

BarTales

ANNO IX | N. 11 | LUGLIO 2022

FOCUS ON
GREEN DEAL

HOT SPIRIT
WHISKY
DI TASMANIA

ZOOM
LONDRA,
LE NUOVE REGOLE

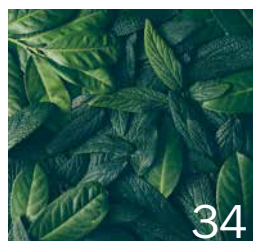
REPORT
**UNA VODKA
VULCANICA**



10



22



34



46



56



76



84



102



128

5 L'editoriale di Melania Guida
UN NUOVO MONDO

6 News DAL MONDO

10 Hot Spirit di Alessandro Palanca
WHISKY DI TASMANIA

22 Liquid Story di Vittorio Brambilla
I TESORI DI TASSAROLO

34 Focus On di Sara De Marco
GREEN DEAL (1)

46 Zoom/1 di Valentina Rizzi
ARIA DI FRESCHEZZA

56 Report/1 di Alessandro Nucci
UNA VODKA VULCANICA

76 Zoom/2 di Bastian Contrario
LONDRA, LE NUOVE REGOLE

84 Report/2 di Fabio Bacchi
LO SPIRITO DI ALEXANDRE

102 Cocktail Competition/1 di Giulia Arsell
RECUPERO&RIUSO

128 Cocktail Competition/2 di Giulia Arsell
GRAPPA TOUR

140 Book Corner di Alessandro Palanca
QUEGLI EROI SILENZIOSI



ANNO IX | N. 11 | LUGLIO 2022

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arsell, Vittorio Brambilla, Bastian
Contrario, Sara De Marco, Alessandro
Nucci, Alessandro Palanca, 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



DISTILLERIE
Franciacorta®

PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

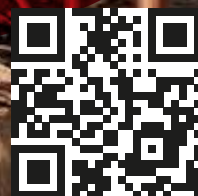


AMARO PUGLIESE

Da un'antica tradizione pugliese,
un infuso di 40 erbe aromatiche.

**Un amaro così poteva
nascere solo in Puglia.**

FIUME



UN NUOVO MONDO

Dal più alto vulcano attivo dell'Europa continentale, con una storia eruttiva che va avanti da oltre mezzo milione di anni, che altro attendersi se non emozioni e meraviglia? Tra eruzioni piroplastiche e fiumi di lava incandescenti lo spettacolo si ripete da tempo immemore. Perfino Cleopatra ne fu stregata. Era con Marco Antonio, quando risalendo il Nilo in direzione di Luxor fu impressionata dal vento che dall'Etna spirava verso il delta del fiume. Apollodoro, cuoco catanese della regina, spiegò che quel vento era il "ripuddu", carico di scorie eruttate dal vulcano che rendevano fertile il terreno per gli ortaggi e per la frutta coltivati in Sicilia. Le scorie e la fertilità, dunque. È su quel sostrato ricco di sabbie vulcaniche derivanti dallo sgretolamento delle colate laviche che si concentra quel mix di microelementi, ferro e rame innanzitutto, che conferiscono al terreno un eccezionale potere drenante. È una magia che fa della viticoltura autoctona un'eccellenza radicata nei secoli. È una rara, straordinaria congiuntura che, grazie alla purezza dell'acqua surgiva, rende possibile la coltivazione di grani antichi millenni perfetti per una Vodka vulcanica (a pag. 56). Timilia, Russello, Maiorca, Margherito, Perciasacchi e Biancoilla, cereali ricchi di proteine e con basso contenuto di glutine perfetti per il progetto sostenibile di Stefano Saccardi e Sonia Spadaro di realizzare un distillato dal bouquet complesso, sorprendente e in perfetta simbiosi con il territorio. Si allargano così le frontiere dell'eco-sostenibilità, è tempo di "green deal" (a pag. 34). Alluminio, vetro riciclato, packaging che limitano l'inquinamento e riducono al massimo lo sfruttamento delle materie prime. È il tempo di una nuova consapevolezza, radicata sulla certezza che ogni scarto rappresenta un potenziale danno all'ambiente. Forse, ci piace crederlo, è finalmente giunto il tempo che un nuovo mondo sia possibile.



CARATTERE INTELLETTUALE

La degustazione è un lavoro intellettuale. Così si è pronunciato l'Ispettorato Nazionale del Lavoro confermando che la degustazione professionale dei vini è un lavoro che richiede esperienza, preparazione e competenze molto elevate. Il quesito è stato sollevato per risolvere, semplificandolo, un macchinoso procedimento burocratico previsto dalla legge che obbliga le imprese che utilizzano lavoratori autonomi occasionali alla comunicazione preventiva all'Ispettorato del Lavoro. La decisione favorirà una riduzione sostanziale degli obblighi burocratici e una velocizzazione dell'iter di certificazione.



SU MISURA

SIPS è l'ultimo progetto firmato Bespoke Distillery. Una linea di drafted cocktail pensati per grandi eventi, per la ristorazione e occasioni in cui il bartender necessita di un supporto nella gestione di grandi numeri senza rinunciare ad offrire un prodotto di qualità. L'innovazione è nel packaging: un fusto che contiene una sacca alimentare che protegge gli ingredienti dall'ossidazione e dal contatto diretto con i gas di spinta. Oltre a classici come lo Spritz, il Daiquiri o l'Americano, possono essere realizzate delle ricette "su misura" realizzati in collaborazione con i migliori bartender della bar industry.

LA PERLA DELLO SPEYSIDE

Rajbir e Sukhinder Singh, i fratelli fondatori di Whisky Auction e London Cocktail Week, venduti a Pernod Ricard, hanno acquisito dalla stessa multinazionale la distilleria Tormore. Sukhinder Singh ha spiegato: «Tormore è una delle distillerie visivamente più sbalorditive dello Speyside. Tormore è stata costruita nel 1960 ed è stata progettata dal famoso architetto e presidente della Royal Academy Sir Albert Richardson, il cui stile combinava il neoclassicismo con il modernismo. La distilleria era storicamente conosciuta come "la perla dello Speyside" e l'unicità del suo design architettonico è stata riconosciuta nel 1986 quando alla distilleria è stato concesso lo status di edificio storico».



MIZUNARA COGNAC

Courvoisier, di proprietà di Beam Suntory, ha rilasciato 500 bottiglie del suo imbottigliamento Mizunara. Con un prezzo al dettaglio di 2.000 dollari a bottiglia, il Cognac è stato prodotto utilizzando Grand Champagne. I suoi realizzatori sono il master blender di Courvoisier, Patrice Pinet e il suo collega Shinji Fukuyo di House of Suntory. Courvoisier Mizunara è stato invecchiato in botti di rovere francese, quindi trasferito in botti di Mizunara. Pinet e Fukuyo hanno lavorato insieme sulla selezione del rovere e dell'invecchiamento sia nel Cognac che nel Whisky giapponese, al fine di creare Courvoisier Mizunara.



AMARO&DRY

“Anerissimo” è il prodotto che nasce dalla volontà della famiglia Aneri di presidiare la categoria con le stesse caratteristiche con le quali da decenni è presente nel mercato del Prosecco D.O.C.G., della Grappa, del Caffè e dell’Olio Extra Vergine di oliva. Una bottiglia e un’etichetta dal design accattivante per un amaro dry ottenuto da una selezione di 40 componenti botaniche in infusione in Grappa di Prosecco Riserva Aneri e infusione di “E’ Tricaffè”, le miscele presenti in alcuni dei

locali più prestigiosi al mondo, oltre che al Quirinale e a Palazzo Chigi. Anerissimo è disponibile nella versione “Originale” da 50 cl e nella versione “Riserva” da 70 cl. Quest’ultima vanta un’infusione in Grappa di Prosecco riserva e una doppia infusione di caffè. Entrambe le release hanno grado alcolico 29% vol e saranno distribuite da Rinaldi 1957.



PURSUIT OF PERFECTION 2022

Si sono concluse il 27 giugno a Milano le selezioni italiane di Pursuit Of Perfection 2022, la cocktail competition di No3 Gin, prodotto da Berry Bros. e Rudd e distribuito in Italia da Pallini. I tre vincitori italiani sono Gioacchino Sorrentino di Salerno, Daniele De Angelis di Roma e David Wang di Milano, rispettivamente per il sud, centro e nord Italia. A settembre i tre bartender voleranno in Olanda, a Schiedam, per sfidarsi tra loro. Il vincitore rappresenterà l’Italia nella global final per aggiudicarsi il titolo 2022 e il ricco premio in palio.

Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



Andrea Panella

Classe 1992, la carriera di Andrea Panella inizia seguendo le orme di famiglia nel mondo della ristorazione. Come per molti, il bartending entusiasma da subito il giovane Andrea che, appena terminati gli studi, inizia corsi e master di approfondimento legati al mondo del bar e dell'hospitality. Dopo alcune esperienze in Inghilterra rientra in Italia per ricoprire il ruolo di bartender presso il Bamboo Bar dell'Armani Hotel Milano. Nell'hotellerie di lusso Andrea trova la sua collocazione naturale e nel 2015 passa in Mandarin Hotel per l'apertura della prima struttura italiana della compagnia. Oggi Andrea Panella presta la sua opera presso il Mandarin Bar & Bistrot del Mandarin Milano. Giovanissimo, Andrea oggi ricopre un ruolo importante in una delle strutture più lussuose della città e segue da sempre il principio che gli fu inculcato, agli inizi, dai suoi mentori: "Lavorare in hotel è come viaggiare ogni giorno verso una meta differente, perché ogni ospite ti lascia qualcosa per far accrescere la tua conoscenza e cultura".

Living Better

INGREDIENTI

- 4 cl** London Dry Gin
- 3 cl** Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi
- 1,5cl** Shrub al bergamotto
- 1cl** Succo di yuzu

TECNICA Stir

BICCHIERE OF

GUARNIZIONE Crusta di Sumac e cacao

NOTE

Esplosione di spezie e freschezza già al primo sorso. Questa ricetta conquista per il suo delicato equilibrio nel quale si fondono note mediterranee ed esotiche. Il tenore alcolico viene ammorbidito dalla dolcezza dello shrub e da una continua evoluzione gustativa.





WHISKY DI TASMANIA

Raffinato, molto simile al cugino scozzese, è un distillato che sa farsi apprezzare

DI ALESSANDRO PALANCA

Un tempo chiamata Van Diemens Land, la Tasmania si trova a sud ovest dell'Australia. L'isola fu avvistata per la prima volta dall'esploratore olandese Abel Tasman durante l'esplorazione del sub continente australiano. Un errato calcolo di rotta non fece comprendere al navigatore che era stata scoperta una nuova isola e si ritenne che le coste avvistate non fossero altro che la parte sud dell'Australia.

Quella parte del continente fu battezzata in onore di Anthony van Diemen, governatore generale della Compagnia Olandese delle Indie Orientali, che nel 1642 aveva conferito a Tasman l'inca-

rico di compiere il viaggio. Tra gli anni 1772 e 1798 gli esploratori visitarono solo la zona a sud est, nessuno si accorse che si trattava di un'isola sino al 1798 quando Matthew Flinders e George Bass la circumnavigarono.

Nel 1803, l'isola venne colonizzata dai britannici che la trasformarono in una colonia penale. Solo nel 1856 alla colonia fu concesso di instaurare un governo autonomo che ribattezzò l'isola Tasmania in onore del suo scopritore.

Sull'isola si trovavano alcune distillerie di Whisky quasi tutte localizzate attorno alle città di Hobart e Launceston. Le pratiche di distillazione erano il know-



how dei coloni scozzesi e irlandesi che arrivavano dall'Europa. Terra fertile, aria incontaminata, giacimenti di torba e acqua pura favorivano la coltura dell'orzo. Essendo una colonia penale, si decise di bandire la produzione di Whisky, si dice per volere della moglie del Governatore, e il 1 gennaio 1839 entrò in vigore una legge proibizionista. Così sarebbe rimasto per 150 anni sino a quando, nel 1992, il decreto proibizionista sul Whisky fu abolito.

Le richieste di normativa in materia rivolte alle autorità australiane si rivelarono abbastanza semplici in quanto la produzione di Whisky in Australia è meno esigente che in altri paesi. Ciò ha costituito un fattore che ha incoraggiato delle innovazioni in materia di Whisky. Le condizioni geo-ambientali erano quelle del passato e una piccola pattuglia di distillatori indipendenti si mise in moto.

Pioniera protagonista di questa rinascita fu Brian Poke con Cradle Mountain Whisky Distillery, al quale si aggiunsero poi Bill Lark, Casey Overeem, Patrick Maguire e altri. Grazie a questi uomini e alle loro idee innovative quello che





**MASTER
DISTILLER**
QUI SOPRA E IN
ALTO WILLIAM
MCHENRY.

poteva essere un esperimento divenne un progetto industriale con l'obiettivo di dare un'identità al giovane Whisky di Tasmania.

In passato abbiamo già parlato di Whisky di Tasmania ma a una recente esposizione di distillati abbiamo incontrato una giovane distilleria locale che ha riacceso il nostro interesse.

Siamo a meno di 5.000 km dal Polo Sud. La McHenry Distillery si trova alle pendici del Monte Arthur che fa da

sentinella su Port Arthur, città portuale meridionale che guarda verso l'Antartico. Per le navi che arrivano dal sud America, Port Arthur è il primo lembo di terra che incontrano sulla rotta. Immersa in una natura incontaminata, la McHenry Distillery è la distilleria di Whisky più meridionale del continente australiano, una collocazione ideale che si avvantaggia di un ambiente fresco-umido-marittimo che permette al distillato una maturazione in legno con le migliori condizioni.

AMARO

CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO
DELICATO DAL GUSTO
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE



www.alpreste.com

GREEN GROVE
ITALIAN NATURAL MIXERS



GREEN GROVE GINGER BEER

Speziata e dissetante. Per far emergere le sue naturali caratteristiche, spremiamo a freddo lo **zenzero fresco** negli impianti di Antica Distilleria Quaglia, partner del progetto "Green Grove Mixers".

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM



A questa latitudine l'aria è particolarmente pura. Le correnti d'aria che investono questo territorio a latitudine 43° provengono direttamente dal Sud America e nel loro tragitto non trovano altra terra. McHenry Distillery gode anche di una sorgente di acqua pura che sgorga dalla montagna e diventa il cuore dello spirito in via di sviluppo.

La particolarità dei Whisky di Tasmania è che hanno più familiarità con i loro simili scozzesi che con quelli australiani. Ciò è dovuto alle condizioni climatiche che hanno livelli di precipitazione e umidità molto simili a quelli degli altipiani scozzesi e alle regole produttive degli Scotch che la distilleria McHenry prende a esempio produttivo.

A capo del progetto McHenry vi è il master distiller, William McHenry, che iniziò a prendere seriamente in conside-



razione l'idea di produrre Whisky quando un amico gli suggerì che aveva il nome giusto per produrre Whisky. Nel 2010 William McHenry, background in farmacia e veterinaria, risiedeva e lavorava a Sidney. Convinsse la famiglia a trasferirsi

PRDUZIONE
IN ALTO, IL
TEAM DELLA
DISTILLERIA
MCHENRY.



in un remoto angolo della penisola di Tasmania per iniziare la sua avventura nel Whisky. La distilleria sarebbe entrata in attività nel 2011.

Dal Monte Arthur, guardando la natura selvaggia che lo circondava, William immaginò di essere arrivato al confine del mondo. Su questo monte William



“Sentire Mediterraneo”

Una linea di liquori naturali di alta gamma, realizzati a mano, che trova massima espressione in cocktail d'autore o nei grandi classici senza tempo.

www.giardinidamore.com



AMERICANO ROSSO

Nasce dalla tradizione Veneta e dall'Amore per la Natura. Creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche accuratamente selezionate.



IL PRIMO ROSSO NATURALE GRAZIE A FIORI E PIANTE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



DISTRIBUITO DA 1957

RINALDI 1957



McHenry scoprì la sorgente di acqua che dona purezza ai suoi distillati. «Essendo cresciuto ad Adelaide, lo stato più arido del paese più arido della terra – ama raccontare McHenry – quando hai una fonte d’acqua nella tua proprietà, la apprezzi. È oro. L’acqua che si genera dall’Oceano Antartico e ricade al suolo attraverso l’aria più pulita del mondo, è l’acqua migliore che puoi trovare sul pianeta. E questo sicuramente rende questo posto speciale».

Il sito della distilleria ricorda una città di frontiera. Una serie di edifici di legno che il tempo ha reso argentati, lunghi e stretti, si espandono da un’origine decentrata. È una distilleria che si è





ampliata organicamente, un nuovo edificio qua o là quando se ne presentava il bisogno. Per i visitatori che volessero trascorrere una vacanza nel territorio, la distilleria è provvista di eco-cottages.

Oggi la distilleria produce single malt Whisky, Vodka e una linea di Gin per la quale è considerata una delle distillerie più importanti del continente. Il clima locale assicura una quota di angel share molto bassa. L'invecchiamento dei Whisky McHenry avviene in una combinazione di botti ex-Bourbon di origine americana e francese.

McHenry Single Malt Whisky The Confessional (42°) è invecchiato in botti ex Maker's Mark Whisky per poi avere un finish in rovere francese. Non è filtrato a freddo e conserva dunque tutta la sua complessità originale. Al naso si presenta con toni di melassa leggera, vaniglia e una delicata nota agrumata in sottofondo. Al palato è caldo e speziato con

il cardamomo che si fonde con cannella e albicocca. Il finale è leggero e persistente, agrumi, spezie e note fruttate. Del The Confessional esiste anche una special release a 55°.

