maître mezcalero : Alberto Vásquez. TAV : 47%-50%.

Koch Arroqueño

Arôme d'agrumes, tons fruités et une touche de fumée. De corps moyen, avec des attributs doux, des arômes de café au caramel et un final fruité avec des senteurs de raisin blanc, d'orange, d'ananas mûr et de coing. Des agaves avec des temps de maturation de 9 à 12 ans récoltés à la main dans la région de Río de Ejutla, Oaxaca et traités selon la méthode



ancestrale. Type d'agave : agave américain (Arroqueño). Double distillation en alambic en terre cuite. Région de production : Ejutla, Oaxaca. Maître mezcalero : Adrián Bautista. TAV : 47%-49%.

PICAFLOR

Picaflor est une marque créée par un groupe d'amis qui partagent la passion pour le Mezcal, la connaissance du secteur et la passion pour la terre de Oaxaca. La marque est un projet de Mezcaleros Italia, réalisée en collaboration avec Enmezcalarte (ESP), une plateforme dédiée à l'importation et à la commercialisation de Mezcal artisanal et ancestral.

Picaflor Espadín Blanco

Notes de dégustation : fumée légère et équilibrée, notes de fruit de la passion,



d'ananas et d'agrumes. Il a du corps dans la bouche et un arrière-gout équilibré avec des senteurs d'agave frais et verts, des arômes doux de maguey cuit. Picaflor Mezcal célèbre le colibri et son rôle fondamental dans la pollinisation de la plante d'agave. Double distillation en alambics en cuivre de 350 litres, ce Mezcal artisanal est produit à la main à San Luis Del Río, Oaxaca, en utilisant des techniques traditionnelles qui garantissent une finition raffinée. Agave : Angustifolia Haw (Espadín). Région de production: San Luis del Río, Oaxaca. Maître mezcalero : Virgilio Velasco. TAV : 47% - 49%.

Picaflor Wild Ensemble

Mezcal avec arôme herbacé, romarin et terre humide. Début doux, présence minérale intense et arrière-gout de maguey cuit. Mezcal Picaflor Wild provient de la ville de Mengolí de Morelos, Miahuatlán,

Oaxaca. Il est produit avec des agaves cultivés et sauvages, d'âge compris entre 8 et 14 ans, de la variété Espadín (70%) et Madrecuishe (30%). Ce Mezcal est produit pendant la saison sèche. Ses notes de bois, de terre et de minéraux ressortent avec des senteurs d'herbe au nez. Au palais, il produit un goût doux et un arrière-gout balsamique, atteignant un équilibre très agréable. Système de distillation : alambic de cuivre. Maître mezcalero : Ramón Cruz. TAV : 47% - 49%.

REAL MINERO

Real Minero est considéré par beaucoup l'un des meilleurs producteurs de Mezcal au monde. La famille produit du Mezcal depuis plusieurs générations à Santa Catarina Minas et ils sont connus aussi bien au Mexique qu'à l'étranger pour avoir créé quelques-unes des meilleures bouteilles disponibles. Tout leur Mezcal est produit dans de petits alambics en terre cuite. Presque tout ce Mezcal est laissé reposer dans du verre pendant plusieurs mois avant la mise en bouteille en conférant ainsi au Mezcal un caractère beaucoup plus doux. Outre de créer d'excellents spiritueux, les producteurs ont également un programme de reboisement durable d'agave parmi les plus vastes et les plus diversifiés. Avec l'aide de la communauté, ils ont réussi à sauver différentes variétés d'agave que l'on croyait précédemment disparues. Le TAV de chaque lot peut varier légèrement.

Real Minero Espadín Ancestral

Un jeune Mezcal de la gamme Real Minero, réalisé avec de l'agave Espadín, l'une des variétés les plus communes utilisées dans la production de distillats d'agave. La gamme Real Minero est réalisée par le distillateur Edgar Ángeles Car-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth di Torino
Superiore
Del Professore*

Merano Wine Festival 2018
The WineHunter Award
GOLD MEDAL



SPIRITS SELECTION 2020
by Concours Mondial de Bruxelles
GOLD MEDAL



Meininger's International
Spirits Award 2021
SILVER MEDAL

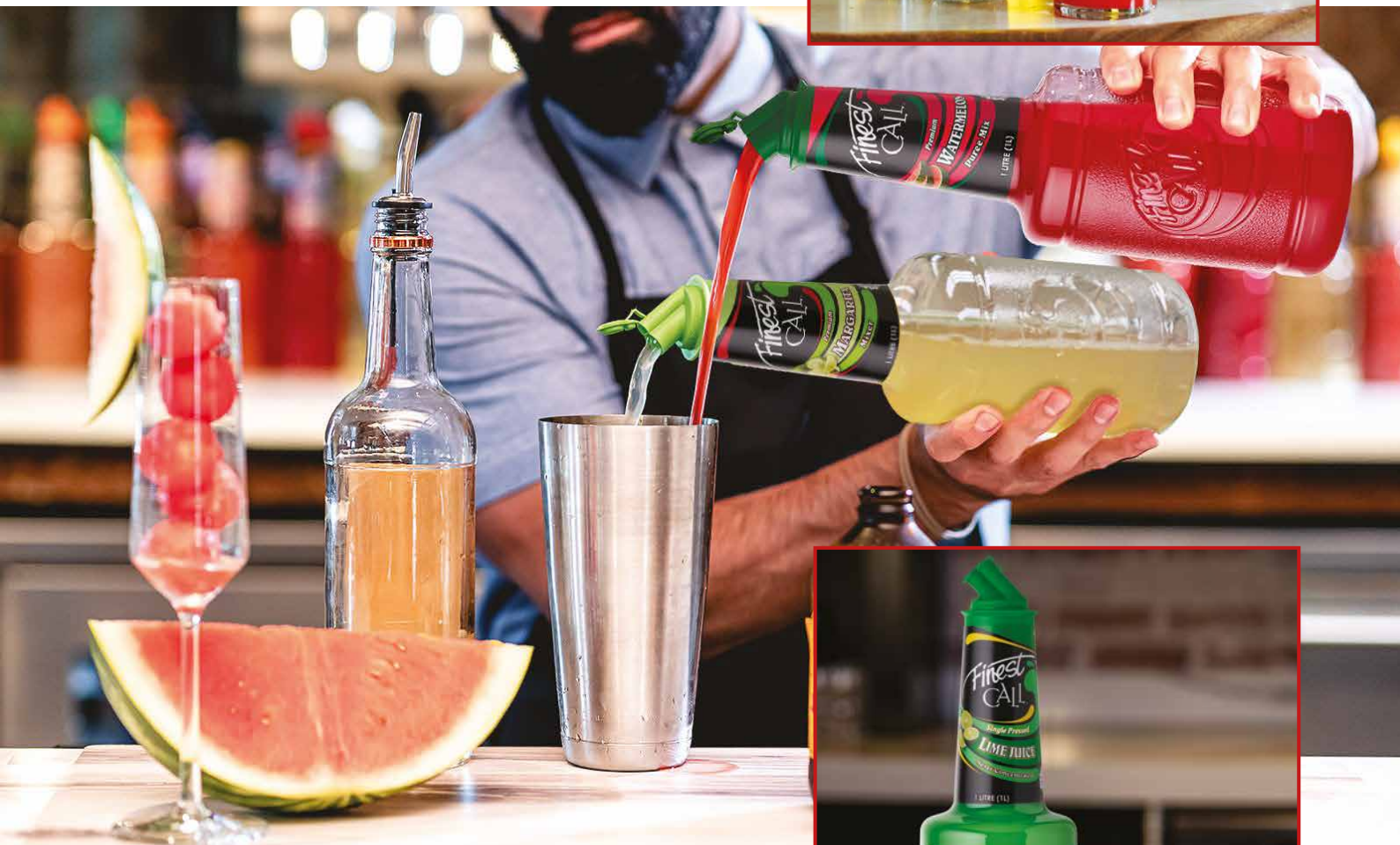


DRINK RESPONSIBLY



Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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

reño a Santa Catarina Minas, Oaxaca, en utilisant des procédés de distillation traditionnels. Real Minero Espadín est distillé deux fois en alambics en terre cuite. La plupart des lots reposent dans du verre avant d'être distribués. Une grande quantité de ce distillat a été produite en 2008 et uniquement une sélection limitée de bouteilles est mise en circulation chaque année. Une partie de ce Mezcal est encore en phase de vieillissement dans la *palenque* Real Minero et sera destinée à la mise en bouteille dans un proche avenir. Notes de dégustation : plutôt fruité avec des senteurs de prune et de banane, complété par des éléments classiques fumés qui se répandent dans le palais, des touches savoureuses de menthe et de chocolat doux. TAV : 52,3%.

