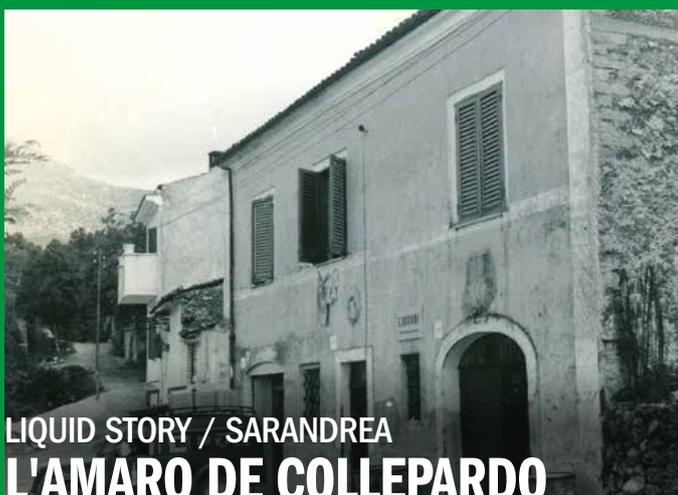
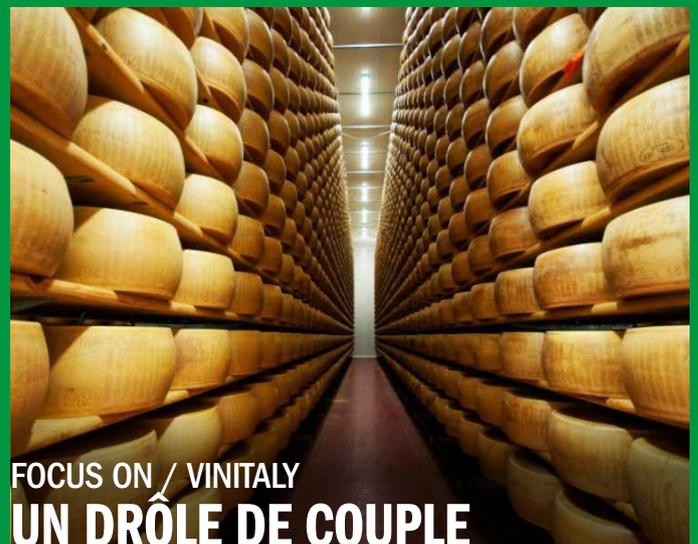


Bartales

France

N. 8 | JUILLET 2022

SUPLÉMENT DE BARTALES



EMPORIA GIN

MADE OF JUNIPER, MEDITERRANEAN HERBS
AND TYRRHENIAN SEA.



Drink responsibly. CaffoStudio



The myth of the Phoenicians, people of skillful leaders and traders, relives in the delicate taste of a fine Gin, distilled from Phoenician Juniper berries, infused in very fine neutral alcohol obtained 100% from wheat. A secret blend, in which the experience of the master distillers, mixes with the water of the Tyrrhenian Sea and the aromas of the main botanicals typical of the Mediterranean, generating, through a double distillation process, a unique and rare flavor, with a historical aftertaste. Perfect both in pure form and mixed in cocktails, Emporia Gin is the new alcoholic essence by distilleria Caffo, created to bewitch the most refined and demanding palates.



emporiagin.it

ORGUEIL ITALIEN

Is l'appellent le Village des Herbes. Environ mille âmes, à mi-chemin entre Frosinone et Figgi (dans le Bas-Latium), Collepardo est un charmant village médiéval au cœur des monts Herniques. Il est connu pour ses grottes, la Chartreuse de Trisulti, le Monastère de San Domenico et le Jardin Botanique mais surtout pour sa biodiversité exceptionnelle. En fait, selon les anciens, toute la région était appelée le « Jardin du Centaure Chiron », maître d'Esculape, dieu de la médecine, précisément en raison de l'abondance de plantes et d'herbes médicinales. Il suffit de penser que plus de 1 200 espèces d'herbes, appartenant à 150 familles différentes, y ont été classées, à partir desquelles, au fil des siècles, les moines cisterciens ont obtenu des médicaments extraordinaires. C'est justement ici, à la fin de la Grande Guerre en 1918, qu'est né l'un des joyaux de l'industrie italienne des boissons alcoolisées : la liquoristerie Sarandrea. Une petite usine au départ, qui au fil du temps a gagné en notoriété et en prestige grâce également à la Sambuca, qui est très probablement originaire de Collepardo, et grâce à l'Amaro San Marco, une liqueur fabriquée à partir d'une infusion de nombreuses herbes médicinales, qui a remporté cette année le titre de « Liqueur of the year » et de « Best in Show by Country » à la London Spirits Competition. Une reconnaissance qui rend fier. Un prix pour la meilleure qualité.

Follow us



BarTales
France

N. 8 | JUILLET 2022

DIRECTRICE RESPONSABLE

Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

**Vittorio Brambilla, Alessandro Palanca,
Luca Pizzetti, Valentina Rizzi, Mauro Uva**

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE

Antonella Paolino
(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR

TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE

SKILL LAB srl
(assistenza@s-lab.it)

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

© copyright

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

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

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



PRIMA METÀ
ANNI
'30



SECONDA METÀ
ANNI
'30



SECONDA METÀ
ANNI
'30



1940-1945



FINO ALL'APR
DEL
194

HERMITE, ÂME ALPESTRE

L'ancienne formule de l'amer plein de saveur revient. Parfait pour la méditation

PAR ALESSANDRO PALANCA

Arquebuse, Arquebuse de l'Hermitage, Eau d'Arquebuse, Alpestre : différents noms, mutés au fil du temps, pour indiquer, et puis pour défendre des imitations, un produit unique qui porte parfaitement bien ses plus de 165 ans d'histoire. Des herbes médicinales, de l'alcool et rien d'autre : c'est tout simplement celui-là le secret de la vieille *Arquebuse*, dans la sélection et le dosage judicieux des plantes incluses dans

la recette originale, jalousement gardée pendant de nombreuses années à Carmagnola, Turin, où elle était produite au début du 20e siècle.