McHenry Single Malt Cask Strength Whisky The Affiliate (55,5°) matura in botti ex Bourbon e rovere francese ex Apera wine. Al naso arriva subito un caramello profondo, quindi frutti di bosco estivi, noce moscata con una punta di caffè. Palato: caldo e imponente dato il grado pieno, delicati aromi di frutti di bosco, nocciola e vaniglia. Nel finale persistente note di caffè.

Abbiamo assaggiato questi due Whisky e siamo rimasti stupiti dalla loro complessità che veramente ricorda i grandi Scotch delle Highland. Siamo certi che in futuro i McHenry Whisky sapranno farsi conoscere e apprezzare anche in Italia in misura sempre più diffusa.

Alessandro Palanca

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.



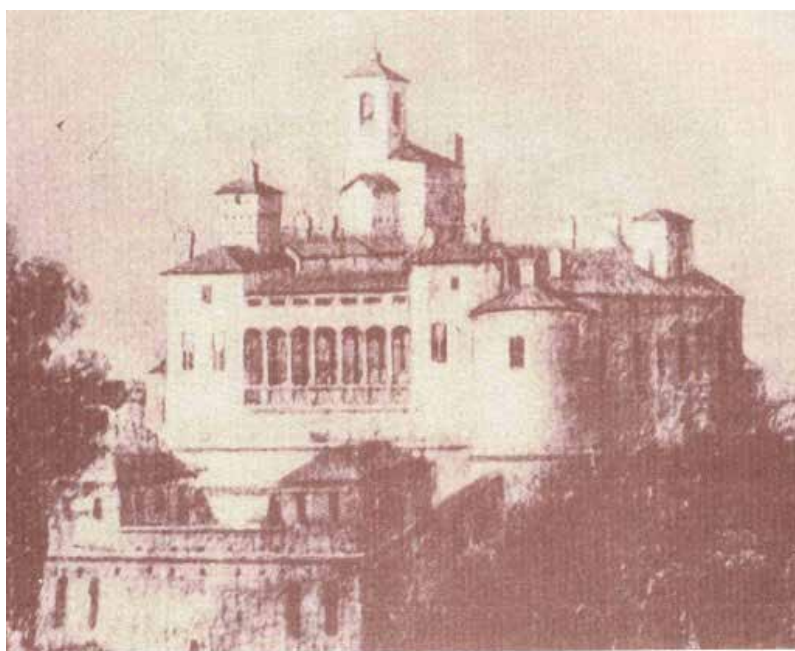
emporiagin.it

I TESORI DI TASSAROLO

Vini e Vermouth secondo natura Nel rispetto delle formule degli antichi speciali

DI VITTORIO BRAMBILLA

Tassarolo è un piccolo comune dell'Alessandrino che conta circa 600 abitanti. La storia di questo piccolo borgo è documentata a partire dal 13 aprile 1143 da una bolla di Papa Innocenzo II con la quale si concedeva la "Libertas Romana", ossia la protezione apostolica, al Monastero Benedettino di S.Maria di Castiglione, diocesi di Parma, del quale la Chiesa di Tassarolo era dipendente.



Il Castello di Tassarolo nel 1600 (collezione Spinola).

Tassarolo nel 1500 era parte dei domini dell'Imperatore Carlo V. Siamo nella zona del Gavi, il celebre vino ambasciatore di questi territorio. La storia di Tassarolo è legata a quella della famiglia di origine genovese degli Spinola, una delle famiglie storiche più antiche d'Europa. Le origini degli Spinola risalgono all'anno 900 e per importanza sono paragonabili ai Medici a Firenze.

Tra i componenti degli Spinola si annoverano armatori navali, cardinali, dogi della Repubblica di Genova, banchieri, condottieri crociati e generali. A difesa delle proprietà terriere degli Spinola vi era una serie di fortezze tra cui il celebre Castello di Tassarolo oggi in fase di restauro e di proprietà degli Spinola dal 1300. Per molti secoli la famiglia Spinola si è servita di queste fortezze per controllare l'unica via di passaggio tra la Repubblica di Genova e il continente europeo.

Principali entrate degli Spinola erano le tasse sul diritto di passaggio con le quali furono finanziate molte imprese e spedizioni. Per esempio, Cristoforo Colombo fu assoldato a Lisbona dalla Compagnia Spinola che, in seguito, contribuì ai costi

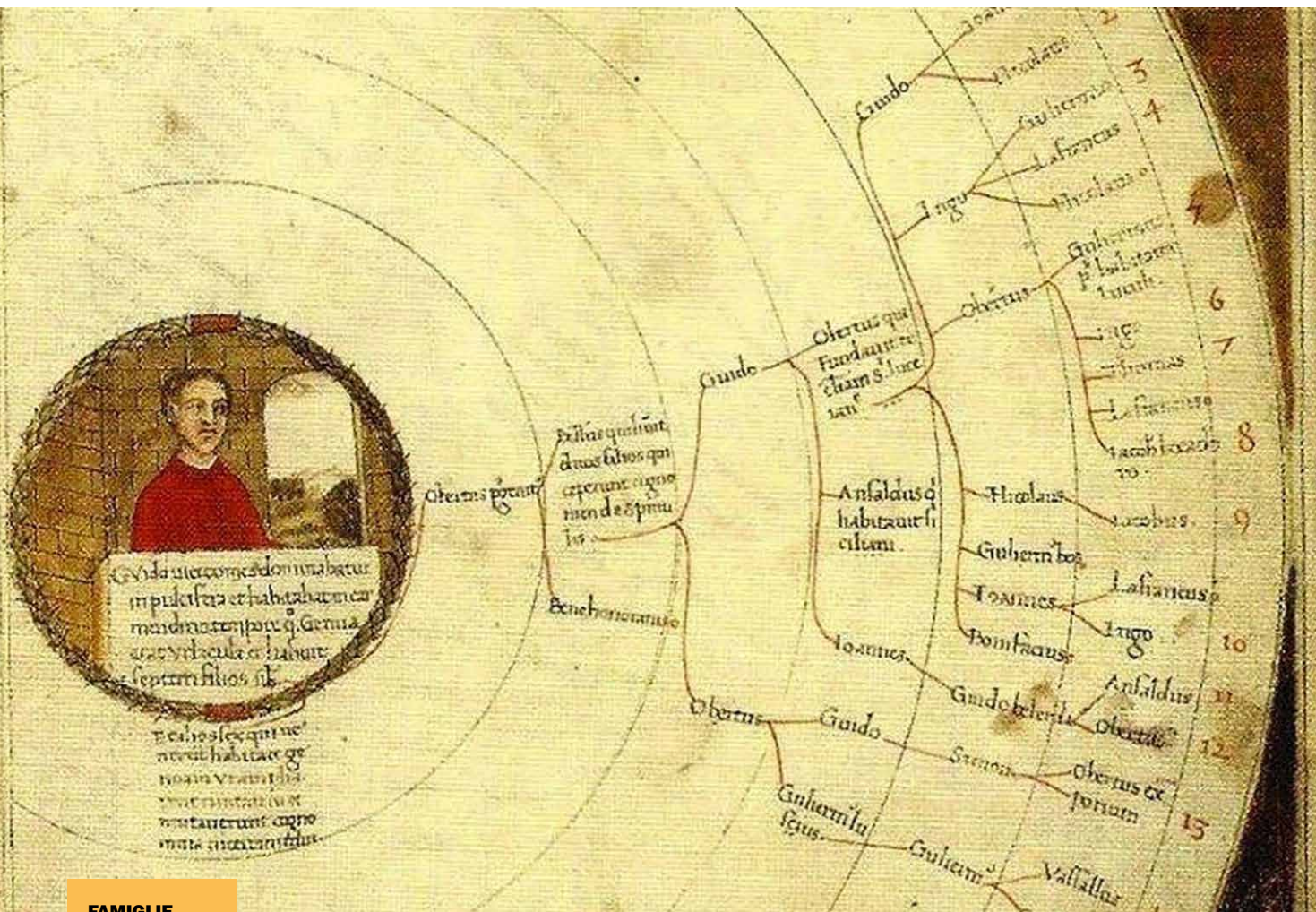


del suo viaggio alla scoperta dell'America.

Il castello di Tassarolo fu costruito attorno a una torre dell'XI secolo e successivamente ampliato e rinnovato durante il Rinascimento. L'edificio sottostante il colonnato era la zecca, dove gli Spinola hanno battuto moneta fino al XVII secolo. Uno dei frammenti del passato Stato Spinolino è una tenuta agricola che negli anni '70 del secolo scorso fu sottoposta a un processo di rinnovamento. Oggi questa tenuta è l'Azienda Agricola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, condotta da Massimiliana Spinola tornata a Tassarolo nel 2005 da Londra dove risiedeva.

Fortemente legata alla natura della quale è incondizionata amante, nel 2006 Massimiliana Spinola ha convertito l'azienda a una filosofia biodinamica. «Appena tornata da Londra, dove ho vissuto per molti anni – racconta Massimiliana – ho cominciato a stringere rapporti con Slow





FAMIGLIE
L'ALBERO
GENEALOGICO
DEGLI SPINOLA.
A DESTRA,
MASSIMILIANA
SPINOLA.



Food con cui condividiamo molti principi. Un loro collaboratore, agronomo e studioso di biodinamica venne in azienda una sera d'estate e con una vanga in mano fece un giro nella nostra terra, nelle nostre

vigne. Tornò indietro qualche ora più tardi e mi disse qua intorno c'è solo morte, questa terra sta andando verso la desertificazione, questo è il risultato di tanti anni di agricoltura convenzionale. Dopo due giorni

Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com



AZIENDE
ILCANTINIERE
MIRI VELLI E
MASSIMILIANA
SPINOLA.

di profonda tristezza, perché per me la vita è sacra, ho deciso di convertire tutta l'azienda in biodinamica».

La mission aziendale contempla il rispetto della natura in ogni sua forma ponendo l'ambiente coabitato dagli esseri umani, dalle piante, dagli alberi, dagli animali e dagli insetti come un unico imprescindibile. Il rispetto può esistere solo se si ascolta. E dall'ascolto della natura nasce l'agricoltura biodinamica che arricchisce la terra, ricreando rapporti, ricreando la vita.

La biodinamica infatti si oppone ai principi di rapina dell'agricoltura industriale che rende il suolo sordo, arido, morto; che produce frutti senza sapore, senza nutrimento, così velenosi che gli insetti ne stanno lontani.

Oggi l'azienda situata nel Comune di Tassarolo nel cuore del Gavi, possiede 18



ettari di vigneto che circondano la cantina. Le varietà coltivate sono Cortese di Gavi, Barbera e Cabernet Sauvignon. L'azienda sta lavorando anche a dei progetti di vinificazione in anfora e oltre una linea di



PRODUZIONE

UN MOMENTO DELLA RACCOLTA. A DESTRA, MIRI VELLI E LA VINIFICAZIONE IN ANFORA.



vini naturali biodinamici, tra le produzioni dell'azienda agricola Castello di Tassarolo troviamo "Adagio", un Barbera Chinato (16°). Questa specialità piemontese af-

fonda le radici nella sapienza degli antichi speziali, i farmacisti di una volta, ed è frutto della loro grande dimestichezza con spezie, erbe officinali ed aromatiche.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE

*Aperitivo
Del Professore*

APERITIVO & TONIC
5 cl Aperitivo Del Professore,
15 cl acqua tonica,
scorza di limone.

*Versare i due ingredienti in un bicchiere
pieno di ghiaccio, mescolare,
guarnire con scorza di limone.*



Tradition, terroir, people

delprofessore.it



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Bitter Del Professore

Prodotto artigianale raffinato frutto del forte legame con la terra,
ingredienti naturali e ricette classiche della tradizione

delprofessore.it



L'uva selezionata da differenti appezzamenti di proprietà, viene vendemmiata a partire dalla fine di settembre. Per un periodo di 15 giorni il vino rimane sulle bucce che aiutano a sviluppare aromi e sentori di frutta e a dare maggior struttura a questo Barbera. Segue quindi una maturazione di due anni in botti di rovere. Corteccia di china calissaia, legno di quasso, radice di genziana, semi di cardamomo, bacche di ginepro, fava tonka, macis e camomilla sono le botaniche che vengono messe in infusione in alcol. Gli estratti così ottenuti vengono uniti al Barbera 100% biologico. La miscela riposa in piccoli fusti di rovere per circa sei mesi per raggiungere il giusto equilibrio tra i diversi componenti.

Dopo l'imbottigliamento questo vino può invecchiare per oltre 20 anni. Il suo colore è rosso rubino intenso con note aranciate. Il bouquet con i suoi sentori di frutta rossa è completato dalle note speziate e dagli aromi delle essenze. In bocca l'impatto amaro della china è ben bilanciato dal dolce dello zucchero ed è un susseguirsi di piacevoli sapori di lunga



persistenza che terminano con un leggero retrogusto amarognolo.

Questo elegante vino da meditazione è ideale come aperitivo, digestivo o servito caldo come "toccasana". Si accompagna



e dosate sapientemente per trasformare il Gavi DOCG in Vermouth. Il bianco si presenta con colore giallo paglierino tenue. Al naso arrivano subito note balsamiche e sensazioni erbacee contraddistinte dall'aromatico sentore di assenzio. Al palato è caratterizzato dal sensazionale sapore di uva combinato con note citriche conferite dagli agrumi e bilanciate dall'amaricante presenza di rizomi.

Il Vermouth rosso ha colore rosso aranciato. All'olfatto si percepisce subito la nota vinosa e citrica mista a una piacevole sensazione speziata che completa e definisce lo stile. Questo Vermouth lascia spazio ai sentori dell'uva base, la carica speziata e agrumata precede un lungo finale per lo più amaricante. Oggi l'Azienda Agricola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola è l'esempio di una agricoltura sostenibile e in equilibrio con una produzione di qualità. Che non lascia spazio a veloci e comodi compromessi che non tutelano il rispetto della natura di un mondo da preservare per coloro che verranno.

Vittorio Brambilla

molto bene ai dolci di tutti i tipi e al gelato, ma esalta al meglio le sue qualità con il cioccolato amaro e dolci a base di cioccolato.

Molto interessante è la produzione di due Vermouth entrambi a 16°. Le erbe aromatiche e le spezie sono selezionate

RICETTE CASTELLO DI TASSAROLO

AMERICANO DINAMICO

INGREDIENTI

- 35ml Barbera Chinato Castello di Tassarolo
- 35 ml Bitter Rossi d'Angera
- splash Soda

Tecnica: build. Bicchiere: Cortina.

Guarnizione: zest di limone

LOUISIANA

INGREDIENTI

- 40 ml Vermouth Rosso Castello di Tassarolo
- 20 ml Segretario di Stato Whisky
- 15 ml Apricot Luxardo
- 10 ml Mr Three & Bros Falernum

Tecnica: stir on cube. Bicchiere:

O.F. Guarnizione: albicocca al Maraschino Luxardo

GRAPE & BERRY

INGREDIENTI

- 30ml Vermouth Bianco Castello di Tassarolo
- 10ml Grappa Riserva Personale Rossi d'Angera
- 20ml cordiale alle fragole e miele di acacia
- Top Sparkling Spinola

Tecnica: shake & fill up. Bicchiere: coppa Champagne. Guarnizione: cioccolatino al Vermouth Bianco



Dai frutti di Citrus Myrtifolia,
un piccolo e formidabile agrume
che prospera lungo le coste
tirreniche della nostra penisola

E Mediterraneo sia!





GREEN DEAL (1)

Dal vino in lattina, al riutilizzo del vetro
Ricerca e innovazione accompagnano
le nuove frontiere dell'ecosostenibilità

DI SARA DE MARCO

Parlamo di ecosostenibilità. “Ancora?! Ma basta!. “Tanto ormai è troppo tardi”, “sono i potenti a decidere”... Quante se ne sentono, quante ancora ne sentiremo ma quando riusciremo a prendere coscienza del fatto che siamo tutti coinvolti nel cambiamento climatico? Tu che stai leggendo



SOLAR



WIND



HYDRO



GEOTHERMAL



sei di quelli che chiudono l'acqua mentre si lavano i denti? Sei di quelli che si sentono in colpa se buttano la plastica nell'indifferenziata? Magari con la scusa che non fa la differenza? E invece quando si tratta dell'ambiente tutti facciamo la differenza. Siamo responsabili dei gesti che compiamo e dell'attenzione che dedichiamo all'ecosistema. Quest'attenzione non dovrebbe passare in secondo piano, non dovremmo pensare "tanto non mi riguarda".

La superficialità e la scarsa cura del pianeta hanno portato, statisticamente, i giovani a sentirsi demoralizzati, impotenti, incapaci di cambiare le cose, convinti di non poter ristabilire un equilibrio e impauriti all'idea di non avere un futuro



in questo mondo. E se i gesti quotidiani di tutti influiscono sull'inquinamento, figuriamoci le attività produttive delle aziende!



BIOMASS



NUCLEAR



GAS



COAL



Ma come si possono rendere le attività più sostenibili? Tra tante domande e dubbi, come per ogni problema, la risposta la si trova... cercandola. Cercare di capire e informarsi sugli incentivi statali per promuovere l'acquisto di macchinari con basse emissioni di CO₂, partecipare a eventi e fiere dove poter prendere spunto dai nuovi sistemi ecosostenibili per la produzione, imparare che ogni scarto è un potenziale danno all'ambiente.

Ignorare quante emissioni di gas, come anidride solforosa e anidride carbonica, vengono riversate nell'ambiente durante la produzione non ci permette

di avere un quadro completo di quanto inquinamento si determina. Ad esempio, per diminuire l'utilizzo della plastica, in molti decidono di sostituirla con il vetro, non considerando che la produzione di bottiglie di vetro è talmente dispendiosa in termini di energia e risorse, da poter essere addirittura peggio per l'ambiente. Infatti, secondo un recente studio, pubblicato sulla rivista *Detritus*, condotto dall'Università di Southampton, il packaging più sostenibile è quello 100% in alluminio. In America, le vendite di vini in lattina sono aumentate da 42 a 86 milioni di dollari tra il 2018 e il 2020. Numeri impensabili per chi ragiona come dieci anni fa, per chi non guarda oltre.