Real Minero Largo

Arômes frais et balsamiques, un léger gout de caramel, de réglisse et de terre humide en bouche avec une légère acidité au palais. Le final est doux et équilibré. Real Minero Largo est réalisé avec du maguey Largo, une variété de la famille des agaves *Karwinskii*. Il est reconnu par beaucoup comme l'un des meilleurs Mezcal sur le marché et est le préféré de Graciela, celle qui gère les opérations de Real Minero. Système de distillation : clay pot (alambic en terre cuite). Région de production : Santa Catarina Minas, Oaxaca. Maître mezcalero : Edgar Ángeles Carreño. TAV : 49.6°.

Real Minero Barril-Madrecuishe

Au nez, il est herbeux et présente un léger gout d'agrumes, il cache vraiment son taux d'alcool de 53%. En bouche, on perçoit une saveur complexe avec des notes d'herbe fraîchement coupée, de chocolat fondant, de noix de coco et de pin. Il est parfaitement équilibré. Final de



sous-bois et minéraux moyennement long. Mélange fantastique de Barril et Mexicano (*Cruishe*). Real Minero Barril-Cuishe est produit avec du maguey Barril (agave *Karwinskii*) et du maguey Cuishe (*Rhodacantha*). Alors que le maguey Cuishe est un agave *Karwinskii* dans la plupart des communautés, à Santa Catarina Minas, où ce Mezcal est produit, c'est un *Rhodacantha*. En effet, la plupart des autres communautés de Oaxaca appellerait ce maguey « Mexicano ».

L'étiquette noire de ce distillat indique qu'il s'agit d'un Mezcal Ancestral, ce qui signifie que le broyage de l'agave cuit a été exécuté à la main avec des massettes en bois. Ce processus, effectué manuellement, crée une énorme quantité de travail pour les opérateurs du secteur. Ce Mezcal se compose de 67% de Barril et de 33% de Cuishe, avec une période de maturation comprise entre 12 et 15 ans.

Vittorio Brambilla

LE GOUT DE LA MÉDITATION

Le lancement de la Riserva 18 Un Brandy intense et raffiné qui dégage un mélange d'émotions

PAR VALENTINA RIZZI

En 1820 Jean Buton – maître distillateur de la maison impériale de Napoléon I^{er} – quitta la France pour s'établir en Italie, à Bologne, où il fonda la première distillerie à vapeur italienne. En 1939, le Cognac Buton, distillat de pointe de l'entreprise, devint Vecchia Romagna, le distillat de vin à la bouteille triangulaire unique.

Ce Brandy est le résultat de la Méthode Vecchia Romagna traditionnelle, qui se compose de trois passages fondamentaux : la combinaison des eaux-de-vie obtenues avec méthode continue « en colonne » et discontinue du style « charentais » ; le vieillissement dans les caves historiques de Bologne et, enfin, le mélange de Brandy vieillis provenant de divers tonneaux et barriques.

Depuis 1999 Vecchia Romagna a renforcé son succès en entrant dans le Gruppo Montenegro. Fort d'anciennes traditions et d'expériences transmises depuis plus de 200 ans, le célèbre Brandy italien Vecchia Romagna a présenté un nouveau

mélange exceptionnel de distillats au profil aromatique intense et raffiné.

Vecchia Romagna poursuit ainsi l'expansion de sa ligne « Riserva » (réserves) et, après l'introduction de la Riserva Tre Botti et de la Riserva Anniversario, a lancé Vecchia Romagna Riserva 18 : un mélange de distillats vieillis dix-huit ans dans de précieux tonneaux de rouvre, qui est affiné dans des tonneaux dans lesquels du vin Amarone de la Valpolicella a été conservé. Cet affinement donne à Vecchia Romagna Riserva 18 une touche tannique et vineuse qui renforce la structure et l'équilibre du distillat.

L'évènement du lancement de Vecchia Romagna Riserva 18 s'est déroulé à Milan au mois de décembre 2021 avec une dégustation impliquant trois références de la ligne Vecchia Romagna : Etichetta Nera, Riserva Tre Botti (produite en 2019) et la nouvelle Riserva 18.

Le panel de dégustation a été guidé par le maître distillateur Antonio Zattoni en collaboration avec Gianluca Fusto, un



génie de la pâtisserie qui s'est occupé de l'association avec le chocolat. Fusto a la capacité de rendre 10 g de chocolat un sublime parcours sensoriel.

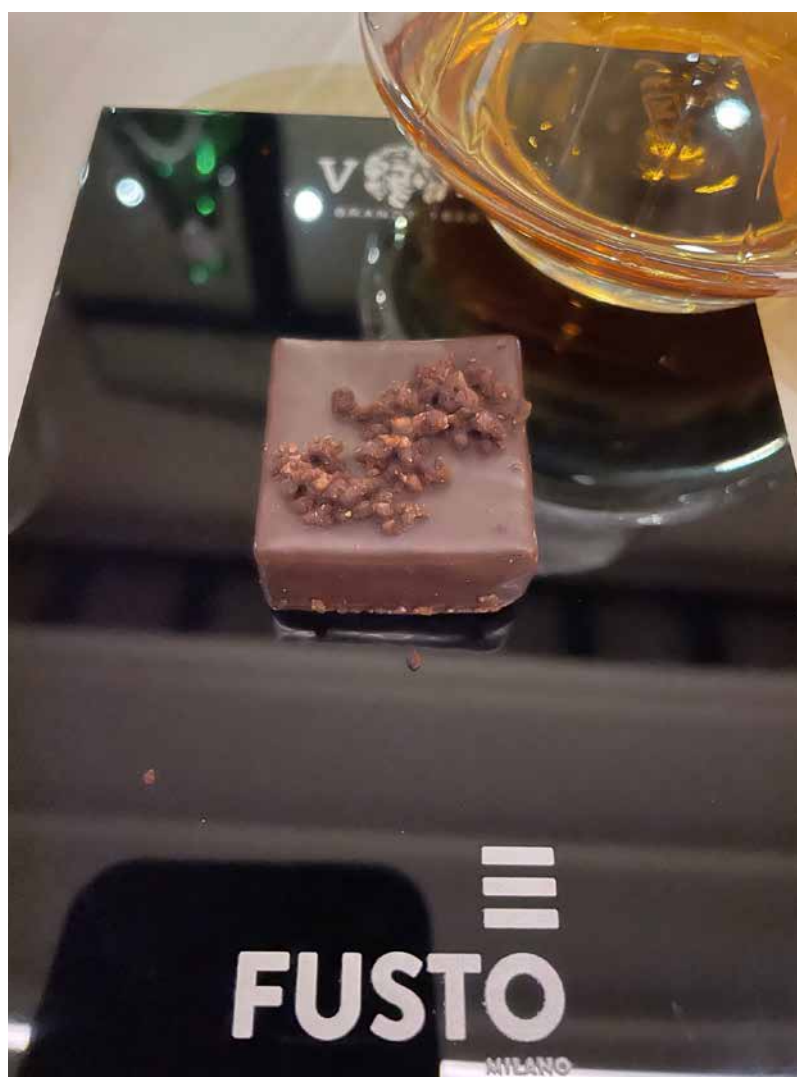
A chaque étiquette a été associée, par discordance, une praline étudiée ad hoc pour faire ressortir toutes les caractéristiques gustatives et olfactives du distillat.