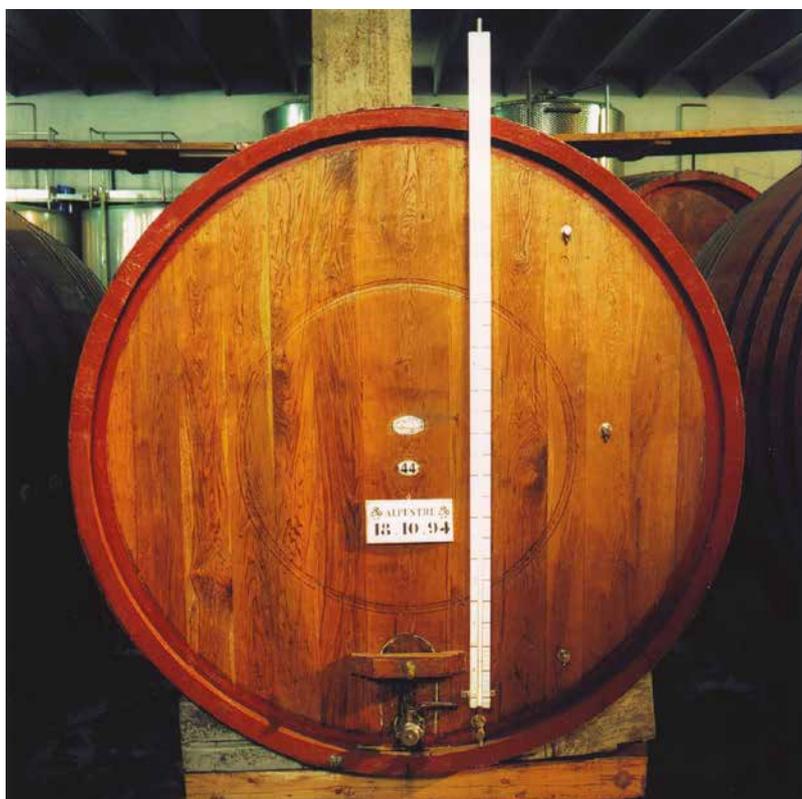
S'étant installés dans le Piémont en 1903 pour échapper aux lois anticléricales françaises, les Maristes achetèrent à Borgo Salsasio, Carmagnola, un bâtiment grandiose, construit dans les années 1600, déjà résidence de familles nobles. Les Maristes restaurèrent le miteux bâtiment, en



firent leur simple maison et y installèrent la distillerie avec tout le matériel qu'ils réussirent à emporter de France. C'est ainsi que naquit la distillerie San Giuseppe.

En abandonnant le sol français, les Maristes laissèrent le champ libre aux contrefacteurs et aux faux dépositaires de marques. Ils menèrent une longue bataille juridique en France pour préserver le nom « Arquebuse » mais, bien que certains droits leur fussent reconnus, ils ne pouvaient pas être les seuls utilisateurs du nom car l'Arquebuse et sa consommation étaient désormais si répandues qu'il fut décidé de rendre le nom public et d'usage courant. C'est l'un des facteurs qui conduisirent à la naissance du nom « Alpestre ».

Ainsi, afin de défendre l'inimitable distillat et de le distinguer des autres, en raison de l'interdiction des noms étrangers pendant la période fasciste et pour maintenir l'identité alpine précise du produit, le nom fut changé en « Alpestre » tandis



qu'en France l'Arquebuse de l'Hermitage continuait à être produite. « Une petite villa candide aux volets gris, enfermée dans le



cerle d'un fragrant jardin où fleurissent des roses, des bégonias et des dahlias d'une incomparable floraison. Au-delà du jardin, un immeuble bas, une cheminée avec son bon petit panache de fumée... et une garde financière. L'immeuble, la cheminée et la garde financière représentent l'Arquebuse.

Pas de brouhaha, pas de cliquetis de chariots, pas de va-et-vient d'ouvriers et de surveillants. S'il n'y avait pas cette garde financière qui représente la consommation contrôlée d'alcool, on dirait que l'Arquebuse se fait tout seul ».