Il vino in lattina oltre ad avere un ridotto impatto sull'ambiente con il packaging 100% riciclabile, aiuta a diminuire gli sprechi in una società dove ci sono sempre più single che invece di aprire una bottiglia, berne solo un paio di bicchieri e rischiare di sprecarne il restante, hanno la possibilità di scegliere un formato ridotto. È il caso dell'azienda ZAI di Verona (acronimo di Zona Altamente Innovativa), cantina urbana proiettata verso il con-

ACQUE TONICHE BISLERI

Nate per drink di qualità.



Le acque toniche Bisleri sono a base di infuso delle migliori qualità di corteccia di China, la stessa che viene utilizzata dal 1881 per il famoso Ferro China Bisleri.

VAI SU: BISLERI1881.IT



INDIAN



ZENZERO



MEDITERRANEAN



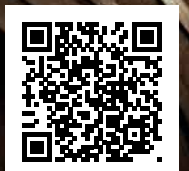
BERGAMOTTO
in arrivo

La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore



CASTAGNER



Dr. Corvinus

IL GENIO

VINO

Corvina

ETÀ

40/50 anni

PROFESSIONE

Professore Geniale

Shop



Dr. Corvinus è un maledetto genio. Non ci credete? Dategli un enigma da risolvere e lui lo risolverà in pochi istanti. Appassionato di storia, di indovinelli e di filastrocche il Dottore ha dedicato tutta la vita allo studio e ai libri. Il suo problema è che manca completamente di manualità: progetti che sulla carta sembrano straordinari, spesso si trasformano in disastri.

Corvinus è l'ultimo discendente di Sante Lancerio (il primo sommelier della storia): tutti i suoi antenati sono stati sommelier per i più importanti

personaggi del passato (da Cleopatra a Giulio Cesare, da Napoleone a Lincoln a Churchill), tramandandosi, di generazione in generazione, il Tastavin che Corvinus custodisce gelosamente.

Alutato dal suo fedele assistente Cork Borg, Dr. Corvinus trascorre le sue giornate nel vecchio castello di famiglia, studiando un modo per riuscire a produrre vino senza usare l'uva (che nel 2150 si è estinta). Oltre a parlare correttamente più di 200 lingue ha una capacità straordinaria di riconoscere i profumi e i sapori.



cept vegano e biologico, che ha deciso di utilizzare una strategia di produzione e comunicazione efficace. Consapevoli del cambiamento climatico, le sei referenze della cantina, vengono rappresentate da personaggi di fantasia che cercano di sfatare il mito del vino in bottiglia e salvare il mondo evitando l'estinzione di massa predetta per il 2150. Il racconto è disponibile sul loro sito (zai.wine/personaggi/). Parlano ai giovani con il loro linguaggio e il design delle lattine racconta la filosofia aziendale e l'obiettivo dei cinque soci di riuscire a cambiare la

visione globale dei prodotti in lattina.

Premettendo che potrebbe essere impossibile convincere tutti i produttori di bevande a mettere i loro prodotti nell'alluminio (per diversi motivi, alcuni palesemente logici) un'altra soluzione sarebbe di utilizzare vetro 100% riciclato. Un buon esempio viene da Siria, la nuova bottiglia completamente green prodotta da Gruppo Saida, Labrenta e Bernadet, aziende che da tempo lavorano nel settore del packaging e sono soci sostenitori di AssoDistil. Creata per l'imbottigliamento di distillati italiani "simbolo", come Grappa



ECO SOSTENIBILITÀ

SIRIA LA BOTTIGLIA ECO SOSTENIBILE.

e Brandy, ogni elemento di questa bottiglia è stato prodotto utilizzando materiale riciclato e fonti di energia ecosostenibili.

La bottiglia è una creazione del Gruppo SAIDA. L'azienda romagnola dal 1958 lavora nel mondo del packaging curando l'estetica e il design della bottiglia per importanti produttori di food&beverage. Lavorano tramite processi in grado di abbattere l'inquinamento e lo sfruttamento della materia prima e di evitare l'impatto sull'ambiente grazie al riutilizzo del vetro.

Stessa filosofia aziendale che segue Bernadet, azienda francese che si è occupata di sviluppare le etichette senza incidere sull'ambiente. Il tappo, come si legge sul sito di Assodistil, segue lo stesso iter: «La chiusura di Labrenta viene composta con tecniche e materiali innovativi, come la Sughera®, un blend rivoluzionario a base di granina di sughero naturale, mescolato a polimeri plastici senza l'utilizzo di colla, assemblato alla testa in legno con tecnologia Ngs (No glue system). Ogni singolo componente viene tracciato riservando grande atten-



zione allo spreco e al consumo. Come nel caso del legno con certificazione Fsc, che attesta la provenienza del materiale da foreste gestite e curate correttamente».

Labrenta è un'azienda italiana che si occupa della creazione delle chiusure, in



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

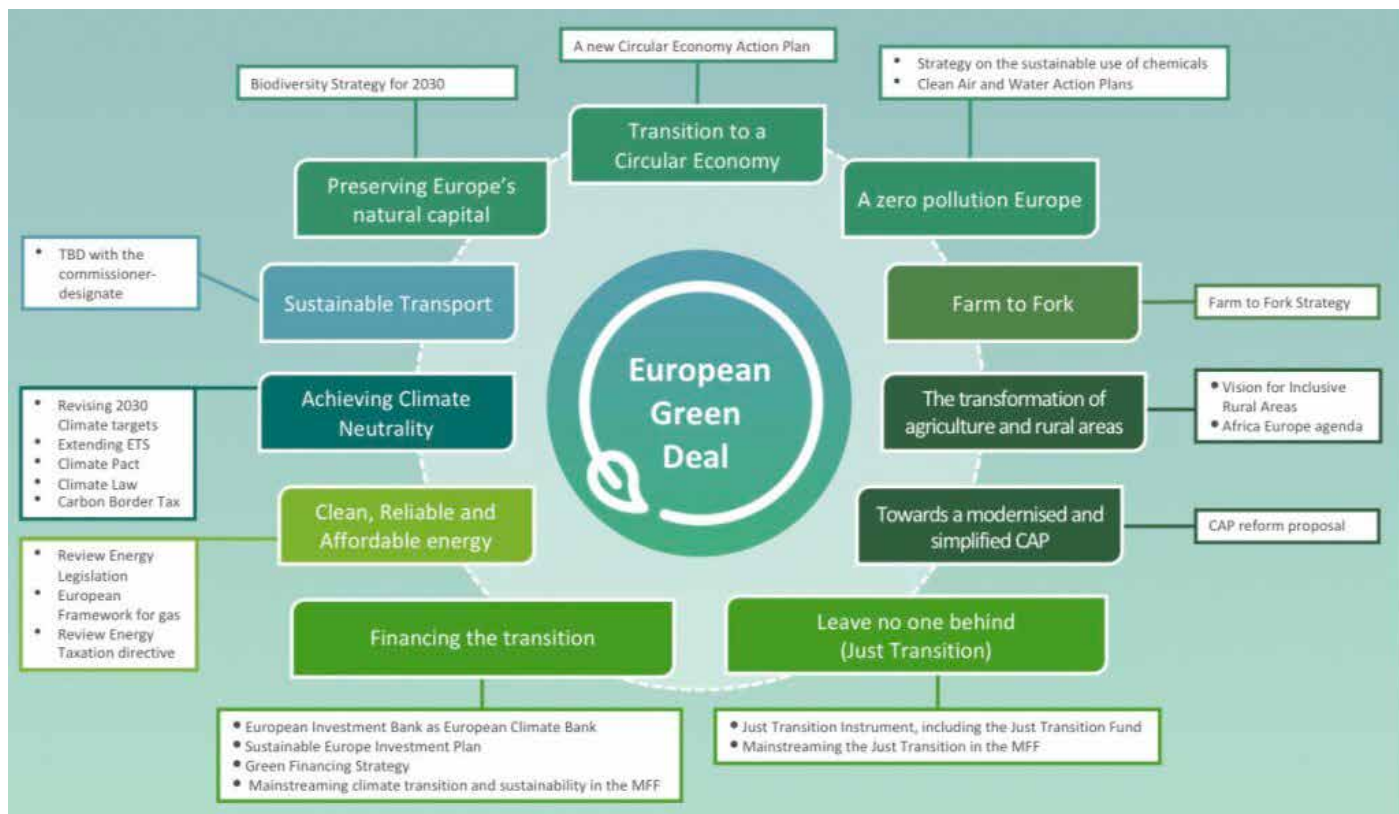


Scopri tutta la mixology Nardini

#SHAKE YOUR GRAPPA

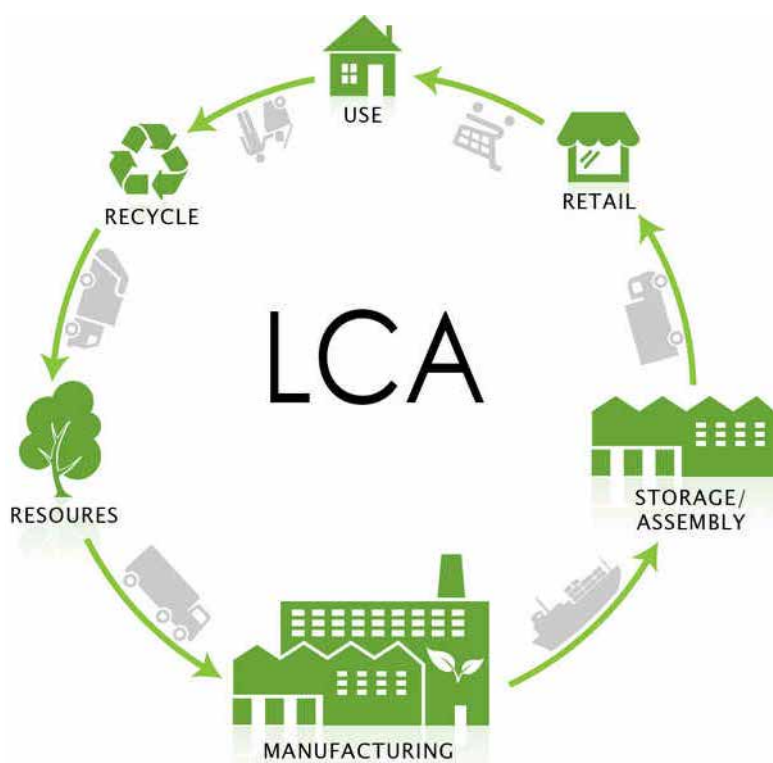


17(B)79
NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA



questo caso sostenibili, per le bottiglie. Da tempo l'impresa vicentina lavora con l'obiettivo di raggiungere gli standard europei imposti dal Green deal.

Green deal? Ne avrete sentito parlare, ma la pandemia, la guerra e il rincaro dei prezzi lo hanno portato in secondo piano. L'UE si è impegnata a conseguire la neutralità climatica entro il 2050 rispettando gli impegni internazionali assunti nel quadro dell'accordo di Parigi. Ma non dimentichiamo che l'Europa siamo noi. Per emissioni non si intende solo CO₂ ma tutti i gas dannosi per l'ambiente. La capacità di un gas di contribuire all'effetto serra viene chiamato Global Warming Potential (GWP). Questa capacità dipende sia da quanto calore un gas serra trattiene, sia da quanto esso rimane in atmosfera. La CO₂, essendo il gas serra maggiormente presente in atmosfera, è stata scelta come unità base di riferimento con un GWP pari a 1. Questo



rende le cose un po' complicate... Come potrebbe un privato, una cantina a conduzione familiare o un piccolo liquorificio, calcolare quanti gas vengono emessi du-



rante la produzione e trasformarli in CO₂ equivalente? In teoria non può.

Analizzare il ciclo di produzione non è facile, bisogna prendere in considerazione qualsiasi aspetto di quel prodotto, anche il trasporto delle materie prime o del prodotto finito. Da tenere in considerazione anche l'acqua consumata, se l'energia utilizzata proviene da forniture di elettricità rinnovabile, l'impiego di prodotti chimici ecc. Ecco perché ci si affida a professionisti, aziende terze, specializzate nell'analisi del ciclo di vita della produzione. Procedure ancora abbastanza costose e poco conosciute, certificazioni i cui i loghi spesso sono ignoti come il loro significato o la loro validità, che può cambiare da paese a paese o essere riconosciuta a livello mondiale.

Il discorso certificazioni è molto vasto e articolato e non lo si può semplificare in un articolo. Possiamo citare tra le analisi più complete la LCA (Life Cycle Assessment), riconosciuta a livello internazionale. Questa certificazione contempla l'intera analisi del ciclo di vita

dell'azienda che comprende anche i sistemi Carbon e Water Footprint e EPD (Environmental Product Declaration), una certificazione volontaria che permette di calcolare l'impatto ambientale di prodotti e servizi.

Le aziende che rilasciano le certificazioni e quelle che la ottengono sono sempre in aumento, sia per essere più apprezzati dai consumatori sia per essere trasparenti e rispettosi del mondo in cui viviamo. Per avere un'idea del *mare magnum* di sistemi e certificazioni si può consultare il sito reteclima.it. Queste certificazioni devono rispecchiare la filosofia dell'azienda. Non sempre c'è una certificazione per ogni azione ambientalmente corretta. Altre volte non viene mostrato in etichetta. Per arrivare a raggiungere gli obiettivi prefissati e per vivere in un mondo in equilibrio c'è bisogno di impegno e costanza. C'è chi ha già cominciato a cambiare le cose. Ne parleremo nel prossimo articolo.

Sara De Marco
(1 - Continua)



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

ACCORDING TO THE PERFECT BALANCE OF
JUNIPER - CITRUS - SPICE
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC COCKTAIL

RECIPED BY **DR. DAVID CLUTTON**
 METICULOUSLY
 3-52% ALC/VOL
 100% GRAPE
 100% YEAR OLD
 BRICK ENGAGED
 100% CUPPER 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 historic copper pot stills in London. We open our doors to the world's best gin drinkers. No. 3 is a gin of elegance and precision. The most sophisticated gin in the world. No. 3 is a gin of elegance and precision. The most sophisticated gin in the world. No. 3 is a gin of elegance and precision. The most sophisticated gin in the world.

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



imported and distributed by



pallini.com

ARIA DI FRESCHEZZA

Tra colline e campagne venete alla ricerca delle migliori bollicine. Grazie a una nuova generazione di viticoltori

DI VALENTINA RIZZI


Finalmente possiamo tornare a parlare dello spirito di Bacco. Dopo diverso tempo trascorso a cercare qualche novità, a leggere e ascoltare storie, racconti, degustazioni abbiamo realizzato che anche il mondo enologico ha cambiato passo. Le generazioni sono cambiate, le tecnologie si sono evolute e la visione dei nuovi prodotti da immettere

si sta concretizzando. C'è bisogno di rinnovo, di freschezza, di gioventù che vuole mettersi in gioco.

Il mondo del vino non è solo vendita e marketing, è una realtà che ha bisogno di cura, di attenzione, di passione, di dedizione e amore, di nuove forze. Sembrano caratteristiche messe lì per darsi un tono ma non è assolutamente così, perché



AZIENDE
I CUGINI
BORGA.
NELLA PAGINA
A SINISTRA, I
VIGNETI.



è solo attraverso queste che il vino acquisterà un altro sapore, un altro gusto, un'altra veste. In quel liquido riconoscerete tutto il territorio di provenienza. Questa volta metteremo a confronto due bollicine molto differenti tra loro ma che entrambe hanno voluto “fare qualcosa di più”.

La dedizione per il mondo vitivinicolo della famiglia Borga nasce nel 1940 a Chiarano, provincia di Treviso, quando il patriarca Antonio Borga, partendo da un piccolo appezzamento di terra, inizia a dedicarsi alla produzione di vino. La passione per la vigna e i suoi prodotti viene tramandata ai figli che nel 1960 fondano l'Azienda Vitivinicola Borga iniziando il commercio su larga scala dei propri prodotti. La nuova generazione composta da quattro cugini, Martino, Caterina, Antonio e Riccardo, si è concentrata sul rinnovare e modernizzare quello che era il progetto passato; per loro la tradizione è fondamentale per evolvere il presente.

Senza dimenticare i vitigni internazionali, la svolta principale dell'azienda si è focalizzata sull'assoluta importanza delle uve autoctone per una nuova contestualizzazione. Di conseguenza anche i metodi di produzione hanno subito un cambiamento.

Ogni vino, come ciascuno di noi, ha il proprio carattere. Borga è un modo di intuire le cose, di usare le mani per comprendere la natura, comunicare senza parlare e trasmettere energia attraverso il potere del vino.

Spaziando dal Sauvignon al Prosecco, classici internazionali ovunque amati, alle uve autoctone come Manzoni Bianco e Raboso, i Borga cercano di mettere esperienza ed emozione in ogni bicchiere.

La linea delle bollicine è una linea che vuole sorprendere per la sua versatilità ma anche per la singolarità delle stesse. Niente è lasciato al caso. Dalle uve Glera hanno deciso di produrre Prosecco in



diverse versioni (brut, rosè ed extra dry), dalle uve Manzoni e Moscato uno spumante rosato, dal Verduzzo e dal Raboso un vino frizzante, dal Pinot Grigio in purezza uno spumante millesimato.

Come avrete notato a ogni uva corrisponde una bollicina diversa. Il Verduzzo e il Raboso sicuramente non sono uve adatte a essere vinificate con metodo Charmat o metodo classico, ma sanno dare il meglio come vino frizzante. Tutto questo per dire che Borga tiene a ogni sua vigna e a ogni suo grappolo, che la natura e la terra sono importanti e vanno valorizzate nel giusto modo.