Dans le mélange de Vecchia Romagna Etichetta Nera sont inclus des distillats qui arrivent jusqu'à cinq ans de vieillissement. Ce spiritueux exprime des notes de vanille, de noisette et de raisin sec avec une bonne acidité et une teneur en alcool supportable.

Ce distillat a été accompagné d'une praline composée de chocolat du Mada-

gascar, dont l'acidité rappelle celle du distillat, contenant une ganache aux fleurs d'oranger et du thé blanc fermenté et infusé à froid pendant 3 jours. Une combinaison dissociative qui tend à cacher le jeune âge de ce distillat afin d'en faire ressortir les caractéristiques gustatives et olfactives. Un magnifique jeu de saveurs et de senteurs à essayer absolument. Cette praline a donné au distillat encore plus de fraîcheur en atténuant la perception alcoolique.

La deuxième combinaison dissociative a été celle avec Riserva Tre Botti, dans laquelle les distillats du mélange qui la compose arrivent jusqu'à 13 ans, vieillissent aussi bien dans du rovre français que



de Slavonie pour un passage final en tonneaux ex-vin rouge.

Dans ce Brandy, se distinguent des notes de miel, la partie acide s'adoucit pour monter en structure (degré alcoolique) avec un rappel accentué au raisin sec. Dans ce cas, la combinaison avec une praline de chocolat vénézuélien et une ganache d'olives, d'huile et de sel (avec des notes un peu plus sapides rappelant des saveurs méditerranéennes) crée une symphonie de saveurs unique, en passant de la mer à la montagne avec une consistance remarquable supplémentaire par rapport à avant, aussi bien en mordant qu'en buvant. Un mariage parfait avec le contraste entre le sel et la douceur du distillat.

La troisième combinaison a été faite avec Riserva 18, un spiritueux composé de distillats vieillis un minimum de 18 ans. Vecchia Romagna Riserva 18 a une couleur ambrée extrêmement lumineuse et brillante, une teneur en alcool de 41,8%. A l'odorat, on perçoit des notes douces

qui rappellent le Sherry, le tabac, le safran et les fruits mûrs.

Un distillat de méditation à la structure consistante, douce et ronde ; il faudrait au moins une demi-heure dans le verre pour lui donner la possibilité d'exprimer au mieux son bouquet aromatique. La combinaison est vraiment surprenante. Réussir à recréer dans une praline de 10 g tout l'*umami* du Parmesan sans utiliser de Parmesan est vraiment ingénieux. Des bolets blancs piémontais infusés à froid, unis à la crème et au poivre Timut créent la sapidité d'un Parmesan de 36 mois. Une douceur sapide que Vecchia Romagna Riserva 18 supporte sans aucun problème et qui exalte les notes tertiaires que le bois de l'Amarone a réussi à lui transmettre.

La finition en barrique ex-Amarone della Valpolicella, un grand vin rouge de par sa structure et son bouquet aromatique, joue un grand rôle dans la formation du caractère de ce distillat.

L'emballage exclusif est très élégant et contemporain. Tout cela démontre qu'il est possible d'associer à un distillat bien plus qu'un excellent mais simple petit morceau de chocolat. Si les caractéristiques du distillat sont correctement étudiées, décomposées et analysées, il est possible d'oser beaucoup plus dans la combinaison car le chocolat est comme le vin : il a son terroir, chaque fève a sa provenance et, donc, des odeurs, des saveurs et des arômes complètement différents.

Gianluca Monaco, directeur Marketing & New Business du Gruppo Montenegro, souligne que « le lancement de Riserva 18 s'insère à l'intérieur de notre stratégie de valorisation de la gamme Riserve, qui a débuté avec Riserva Tre Botti, dans le but de faire connaître, également au consom-



mateur le plus expert, les grands distillats de Vecchia Romagna, un excellent brandy de méditation qui présente une complexité aromatique recherchée qui satisfera le palais des connaisseurs ».

Valentina Rizzi



JOYEUX ANNIVERSAIRE, COCCHI

Un Extra Dry pour célébrer l'histoire d'une famille qui a lancé le Vermouth dans le monde

PAR VITTORIO BRAMBILLA

1 30 ans se sont écoulés depuis la fondation de l'entreprise « Giulio Cocchi », à Asti en 1891, grâce au génie créatif et visionnaire d'un très jeune pâtissier d'origine toscane.

L'aventure de Cocchi naquit avec un bar, et cela en aurait marqué l'histoire et l'évolution. Au fil du temps, le brillant

pâtissier breveta de nouvelles machines pour la production de liqueurs et, grâce à sa vision entrepreneuriale, les produits typiques auraient dépassé la consommation domestique et paysanne.

Le destin de Giulio Cocchi, travailleur infatigable, aurait été celui d'être un innovateur. Parallèlement à la distillerie, née



comme « Distilleria San Pietro » dès le début, un réseau de « filiales de dégustation » se développa, où les clients pouvaient déguster la production renommée de vins aromatisés et de vins mousseux Cocchi. Entre les années 1910 et 1920, les filiales Cocchi furent même douze. Certains de ces bars sont encore ouverts.

Giulio Cocchi commença à produire des vins aromatisés à Asti, à côté du Baptistère médiéval de Saint Pierre. Dès lors, le lien avec la ville est toujours resté fort. Aujourd'hui encore, le Bar Cocchi sur la place Alfieri, en plein centre-ville, est l'un des salons de Asti : lieu de rencontre et de confrontation où, en plus de déguster

ENTREPRISES

LA FAMILLE
BAVA,
PROPRIETAIRE
DE LA MARQUE
COCCHI.



un apéritif ou un bon Vermouth le soir, il n'est pas rare d'assister à des événements culturels.

Les recettes à la base des vins aromatisés, que l'entreprise produit encore aujourd'hui, constituent l'héritage historique et professionnel de Giulio Cocchi qui se perpétue dans le temps. L'entreprise Cocchi continue d'être une entreprise familiale. Giulio fut aidé par son épouse Giuseppina, qui travaillait activement avec lui dans la distillerie, et, ensuite par les sept enfants. L'un d'eux, Federico, fut l'auteur du succès international de Cocchi.

En 1935 Federico Cocchi, explorateur passionné et grand voyageur, se transféra

à Asmara où il ouvrit un Bar Cocchi très fréquenté. Dix ans plus tard, Federico arriva à Caracas et fonda Casa Cocchi de Venezuela qui resta en activité durant de nombreuses années.

Dans les années 50, les Vermouth Cocchi arrivèrent à New York. Pendant ses voyages, Federico diffusait la connaissance de ses Vermouth, Barolo Chinato, Americano, souvent expédiés dans de grands tonneaux avec de nombreuses péripéties. Pour les émigrés italiens, cela signifiait assister à une conquête progressive de nouveaux espaces de la part des produits de chez eux.

Dans les années 70 la fille de Federico,



Adria, aurait cédé l'entreprise à Piero Bava.