C'est ce qu'écrivait Marinella del Ros-



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

Shaking perspectives



Boire de façon responsable



gamondi.it



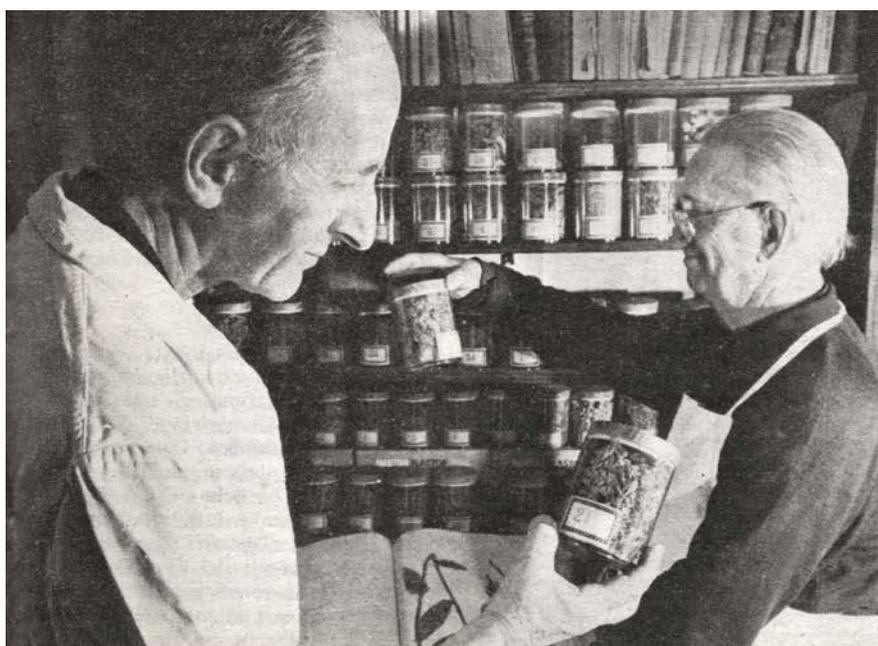
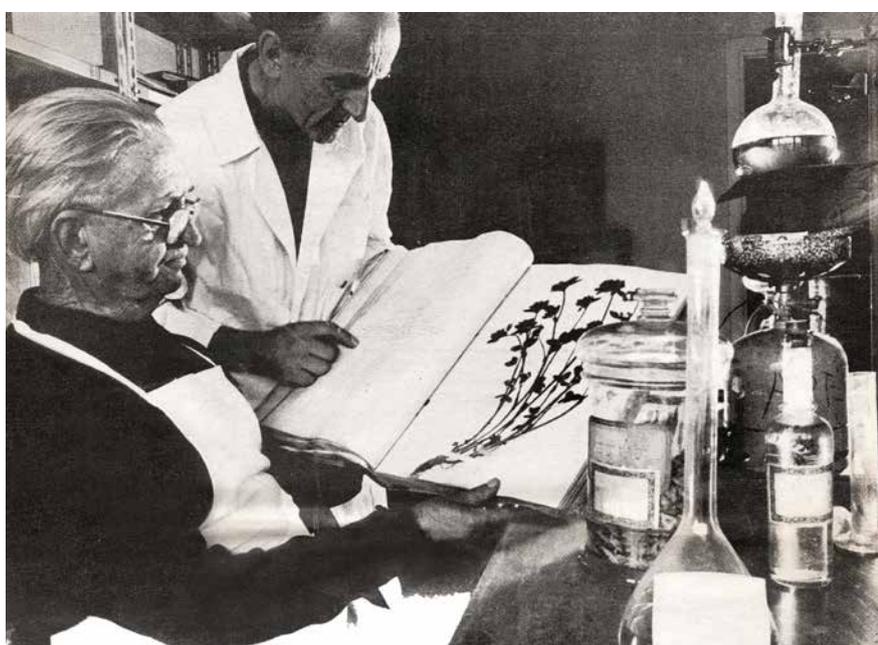
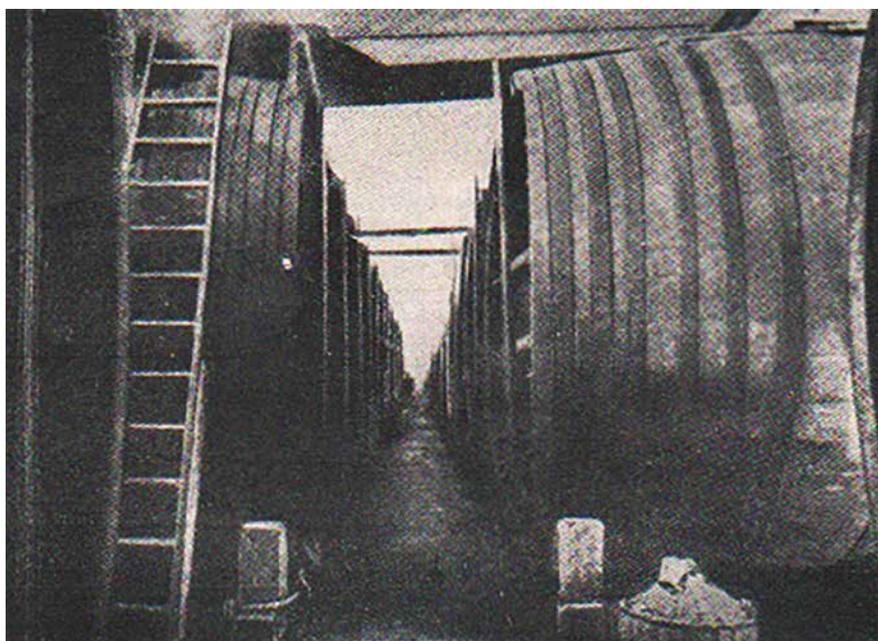
GAMONDI
1890

so à propos de la distillerie San Giuseppe dans « La Corba della Salute », un pamphlet rédigé par les Frères Maristes en Italie pour l'utilisation et la consommation de l'Alpestre.

Un couvent-entreprise avec plus de 250 000 mètres carrés de champs ensoleillés, destinés à la culture des plantes médicinales pour les liqueurs et une usine capable de produire jusqu'à cinq mille litres par jour. Des chroniques des premières décennies du XXe siècle témoignent de l'impact qu'avait sur les visiteurs la distillerie San Giuseppe et le travail intensif qui s'y déroulait. Une grande et verte esplanade abritait les rangées de plantes, divisées par espèces en rectangles de terrain. Après avoir été récoltées et sélectionnées, les plantes étaient placées dans des macérateurs ensemble à une quantité d'alcool très pur. Les réservoirs occupaient l'espace de deux étages. Des distillateurs, le liquide passait directement dans les tonneaux, la mise en bouteille avait également lieu dans la distillerie.

Le choix du Piémont comme nouveau site de production de l'Arquebuse se révéla immédiatement idéal car le climat de la région s'adaptait bien à la culture des herbes appartenant à la flore des Alpes voisines. En outre, en cas de mauvaises récoltes, il était assez facile de s'approvisionner des plantes nécessaires dans les vallées environnantes, sans que la formule et le goût du produit final en soient affectés.

Pendant longtemps, le distillat continua à être produit presque exclusivement pour le marché français, du moins jusqu'en 1918, lorsque l'Italien Giovanni Fresia eut l'occasion de le déguster lors d'un voyage dans la région de Lyon, où l'Arquebuse était particulièrement appréciée. Pensant - à juste titre - que le produit répondrait





aux goûts de ses compatriotes, il entreprit de le commercialiser en Italie, malgré les difficultés causées par les deux guerres mondiales, aidé dans cette entreprise par ses fils.