I terreni di Borga comprendono circa 33 ettari di vigna, posti a 6 metri di altitudine, nella pianura del comune di Chiarano dove la terra è composta da sabbia, argilla e limo. La tenuta è caratterizzata da piccoli appezzamenti dedicati alla coltivazione delle noci e dei pioppi. Le piante popolano le sponde del fiume Livenza che attraversa un territorio che comprende anche antichi boschi, come quello di Olmè, a Cessalto.

È una terra generosa, ricca di acqua e di minerali come boro, fosforo e potassio, che il fiume Piave e i suoi affluenti garantiscono da sempre. Le piante popolano le sponde del fiume Livenza che attraversa il loro territorio. Sono circondati da antichi boschi, come quello di Olmè, a Cessalto.



Una terra che sicuramente ha una marcia in più e può donare qualcosa di caratterizzante e unico ai suoi vini.

Questa generazione di viticoltori, fresca, giovane e dinamica crede davvero molto nella propria terra e nelle proprie capacità, è fermamente convinta che si può migliorare di anno in anno, migliorando i vini e se stessi. Non basta avere solide spalle per essere vincenti, a volte bisogna rischiare cambiando. E quale momento migliore se non questo dove niente è come prima e tutto è messo in discussione.

La bollicina del Raboso mi ha particolarmente sorpreso.

RABOSO FRIZZANTE - VENETO ITG

Uve: 100% Raboso

Zona di Produzione: Marca Trevigiana

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Metodo di Produzione: Charmat

Vinificazione: terminata la vendemmia, l'uva appena raccolta viene condotta in cantina e diraspata. Successivamente viene effettuata una breve macerazione

CAPUCANA

HANDCRAFTED CACHAÇA

AVVOLGENTE INNOVATIVA VERSATILE

Capucana è la miscela di nove tipologie di canna da zucchero distillate separatamente e invecchiate in botti di rovere precedentemente utilizzate per Bourbon e Single Malt.

Caratterizzata dalle note fruttate di pera e banana e dai leggeri sentori minerali e di miele viene prodotta a Picacicaba (Brasile).

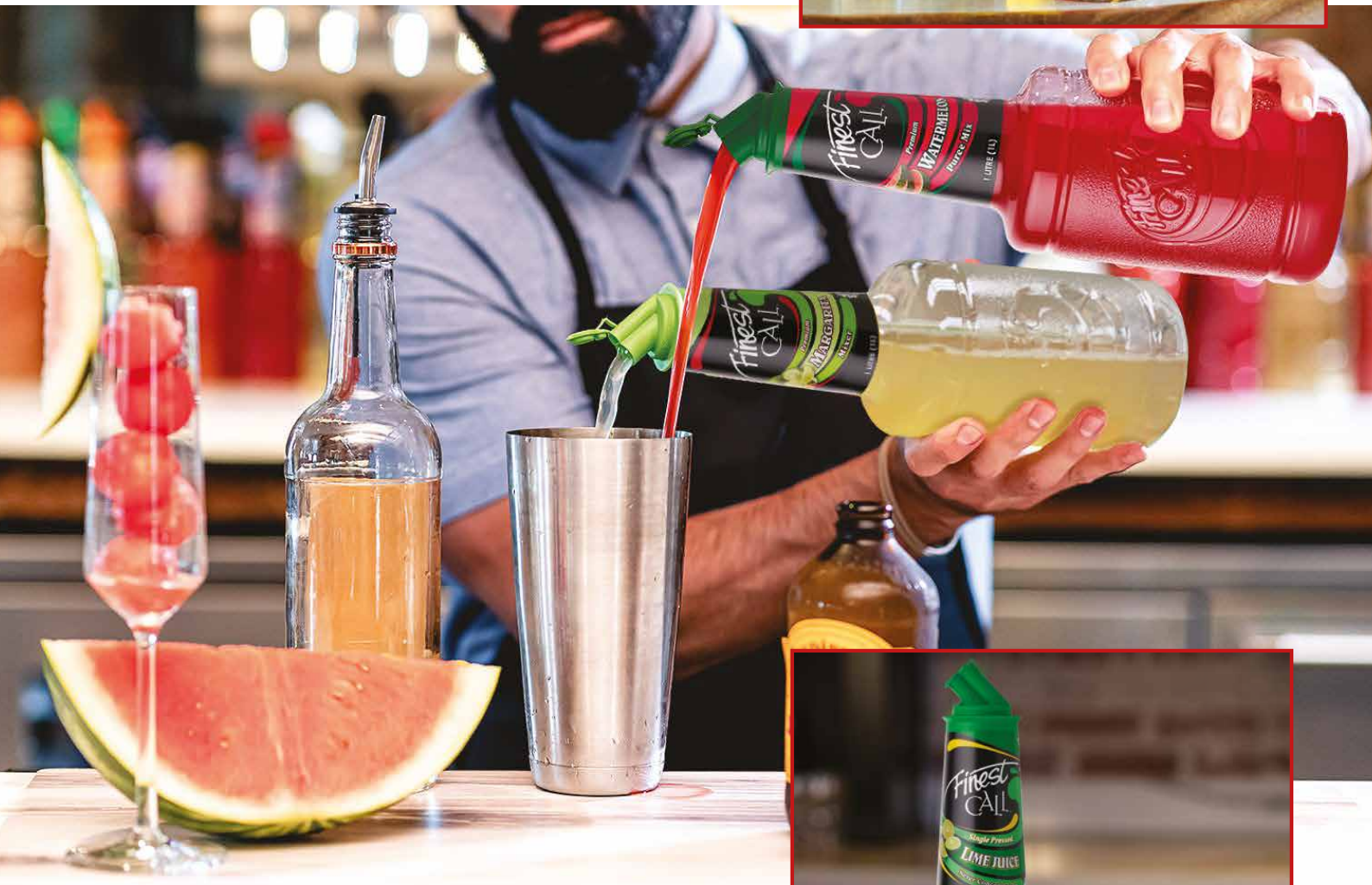
Bevi responsabilmente

Capucana è un marchio del Gruppo Vantguard. In Italia è importato da Compagnia dei Caraibi.



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



AZIENDE
ANGIOLINO
MAULE.
A SINISTRA LE
VIGNE
LA BIANCARA.



a contatto con le bucce. Si prosegue con la svinatura e il mosto viene avviato alla fermentazione che si svolge a una temperatura controllata tra i 16° e i 18°. La presa di spuma avviene con il metodo Charmat in circa 30 giorni.

Note di degustazione: colore rosso rubino orlato di porpora. Al naso dominano i piccoli frutti rossi: fragoline, lamponi e ribes seguiti da nota vegetale e vinosità.

Vena amabile ben equilibrata dal gusto fresco e leggermente sapido. Caratterizzato da beva coinvolgente e fruttata, appena percepibile la nota tannica.

La nostra ricerca sulle realtà nascoste del Veneto prosegue con La Biancara di Angiolino Maule. Questa singolare azienda nasce alla fine degli anni '80 con soli 6 ettari di terreno sulle colline di Gambel-



LA BIANCARA
LE UVE E LA
FAMIGLIA
MAULE.



lara. Angiolino e Rosamaria si dedicano fin da subito alla creazione della loro personale idea di vino. Un vino che metta al primo posto la natura senza interferenze chimiche in vigna o in cantina. Niente mosti concentrati, enzimi o altro, nessuna filtrazione o chiarificazione. In questo modo viene rispettato al 100% ciò che madre

natura regala, per ottenere l'espressione massima del terroir. Nella sua essenza una bottiglia di buon vino.

Il loro metodo, basato sulla filosofia "naturale" prevede che il vignaiolo conosca i suoi vigneti come il palmo della sua mano, operando in modo mirato a seconda delle esigenze. In campagna la



gestione è completamente priva di ogni tipo di forzatura. Il vino di qualità “naturale” si ottiene a partire dalla gestione del vigneto. Tutto questo è indispensabile per produrre vini più tipici, unici e inimitabili in netto dissenso con la standardizzazione e omologazione della maggior parte dei vini in commercio.

Per Angiolino Maule questa azienda

è tutta la sua vita e proprio per questo difende la sua terra e ciò che gli dona, senza correggere, aggiungere o sottrarre per avere di più.

Produce con orgoglio e passione nove differenti vini. Ognuno è unico, ogni annata è differente. Tra i suoi vini spicca una bolla assai particolare che vale la pena assaporare e annusare.



**GARG'N'GO ANGIOLINO MAULE,
VENETO IGT**

Uve: 80% Garganega e 20% Durella

Zona di Produzione: Sorio di Gambellara

Gradazione alcolica: 12 % Vol.

Metodo di Produzione: ancestrale

Vinificazione: questo vino appartiene alla categoria dei rifermentati, o spumanti prodotti con metodo ancestrale. Questo bianco vivace è frutto di una prima fermentazione che avviene in acciaio ed è seguita da un imbottigliamento che avviene nel mese di febbraio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia naturalmente, ed è dovuta all'aggiunta di mosto di Garganega appassita e quindi ricca di zuccheri.

Note di degustazione: colore giallo vivace. Al naso è un ritratto bucolico primaverile che declina note di fiori di sambuco e lime, ginestra e mela, il tutto contornato da un candore quasi fiabesco. Il sorso è snello e leggiadro, trainato da una freschezza irresistibile che invoglia immediatamente a un secondo assaggio.



Un viaggio inaspettato nelle colline venete e nelle sue campagne, un Veneto che non ci si aspetta, un Veneto che oltre il Prosecco produce bollicine di una inaspettata unicità.

Viaggiate, esplorate, perché ogni regione è capace di donare la sua vera anima.

Valentina Rizzi

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

UNA VODKA VULCANICA

Acqua purissima e cereali antichi per un autentico spirito siciliano

DI ALESSANDRO NUCCI



La Sicilia è la regione che nell'ultimo anno ha forse attirato più di tutti l'attenzione della spirit industry nazionale. Il merito è di una serie di progetti che affondano le radici in antiche usanze e conoscenze ma con una veste nuova per intercettare l'attenzione di un mercato affamato di prodotti che espri-

mano forti valori identitari e tradizionali. Come per Avola Rum e Agalia dei quali abbiamo già parlato nei mesi scorsi.

L'Etna, il maestoso vulcano attivo più grande d'Europa e patrimonio dell'umanità, è noto per i suoi terreni dai quali nascono vini che rappresentano l'essenza della Sicilia. Grazie alle eruzioni e ai





lapilli che si sono accumulati al suolo nel corso dei secoli questi terreni si sono fertilizzati naturalmente con l'arricchimento di minerali come zinco, zolfo e potassio. Sulle pendici del vulcano vengono coltivati anche antichi grani dai quali nasce, unica nel suo genere, una Vodka.

Vulcanica Vodka, infatti, si identifica

con grani che, prima che antichi, bene si adattano al terreno etneo e rappresentano la locale tradizione alimentare da migliaia di anni.

Nel mese di maggio un gruppo di bartender e giornalisti è stato invitato in Sicilia per una Vulcanica Vodka Experience che si è tenuta sulle pendici dell'Etna.



Avventuratisi in quad sino a 1.500 mt di quota, immersi nella natura sicula i partecipanti hanno familiarizzato con i luoghi in cui nasce Vulcanica Vodka.

L'idea di una Vodka siciliana nasce da Stefano Saccardi, già con notevole esperienza nella spirit industry e da Sonia Spadaro, sommelier e produttrice di vini, Vulcanica Vodka è il classico esempio di un prodotto che cerca di fare innovazione valorizzando un'antica e autentica identità territoriale che costituisce uno straordinario valore del prodotto.

Nella sua interezza il progetto Vulcanica Vodka contribuisce allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile. Infatti questo spirito ha un'anima esclusivamente siciliana. La distillazione è effettuata da un piccolo artigiano locale, l'affinamento dello spirito avviene nell'ex stabilimento Florio di Marsala. Le varietà di grano utilizzate per la produzione provengono dalla Sicilia centro-orientale e sono sei: Timilia, Russello, Maiorca, Margherito, Percia-



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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it





sacchi e Biancoilla, per lo più tutti grani ricchi di proteine e con basso contenuto di glutine.

La varietà di grano Timilia è una delle più antiche e conosciuta da secoli. Que-

sto grano è molto popolare perché ha il vantaggio di potere essere seminato sino a marzo inoltrato. Il Russello è stato uno dei grani più comuni in Sicilia sino alla metà del secolo scorso. Seminato sulle



colline intorno l'Etna, il Russello acquisisce sapori più eleganti e raffinati. È un cereale che regala a Vulcanica Vodka toni armoniosamente aromatici. Il Maiorca è una delle varietà di grano "tenero" più

antiche e conosciute dai contadini siciliani. L'uso del grano Maiorca ammorbidisce la percezione gustativa del distillato. Il grano siciliano Margherito ha le stesse origini dei grani Bidì e Senatore Cappelli. Infatti questi grani derivano da una famiglia di grano duro nord africano, il Jean Retifà. Del grano Perciasacchi si hanno notizie dall'inizio dell'800. La sua zona di coltivazione comprende le fertili colline a ovest dell'Etna, Il Perciasacchi regala a Vulcanica Vodka struttura e persistenza. Infine il Biancoilla, una delle varietà più antiche e con la resa maggiore. Questo grano preferisce i terreni pianeggianti e costieri dove l'argilla si mescola con le sabbie vulcaniche.

Il suo ruolo in Vulcanica Vodka è quello di conferire una morbidezza che attenua

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



AMICI
I BARTENDER
CHE HANNO
PARTECIPATO
ALL'EXPERIENCE.



la percezione dei 40° e un retrogusto dolce. Tutti questi cereali sono coltivati esclusivamente con concime naturale, senza alcun utilizzo di additivi chimici o pesticidi. La preservazione di queste biodiversità di grani vede in prima linea l'at-

tività di una locale associazione, "Simenza", con la quale i produttori di Vulcanica Vodka collaborano attivamente.

Durante la Vulcanica Vodka Experience era presente Pippo Conti, appassionato coltivatore di biodiversità e aderente



all'associazione Simenza.

L'alternanza della produzione cerealicola è un aspetto non sottovalutato per permettere al terreno di "respirare" evitando un eccessivo sfruttamento.

Altro ingrediente basilare di Vulcanica Vodka è un'acqua sorgiva che scorre circa a circa 200 mt nel sottosuolo. Opportunamente demineralizzata e filtrata quest'acqua completa la filiera a km zero del prodotto. Dopo la macerazione e la

fermentazione con lieviti naturali della massa cerealicola inizia la distillazione in piccoli lotti.

Vodka Vulcanica viene prodotta con doppia distillazione. Il primo passaggio avviene in un alambicco a colonna di rame, il secondo in un alambicco pot still. Un leggero processo di filtrazione permette la conservazione degli oli essenziali dei grani e che renderanno Vulcanica Vodka un distillato con un sapore complesso, non trasparente e non priva di gusto.

Vulcanica non ha mancato di lasciare il segno anche nei concorsi internazionali. Alla World Spirits Competition 2021 di San Francisco, infatti, alla Vodka siciliana è stata riconosciuta la medaglia Double Gold (doppio oro), riservata ai migliori prodotti di tutto il mondo.

In conclusione possiamo affermare che nel mondo della Vodka, dove tutto sembra immobile, Vulcanica offre una ventata di freschezza grazie a un distillato che presenta forte simbiosi con il suo territorio di origine.

Alessandro Nucci

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
tipo Perle Extra Dry

LUXARDO®

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

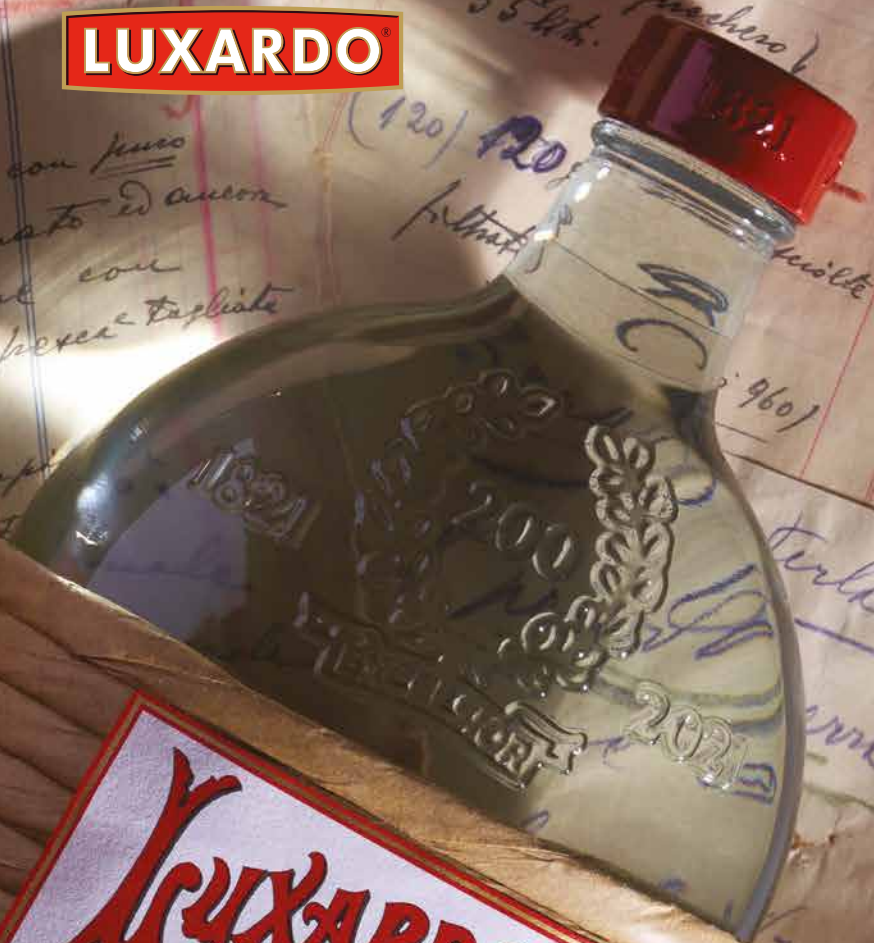
lti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
5 si aggiunge la
pesca, tagliata

ie si fermenta in
del vino maras
tenere il tin
comple

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stato)

miolate in 1/2 litri.
(960)

terla
75 litri
50
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT





GIN HEMP

Guidata da Arturo Rossi, erede diretto dei fondatori, e dal figlio Nicola, Rossi d'Angera è una storica distilleria artigianale con 175 anni di età e una tiratura annuale di 150 mila bottiglie di altissima qualità suddivise tra Grappe, Gin, bitter, Vermouth, amari e altri liquori distribuiti per la maggior parte in Italia e in parte minore, circa il 20%, in Germania, Belgio, Spagna, Svizzera, Inghilterra, Austria, Canada, Nord America e Australia.