Aujourd'hui le nom de Cocchi est connu dans le monde entier pour son excellente production de vins aromatisés, de Vermouth, de Barolo Chinato, d'Americano et de vins mousseux.

Au cours des 40 dernières années, l'entreprise Cocchi a vu trois générations de la famille Bava se succéder à sa gestion. Les Bava ont mis dans l'entreprise de nouvelles énergies et expériences, ont modernisé les techniques de production et renforcé le lien avec le territoire et sa vocation vinicole.

Producteur de vin déjà depuis 1600, la famille Bava dispose aujourd'hui de cinquante hectares de vignes dans le Montfer-

rat et dans les Langhes, desquels naissent Alta Langa DOCG et Asti DOCG, de grands vins qui sont expression de la plus haute qualité piémontaise. Forts de cette glorieuse tradition, grâce à l'infatigable travail de Roberto Bava et de tous les passionnés, les produits Giulio Cocchi sont aujourd'hui présents sur 70 marchés dans le monde entier, dans les œnothèques, dans la haute restauration et dans les meilleurs bars à cocktails des cinq continents.

Aujourd'hui, la production de Cocchi ne réunit que des produits à base de vin. Aux recettes originales de Vermouth et de vins aromatisés, s'ajoutent les grappas faites avec leur propre marc de raisin, les



mousseux Méthode Italienne piémontais et d'Alta Langa DOCG. Un choix précis de cohérence productive et de valorisation de l'expérience, avec une recherche continue

de la qualité grâce au travail de Giulio Bava, œnologue, et de Paolo Bava, œnologue et botaniste.

À l'occasion du 130^e anniversaire de sa naissance, l'entreprise Giulio Cocchi a présenté le Vermouth di Torino Extra Dry « Ricetta piemontese » (recette piémontaise), un Vermouth au style classique, formulé et produit dans le berceau italien des vins aromatisés, le Piémont.

Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry se base sur une « Ricetta Piemontese », comme mis en évidence sur l'étiquette, une caractérisation forte et précise étant donné que tous les ingrédients principaux sont piémontais ou ont un lien solide avec la région. Le vin de base est le Cortese ; l'*Artemisia Absinthium* provient des Alpes piémontaises. Le profil aromatique se distingue par la présence de la menthe de Pancalieri – une variété locale de menthe poivrée – et de l'écorce de citron utilisée traditionnellement dans la garniture du Vermouth au Piémont. L'aromatisation du vin comprend un panier de plantes infusées parmi lesquelles figurent l'absinthe, l'angélique, la coriandre et la cardamome ainsi que l'écorce de citron. Le résultat est une

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



NOTES DE DEGUSTATION

Le Vermouth di Torino Extra Dry de Cocchi (17%) est un Vermouth qui se déguste pur, extrêmement élégant, avec des notes de pomme, melon et fleurs blanches en parfait équilibre avec les herbes : cardamome, absinthe, coriandre et angélique. La menthe piémontaise et les zestes de citron apportent des notes herbacées et de la netteté en bouche, en créant une personnalité unique. Il est extrêmement polyvalent dans les mélanges et il est également recommandé de le déguster en Highball avec de l'eau tonique au bureau.

saveur fragrante et parfaitement équilibrée.

L'Extra Dry de Cocchi porte orgueilleusement sur l'étiquette l'indication « Vermouth di Torino » qui l'insère dans la dénomination renouvelée de 2017 protégée par un règlement de production spécifique.

Cet anniversaire permet de rappeler ce que Cocchi a fait dans ses 130 ans d'histoire : l'ADN de l'entreprise a des racines lointaines, mais il représente une empreinte forte et distinctive, très reconnaissable dans un verre de vermouth, d'Alta Langa DOCG ou d'Asti.

Aujourd'hui, Cocchi est le porte-drapeau non seulement d'Asti mais aussi du Piémont dans le monde entier. Depuis 130 ans, le style de Cocchi est défini par l'élégance et l'authenticité, la qualité des ingrédients, plus de cent ans d'expérience technique et une passion et une créativité qui n'ont jamais diminué au fil des ans.

Vittorio Brambilla

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



Producto original de Panamá.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





SA CARAPIGNA

Eau, citron et sucre. Un triomphe de bonté pour l'ancienne recette sarde

PAR ALESSANDRO PALANCA

L'histoire du sorbet est très ancienne, fascinante et profondément liée à l'Italie. Le sorbet existait déjà dans la Rome antique et, au IX^e siècle en Sicile, les arabes en consommaient de grandes quantités. La neige ramassée sur les flancs du volcan Etna était mélangée à du sel marin pour maintenir la température basse.

Une grande contribution à la renommée du sorbet arriva grâce à Francesco Procopio dei Coltelli, le Sicilien qui, au début du XVII^e siècle, ouvrit le Procope de Paris (celui qui est considéré le premier café d'Europe) et qui donna une impulsion considérable à la diffusion de la consommation de glace.

La Carapigna, spécialité sarde, est



un proche parent du sorbet. Encore aujourd'hui, ce triomphe d'artisanat et de bonté au citron est produit comme il y a 500 ans. La Carapigna est un sorbet au citron artisanal, toujours présent lors des fêtes foraines et des événements de l'île, qui nécessite une préparation longue et méticuleuse, une sorte de rituel qui survit à la production moderne et à une époque à laquelle « rapide » est le mot d'ordre. Probablement la Carapigna est le premier dessert froid servi en Sardaigne.

Enracinée dans la région de la Barbagia, la Carapigna et le secret de sa préparation se transmettent de génération en génération. L'art de la production de sorbets sur l'île remonte à la domination espagnole. Le nom que les Espagnols attribuaient au sorbet, « garapiña », devint « sa carapigna » en sarde. Initialement, la Carapigna était une délicatesse réservée aux classes nobles et plus aisées,

les parfums étaient le classique citron et un autre à base de lait d'amandes et de cannelle : la famille Savoie était une grande estimatrice de ces préparations. Aujourd'hui encore, la production de la Carapigna est absolument manuelle.

Les goûts de la Carapigna sont documentés dans certains écrits historiques. L'écrivain Andrea Manca dell'Arca cite les amandes fraîches utilisées pour faire des « sorbets rafraichissants ». Un fonctionnaire savoyard, qui se signe « Anonimo Piemontese », décrit une consommation typique cagliaritaine « Ces sorbets sont au citron, au lait d'amandes, à la cannelle et sont très doux. Les petits biscuits et les viennoiseries se servent dans une grande bassine qui se vidait en un clin d'œil ».

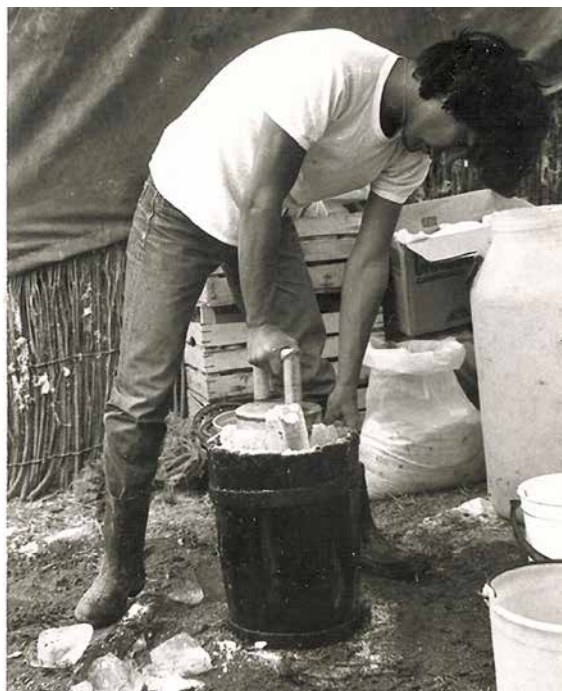
La Barbagia est une région montagneuse de la Sardaigne centrale qui s'étend sur les superficies couvertes par



Foto storica di "Turrone e Carapignis" di Aritzo

PERSONNAGES

CI-DESSUS, UNE PHOTO HISTORIQUE. A DROITE, UN FABRICANT DE CARAPIGNA DANS LES ANNÉES 1970.



les massifs du Gennargentu et du Supramonte et comprend des zones de l'Ogliastra et de la province de Nuoro. Dans cette région, le charme d'un temps désormais passé est toujours vivant et se manifeste à travers ses gens et ses coutumes qui se perpétuent dans le temps, de génération en génération.