Entre-temps, les Frères Maristes élargissaient leur offre et, aux côtés de l'Arquebuse, naissaient de nouveaux produits. La matière première continuait d'être la variété d'herbes médicinales. Ce n'est pas par hasard que la devise latine de la distillerie était « herbarum virtus, vita hominum », c'est-à-dire « vertu des plantes, vie des hommes ».

« *Bien qu'elles glissent comme de l'eau sur le néant de mes connaissances botaniques, elles laissent au fond un je-ne-sais-quoi de nostalgie vers le monde de la civilisation rurale* ». C'est ainsi que le journaliste Agostino Ghilardi, en visite à

la distillerie San Giuseppe, écrivait à propos des herbes cultivées par les Maristes dans l'hebdomadaire illustré « L'Osservatore della domenica ». C'était au milieu des années 1970 et Ghilardi citait le succès d'Alpestre comme preuve du regain d'intérêt du public pour les vertus des plantes médicinales, qui non par hasard doivent leur nom aux « officines », les anciens laboratoires où les « pharmaciens » de l'époque, principalement des moines, extrayaient, à partir d'herbes, des drogues et en faisaient des préparations médicamenteuses.

Outre l'Alpestre, la distillerie San Giuseppe produisait d'autres liqueurs. Les fleurs, herbes et racines alpines étaient incluses également dans la recette de l'Hermite, un « grand cordial italien » à faible teneur en alcool, indiqué comme di-

gestif, dans la préparation de desserts et de macédoines ou dans des cocktails avec de l'Arquebuse.

Pendant ce temps, une communauté de Maristes avait également vu le jour en Allemagne, elle s'y était installée en 1914 et avait immédiatement commencé la production de certaines spécialités comme l'Hermite et l'Arquebuse. Les Frères Maristes avaient avec eux les recettes trouvées dans un livret du Frère François Rivat, successeur du Père Champagnat, l'un des fondateurs de la Société Mariste. L'objectif était celui d'assurer des entrées financières solides dans une période très difficile.

Dans les années 1965/66, l'ancien bâtiment qui abritait la distillerie San Giuseppe fut démoli et une nouvelle distillerie fut construite ; elle cessera ses activités le 30 septembre 2010. En partant de la redécouverte des anciennes recettes des Frères Maristes, qui depuis 1857 avait consacré des études approfondies aux bienfaits dérivés de la distillation des herbes médicinales, le Groupe Onesti, propriétaire de la marque, a repris l'ancienne formule de l'Hermite, l'*amaro* Alpestre.

À l'œil, l'Hermite se présente jaune foncé avec des reflets orangés ; au nez, ressortent des notes officinales et balsamiques. En bouche, confèrent les matières premières typiques des territoires à la frontière entre le Piémont et la Ligurie. Corsé, avec un corps herbacé marqué mais aimable, équilibré et amer avec des tons d'agrumes. L'Hermite contient 10% de distillat d'Alpestre. Parmi les principales plantes, on retrouve la gentiane, la menthe poivrée, l'orange amère, l'orange douce, la rhubarbe, le quinquina, l'anis vert, le thym serpolet, l'achillée millefeuille, l'absinthe romaine.



Aujourd'hui comme hier, Hermite est le compagnon idéal pour qui veut s'offrir une fin parfaite après chaque repas ou un moment de méditation. Il était possible de déguster l'Hermite à Mixology Experience et au Roma Bar Show durant le mois de mai. Hermite, saveur cordiale, âme Alpestre.

Alessandro Palanca

L'ART DE « LAMBICAR »

Dans le Trentin, deux siècles d'histoire protégés par la marque certifiée. Selon la méthode Zadra

PAR LUCA PIZZETTI

Pendant longtemps, la grappa a été considérée comme une sorte de Cendrillon dans le noble monde des spiritueux. Comme dans un conte de fées, celle qui était autrefois considérée comme une parente pauvre est aujourd'hui devenue peut-être la plus aristocratique des eaux-de-vie, enveloppée d'un charme ancien qui en fait une princesse intemporelle.

D'un spiritueux paysan spartiate et vivifiant, la grappa est présente aujourd'hui sur les tables les plus importantes. Dans ses expressions les plus raffinées, elle est un distillat de méditation, une partenaire précieuse dans l'association des mets et s'apprête à s'imposer définitivement comme la protagoniste de la mixologie 2.0.

Dans le dialecte du Trentin, le terme « distiller » est appelé « lambicar ». Pour les producteurs du Trentin, ce terme signifie cultiver et perpétuer une culture qui plonge ses racines dans une histoire longue de deux cents ans.

Créé il y a plus de 50 ans, l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino s'occupe de la valorisation, de la protection et de



la promotion de la grappa obtenue par la distillation des marcs produits sur le territoire régional. La tutelle de la grappa du Trentin est certifiée et garantie par la marque représentée par un trident apposé sur chaque bouteille.

Comme dans d'autres régions d'Italie, également dans le Trentin la distillation de la grappa est considérée comme un art qui renferme d'anciennes traditions et coutumes sociales liées au territoire, dont les secrets sont transmis de génération en génération au fil des siècles.



L'histoire de la grappa dans le Trentin est attestée par des documents qui certifient la présence de maîtres distillateurs dans la région déjà dès la seconde moitié du XIXe siècle et, surtout, la présence de distillats du Trentin à la cour impériale des Habsbourg d'Autriche. Aujourd'hui, les distilleries de grappa qui adhèrent à l'Istituto Grappa del Trentino sont au nombre de vingt-cinq et représentent environ 8 % de la production annuelle du distillat national par excellence.

Au cours de ses deux siècles d'histoire, la grappa du Trentin a conservé le charme des temps anciens, que l'on retrouve dans la bouteille. Les distillateurs artisanaux du Trentin sélectionnent les marcs les plus frais qui engendrent des spiritueux caractérisés par une unité d'arômes et une douceur raffinée qui s'exprime en bouche dans toute son intensité.

Comme dans toutes ses représentations régionales, également la grappa du Trentin exprime les facettes d'un riche territoire dont elle est le miroir. L'idée d'ins-

tituer une organisation qui s'occuperait de la valorisation de la grappa du Trentin, on la doit à cinq fondateurs historiques : Bassetti, Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani et Segnana.