Da sempre, Rossi d'Angera, impiega materie prime provenienti dalla zona del basso Lago Maggiore. Tra queste le celebri uve dalle quali si originano pregiate Grappe: Nebbiolo, Barbera, Vespolina,

Croatina, Bussanello, Merlot e Chardonnay coltivati sui cosiddetti "ronchi", i terrazzamenti della zona che definiscono l'IGT Ronchi Varesini, e materie prime provenienti dalle zone vocate di Piemonte, (S.S.Belbo, Canelli, Ovada) e Lombardia (zone dell'Oltrepò Pavese e Garda).

Materie prime di altissima qualità, che nella distilleria di Angera vengono lavorate con procedimenti tradizionali e naturali, tramandati nel tempo e in parte innovati. Come la distillazione con caldaiette a passaggio di vapore, concentrazioni in colonna e tagli delle teste e code manuali con controllo delle temperature.

Dal gusto essenzialmente fuori dagli schemi Gin Hemp è il nuovo distillato di



Rossi d'Angera che anticipa mode e tendenze intercettando i gusti e le loro evoluzioni.

Dopo Gin Latitudine45, Gin Hemp (45°) è una nuova dedica al territorio, ottenuto dall'infusione delle infiorescenze della canapa di un piccolo produttore del Lago Maggiore e altre botaniche tradizionali.

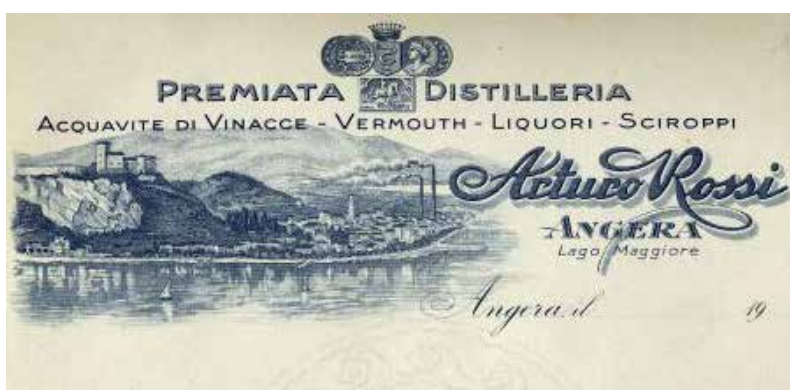
Arturo Rossi, artefice della qualità dei prodotti dell'azienda e maestro distillatore di quinta generazione, ha colto al volo l'occasione per poter sperimentare una ricetta singolare, continuando a utilizzare prodotti del territorio e creando un Gin di nicchia finora poco diffuso nel panorama degli spiriti. Il processo inizia con una macerazione rapida e continua con la distillazione delle infiorescenze di Canapa Sativa Light insieme alle bacche di ginepro e altre 11 botaniche, tra cui la vaniglia, che regala morbidezza, e il cardamomo per una leggera nota piccante.

Le freschezza e aromaticità persistente della canapa, delicata ma con una nota piacevolmente amara, rendono Gin Hemp particolarmente indicato per una miscelazione contemporanea ideale per la stagione estiva appena iniziata.

Una ricetta audace che amplia la gamma di Rossi d'Angera dopo lo storico Gin



PRODUTTORI
ARTURO E
NICOLA ROSSI.



Latitudine45 nato negli anni '30 quando la moda degli aperitivi miscelati arrivava in Europa.

Gin Hemp è un twist pop di Gin Latitudine45 che prende il nome dalle coordi-



nate geografiche del Lago Maggiore a cui i Rossi di ispirano da sempre per la loro produzione. Latitudine45 è una ricetta originale, sincera e fedele alla tradizione, con l'aggiunta di spezie e aromi locali.

In Latitudine45 rientrano dieci botaniche tipiche dei boschi delle vicine Prealpi, tra cui le Gemme di Pino e l'erba spontanea Achillea.

Gin Hemp nasce con il desiderio di



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net - www.roncihuatan.com

 CihuatanRumDE -  roncihuatan -  Pellegrini Spa -  pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



BEVI PISCO 1615 RESPONSABILMENTE



creare uno “spirit” fuori dal comune. Il risultato è un equilibrio perfetto con i sentori erbacei e piacevolmente amari delle infiorescenze. Al naso spiccano profumi agrumati e speziati in armonia con le note della canapa per uno spirito con profumo e sapore unici. Il palato viene avvolto dai sentori erbacei creando un finale ben marcato, ideale per le miscele più classiche come il Gin Tonic, a quelle più ricercate come “Hemp Fizz” del mixologist Riccardo Marinelli, dove Gin Hemp, succo di lime, sciroppo d’agave e pompelmo rosa si bilanciano e si sposano combinando sentori agrumati e sapori speziati e intensi.

Gin Hemp viene aromatizzato con la canapa ma non contiene THC o CBD, i principi attivi della cannabis. So, don't worry and be Hemp!

LA RICETTA

HEMP FIZZ

INGREDIENTI

- Gin Hemp Rossi d'Angera 40 ml
- Succo di lime 10 ml
- Sciroppo di agave 5 ml
- Top di pompelmo rosa a colmare

Tecnica: build. Glass: Collins.

Garnish: peel di pompelmo rosa.

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com

THREE CENTS AL ROMA BAR SHOW 2022

Three Cents è stata fondata nel 2014 da un gruppo di bartender alla ricerca del perfetto cocktail mixer. Prodotte senza conservanti e coloranti artificiali le soda Three Cents sono nate per creare un prodotto in grado di bilanciare gli ingredienti di un cocktail o di un long drink, esaltandone al contempo sapori e aromi. Dopo un lungo percorso di studi, tasting e sperimentazioni per conoscere approfonditamente il mondo della carbonatazione e delle bolle, i fondatori riuscirono a creare un prodotto che recuperasse le metodologie storiche della nascita delle bibite di fine '700. Durante la Grande Depressione, i soda bar divennero popolari. In quel periodo, le soda fountain bar erogavano bevande analcoliche a base di acqua gassata. Al costo di due centesimi queste erano le bevande gassate più economiche che si potessero ottenere, da cui il nome Two Cents Plain. Quando alle soda si iniziò ad aggiungere sciroppo per esaltarne il sapore, il prezzo fu fissato a Three Cents, il nome a cui il brand si è ispirato.

Le metodologie storiche della nascita delle bibite di fine '700. L'acqua proviene da una sorgente greca, non viene utilizzata acqua depurata o demineralizzata, l'aromatizzazione è effettuata solamente con oli essenziali e aromi naturali. No polpe, concentrati e coloranti. La carbonatazione ad alta pressione e l'imbottigliamento a basse temperature permettono mantenere la massima resa e finezza della bolla. Two Cents Plain è creata con acqua di sorgente naturale di Aigio chiamata Rododafni. Gassando alla massima pressione. Two Cents Plain è un'ottima soda premium con bollicine sottili e un gusto croccante utilizzato come base per tutti i prodotti Three Cents. La linea Three Cents comprende le acque toniche Tonic Water, Dry Tonic, Aegean Tonic e Lemon Tonic. Quindi la Ginger Beer e i sodati aromatizzati Mandarin & Bergamot Soda, Cherry Soda, Sparkling Lemonade e Pink Grapefruit Soda.

Probabilmente il drink preferito dai messicani è quella rinfrescante bevanda a base di agave spirit e soda al pompelmo con molto ghiaccio, noto come Paloma, un vero e proprio ristoro dal caldo afoso, soprattutto nelle zone ad alta densità turistica e nelle terre confinanti con il Texas. Il pompelmo si sposa benissimo con gli agave spirit. Il Paloma è un drink agrumato che ha avuto un vero e proprio boom fuori dai confini messicani e non ha mancato di essere oggetto di evoluzioni sul tema che hanno visto entrare nella ricetta ora il succo di lime, poi il sale, lo sciroppo di agave, finanche peperoncino.

Il Paloma è un drink molto semplice, facile da preparare anche tra le mura domestiche, e Three Cents Pink Grapefruit Soda è il mixer ideale per questo eccellente drink.

La linea Three Cents è stata presentata da Onesti Group nei suoi spazi espositivi di Roma Bar Show 2022. Three Cents Pink Grapefruit Soda è stata sponsor ufficiale dell'International Paloma Day all'interno del Mexican Village di Roma Bar Show 2022 e protagonista di due guest bartending presso La Punta Expedio De Agave (30 maggio) e La Zanzara (31 maggio) con special guest Barro Negro Athens.



LONDRA, LE NUOVE REGOLE

Rigore, essenzialità e tecnica
Sono gli ultimi diktat della capitale
della mixology. Con qualche ombra

DI **BASTIAN CONTRARIO**

The “Queen” is back! No, non la Regina Elisabetta con il suo Giubileo o con la nuova linea della metropolitana da poco inaugurata e a lei dedicata, o una reunion della storica band di Freddy Mercury, ma la palpitante vita notturna londinese fatta di club, pub, cocktail bar e soprattutto nuove tendenze. Insomma, Londra dopo lo stop dovuto al Covid, per altro molto più breve e contenuto di quello toccato all’Italia, sembra aver ripreso a pieno il suo ruolo di leader

sulla scena dell’ospitalità e della miscelazione europea e mondiale, con più vigore e slancio che mai.

Accanto alla piena ripresa dei locali storici, di nuovo gremiti di clienti, si possono “visitare” le numerose nuove aperture, tra cui, solo per citarne qualcuna, i nuovi bar del hotel NoMad, che dopo New York ha aperto la sua nuova sede in un’ex stazione di polizia a Covent Garden, il “The Little Scarlet Door”, ultimo speakeasy della catena francese aperto a Soho,



LONDRA
IL BANCONE
DEL NOMAD.
IN APERTURA
L'ESTERNO DEL
THE LITTLE
SCARLET DOOR.

Amaro dell'ex bartender dell'American Bar dell'Hotel Savoy, il sardo Elon Soddu e la nuova "filiale" del Nightjar a Carnaby.

Certo, anche nella capitale del Regno Unito, locali, bar e ristoranti hanno un po' di difficoltà a reperire personale, essenzialmente per le posizioni meno specializzate. In questo caso è una problematica collegata per lo più alla Brexit ma che, al posto di costringere le attività a una riduzione del servizio o dell'offerta, le sta spingendo a una sempre maggiore ottimizzazione del lavoro dietro al bancone.

Se da una parte i locali stanno ripensando le loro modalità di servizio, inaugurando una nuova era sempre più basata su prebatch e bottle cocktail, fortificando la tecnica già considerata fondamentale da Jerry Thomas nel 1862, dall'altra parte c'è un'ottima notizia per noi lavoratori: gli stipendi sono aumentati. D'altronde,

appena l'economia postula la scarsità di un bene o l'eccesso di domanda, il mercato ne determina un nuovo valore. A meno di non trovarsi in Italia, dove la politica sembra muoversi in un mondo dove non esiste alcun principio economico.

Dunque, quali saranno i drink serviti dai bar italiani tra qualche anno? Londra ha la sfera di cristallo (o forse il settore bar è nella città inglese più avanzato dal punto di vista imprenditoriale e professionale) ed è in grado di dircelo.

Il concetto chiave è "essenzialità" e mai come in questo momento l'essenziale è tanto "visibile agli occhi": bicchieri semplici, eleganti e no "garnish", dove è il bicchiere stesso a guarnire il cocktail. Drink con pochi ingredienti, spesso chiarificati, ma che racchiudono in sé moltissima tecnica (rotovapor, cotture sous vide, centrifughe per i barman che esercitano a



LONDRA
LO STAFF E IL
BANCONE
DELL'AMARO
LOUNGE AND
COCKTAIL BAR.

Londra sono ormai fondamentali quanto lo shaker). Non è più tempo di pezzi di frutta posti a macedonia sopra il drink, bicchieri sofisticati e talvolta kitsch, ma è finalmente arrivato il momento di cocktail sensazionali solo nel gusto e chissà sia la volta buona per dire addio per sempre anche alle terribili coppe spagnole in cui viene servito il Gin Tonic!

Perché a Londra tutto ciò è possibile? Il cocktail è per i sudditi di Sua Maestà un fatto culturale e i barman sono giustamente considerati professionisti al pari di chef e mastri pasticceri. Se in Italia si è disposti a spendere cifre considerevoli

solo per pranzi e cene gourmet e a macinare chilometri per provare i nuovi menù dell'Antonino Cannavacciuolo o dell'Ignio Massari di turno, a Londra la stessa stima e aspettativa è riservata ai barman più blasonati.

Costa molto mangiare bene a Londra e costa altrettanto bere bene, ma nessuno se ne stupisce o se ne indigna, anzi, si è sempre pronti alla novità, al salto qualitativo, a utilizzare il proprio denaro per avere il meglio. Tutto ciò nel tempo ha generato un mercato vivo, in continua evoluzione, dove c'è sempre spazio per l'eccellenza. Così, accanto ai nuovi "esperti" di miscelazione moderna e ai loro cocktail essenziali e "tecnicissimi", rimangono ancora in auge i cocktail bar che lavorano "alla vecchia maniera", puntando soprattutto sui classici della miscelazione. C'è una condizione però: i classici devono essere preparati e serviti a regola d'arte, perché la concorrenza è molta e sul lungo periodo tende decisamente a scalzare scarsa qualità e pressapochismo.

Tutto magnifico e perfetto quindi? No, anche questo nuovo mondo all'apparenza così pulito ed essenziale ha il suo "dark

MEZCAL

LOS Siete Misterios



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

PALLINI

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



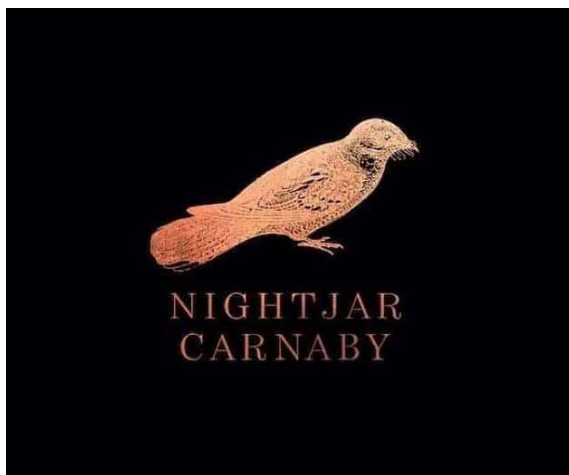
RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com



LONDRA
BARTENDER AL
NIGHTJAR
CARNABY.
IN BASSO UNO
DEI COCKTAIL
PROPOSTI.



side” e io ho una certa vocazione per trarre dall’ombra la parte oscura delle cose. Solo per voi, per potervi informare al meglio, ho passato una notte intera a visitare molti dei nuovi templi del bere: è un duro lavoro, ma qualcuno lo deve pur fare. Dove ho provato più drink da uno stesso menù, molto spesso li ho trovati troppo simili tra loro, quasi stereotipati: mi mancavano le sfumature, il sapore





che non ti aspetti, il profumo che solo agrumi e frutta fresca sanno dare, quella combo di bitter improvvisata e tagliata su misura che ci fa ricordare che i clienti sono sì tutti uguali, ma tutti diversi sotto il profilo più importante: quello di sentirsi unici quando sono seduti al bancone del bar.

È certamente un grande progresso preparare cocktail tecnicamente perfetti, dove il barman non si può concedere un errore dettato dalla fretta, dalla stanchezza o dalla distrazione di una bella ragazza o ragazzo che chiede un Martini. L'impegno si focalizza sul gusto, la magia, di cogliere e proporre sempre sfumature diverse nel nostro drink preferito.

Nemmeno la Coca Cola non cambia mai! D'altronde se il bar è sempre più un'azienda e come tale deve funzionare, mai come ora il barman dovrebbe essere

un artigiano, pronto a rendere il cocktail su misura del cliente, come un bravo sarto farebbe con un abito. Se così non sarà i nostri cocktail super avanguardisti rischiano di diventare un prodotto privo di emozione, senz'anima, qualcosa che il cliente acquista come comprerebbe un qualsiasi ready to drink da supermercato senza la possibilità di percepire il valore aggiunto che la personalizzazione, l'agrumo fresco o un ottimo servizio sanno e sapranno sempre dare.

Anche Londra quindi deve proseguire la sua salita verso la perfezione e anche se Elisabetta II è stata la prima regina della storia capace di guidare, sarebbe bello non seguirla da lontano ma per una volta comprendere la tendenza e farla nostra, reinterpretandola nel miglior modo possibile.