L'histoire de la Carapigna débuta dans les premières années 1600 sur les mon-

tagnes d'Aritzo, localité « Funtana cungiada ». Aritzo est une petite commune de la Barbagia d'environ 1 200 habitants dans la province de Nuoro, qui se trouve à plus de 100 km de Cagliari. Le texte de 1991 « La carapigna, granita di Aritzo – primi risultati di una ricerca etnografica » (La carapigna, granita d'Aritzo – premiers résultats d'une recherche ethnographique », ndt) en dit long sur l'histoire de la Carapigna et de son enracinement à Aritzo. Ici, des hommes appelés « niargios » ramassaient la neige hivernale et la conservait à l'intérieur des « domos de su nie », des puits de 7 à 14 mètres de large, de 3-4 mètres de profondeur et protégés par des murs en pierres sèches, situés à des endroits stratégiques où la neige était entassée par le vent pour favoriser leur remplissage. Une fois remplies de neige, ces fosses étaient isolées avec des fougères, de la paille et de la terre. La neige était compactée en blocs de glace qui pouvaient être stockés pendant un an et qui, pendant la période estivale, étaient commercialisés dans toute l'île. Ce commerce devint monopole du royaume es-

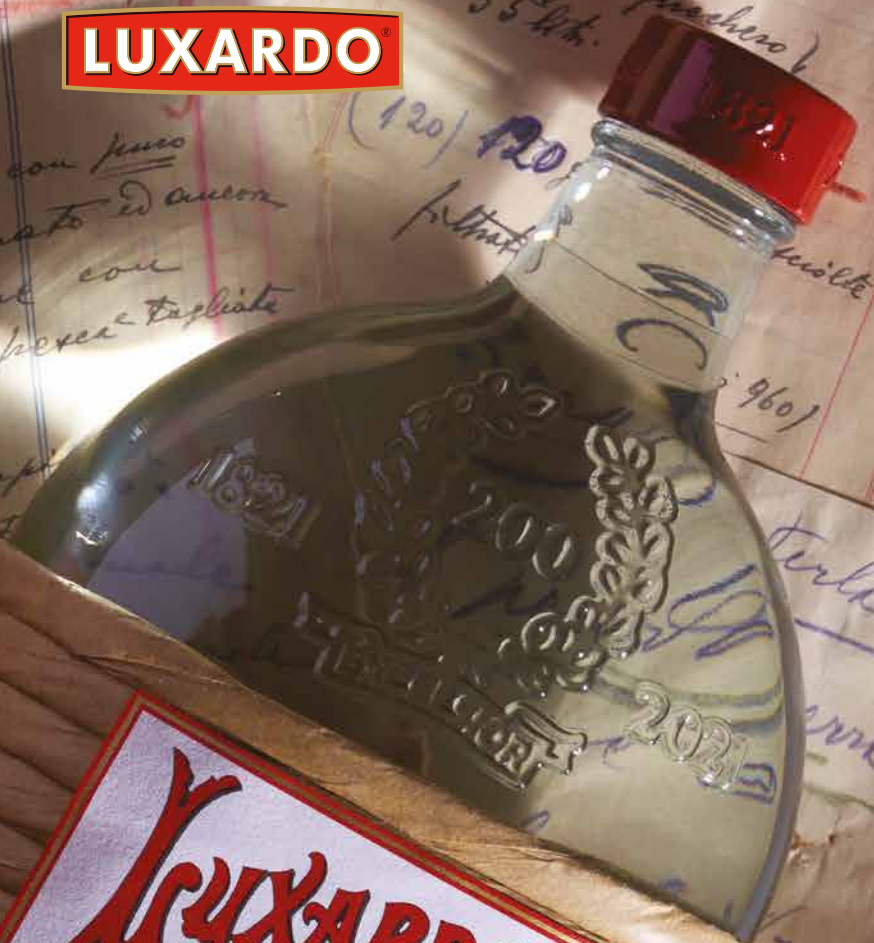
DA DESIGN.IT

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
e si fermenta in
del vino maras
tenere il tin
comple
mentare

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stato)
miolate in 1/2 litri.
(960)
turca
m
75 litri de
50
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILIEMENTE
BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

f @ in

LUXARDO.IT



Vecchio Amaro del Capo[®]

RED HOT EDITION



ENJOY IT
-20°
FROM THE
FREEZER



Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl lime juice
5 cl tonic water "Miracle 1638"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Ice, a lemon zest, a chilli.



BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE Drink responsibly. CaffoStudio

amarodelcapo.com



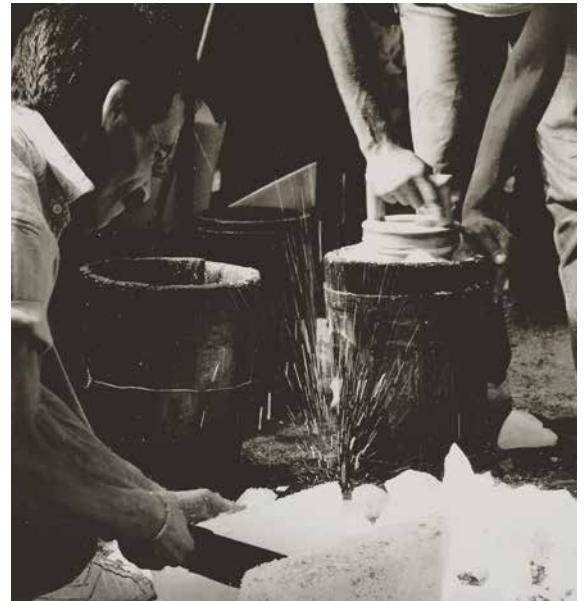
LIEUX
CI-DESSUS, LE
MUSÉE ARITZO.
A GAUCHE, UNE
PHASE DE LA
PRÉPARATION
DE LA
« NEVIERA »
(GLACIÈRE).



pagnol qui dominait la Sardaigne.

En 1636, trois entrepreneurs d'Aritzo obtinrent du Roi Philippe IV la concession pour approvisionner en neige gelée la ville de Cagliari. Les responsables aux transports, les « cavallanti », recouvraient les

blocs de neige avec de la paille pour éviter qu'ils ne fondent pendant les longs trajets, presque toujours nocturnes. Les destinations principales des chargements de neige étaient les reventes publiques de la ville de Cagliari et, en particulier, la



PROFESSIONS

EN HAUT À GAUCHE, LA SA CARAPIGNERA, LE SU FERRU 'E FERRU ET LE SU FERRU 'E LINNA. CI-DESSUS, LE SU BARRILE.

cour du vice-roi où l'on pense que certains « cavallanti » aient appris les techniques de préparation de la Carapigna vers le milieu du XVII^e siècle. Malgré les conditions d'exploitation des responsables du commerce de la neige, l'utilisation des glaciers continua jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

Au début du XX^e siècle commencèrent les premières importations de glace de Norvège. En 1903 la fabrique de glace de Marzullo et Deidda ouvrit à Cagliari, la gestion des « neviere » (glacières) devint non rentable et leur utilisation disparut pour toujours. Les crises économiques causées par les deux conflits mondiaux réduisirent la consommation de Carapigna

et le nombre de *carapigneris* (fabricants de Carapigna) d'Aritzo se réduisit à deux seules familles, les Onano et les Mame.