Depuis toujours, l'Istituto Grappa del Trentino se base sur de sévères contrôles sur la production et sur des règles d'autodiscipline partagées et acceptées par toutes les marques qui s'y reconnaissent. La garantie incontestable de qualité est également certifiée par des organismes externes de contrôle. Parmi ceux-ci figurent la Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, qui effectue les analyses chimiques de laboratoire, et de la spécifique Commission instituée par la Chambre de commerce de Trente, qui s'occupe des examens organoleptiques.

L'histoire de la grappa du Trentin marque un moment important de son évolution autour de la première moitié du XXe siècle. C'est à cette époque que naquit une méthode de distillation qui prit le nom de son inventeur : le système Tullio Zadra.



VAL DI CEMBRA



PRODUCTEURS
BRUNO PILZER,
DE LA
DISTILLERIE
HOMONYME.

Tullio était un artisan du cuivre qui avait appris son métier dans un atelier renommé de Calliano. Il décida donc de lancer sa propre activité et construisit des alambics qui auraient révolutionné la distillation du Trentin et non seulement celle des marcs de raisin.

Les alambics de Tullio Zadra (1905/1991), une méthode de distillation au bain-marie avec des colonnes de rectification à plateaux, étaient étudiés pour ne retenir que quelques marcs dans la chaudière à la fois afin de garantir la majeure richesse

aromatique possible. L'extraction lente et constamment contrôlée par l'homme avait lieu selon la formule habituelle de la source de chaleur indirecte, une méthode discontinue qui exige un soin et une extrême attention pour régler au mieux les températures et séparer soigneusement le « cœur » des « têtes » et des « queues » du distillat.

Parmi les marques de grappa les plus représentatives du Trentin, il y a la Distilleria Bruno Pilzer. Ce salon de la distillation italienne se trouve au cœur de la vallée de Cembra, dans la province autonome de Trente. Celle de la Distilleria Pilzer est l'histoire d'une famille qui poursuit l'art ancien du « lambicar » en faisant preuve de patience, de connaissances, de savoir-faire, d'expérience et de technologie. De leurs

Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



alambics discontinus à bain-marie, goutte après goutte, coulent grappas, eaux-de-vie de fruits et distillats complexes (fruits de matières premières excellentes et d'eau la plus pure) qui passeront le temps à mûrir dans le silence des vallées où la nature domine incontestée.

L'histoire de ce petit bijou de l'industrie italienne des spiritueux commence en 1957 par une idée de Vincenzo Pilzer qui décide de fonder une distillerie au cœur de la vallée de Cembra, déjà connue comme vallée de distillateurs plus ou moins réguliers. Ce ne fut pas une tâche facile, mais la persévérance du visionnaire distillateur eut raison de toutes les difficultés. La Distilleria Pilzer se fit connaître avec la Grappa de Schiava avant d'enrichir sa production avec des Grappas mono-cépages.

En 1983, la nouvelle génération, représentée par Bruno Pilzer, lança un processus innovatif qui impliqua la distillerie et ses produits. Peu après, à Bruno Pilzer



s'ajouta le frère Ivano et, avec son arrivée, se réalisa le nouveau siège situé juste à l'extérieur de Faver, dans la municipalité d'Altavalle, inauguré en 2001. Aujourd'hui encore, la règle sur laquelle se fonde la philosophie de la Distilleria Pilzer est une et simple : bien distiller signifie respecter



ceux qui ont commencé avant, signifie innover tout en respectant la tradition, être ambitieux pour continuer à faire toujours mieux.

Aujourd'hui, Bruno Pilzer est le président de l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Ainsi, les fils de Vincenzo Pilzer, deux rêveurs brûlés de la passion pour leur propre art, continuent de distiller avec *maestria* dans un contexte moderne et avant-gardiste qui consent aux deux frères non seulement de produire des grappas de premier ordre

mais aussi d'expérimenter de nouvelles techniques. Aux côtés des grappas, se distingue la production de diverses variétés d'eaux-de-vie de fruits : poires Williams, abricots, pommes, coings, ainsi que des eaux-de-vie de raisin et de vin.

La Distilleria Pilzer participe au Grappa Tour Spirito Italiano qui, en 2022, traversera toute la péninsule pour promouvoir l'un des plus nobles spiritueux italiens, la grappa.

Luca Pizzetti

PILZER GRAPPA “DEL MÈ”

Les habitants de la Vallée de Cembra ont coutume d’accueillir chez eux un véritable ami en lui offrant le meilleur vin de leur cave. En bref, «te dago del mè» se traduit par «je t’offrirai mon meilleur». La Distilleria Pilzer a repris cette idée et l’a appliquée à la Grappa «Del Mè», un mélange de grappa de huit cépages différents. Ce produit allie les complexités aromatiques des grappas à base de raisins Moscato Giallo et Traminer, la simplicité apparente de l’arôme des grappas Chardonnay Nosiola et Müller Thurgau, ainsi que des grappas à base de Schiava, Teroldego et Pinot Noir qui le rendent beaucoup plus riche, persistant et même extrêmement doux. Il est recommandé de déguster Pilzer Grappa « Del Mè » dans un grand verre, frais mais jamais froid. Teneur en alcool 40%



PILZER GRAPPA “DEL MÈ D’OR”

Dans la grappa vieillie « Del Mè d’Or », la complexité olfactive et aromatique de l’assemblage de différentes grappas se conjugue avec l’action exercée par le temps lors du vieillissement en fûts de bois. La Grappa «Del Mè d’Or» est vieillie pendant plus de cinq ans en fûts de chêne français, recevant des arômes particuliers et différents du bois qui affinent la saveur. Sa structure met en valeur des nuances de vanille et de chocolat. Teneur en alcool 43%