Bastian Contrario



COCCHI

Giulio Cocchi

VERMOUTH E
APERITIVI **DAL 1891**

SCOPRI IL NUOVO
VERMOUTH DI TORINO
EXTRA DRY
PIEMONTESE



Cocconato • Piemonte • Italia

www.cocchi.it

[f](#) [@](#) [@cocchi1891](#)

BEVI COCCHI RESPONSABILMENTE

LO SPIRITO DI ALEXANDRE

Tre nuove referenze di straordinaria qualità Da Barbados, il meglio del progetto di Gabriel

DI FABIO BACCHI

La seconda edizione di Roma Bar Show è stato un evento che ha coinvolto tutta la capitale. Bar, enoteche, ristoranti e location insolite hanno ospitato una serie di eventi collaterali che hanno registrato il tutto esaurito da parte degli addetti ai lavori.

Abbiamo partecipato a un esclusivo tasting riservato alla stampa di settore presso l'enoteca Del Frate. Ospiti d'onore: tre esclusive referenze di Plantation Rum superbamente presentate dall'ideatore del progetto, Alexandre Gabriel. La linea Plantation, distribuita in Italia da Compagnia dei Caraibi è un vero e proprio invito al viaggio in terre lontane delle quali la canna da zucchero e il suo figlio nobile sono ideali ambasciatori. Dalla Giamaica a Barbados via Panama, Trinidad, Guyana, Cuba e tutta l'area caraibica fino ad arrivare alle Isole Fiji. Ogni Rum possiede un'anima che rispecchia ciascuna identità territoriale attraverso sapori e profumi.



Alexandre Gabriel è il master blender di Plantation Rum e nei suoi innumerevoli viaggi nelle distillerie di tutto il mondo ha sviluppato un talentuoso senso per sele-



DISTILLATI
 ALCUNI
 MOMENTI DEL
 TASTING
 PLANTATION.
 NELLA FOTO
 ACCANTO, DA
 SINISTRA,
 FRANCESCO
 PIRINEO E
 ALEXANDRE
 GABRIEL.



zionare i migliori lotti di Rum.

I distillati della linea Plantation Rum affrontano una doppia maturazione. La prima nel territorio di origine dove svilup-

pano il proprio carattere, quindi un perfezionamento in Cognac nelle cantine della Maison Ferrand sotto la supervisione di cantinieri che hanno sviluppato profonde



conoscenze nell'invecchiamento. Ogni bottiglia di Plantation Rum riporta l'unicità di ogni distillato: tempi di fermentazione, metodi di distillazione e anni di affinamento sono sempre riportati in etichetta.

Da sempre produttore di ottimi Cognac, Maison Ferrand intrattiene solidi

rapporti commerciali con le più importanti distillerie dei Caraibi alle quali cede le botti ex Cognac. È stata questa la circostanza che ha portato Alexandre Gabriel a scoprire alcune piccole partite di Rum di straordinaria qualità e intensità. Spiriti molto pregiati che spesso venivano

ferro
beverage&co.

DISTRIBUZIONE, RICERCA
E INNOVAZIONE NEL CANALE HO.RE.CA

Wine
Beer

Spirit

in our DNA

illustrazione di Andrea Koes

CASTELFRANCO VENETO - T. 0423.494314
www.ferrowine.it - info@ferrodistribuzione.it

Bevi Responsabilmente

BEVI RESPONSABILMENTE



TAVRVS®

— THE FIRST ITALIAN BLACK GIN —



usati per il consumo personale del maestro cantiniere o utilizzati per impreziosire altri assemblaggi. Così nacque l'idea di commercializzare i Rum della collezione Plantation.

La linea Plantation comprende i vintage e le selezioni provenienti da singoli territori con le quali si possono degustare l'autenticità di ogni terroir. I "3 Stars", "Original Dark" e "O.F.T.D. Overproof" sono gli spiriti indicati per la miscelazione, concepiti grazie agli input e ai consigli di esponenti del bartending internazionale. Sono Rum ideali per la creazione di qualsiasi tipo di cocktail, da un semplice Daiquiri fino agli Zombie più sofisticati.

La special release Plantation Pineapple rappresenta al meglio la continua ricerca, storica e sociologica, da parte di Alexandre Gabriel. Aiutato nelle sue indagini dallo storico della miscelazione David Wondrich, il proprietario della Maison Ferrand è riuscito a creare questo



Rum che è un omaggio al famoso Reverendo Stiggins e al suo drink preferito, il "Pineapple Rum", che era solito bere nel romanzo "Pickwick Papers" di Charles Dickens. Plantation Pineapple fu presentato



nel 2014 a Tales of the Cocktail e non era destinato alla vendita. Ma il successo ottenuto dal distillato indusse la Maison a iniziarne la commercializzazione.

Plantation Pineapple è solo uno degli innumerevoli prodotti creati da Alexandre Gabriel con uno sguardo rivolto al passato, ma senza mai perdere di vista le esigenze del mondo moderno. Il tasting presso l'enoteca del Frate è stata l'occasione per incontrare tre nuove rarità del progetto Plantation Rum.

Alexandre Gabriel ha ripercorso la sua

vita professionale raccontando della sua infanzia in cantina con i nonni produttori di Cognac, dei suoi studi nel settore, dei primi viaggi caraibici poi divenuti una costante della sua vita. Orgoglioso del riconosciuto successo mondiale che il suo progetto ha riscosso, Alexandre Gabriel ha introdotto la serie limitata Extreme N°5 che comprende tre spiriti di Barbados, isola che probabilmente è la culla del Rum moderno. Questa linea è composta da tre Rum di eccezionale invecchiamento.

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



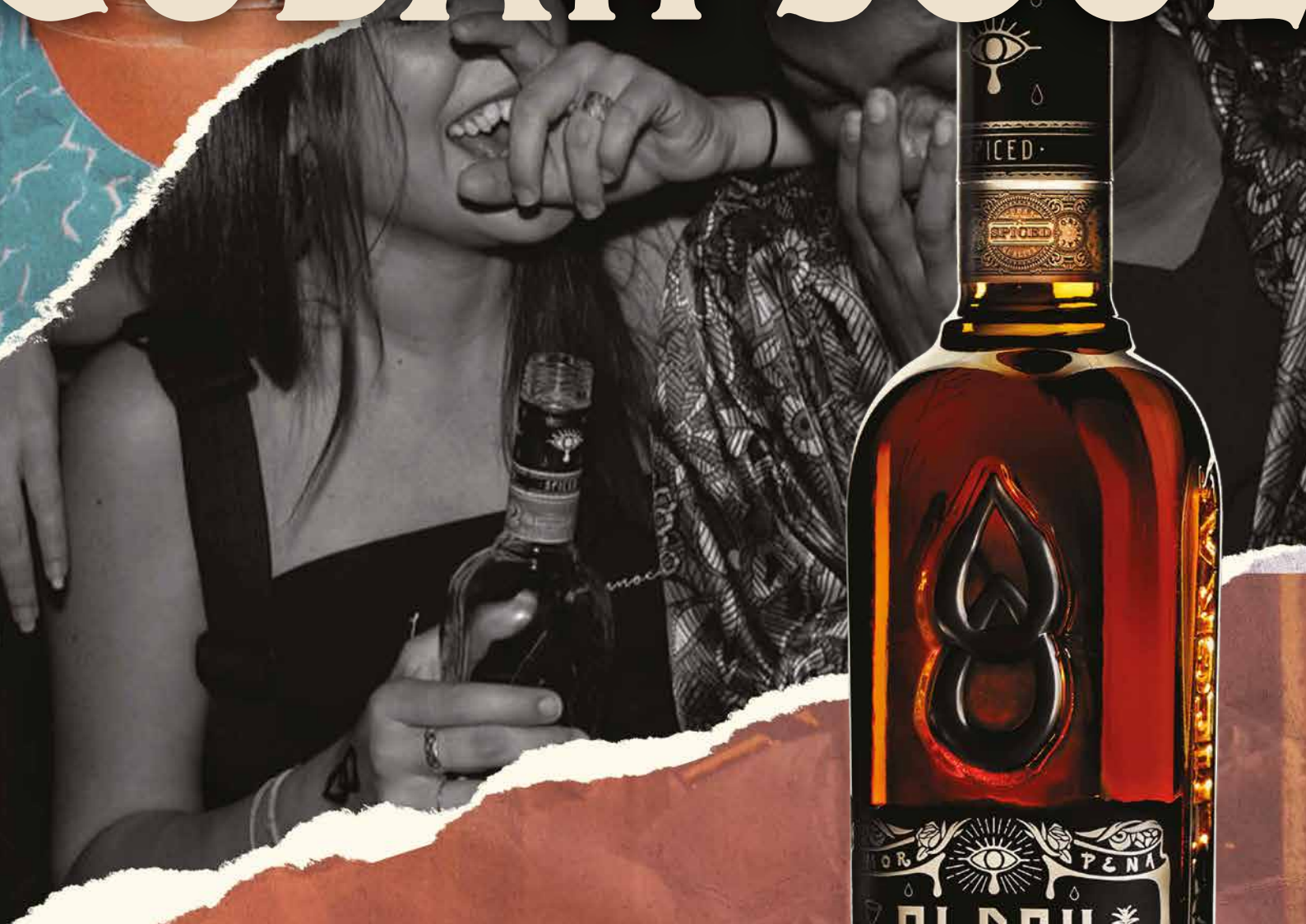
#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

IMPORTATO
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente



Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2007 è il più giovane dei tre spiriti e probabilmente il più esuberante con i suoi 58° di gradazione piena. Ottenuto da melassa fermentata tra i tre e quattro giorni, questo Rum viene distillato con un alambicco Gregg pot still e poi column still. La sua maturazione prevede 12 anni in botti ex-Bourbon e un finish di due anni in Francia presso le cantine di Maison Ferrand in botte da 350 lt. Quattordici anni di invecchiamento e 40 grammi di esteri per litro per questo spirito che non ha alcun dosaggio e al naso si presenta ricco, fresco e speziato. Noce moscata, vaniglia, cannella, caffè, cocco e butterscotch rientrano nel ricco bouquet di WIRD 2007. Al palato è rotondo e elegante. Toni di limone e cioccolato si fondono con cocco e mandorla, quindi frutta, tabacco e pepe. Il suo finale è lungo e secco, speziato con ricordi di cioccolato.





Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2000 ha un tenore alcolico mantenuto a 47,8°. Stesso procedimento del precedente ma in questo caso la distillazione è effettuata con un sistema misto che prevede un Gregg Pot Still e il Vulcan Chamber Still & Column Still. Diciannove anni in botti ex-Burbon da 200 lt e il finish continentale di due anni nelle cantine Ferrand in botte da 350 lt. Sono dunque 21 gli anni di invecchiamento per questa release. Anche qui non vi è alcun dosaggio aggiunto e gli esteri sono misurati in 30 gr/lt. All'olfatto WIRD 2000 emana una ventata di freschezza: lemongrass, frutti rossi, Oolong tè. Quindi frutta matura come pere e albicocche, poi vaniglia e miele. Al palato è molto rotondo. Emergono agrumi, mandorle e ancora frutta, tanta frutta. Il finale è lungo e fresco di agrumi e spezie dolci.



BEVI RESPONSABILMENTE



DOPO
DI TUTTO,
PRIMA
DI TUTTO.



SARANDREA[®]
LIQUORERIA-ERBORISTERIA
— Collepardo dal 1918 —

COLLEPARDO (FR) Via D'Alatri, 3/b
Tel. 0775.47012 info@sarandrea.it
www.sarandrea.it

ADVSTUDIOPIGLIACELLI

Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 1986

è la chicca del tritico. Questo è uno spirito che ha riposato per ben 35 anni prima di essere imbottigliato a 55,1°. Il distillato è maturato 34 anni in botti ex-Bourbon da 200 lt prima del finish di un anno in una botte da 350 lt nella cantina Ferrand in Francia. La percentuale di esteri è di 150 gr/lt, non ha alcuna aggiunta di caramello o altro dosaggio.

Barbados Wird 1986 si presenta al naso eccezionalmente ricco di note di frutta tropicale (mango e frutto della passione), quindi buccia di arancia e toni speziati dolci (vaniglia), con punte di anice e pesca.

Al palato esprime tutta le sue intensità e complessità in perfetto equilibrio con il naso. Il tono alcolico è piacevolmente morbido e sopportabile nonostante la sua pienezza. Il finale si prolunga in una girandola di percezioni fruttate, intenso e caratterizzato da una elegante nota pepata accompagnata dalla balsamicità della menta.

L'eccezionalità di questo tasting per pochi fortunati è riassunta nelle pochissime bottiglie disponibili per tutto il mondo e che in Italia non raggiungono le dita di due mani.

Questi Rum sono prodotti da West Indies Rum Distillery. Sicuramente la visione di Alexandra Gabriel che ha maturato il double aging Caraibi/Europa si presenta alla sua massima espressione in queste rarità.

Ma conoscendo il personaggio siamo certi che è già alla ricerca di altri tesori liquidi nascosti negli angoli più reconditi delle cantine caraibiche.

Fabio Bacchi





PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE



IL CONSORZIO NAZIONALE DI TUTELA DELLA GRAPPA

L' Istituto Nazionale Grappa nacque nel 1996 con lo scopo di riunire gli organismi regionali sorti per tutelare e promuovere la Grappa e i singoli produttori e favorire un coordinamento nazionale tra gli addetti ai lavori. Nel corso degli anni l'Istituto ha visto la partecipazione di oltre 70 azien-

de rappresentate, direttamente o indirettamente, da diversi Istituti regionali.

La Grappa, disciplinata per la prima volta a livello nazionale nel 1951, è stata poi tutelata a livello internazionale attraverso il Regolamento CEE 1576/89. Tale norma ha autorizzato l'utilizzo dell'espressione "Grappa" soltanto per quella

prodotta in Italia. In seguito, attraverso il Regolamento UE 110/2008, è stata creata la categoria delle “Bevande Spiritose a IG”, all’interno della quale si è inserita la IG Grappa insieme a nove denominazioni di Grappa a valenza territoriale (Grappa della Valle d’Aosta, del Piemonte, di Barolo, della Lombardia, del Veneto, del Trentino, dell’Alto Adige/SudTirolo, del Friuli-Venezia Giulia, della Sicilia). Questo riconoscimento è stato confermato dal Regolamento UE 787/2019. Dal 2008 la Grappa è registrata come Indicazione Geografica (IG) a livello europeo.

Presieduto dal neopresidente eletto dal CDA, Sebastiano Caffo, lo scorso marzo l’Istituto Nazionale Grappa ha assunto una nuova forma giuridica divenendo Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa. Sebastiano Caffo è subentrato a Elvio Bonollo che ha ricoperto i due mandati precedenti e ha dichiarato: «È importante dare all’Istituto la veste giuridica di consorzio di tutela affinché possa essere incaricato dal Ministero competente alla tutela della Grappa nella sua dignità di acquavite a indicazione geografica. La grappa rappresenta un patrimonio importante per l’Italia essendo di fatto un’ambasciatrice efficace del made in Italy. La sua importanza non si limita agli aspetti produttivi, ma coinvolge in modo sostanziale il turismo, essendo le grapperie – oggi veri templi del bere saggio – mete intriganti per i turisti di tutto il mondo».

Sin dal momento della sua elezione a Presidente dell’Istituto Nazionale Grappa, Sebastiano Caffo si era promesso di portare a compimento il processo di istituzione del Consorzio avviato dal suo predecessore Elvio Bonollo. «A partire da



CONSORZIO NAZIONALE GRAPPA



GRAPPA
SEBASTIANO
CAFFO.

oggi, ci sarà possibile agire coralmemente ai fini della tutela e della promozione della Grappa IG. È a questo punto della massima importanza che il Governo vari al più presto il decreto per il riconosci-



mento della personalità giuridica ai Consorzi delle bevande spiritose, come già fatto da anni per quelli del vino e delle specialità alimentari, in modo che il Consorzio possa svolgere in pieno le proprie funzioni».

Molto importante sarà anche il ruolo di AssoDistil. «Le sfide che ci aspettano – ha detto il presidente del Comitato Nazionale Acquaviti di AssoDistil Cesare Mazzetti – saranno impegnative ma grazie al sodalizio con AssoDistil questa nuova avventura potrà contare su una realtà già consolidata, in continuità con gli obiettivi già portati avanti da tempo dall'Associazione».

Il Consiglio dell'Istituto ha rinnovato i suoi rappresentanti con le seguenti nomine: Sebastiano Caffo (Distilleria F.lli Caffo); Francesco Montalbano (Di-

stilleria Deta); Elvio Bonollo (Distillerie Bonollo Umberto); Alessandro Maschio (Beniamino Maschio); Giovanni Brunello (Distilleria F.lli Brunello); Andreas Roner (Distilleria Roner); Stephan Unterthurner (Distilleria Privata Unterthurner); Arturo Rossi (Distilleria Rossi d'Angera); Paolo Covi (La Valdotaïne); Cesare Mazzetti (Assodistill); Sergio Moser (Fondazione Edmund Mach); Luigi Odello (Centro Studi Assaggiatori).

Nel collegio sindacale siedono Armando Colliva, Luca Sartori e Sandro Cobror. Il collegio dei probiviri è formato da Laura Formichella, Enrico Toti e Bruno Pilzer.

Negli anni a venire il Consorzio si impegnerà oltre che nella tutela, anche nella promozione della preziosa acquavite che racchiude in ogni sorso la storia e le autentiche tradizioni italiane.



1700

EL RON PROHIBIDO

1796



MEXICAN RUM

EL RON PROHIBIDO®

RESERVA



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM

BEVI RUM PROHIBIDO RESPONSABILMENTE

RECUPERO&RIUSO

A Villa Cortona la terza edizione della sfida toscana
Vince Daniele Salviato

DI GIULIA ARSELLI

Dopo due edizioni di successo, che hanno visto trionfare i bartender Giacomo Sai e Mattia Lotti, la terza edizione della Sabatini Gin Cocktail Competition si è svolta lo scorso maggio con nuove idee e forma. Tema di grande attualità, la mi-

scelazione creativa e consapevole è stato il terreno sul quale i bartender sono stati chiamati a confrontarsi.