Le secret de la Carapigna réside dans sa texture, qui doit être aussi légère que la neige. La mixture est un mélange d'eau, de sucre et de citron dont on utilise tout : la pulpe, l'écorce et le jus. Ce mélange est le *su bagnu*. Ensuite, on passe au traitement avec des instruments typiques aux noms fascinants. *Su bagnu* est placé dans sa *carapignera*, un récipient cylindrique en acier inoxydable avec une fermeture hermétique et avec un manche empoignable. Anciennement, les *carapigneris*, étaient en étain, en plomb, en fer et en zinc, des matériaux ensuite abandonnés car péris-



sables et toxiques. Sa *carapignera* est placée dans le *su barrile*, un baquet fait de planches en bois de châtaignier. L'espace qui se crée entre les deux récipients est rempli de glace et de sel pour obtenir une isolation thermique entre le mélange et l'environnement extérieur, la température pouvant descendre jusqu'à -20°C .

Le traitement commence par un mouvement rotatif manuel qui fait onduler sa *carapignera* à l'intérieur du *su barrile*. Ce mouvement rapide fera solidifier le mélange liquide grâce à l'échange thermique. C'est ainsi que se produit une série de réactions physiques qui transformeront le mélange liquide en un composé qui ressemble à la texture de la neige. C'est

un travail de longue haleine qui prend près d'une heure, sollicitant les bras, les poignets et les mains pendant que l'acier refroidit. Pendant ce processus, il est nécessaire d'ajouter de la glace et du sel entre *su barrile* et *sa carapignera* pour maintenir l'isolation entre les deux récipients.

La deuxième phase de la transformation est le brassage à l'aide d'une pelle en acier, *su ferru 'e ferru*, constituée d'un manche long et fin avec une section circulaire se terminant par une pointe plate en forme de lance. Autrefois, *su ferru 'e ferru* était en fer et nettoyée d'éventuelles traces de rouille en le frottant énergiquement avec sa *tauledda*, (un tessou en



terre cuite) et du jus de citron.

La dernière étape de la préparation est un passage avec *su ferru 'e linna*, une pelle en bois qui sert à donner plus de consistance au produit et à éliminer les grumeaux qui peuvent se créer.

La Carapigna ne sera prête que lorsqu'elle aura pris sa typique consistance de neige. La sensation de fraîcheur que la Carapigna procure au palais, résultat de la rencontre entre le goût âpre du citron et la douceur des grains de sucre, est unique.

Vers les années 1950, Salvatore Pranteddu (Tiu Liteddu) et Antonio Paba ont hérité du savoir-faire artisanal de Tiu Tanu Onano (Sebastiano Onano) et

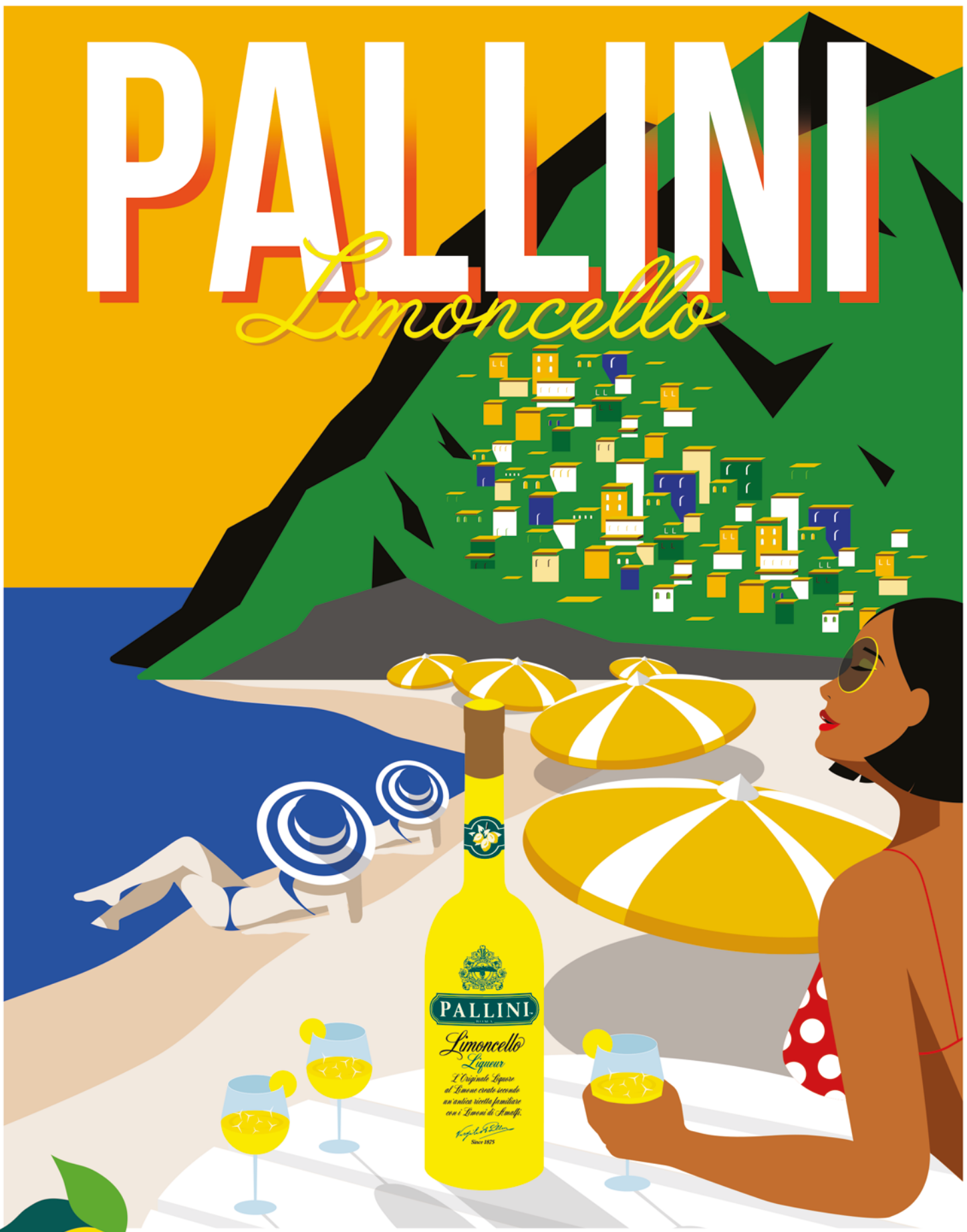
Tiu Mameli respectivement, et ont forgé un partenariat solide qui unit encore aujourd'hui les deux familles, grâce à Rinaldo Pranteddu et Gianfranco Paba. Grâce à eux, l'ancienne tradition de la Carapigna se perpétue sur les places de la Sardaigne et est maintenue vivante lors des fêtes locales, comme *Sa parada de is carapigneris*, l'une des plus attendues et des plus suivies.

Ces équilibres parfaits qui se créent entre l'eau, le sucre et le citron à l'intérieur et la glace, le sel et l'eau à l'extérieur continuent d'être la magie de la Carapigna unique et authentique.

Alessandro Palanca

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.