PILZER GRAPPA ISLAY CASK 85

Cette édition limitée est une grappa de Pinot Grigio vieillie pendant 85 mois (7 ans) dans des fûts de ex-Whisky Single Malt Caol Ila du début des années 1980. Excellente expression d’une grande élégance et d’une grande propreté, Islay Cask 85 est une grappa agréablement aromatique et en bouche elle offre une complexité évolutive, sèche avec une finale délicatement tourbée. Teneur en alcool 43%

PILZER GRAPPA QUANTUM BONUM

Une grappa traditionnelle, avec un arôme complexe, légèrement floral et agréable. Une saveur équilibrée, persistante, propre et parfumée. C’est un vrai frisson, un plaisir simple de savourer l’esprit d’une terre à la fois belle et rude. Cette grappa est également disponible en versions aromatisées avec l’ajout de plantes ou de feuilles : Grappa à la rue, Grappa à l’aspérule, Grappa à l’ortie, Grappa au pin de montagne, Grappa au genévrier, Grappa à la racine de gentiane. Teneur en alcool 40%





UN DRÔLE DE COUPLE

Gin et parmesan. Hors du commun, la combinaison qui surprend et séduit

PAR VALENTINA RIZZI

Vinitaly a été plein d'une belle énergie, tous prêts, tous pleins d'enthousiasme, enfin une « normalité » qui ne se voyait pas depuis plusieurs années. L'entrée était limitée aux seules personnes du secteur : du dimanche au mardi il était possible de participer à toutes sortes d'événements, des conférences sur les vins AOC et AOCG aux « leçons » thématiques sur les rouges de Bourgogne, sur les blancs italiens et sur le champagne.

Cette année, l'accent a été mis sur le thème de la durabilité et sur les combinaisons inhabituelles et hors du commun. Parmi celles-ci, le Parmigiano Reggiano s'est impliqué en sortant des sentiers battus. En plus des associations classiques, le célèbre fromage a voulu voyager vers la froide et magique Écosse.

L'Écosse recèle de nombreux trésors cachés. Ici, chaque chose semble dissimuler une double lecture ou un aperçu qui, quelques minutes plus tôt, était sous-es-



timé. Il n'est pas rare qu'au cours d'une même journée, on passe d'un soleil pur dans un ciel clair aux brumes basses qui entourent lentement et de manière persuasive les collines dénudées couvertes d'étendues de bruyère, pour revenir ensuite au beau temps, peut-être après un bon orage. C'est de cette terre qu'est née l'idée d'associer un gin au Parmigiano Reggiano.

Quel est le lien entre le gin et ce fromage ? La saisonnalité et la singularité, par exemple. La saisonnalité est liée à la manière et au moment où il est produit, que ce soit au printemps, en automne ou en été. Selon les saisons de récolte

d'une herbe ou de traite d'un lait, nous trouverons des saveurs, des odeurs, des arômes différents qui entreront dans la composition d'un produit unique. Chaque gin et chaque meule de Parmigiano Reggiano ont leur propre évolution au fil du temps qui les rend « spéciaux ».

En combinaison, des maturations de 12 à 40 mois et au-delà ont été proposées. Quatre types de Parmigiano Reggiano ont été associés à quatre gins écossais différents, purs ou mélangés avec de la glace et de l'eau tonique. Une double combinaison intéressante qui nous montre comment la partie de gaz carbonique de l'eau tonique a la capacité d'ouvrir les bo-



taniques du gin, de dégraisser la perception du fromage mais l'exaltant en même temps.

Le Parmigiano Reggiano 24 mois de maturation, encore jeune, a été associé au Gin Isle of Harris, l'île homonyme dans les Hébrides qui se trouve au large de la côte nord occidentale écossaise. C'est un gin particulier qui rend hommage à la mer et

à ses courants. Le Parmigiano Reggiano 24 mois a une couleur jaune paille tirant sur l'ocre, les cristaux blancs présents à



l'intérieur indiquent la quantité de tyrosine (acide aminé) présente et donc son degré de maturation. La couleur et les cristaux blancs sont deux indicateurs de la maturation.

Isle of Harris Gin est né en 2015 grâce à Anderson Bakewell qui inaugura la distillerie dans le petit village de Tarbert. Ce gin utilise neuf plantes sélectionnées, dont une est une véritable spécialité des Hébrides, le Sugar Kelp (algue sucrée) recueillie dans les fonds marins, faite sécher puis utilisée pour les infusions.

La distillation s'effectue avec un petit alambic en cuivre et le gin est abaissé en degré avec les eaux douces et pures qui jaillissent de la source Abhainn Cnoc a 'Charrain. À l'œil, il se présente cristallin et transparent. Le profil olfactif est d'une finesse remarquable, avec des parfums délicats de pin sylvestre, d'herbes médicinales, des notes de zeste de citron vert et de pamplemousse, des arômes balsamiques de baies de genièvre, des notes





épiciées de poivre blanc, des sensations iodate et marines. Le gout est harmonieux, doux et enveloppant, traversé par un net sillage salin, qui conduit à une finale persistante de fraîcheur balsamique claire.

Ces caractéristiques se marient très bien avec la partie encore jeune du Parmigiano Reggiano qui a encore besoin de quelque chose qui le pousse et qui nettoie la bouche de son « gras ».

Le Parmigiano Reggiano 48 mois gagne

en structure avec la saisonnalité et son évaluation porte sur la partie olfactive. Ici les notes de bouillon de viande, d'épices et de champignon sont très intenses. Grâce à ces notes si nettes et absolument perceptibles, le gin qui s'accorde de la meilleure manière est le Kintyre Botanical Gin.

Immergée dans les douces collines de Kintyre, au cœur du domaine de Torrisdale, se trouve la distillerie Beinn An Tuirc, où



DRINK RESPONSIBLY

There is no Mediterranean home, street or square where, wafting in the air or out of a small cup, you cannot catch the delicious and unmistakable “aroma of aromas”.

E Mediterraneo sia!



Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo



From the fruits of Citrus Myrtifolia,
a small and formidable citrus fruit
that grows along the Tyrrhenian
coasts of our Peninsula.