Sabatini ha chiesto ai partecipanti di applicarsi nel recupero di materie prime organiche esauste e loro parti (frutta, verdura, etc.) per essere lavorate e riu-





tilizzate nella preparazione di cocktail. La finale è stata preceduta da una selezione online dei candidati che si sono confrontati in due semifinali, a Napoli e Milano, dalle quali sono emersi gli otto finalisti che si sono ritrovati a Villa Cortona in Toscana, la casa di Sabatini Gin.

Il primo giorno della competition i concorrenti hanno assistito a un seminario sul recupero delle materie prime attraverso una lavorazione consapevole. Relatore il giudice di gara Giovanni Ceccarelli in collaborazione con il laboratorio Estratti di Toscana, partner dell'evento.

Altra costante comune ai partecipanti è stato l'utilizzo di due prodotti di diverse categorie merceologiche che nello specifico erano Sabatini London Dry Gin e Sabatini Gino°, distillato analcolico, con le quali realizzare una proposta alcolica e una alcol free.

Forti delle nozioni acquisite, i bartender si sono messi alla prova in un laboratorio creativo iniziando a creare le basi per i drink da presentare in finale.

«Siamo estremamente contenti della risposta avuta dal mondo dell'hospitality dopo due anni di stop forzato: la miscelazione italiana sta crescendo anche nell'attenzione della qualità delle materie prime e verso scelte consapevoli in tema





di zero waste ed attenzione allo spreco», afferma Chiara Casati, Marketing Manager Sabatini Gin. «Abbiamo deciso di farci promotori di questa rinnovata attenzione dando ai ragazzi nuovi strumenti per lavorare attraverso il laboratorio di Giovanni Ceccarelli».

La doppia proposta di drink voluta nella competition risponde al crescente trend dei distillati analcolici ha spiegato Marianna Sicheri, Marketing Mana-

WRITER'S
TEARS



BEVI RESPONSABILMENTE

WRITER'S TEARS COPPER POT

Un connubio d'ispirazione e arte, l'Irish Whiskey Copper Pot di Writer's Tears è prodotto con orzo maltato e non maltato, distillato tre volte secondo la più classica tradizione irlandese.





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



ger di Ghilardi Selezioni: «Ogni giorno ci impegniamo nella selezione di prodotti qualitativamente ottimi che possano arricchire la miscelazione nazionale attraverso l'attenta lavorazione dei bartender, scopriamo attraverso loro nuovi stili di miscelazione e vediamo una grande attenzione verso la miscelazione e i distillati analcolici».

Gli otto finalisti hanno così presentato le loro idee e creazioni davanti a una giuria composta da Giovanni Ceccarelli, founder di Cocktail Engineering; Luca Cinnalli, co-founder di Hospitality Gourmet; Mattia Lotti, brand ambassador Sabatini ed Enrico Sabatini, general manager e co-founder di Sabatini Gin. Il responso della giuria ha visto trionfare Daniele Salviato, bartender del cocktail club Cloakroom di Treviso.

I vincitori delle due precedenti edizioni hanno avuto la possibilità di mettere in mostra il proprio talento in un tour pro-





mozionale nei più noti cocktail bar di Singapore, Bangkok, Hong Kong e Yangon.

Daniele Salviato si è così aggiudicato l'ambitissimo premio finale che consiste nella partecipazione come brand ambassador all'International Sabatini Gin Tour, che si terrà in Thailandia nell'autunno 2022 e che toccherà i migliori bar della scena Thai. L'appuntamento è per l'edizione 2023.

Giulia Arselli

LE RICETTE di DANIELE SALVIATO

TONICO CHIANTINO

INGREDIENTI

- 30 ml Sabatini Gin
- 15 ml Vermouth Berto Dry al profumo di Toscana (infusione in sifone con botaniche Sabatini)
- 7,5 ml liquore zafferano
- 7,5 ml liquore bergamotto
- 15 ml succo di limone

Tecnica: shake. Bicchiere: coppa.

Guarnizione: vaporizzazione al profumo di Sabatini.

SABA-TEA-NI

INGREDIENTI

- 35 ml Sabatini Gino
- 15 ml Apo juice - fiori di ibisco
- 30 ml Cordiale lattuga finocchio
- top up 50 ml ca Sparkling Tea lyserød- (silver needle, oolong and hibscus)

Tecnica: build on the rocks. Guarnizione: finocchio glassato al lampone e melagrana.

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com



NIEPOORT

Tra i più iconici brand della Porto industry, Niepoort fu fondata nel 1842 da Franciscus Marius Niepoort e da allora continua a mantenere la sua identità di azienda a conduzione familiare alla cui guida si sono succedute sei generazioni. Tramandandosi ancestrali esperienze e conoscenze, quasi sempre, due generazioni della famiglia hanno lavorato fianco a fianco per molti anni, con grandissima attenzione e maniacale cura per i dettagli, contribuendo così a una transizione di successo. Più di 150 anni sono stati dedicati alla produzione del vino Porto.

Le cantine Niepoort a Vila Nova de Gaia sono uno spazio magico dove i vini invecchiano alla velocità di altri tempi,

dove si mantengono le buone tradizioni, dove botti, bottiglie e damigiane vengono monitorate una a una in modo che il risultato finale sia sempre un Porto degno di tale nome.

Accanto alla tradizionale produzione di Porto, nel 1987 Dirk Niepoort iniziò una nuova era aziendale con la creazione del primo Redoma rosso nel 1991. I figli di Dirk – la sesta generazione – Daniel, Marco e Ana, seguono le orme del padre.

A partire dagli anni 90, dunque, Niepoort produce anche vini Douro DOC. Infatti negli ultimi anni, Niepoort ha lanciato la grande sfida di interpretare altri suoli, climi, vini fermi e mossi e ha acquisito proprietà in altre regioni: nel Dão, Bairrada,



Vinho Verde, Alentejo e nella Mosella.

Il Redoma è stato il primo vino rosso di Niepoort. È come il Douro, «con grande carattere e personalità». Redoma Tinto è prodotto da diversi vigneti nella regione di Cima Corgo, che hanno più di 60 anni, per lo più esposti a nord, dove le diverse varietà sono piantate nello stesso vigneto, come era comune nella regione e dove predominano le uve Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cao.

La necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto Niepoort sulla via della biodinamica, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.

Partner di Niepoort per l'importazione e distribuzione in Italia è Meregalli Wines. Ciò che unisce Niepoort e Meregalli è la passione per il vino, rispettando sempre le tradizioni ma non rinunciando a intraprendere nuovi percorsi.



PROTAGONISTI
DIRK DANIEL.



BIOMA TINTO

Il 2010 è la prima edizione di questo vino prodotto interamente con uve provenienti da vigneti di proprietà nell'area di Quinta de Nápoles, dove si pratica la viticoltura biologica certificata dal 2012. Realizzato con i vigneti più giovani, con 20 anni di età, nasce dall'idea di avere meno interventi durante il processo di vinificazione. Il processo di invecchiamento è stato effettuato in vecchi tini recuperati dal legno del vino Porto. L'obiettivo era quello di ottenere un vino puro, senza il carattere del rovere, ma con tannini eleganti e decisi.

Tipologia: vino rosso.

Zona di produzione: regione del Douro, suolo scistoso.

Vitigni: Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Touriga Nacional. Età media dei vigneti: 25 anni.

Vinificazione e affinamento: fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 12 mesi in botte.

Metodo di coltivazione della vite: Royat.





BERE RESPONSABILMENTE

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



PROHIBITO È UN BRAND

**BEVANDE
FUTURISTE**

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



PROHIBITOMIXOLOGY.COM



**NIEPOORT
BAIRRADA.**

REDOMA BRANCO

I vigneti del Redoma Branco sono piantati in altura, tra i 400 e gli 800 metri. Le uve hanno quindi un periodo di maturazione più lungo e in un clima più fresco (soprattutto di notte). I vigneti hanno più di 60 anni. Le varietà principali sono il Rabigato e la Códega. Il Redoma si presenta con un colore giallo agrumato, un bouquet delicato rivela note floreali, frutta, aromi speziati oltre a sentori di nocciola che conferiscono al vino ulteriore complessità e carattere. Questo è un vino con incredibile equilibrio e grande potenziale di invecchiamento.

Tipologia: vino bianco.

Zona di produzione: regione del Douro, suolo scistoso.

Vitigni: Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto e altri.

Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti di rovere francese. Affinamento di 8 mesi in botti di rovere francese.

Età media dei vigneti: 65-85 anni.

Metodo di coltivazione della vite: Guyot and Roya.





VV VINHAS VELHAS BRANCO

Quinta de Baixo Vinhas Velhas è il risultato della combinazione delle varietà Maria Gomes e Bical provenienti da vigneti centenari con un perfetto terroir calcareo. Il VV rappresenta l'incredibile leggerezza e complessità del Bairrada. Il vino si presenta con colore citrino chiaro, con il solito registro vibrante, espressivo ma austero. Il profilo austero e minerale di Bical è ben bilanciato dall'espressività di Maria Gomes. Un vino bianco molto serio e caratteristico, da bere in bicchieri di stile borgognone.

Tipologia: vino bianco.

Zona di produzione: regione Bairrada su suolo calcareo argilloso.

Vitigni: Bical e Maria Gomes.

Vinificazione e affinamento: affinamento di 20 mesi.

Età media dei vigneti: 80 anni.

Metodo di coltivazione della vite: Guyot.





NORDÉS

GIN

IL GIN FRESCO, MORBIDO E AROMATICO DELLA GALIZIA!



**LA SPECIALE BASE ALCOLICA, OTTENUTA DALL'UVA ALBARIÑO
E LE BOTANICHE DA CUI È COMPOSTO DONANO A NORDÉS
UN SAPORE EQUILIBRATO ED INCOFONDIBILE!**

BEVI RESPONSABILMENTE



DOUCIL LOUREIRO

Con i suoi vitigni tradizionali, la cui acidità e freschezza possono essere attribuite ai suoi terreni granitici e all'influenza dell'Atlantico, la regione di Verdes, intorno al fiume Minho, possiede un grande potenziale per la creazione di vini longevi. Dócil nasce dalla volontà di produrre un vino Vinho Verde che rifletta la sua regione, che sia equilibrato e completo, basando l'intera vinificazione sul vitigno Loureiro e su una vibrante acidità. Il profilo aromatico del vitigno Loureiro è evidente con una predominanza di freschi aromi floreali.

Tipologia: vino bianco.

Zona di produzione: regione Vinhos Verdes, suolo granitico.

Vitigni: Loureiro.

Vinificazione e affinamento: fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 5 mesi in botti di acciaio inox.

Età media dei vigneti: 25 anni.





@RONCOLONSALVADORENO
@RUMRYE100

RON COLÓN SALVADOREÑO



DISTRIBUTED BY PALLINI
+ 39 06 4190344
INFO@PALLINI.COM



AWARD WITH EXCELLENCE

SAN FRANCISCO WORLD SPIRIT COMPETITION – 2020 GOLD
ASCOTT – 2021 DOUBLE PLATINUM,
BEST RUM (CLASS), BEST OVER PROOF RUM (CATEGORY) OF 2021
BEVERAGE TESTING INSTITUTE – 2021 GOLD (92 POINTS EXCEPTIONAL)
USA SPIRIT RATING – 2021 SILVER
WINE ENTHUSIAST – 2021 93 POINTS OUTSTANDING
DIFFORTS GUIDE – 5 STAR RATING
NEW YORK WORLD WINE AND SPIRIT COMPETITION 2021 – DOUBLE GOLD,
BEST OF CLASS: EXTRA-AGED RUM, BEST OF CLASS: OVERALL RUM
CHINA WINES & SPIRITS AWARDS – 2021 GOLD
AMERICAN DISTILLING INSTITUTE – 2021 BEST HIGH PROOF RUM

DRINK RESPONSIBLY



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



NIEPOORT COLHEITA 2007

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro, terreno scisto.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Età dei vigneti: più di 60 anni.

Vinificazione: le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

ABV: 20% Alc. /Vol.

Colore: rosso/marrone.

Note: aromi freschi di frutta candita, in particolare prugne e fichi, oltre a un tocco affumicato. Al palato è rinfrescante, con buona acidità e note intense di frutta. Finale secco ed elegante

Abbinamenti: con frutta secca, crostata di mandorle o dessert a base di uova,

caffè o vaniglia. In alternativa, servire freddo come aperitivo.

Invecchiamento: per almeno una decade in barili specifici da 650 lt che hanno almeno 50 anni.

NIEPOORT TAWNY 10 ANNI

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Vinificazione: le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

ABV: 20% Alc. /Vol.

Colore: dorato intenso con profondi riflessi aranciati.

Note: al naso intensi aromi di albicocche



secche, buccia di mandarino e nocciola. Al palato rivela frutta secca. Grande struttura e finale lungo. Si riescono anche a percepire buccia d'arancia e limone, note di caramello e miele.

Abbinamenti: eccezionale con la frutta secca, frutta disidratata, dolci con base pan di Spagna, torte con frutta secca, caffè e vaniglia. Se fresco può essere utilizzato come aperitivo.

Invecchiamento: per almeno 10 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

NIEPOORT LBV 2017

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Vinificazione: le uve utilizzate per produrre il Porto LBV provengono dai vigneti

del Cima Corgo, zona localizzata sopra il fiume Corgo nella regione del Douro. Le uve vengono pigiate nelle tradizionali vache dette "lagares" con successiva maturazione in grandi e vecchi tini di quercia nelle cantine in Vila Nova de Gaia. In Niepoort la tradizione è quella di imbottigliare l'LBV quattro anni dopo il raccolto, per poter conservare il carattere fresco e fruttato, tipico di questo vino.

ABV: 19,5% Alc. /Vol.

Colore: rubino intenso.

Note: intenso aroma di cioccolato fondente con note di frutti di bosco e spezie. In bocca è fresco e seducente, con buona consistenza e corpo. Finale caldo e speziato.

Abbinamenti: perfetto con dolci in cui predomina il cioccolato, soprattutto fondente. Si accompagna bene anche a formaggi come Cheddar e Brie. Ideale con

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

crema di limone



liquore di lime



essentiaedelsalento.it

bevi responsabilmente



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection



LUOGHI
LA CITTÀ
DI PORTO.

carne rossa (filetto al pepe) e selvaggina. Intenso aroma di cioccolato fondente con note di frutti di bosco e spezie.

Invecchiamento: minimo 4-6 anni.

Invecchiamento: almeno 2 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

NIEPOORT VINTAGE 2005

Tipologia: Porto.

Zona produttiva: Douro.

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre.

Vinificazione: le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

ABV: 20% Alc. /Vol.

Colore: viola intenso.

Note: delicato, elegante e minerale all'olfatto. Vino gentile anche in degustazione. Si esprime in maniera decisa, finale particolarmente lungo. È caratterizzato da una grande concentrazione e da un'inusitata robustezza.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare dolci a base di pan di spagna. È ottimo anche con formaggi erborinati. Squisito con il Queijo da Serra. Delicato, elegante e minerale all'olfatto.



6° EDIZIONE - 2022



MERCANTI DI SPIRITS - BARMAN CONTEST



PARTECIPA E VINCI UNO STUDY TRIP A BARCELONA ✈️

Relicario
~ RON ~
DOMINICANO



Non lasciarti sfuggire l'opportunità di partecipare a MixFactor Relicario Experience, prova a vincere e vola in Spagna per vivere una fantastica experience.

Carica la tua ricetta originale utilizzando almeno uno dei prodotti del catalogo Mercanti di Spirits, hai tempo fino al 2 settembre.

Ti comunicheremo, qualora la tua ricetta dovesse essere selezionata, la location dove il 27 settembre si svolgerà la finale dal vivo... Ci vediamo a Napoli!

La Giuria



Mario Farulla
Bar Manager



Jordi Sahis
Beveland Marketing Manager



Fabio Bacchi
Bar Tales Founder



Marco Emanuele Muraca
beverfood.com General Manager



Gianluca Avallone
Mercanti di Spirits Founder



Mariano Minieri
MixFactor 2019 Winner



Pasquale Gazzillo
Mercanti di Spirits Ambassador

MIX FACTOR RELICARIO EXPERIENCE

La produzione di Ron Relicario ha inizio da una rigorosa selezione di melasse ricche di saccarosio, che provengono dagli zuccherifici dove si produce lo zucchero di canna e prosegue poi con un'accurata distillazione e successivo invecchiamento all'interno di botti in quercia bianca americana ex-Bourbon Whisky. Il risultato finale si ottiene per mezzo dell'integrazione di questi Rum invecchiati oltre 10 anni con altri Rum diversamente lavorati invecchiati almeno 6 anni, nel caso del Ron Relicario Superior, o almeno 15 anni, nel caso del Ron Relicario Supremo. Il risultato finale è costituito da due prodotti di altissima qualità.

Mercanti di Spirits, distributore nazionale di eccellenze food & beverage, annuncia la sesta edizione di Mix Factor Relicario Experience. In collaborazione con Beveland Distillers, proprietaria del brand Relicario Rum, Mercanti di Spirits dà il via alle selezioni dei finalisti della sesta edizione del contest "MixFactor - Relicario Experience", alla ricerca di nuovi talenti nell'arte della Mixology. Per il vincitore in palio uno study trip a Barcellona, per vivere la Ron Relicario Experience. Tre giorni in compagnia del team Relicario per scoprire tutti i segreti del Rum e le nuove tendenze del bere miscelato. Per il secondo e terzo posto, il premio sarà una gift box Ron Relicario. Infine, dal 4° al 10° classificato una ricca gift box con prodotti Mercanti di Spirits.