LA VÉRITABLE HISTOIRE TRÈS ITALIENNE DU SPRITZ (2)

Un cocktail à l'histoire fascinante qui recèle en soit la verve et l'histoire de toute la Vénétie

PAR **BASTIAN CONTRARIO**

Quelle joie rafraichissante pour le palais que ce premier Spritz de l'histoire... nous l'avons bu ensemble à l'occasion du dernier numéro et il nous a été servi par les frères Bolla au comptoir de « Al Calice » de Venise, il y a

cent ans. La recette était très basique : du Soave de Vérone, de l'eau de Seltz et un fondamental zeste de citron, mais que personne n'ose l'appeler un simple mélange d'eau et de vin !

Comme un illustre collègue aime sou-



vent à nous rappeler, le travail de nous les barmans ne consiste pas à dire au client quel jour et à quelle heure est né un cocktail si, ensuite, nous ne savons pas ou ne comprenons pas pourquoi il est né de cette manière, dans ce contexte spécifique, pourquoi il a été préparé avec une certaine technique et servi dans un verre déterminé, mais, surtout, qui le buvait et comment le marché était structuré à l'époque. Nos comptoirs ne sont pas des musées : nous ne transmettons pas de recettes immuables et nous ne servons pas de dates (elles ne sont pas bonnes à boire, les dates...)

Nous comprenons la recette, l'histoire, le public d'un cocktail et nous le remanions pour les clients actuels. C'est la seule voie pour sauver de l'extinction les grands classiques de la mixologie, pour éviter de les oublier ou, pire encore, qu'ils finissent par n'être décantés que dans les masterclass... et, non moins important, c'est celle-ci la bonne voie pour « remplir le tiroir » de notre bar ! Voilà pourquoi, même s'il est intéressant de connaître la recette originale du Spritz, il est beaucoup plus intéres-

sant aujourd'hui de savoir comment, où et pour quel public il est né. Les frères Bolla l'avaient peut-être déjà compris : ainsi, ils utilisèrent l'eau de Seltz, grande nouveauté du début du siècle passé qui révolutionna le monde des cocktails comme la glace l'avait fait des années auparavant. Comme vous le voyez, rien de banal. Certes, le passionné de *Wunderkammer* qui est en moi et qui vit en s'alimentant uniquement de Whiskey, de grappas introuvables et de liqueurs hors production, aimerait savoir vous dire comment les véronais ont eu leur heureuse intuition.

Peut-être depuis le séjour en Allemagne, où le vin du Rhin était servi avec de l'eau ? Peut-être depuis l'expérience américaine et, donc, le Spritz ne serait rien d'autre que la déclinaison vénitienne d'un highball ? Je ne sais pas vous le dire, cherchez. Je ne vous ai encore pas tout raconté. Remplissez donc votre verre avec quelque chose de fort et entrons dans le vif d'une histoire fascinante où nous nous débarrasserons de quelques autres « pauvre » Autrichien.

Repartons de Venise, ou mieux encore, de toute la zone lombardo-vénitienne. Si

Bevi così il tuo **SPRITZ**



déjà en 1928 Zorzi nous avertissait que l'invention de « Il Calice » était connue au-delà des frontières régionales, en 1936 nous retrouvons le Spritz rien moins que dans le livre de mixologie italienne historiquement le plus important : *Mille misture* (cocktails) (mille mixtures, ndt) d'Elvezio Grassi. L'auteur l'appelle « Spruzzo » (éclaboussure, ndt) (nous savons qu'à cette époque les noms étrangers étaient italianisés) et l'indique comme un apéritif lombard classique, mais la recette est presque la même de « Al Calice ». Pour le préparer « versez dans un verre d'apéritif : 70% vin blanc local, 30% d'eau de Seltz très fraîche. Servez ». Grassi le met dans le verre... et vu la proximité temporelle avec l'invention des frères Bolla, de la destination du cocktail en tant qu'apéritif, des types de verres qui

existaient à l'époque et de la capacité du verre lui-même, celui-ci doit être justement celui dans lequel le cocktail est né.

« Un verre à pied, étroit au fond et s'élargissant vers l'embouchure d'environ 100 à 150 g ». Un cocktail, donc, qui inspirait la légèreté également dans sa présentation, servi très frais mais sans glace, à boire en peu de gorgées, pour éventuellement en reprendre un autre. Nous reviendrons plus tard, sur la façon dont il a abouti, à une époque très récente dans des verres à vin et des ballons à la mode espagnole, enseveli par l'iceberg qui coula le Titanic. Une fois de plus, quelqu'un aura confondu un verre à apéritif ou l'auberge « Al Calice » avec l'indication sur la manière dont un cocktail devait être servi ? Je sais que vous vous demandez quand arrivent l'Aperol ou le Prosecco mais je sais aussi que les plus connaisseurs d'entre vous sont en train, par contre, de se demander quand un bitter a été ajouté à ce cocktail, car cela devait arriver tôt ou tard.

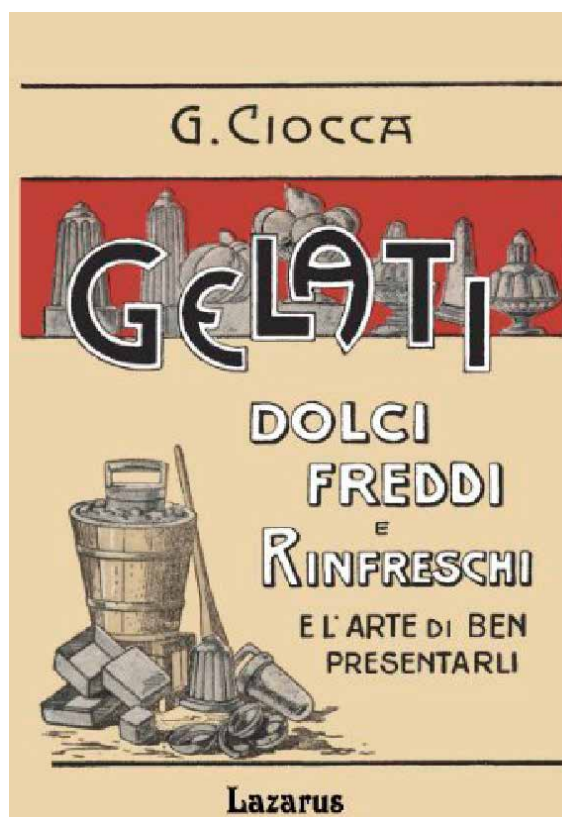
La première définition technique de cocktail, celle de 1806 lorsque le sling devient cocktail ou bittered sling, en Italie on la connaissait déjà quand le Spritz fut inventé (G. Ciocca, *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, Milano, 1913 / *Glaces, desserts froids et rafraichissements*, ndt). Ou plutôt, l'arrivée de la mixologie américaine en Italie à la fin du XIX^e siècle est caractérisée par une prise de conscience de l'importance du bitter dans les cocktails. C'est exactement ce qui se passe avec le Spritz. Nous ne savons pas exactement quand cela s'est produit mais nous savons où et pourquoi, autre coup de théâtre...

En effet, en 1978, un autre livre fondamental de la spécialiste de cuisine Mariù Salvatori de Zuliani a été publié, « El canevin de la botilie ». L'écrivaine, appartenant à



la bonne bourgeoisie vénitienne fréquentait la délégation locale de l'Accademia Italiana della Cucina (académie italienne de la cuisine, ndt) et avait déjà publié quelques livres de recettes à grand succès. Ne voulant évidemment pas négliger l'étude des boissons, elle recueillit des livres de recettes de famille et, également grâce à eux, elle reconstruisit dans cette ouvrage les recettes classiques de liqueurs, d'infusions et de cocktails qui étaient préparés et se buvaient en Vénétie entre le XIXe et le XXe siècle.