E Mediterraneo sia!



Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo



l'on profite du temps pluvieux. Le Kintyre Gin est produit à partir de deux plantes inhabituelles : Icelandic Moss et Sheep Sorrella (mousse islandaise et oseille ou herbe acide, toutes deux utilisées dans la culture gastronomique écossaise pour assaisonner le porc).

Une curiosité ? Beinn An Tuirc, en langue gaélique signifie « colline des sangliers », un animal que l'on retrouve sur la bouteille pour symboliser l'origine du gin mais aussi l'engagement écologique que poursuit l'entreprise.

Cristallin et transparent à la vue, le Kintyre Gin définit au nez un bouquet aromatique de délicates notes de genièvre, d'agrumes et de fleurs. En bouche, il est direct, chaud mais avec une finale épicée extrêmement agréable. Dans l'ensemble, un gin qui contraste encore une fois la note du Parmigiano Reggiano, pour mettre en valeur les caractéristiques principales de la maturation de 48 mois. Un fromage déjà de structure moyenne qui a besoin d'être soutenu par la note alcoolique du gin et rendu plus appétissant par ses plantes.

Dans le Parmigiano Reggiano de 60 mois, la maturation commence à être vraiment importante. Ici, on se concentre sur son goût, la partie la plus importante avec les arômes. Un Parmigiano avec du caractère qui a besoin d'être soutenu par





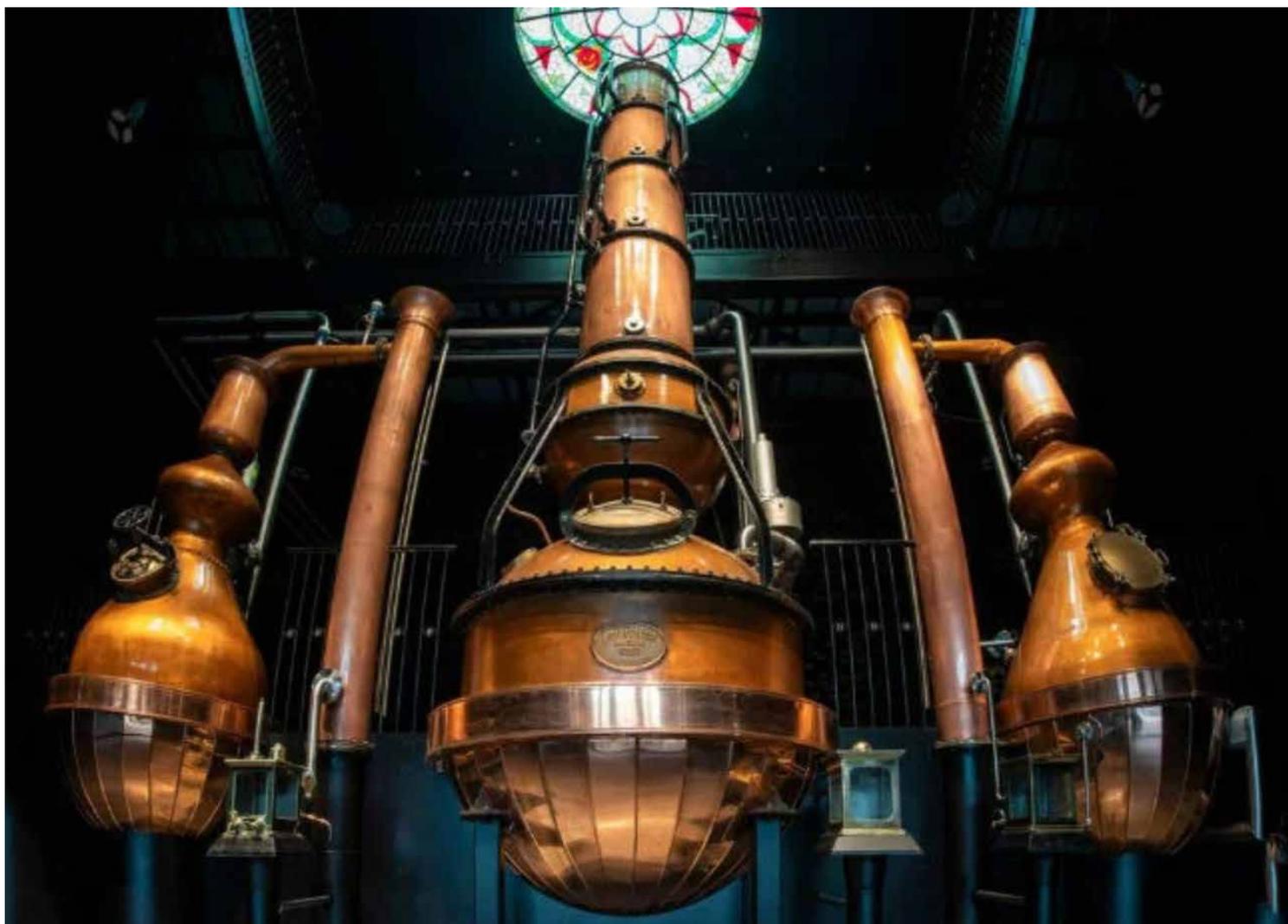
quelque chose de pas banal mais avec la capacité de rafraichir le palais à chaque bouchée. Le gin du cas est The Secret Garden Lemon Verbena produit par Hand Harvested, un gin curieux qui surprend par sa note rafraichissante. Cette distillerie produit toutes ses plantes dans son propre jardin.

La verveine et le citron sont distillés avec le genièvre, la coriandre, la racine d'angélique et la sarriette. Élaborés avec soin et 100% naturels, les Secret Garden Gins reflètent la compétence artistique de la distillerie et les merveilles de la nature.