Per partecipare alla gara è necessario iscriversi sul sito www.mixfactor.it dal 7 giugno al 2 settembre 2022, e, con pochi click, caricare la ricetta del proprio cocktail. Dal 3 al 6 settembre la giuria interna sceglierà i 10 finalisti che, il 27 settembre, a Napoli, in una location d'eccezione, si sfideranno dal vivo a colpi di shaker, nella preparazione di un cocktail a base Relicario e attingendo dal vasto catalogo Mercanti di Spirits.

Presenterà la gara Stefano Talice, apprezzato professionista della bar-industry. Mentre, a scegliere il vincitore sarà una giuria d'eccezione, composta da:

- Jordi Sahis | Beveland Marketing Manager
- Fabio Bacchi | BarTales Founder
- Mario Farulla | Bar Manager
- Marco Emanuele Muraca | Beverfood.com General Manager
- Gianluca Avallone | Mercanti di Spirits Founder
- Mariano Minieri | MixFactor Winners
- Pasquale Gazzillo | Mercanti di Spirits Ambassador

Armando Follari, responsabile marketing di Mercanti di Spirits, commenta: «Con grande piacere confermiamo, dopo due anni di pausa forzata, la sesta edizione del contest MixFactor. Siamo contenti di poter contare ancora una volta sul prezioso supporto di Beveland Distillers e di Ron Relicario, che offriranno al vincitore della competition un'esperienza unica».

GRAPPA TOUR

Talento e inventiva si sposano al Roma Bar Show Vittoria per Davide Ferullo

DI GIULIA ARSELLI

Dopo avere toccato sei località italiane con il programma di educational e tasting, Spirito Italiano Grappa Tour 2022 ha celebrato il gran finale con una cocktail competition che si è tenuta nei saloni del Roma Bar Show.

Organizzato dal nostro giornale in collaborazione con Fucina del Bere di Verona, il tour ha toccato Tassarolo (AL) in Piemonte, Montecatini Terme (PT) in To-

scana, Salerno in Campania, Gioia del Colle (BA) in Puglia, Riccione (RN) in Emilia Romagna e Isola della Scala (VE) in Veneto. Più di 150 bartender hanno potuto comprendere da vicino la complessità dello spirito nazionale e le particolarità che ne fanno uno dei distillati più affascinanti dell'intero panorama della spirit industry globale.

Le aziende che hanno aderito al programma sono tra le più iconiche dell'in-





tero panorama produttivo. Le distillerie Castagner, Franciacorta, Montanaro, Nardini, Pilzer, Poli, Schiavo e Rossi d'Angera sono state le protagoniste con distillati eccezionali che si sono rivelati ai partecipanti attraverso i valori, le storie e le tradizioni dei quali sono ambasciatori. Case history, panel tasting guidati, miscelazione sono stati i percorsi sui quali si sono

ritrovati i partecipanti in un clima di condivisione e confronto professionale che ha soddisfatto le aspettative di relatori, produttori e bartender.

L'importanza del programma Spirito Italiano è evidenziata dalla partecipazione di diverse distillerie che hanno potuto rivelare la propria identità all'interno di un contenitore con diversi stili e filosofie pro-

COMPETITION
ALCUNI
MOMENTI
DELLA
PREMIAZIONE.



COMPETITION

ALCUNI MOMENTI DELLA PREMIAZIONE. NELLE FOTO IN ALTO, ALCUNI MEMBRI DELLA GIURIA, QUI SOPRA: MAURO UVA ED ELISA CARTA.

duttive. La fine del programma prevedeva una cocktail competition alla quale hanno partecipato otto bartender selezionati tra le oltre cento candidature pervenute da tutta Italia. La giuria chiamata a valutare i drink ha visto protagonisti il mixologist Mauro Uva, la brand owner produttrice di Liquori delle Sirene, Elisa Carta e Francesco Cione, executive director del Gruppo Giraudi, brand impegnato in lifestyle e ristorazione.

I bartender hanno avuto la possibilità di scegliere tema, tecnica di esecuzione e tipologia di Grappa della distilleria sottogiugata per la propria ricetta.

La Business Lounge del Palazzo dei Congressi di Roma EUR, preparata per l'occasione, ha accolto i bartender concorrenti il 30 maggio durante la giornata inaugurale di Roma Bar Show 2022.

Le ricette in concorso hanno presentato approfondite tecniche di esecuzione.



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



TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER,
GINGER ALE, BITTER LEMON, SODA E ALPEX SPRITZ



ALPEX

SUPREME TONIC WATER

by **TLOSE**

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

52^N 96

18

Delamain

G. G. K.

Vieille Grande Champagne

119-18

13¹/₂

BERE RESPONSABILMENTE

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

ne per preparazioni home made molto ricercate e opportunamente illustrate. Il risultato finale ha visto un serrato testa a testa tra i bartender Christopher Rovella e Davide Ferullo con quest'ultimo che ha primeggiato sul piemontese per un solo punto di scarto.

La ricetta di Davide Ferullo, un highball realizzato con Grappa Pilzer, è una deliziosa miscela che gioca su toni fruttati e speziati con una forte identità territoriale trentina. Infatti la Grappa Pilzer Del Mè bianca si è sposata ottimamente con il sidro di mele e un locale distillato di mele esaltati da uno shrub alla camomilla che ha donato al drink morbidezza e dolcezza. La nota sapida di una soluzione salina ha bilanciato tutte le componenti gustative della ricetta.

Anche la ricetta di Christopher ha giocato con le specialità territoriali. La Grappa lombarda Borgo San Vitale di Distilleria Franciacorta ha incontrato la pesca di Volpedo, specialità IGT piemontese, sotto forma di estratto. Limoni del Garda a conferire una fresca nota citrica, miele di corbezzolo e acqua tonica a completare questo elegante highball.

Queste due ricette hanno tenuto in scacco i giudici sino alla decisione finale.

Calato dunque il sipario su quest'anno l'edizione 2023 di Spirito Italiano è già in fase di preparazione e tutto lascia supporre che l'iniziativa vedrà un coinvolgimento ancora più numeroso di distillerie e addetti ai lavori.

Giulia Arselli

LE VOCI / I GIUDICI

Mauro Uva: «Sono estremamente soddisfatto del programma di Spirito Italiano



CONCORRENTI
DALL'ALTO: IL
VINCITORE,
DAVIDE
FERULLO;
VINCENZO
LOSAPPIO;
ERICA GUZZON.



CONCORRENTI

DALL'ALTO:
GIUSEPPE
GATTI;
MARCO
GHIDORZI;
MARCO
MACELLONI.

e della partecipazione che ha avuto. Non posso che essere felicissimo nel vedere questi giovani bartender che si sono cimentati con creatività e ricerca. È il segnale che la Grappa sta attirando l'attenzione del bartending e avrà sempre più spazio in miscelazione».

Elisa Carta: «La Grappa Competition 2022 è stata un'esperienza avvincente ed ispirante. La grappa, uno dei prodotti italiani per eccellenza, ha trovato ampio risalto e valorizzazione nelle mani creative e sapienti di 8 bartender. I cocktail presentati hanno esplorato interessanti ed innovativi abbinamenti con risultati organolettici sorprendenti».

Francesco Cione: «Da purista dei distillati di spessore, come la grappa del resto merita di essere considerata, posso confermare due concetti su tutti, grazie all'esperienza vissuta durante la Spirito Italiano Grappa Cocktail Competition 2022 nella incredibile cornice del Roma Bar Show. La produzione Italiana ha raggiunto un livello di eccellenza straordinario e a tutto tondo, grazie certamente all'heritage di ciascuna delle distillerie coinvolte. Grazie anche a una visione comune e lungimirante per quegli aspetti oggi chiave come la qualità del liquido ma anche il posizionamento e l'emancipazione del brand, della sua identità e dei suoi valori.

E poi ci sono i bartender selezionati, che si sono confermati all'altezza del compito e che hanno saputo esprimere grande carisma, peculiarità non sempre così scontata per quanto fondamentale in quel ruolo di maestro di cerimonie che un bravo professionista deve puntare a saper diventare. Avanti così!».

ROSSIDANGERA.IT
DISTILLATORI DAL 1847
ANGERA — LAGO MAGGIORE

Rossi d'Angera



1847



GIN
LATITUDINE

45



BEVI RESPONSABILMENTE

IL SUO SEGRETO È NEL VENTO

IL CLIMA VENTILATO DEL LAGO MAGGIORE PORTA CON SÈ GLI AROMI
E I PROFUMI DEI BOSCHI CIRCOSTANTI, TRA QUESTI, IL GINEPRO E LA GEMMA
DI PINO, LE BOTANICHE PROTAGONISTE DEL NOSTRO SPECIALE GIN.

— DISTILLED FROM GRAIN —

Rossi d'Angera IWSC AWARD SPIRITS LONDON: "Award Gin&Double Dutch Tonic Silver 2021" GIN LATITUDINE 45

BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO



I PRODUTTORI

Giulia Castagner: «Emozionante e stimolante vedere finalmente anche la grappa protagonista di una competition con cornice il più importante evento dedicato alla Bar Industry. Mentre assistevo alla competition dopo aver fatto una passeggiata tra i corridoi del Bar Show ho immaginato nel futuro un grande spazio dedicato alla Grappa perché possa distinguersi all'interno di un evento così iconico e affermarsi quale spirito italiano per eccellenza».

Nicola Rossi: «Spirito Italiano ha concluso il suo tour 2022 nella spettacolare cornice di Roma Bar Show con una splendida Cocktail Competition. Personalmente ci tengo a ringraziare Fabio Bacchi, Mauro Uva e Michele Dal Bon per la passione e la professionalità dimostrata nel portare in alto la Grappa. Questa iniziativa e soprattutto la cocktail competition finale hanno permesso alla Grappa, unico e solo distillato italiano, di diventare la vera e propria regina della miscelazione. Ragazzi giovani con una passione immensa si sono dati battaglia producendo cocktail di altissimo livello ed estrema inventiva. I miei complimenti vanno sia al vincitore (Davide Ferullo) che a tutti i partecipanti. *Let's make grappa great again!*».

Jacopo Poli: «Fino a un decennio fa la grappa miscelata era considerata quasi un'eresia, oggi invece stiamo assistendo a un cambio di prospettiva e a una nuova modalità di consumo della grappa, grazie soprattutto al lavoro dei bartender, che sono di fatto portavoce di questa tendenza. La Grappa Cocktail Competition è stata indubbiamente



un'ottima opportunità per continuare a lavorare su questo concetto. Sono tra l'altro particolarmente felice che Marco Ghidorzi, il barman che ha rappresentato la nostra distilleria, abbia scelto per il suo cocktail due tra i nostri prodotti più amati e storici: Sarpa, una Grappa che racchiude tutti gli aromi della tradizione, ma distillata con una nuova "visione" e il nostro Elisir Camomilla, la cui ricetta è ancora quella utilizzata da mio bisnonno Giobatta, negli anni '30. Mai come adesso passato e futuro si incontrano, "miscelandosi" tra di loro».



POMO D'ORO – Ricetta vincente di Davide Ferullo – The Court – Roma

INGREDIENTI

- 45 ml Grappa Pilzer Del Mè' bianca
- 15 ml acquavite di mele Pilzer
- 45 ml shrub di camomilla
- 2 drop soluzione salina
- top di sidro di mela alpino Melchiori

Tecnica: shake & double strain. Bicchiere: Highball da 370 ml.

Guarnizione: fetta di mela dorata e disidratata.



IL PELLIZZA di Christopher Rovella – Marengo Gormand – Alessandria

INGREDIENTI

- 40ml Grappa Bianca Borgo San Vitale Distillerie Franciacorta
- 30ml estratto di pesche di Volpedo
- 10ml succo di limone del Garda
- 15ml miele di corbezzolo
- top acqua brillante

Tecnica: shake. Bicchiere: double OF.

Guarnizione: pesca di Volpedo e vaporizzazione di Grappa



MOLÒN PROIBÌDO di Giuseppe Gatti – Hemingway Cocktail Bar – Como

INGREDIENTI

- 35ml Grappa Schiavo La Proibita
- 3ml (1 spoon) Bitter Gajardo
- 18ml shrub melone e menta home made
- 40ml cedrata

Tecnica: build. Bicchiere: RCR Timeless Tumbler 31cl.

Guarnizione: pallina di melone e ciuffo di menta



NARDINI RELOADED 2.0 di Guagliardo Michele – Lido Adriano – Ravenna

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Nardini Extrafina Bianca
- 1 cl aceto di lampone
- 1.5 cl sciroppo di cioccolato bianco
- 2 cl albume
- drops di acqua di fiori d'arancio

Tecnica: dry shake e shake & strain. Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: scorze di cedro candite al cioccolato bianco e cenere di vinaccia

BORROMÉES di Erika Guzzon – Slowear – Milano

INGREDIENTI

- 3 cl Rossi d'Angera Grappa Riserva Personale
- 1,5 cl cordiale ai fiori e bergamotto
- 1,5cl Marsala secco
- 3 cl succo fresco di limone e pompelmo bianco

Tecnica: shaker. bicchiere: Tumbler piccolo. Guarnizione: foglia in cialda



VITAE di Vincenzo Losappio – Zenzero – Barletta

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Casta
- 2 cl cordiale vigna rossa homemade
- 2 cl vino novello
- 0,5 cl aceto balsamico 3 medaglie Acetaia Giusti
- 3 drops olio di semi d'uva
- affumicatura tralci di vite

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: calice vintage. Guarnizione: no



ESTATE DI VINACCIA di Marco Macelloni – Franklin 33 – Lucca

INGREDIENTI

- 50 ml Grappa Montanaro Bianca La Branda
- 15 ml succo di limone
- 15 ml succo di pompelmo
- 15 ml honey mix
- 2 gocce bitter al miele
- foamer

Tecnica: shake e double strain. Bicchiere: Tumbler basso on the rocks.

Guarnizione: spolverata di buccia di agrumi



PERFRANC di Ghidorzi Marco – Caffè Concerto – Modena

INGREDIENTI

- 35 ml sherbet melograno e mela hm
- 25 ml Valpolicella Ripasso
- 40 ml Grappa Sarpa Poli
- 25 ml camomilla
- 1 drop soluzione salina

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: OF con chunk di ghiaccio.

Garnish: orange peels e/o bocciolo di rosa



QUEGLI EROI SILENZIOSI

IL LIBRO DEI BITTER

ADAM ELMEGIRAB

EDIZIONE ITALIANA DI GUIDO TOMMASI EDITORE, 2018

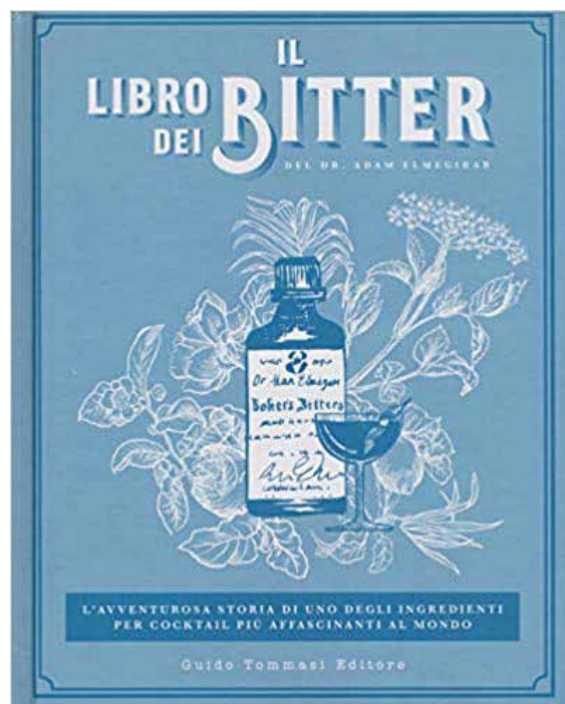
PAG. 160 – EURO 26,60

Questo libro è uscito qualche anno fa quando il mercato era invaso dalle tipiche bottigliette di bitter che oggi fanno bella mostra di sé in qualsiasi bar.

I bitter aromatizzanti hanno costituito un punto di svolta nella nascita della cocktail culture e nell'affermazione del cocktail come consumo individuale. Qualcuno ha definito i bitter gli eroi silenziosi e non celebrati del mondo dei drink. In verità molti di essi hanno origini che sono motivo di studio e ricerca da parte di molti addetti ai lavori che ne subiscono il fascino antico. Tra questi, Adam Elmegirab, storico ed esperto del settore, oltre che fondatore dell'azienda omonima.

Adam Elmegirab scrisse questo libro per presentare i risultati di una sua ricerca durata quasi un decennio nel mondo dei bitter.

Il libro guida il lettore attraverso un percorso che parte dalla promozione della prima ora, che li esaltava parlandone come se si trattasse di veri e propri elisir, alla nascita dei cocktail, fino al loro enorme successo nell'Ottocento per pro-



seguire poi con il successivo crollo della produzione a seguito del Proibizionismo.

Nel caso dei bitter la storia ha avuto un lieto fine grazie al loro ritorno in auge come componente del kit di ingredienti essenziali del bartender contemporaneo.

Vengono esaminati gli ingredienti più utilizzati nella preparazione dei bitter: dal bergamotto all'anice stellato, dalla corteccia di china all'assenzio e tanti altri.

Molto interessante la sezione del libro dedicata alla parte scientifica della degustazione e al sapore dei diversi bitter.

Non mancano la presentazione delle principali tecniche di preparazione dei grandi cocktail, con 50 ricette create da Adam Elmegirab e da alcuni esponenti del bartending internazionale.

Arricchito dalle belle foto di Terry Benson, "Il Libro dei Bitter" è sicuramente uno dei lavori più approfonditi sul tema.

Alessandro Palanca



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



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

BEVI RESPONSABILMENTE