Femme de grande culture, elle écrit tout le livre en langue vénitienne parfaite dans un moment historique où l'usage du vénitien écrit était déjà presque perdu. Parmi les apéritifs, il y a le « Spriz », tiré du livre de recettes de la Maison Zanotto et indiqué par l'autrice comme une coutume padouane. Salvatori de Zuliani nous avertit qu'il s'agit de l'apéritif traditionnel des Vénitiens et qu'il se prépare avec : un verre de vin blanc ; un quart de verre d'un bitter quelconque (et elle nous dit que les plus populaires au moment où elle écrit sont le Cynar, la China (liqueur à base de quiquina, ndt), puis, par la suite, tous les autres présents sur le territoire) et un zeste



de citron. Si on le souhaite, on peut ajouter une goutte de Gin, appelé « golosezzo » (délicatesse) ou une olive ce qui, comme elle le dit elle-même, est simplement une référence à des cocktails plus nobles, n'ayant rien à voir avec le Spritz. C'est, à ce jour, le premier témoignage absolu du Spritz « moderne ».

L'eau de Seltz disparaît et le bitter apparaît, dans une période comprise entre 1936 et 1978 à Padoue. A la fin du XIXe siècle, la ville vénitienne devient très im-



portante dans la production de bitters et d'amers destinés à l'apéritif. C'est là qu'opère Pezziol mais également les frères Barbieri, les inventeurs de l'Aperol. Après la seconde Guerre Mondiale, la famille Luxardo reprend elle aussi sa production sur les monts Euganéens. De nombreux autres bitters font leur apparition en ville, comme le Ferrol Mazzoleni, le Cora, auxquels s'ajoutent les différents « bitters du patron » à un moment historique où les bars produisaient encore leurs propres infusions et liqueurs. Les bitters et les amers sont consommés et annoncés comme des apéritifs, servis purs ou avec du soda, et ce jusqu'au milieu des années 1990. Cependant, quelqu'un (un bon barman ? Un membre de chez Zanotto ?) transforma le Spritz en un cocktail à l'américaine. Probablement, si l'eau de Seltz ne disparaît complètement que dans les préparations

faites maison, c'était parce qu'il était rare de posséder un siphon à la maison. Bien plus digne d'attention est le second détail donné par la reconstruction soignée de Salvatori de Zuliani : le bitter, dans le Spritz, est la partie qui peut varier et il dépend du goût mais surtout de la disponibilité du bar. L'un des plus répandus à Padoue était justement le Cynar. Il s'agit d'un bitter qui utilise parmi ses ingrédients la cynarine, une substance extraite de l'artichaut.

Pezziol produisit du Cynar de 1948 jusqu'à la fin des années 1970 lorsque la société, encore padouane mais dont le siège social était à Milan, fut vendue à Erven Lucas Bols, qui à son tour fut rachetée en 1993 par le Gruppo Davide Campari. Si le Cynar était si répandu, non seulement dans la province de Padoue mais dans toute la Vénétie déjà depuis les années 1950, c'est parce que la politique de distribution de l'entreprise était d'arriver dans chaque bar, même le plus petit et le plus perdu.

La première recette du Spritz tel que nous le connaissons aujourd'hui, avec du Campari, avec de l'Aperol ou avec du Select, après de minutieuses recherches, je l'ai trouvée uniquement dans une publication de 1995 « Grande libro dei cocktail » (Grand livre des cocktails, ndt) d'un auteur inconnu et édité par la maison d'édition Zeus. Dans la collection, nous trouvons la recette classique du Spritz, identique à celle des frères Bolla d'il y a environ quarante ans plus tôt, puis celle avec le Bitter Campari, le Select et l'Aperol. Bref, une sorte de Martini Dry, *medium* et *perfect* à la sauce lombardo-vénitienne ! Il convient de noter que même au milieu des années 1990, la base du cocktail restait le vin. En effet, dans les trois versions « colorées », une cuillerée de bitter était ajoutée à la



DRINK RESPONSIBLY



recette de base (3/4 de verre de vin blanc, eau de Seltz, zeste de citron). Aucune des versions ne nécessite de glace, mais il est toujours recommandé que le verre et les ingrédients soient très froids.

Aujourd'hui, le Spritz le plus vendu au monde est celui qui fait le plus de publicité. Le bitter a fini par devenir la base du cocktail au lieu du vin, bouleversant com-

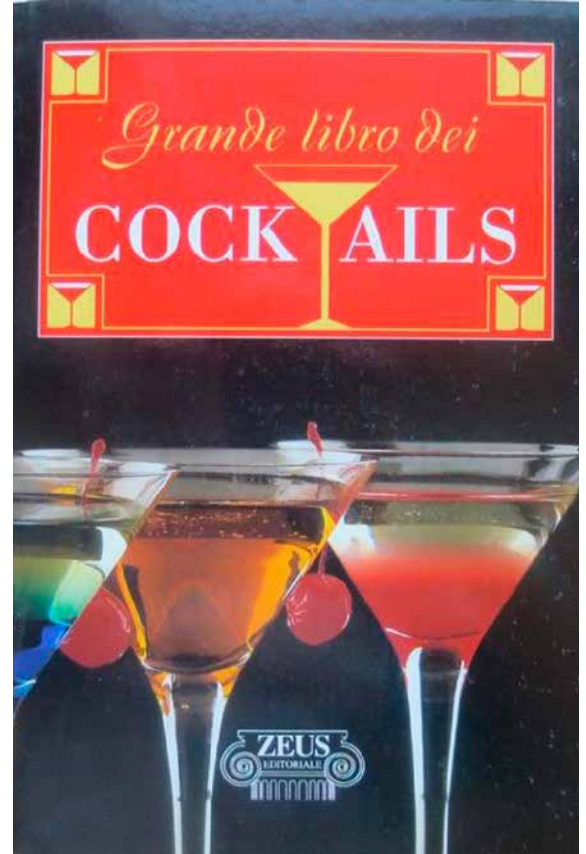
plètement l'équilibre du cocktail, ainsi que tous les éléments qui le caractérisaient. Le vin tranquille a été remplacé assez récemment par le Prosecco, qui est très « à la mode » et facilement disponible dans le monde entier. A vrai dire, cette partie de l'histoire m'intéresse moins. Je ne vois plus d'osteria à Venise qui sait faire la différence, de barman éclairé qui sait adapter

- Scherry Spider** (*Ragno Xé-rès*).
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** (*Dissolante*).
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 ballon:
1 buccia grande di limone.
Riempite di:
Acqua San Pellegrino fresca.
Servite.



une boisson populaire aux nouveaux goûts de la clientèle, mais des employés de bar qui, au lieu d'étudier les classiques de la mixologie, copient ce qu'ils voient dans une publicité. Maintenant que vous connaissez l'autre côté de l'histoire du Spritz, j'espère que vous serez un peu plus heureux de le préparer, même si vous travaillez au Bar da Bepi au fin fond de l'arrière-pays de la Vénétie profonde et en préparez 1100 par jour.

J'espère que vous le traiterez comme n'importe quel autre grand classique de la mixologie avec des twists intelligents et respectueux. J'espère que vous vous sou-



viendrez qu'il s'agit d'un cocktail qui porte en soit la verve et l'histoire de toute la population de la Vénétie, de Vérone à Venise, jusqu'à Padoue, mais bien évidemment, j'espère par-dessus tout que lorsque je demanderai un Spritz dans votre bar, vous ne me le servirez pas dans un verre à vin !

Bastian Contrario

RON Malteco

SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it





ROMA BAR SHOW
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
30-31 MAY 2022

READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)