Brillant et transparent à la vue, son nez est frais et citronné, accompagné d'une gorgée fine et délicate qui rappelle encore le citron et les agrumes. Ces notes d'agrumes, fraîches et légèrement acides sont la combinaison parfaite pour associer un 60 mois avec un Gin Tonic, elles savent dégraisser et rendre fraîche la bouche comme on ne s'y attend pas. Ici, la teneur en alcool n'est pas la caractéristique la plus importante, qui généralement sert à soutenir un plat structuré, mais c'est le contraste qui devient fondamental. Gras, savoureux, frais et désaltérant. Un jeu de goût vraiment remarquable si on a envie d'expérimenter.

Le Parmigiano Reggiano 72 mois a une apparence et une structure importantes.





Nous parlons d'un produit distinctif, complet, unique, à fort caractère et très structuré. Une maturation importante qui est immédiatement perceptible par sa couleur ocre et son arôme intense de bouillon végétal, d'épices, de fruits secs et de sous-bois. Une si longue période de maturation insuffle de la saveur, de la douceur et une note piquante. Une texture très friable qui fondra très bien en bouche.

Une combinaison parfaite avec le gin Hendrick's, le premier gin premium écossais. La recette de Hendrick prévoit 11 plantes : achillée, coriandre, genièvre, camomille, graines de carvi, baies de cubèbe, fleur de sureau, zeste d'orange, zeste de citron, racine d'angélique, ra-

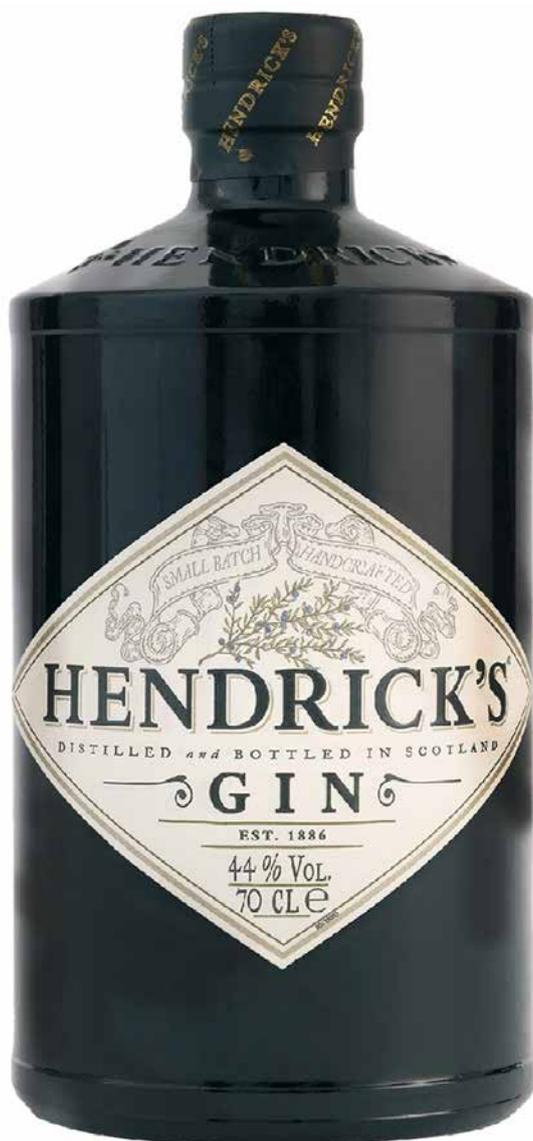
HENDRICK'S[®]

DISTILLED and BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

cine d'iris. À cela s'ajoutent également des pétales de rose de Bulgarie et des concombres allemands, infusés juste avant la mise en bouteille.

À la vue, Il est cristallin et transparent, avec des notes florales distinctes de narcisse et de fleur de sureau, avec des nuances de poivre blanc et d'anis. En bouche, le gout est rond, délicat, frais et



très bien équilibré.

Le concombre et la rose, ses deux plantes les plus célèbres, sont celles qui ont donné vie au jeu gustatif de cette dégustation. Le concombre disparaît comme par magie et la rose prend le dessus. En bouche, la rose pleine reste qui parvient à allonger la persistance gustative du Parmigiano Reggiano, le rendant moins gras et plus frais. Un jeu de goût très intéressant et inattendu. Cette association a su surprendre tant sur le plan gustatif qu'émotionnel, fait réfléchir sur combien sortir des sentiers battus soit parfois utile pour se renouveler.

Le Parmigiano Reggiano, avec sa longue histoire sur les épaules, n'aurait rien à envier à personne, et pourtant il s'est mis en jeu, créant un événement unique et risquant de ne pas être apprécié. Je peux dire que jamais je n'aurais pensé découvrir des saveurs et des sensations gustatives alternatives et, pourquoi pas, aussi nouvelles. Espace donc à la créativité, aux expériences et même aux aléas. Vinitaly 2022 a été vraiment riche en surprises.

Valentina Rizzi

DORAGROSSA
Liquoristi & Distillatori
MEDITERRANEA



DRINK RESPONSIBLY

E Mediterraneo sia!

Curaçao Mediterraneo Liqueur, the intensity and persistence of the best Mediterranean citrus fruits and the elegance of a noble Italian wine spirit.

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

L'AMARO DE COLLEPARDO

Élue « liqueur de l'année »,
il s'agit d'une infusion savoureuse
d'anciennes plantes officinales.

PAR FABIO BACCHI



La liquoristerie-herboristerie Marco Sarandrea, un joyau de l'industrie italienne des spiritueux qui peut se vanter d'avoir plus de cent ans d'activité, est située à Colleparado, une petite ville de la province de Frosinone qui compte environ 1 000 habitants.

Le nom Colleparado dérive probablement de la présence dans la région de chats sauvages, les chats-tigres, et anciennement peut-être aussi de lynx. Ce félin, en effet, est également présent dans l'armoire communale. Les conditions géo-climatiques de la zone de Colleparado sont influencées par le climat méditerranéen continental des Apennins, qui favorise une végétation luxuriante alternant des espèces montagnardes et d'autres méditerranéennes.

À ce territoire et à ses 1 400 espèces végétales est liée la légende du jardin du centaure Chiron, créature mythique qui aurait eu pour disciples Achille Péléide et le précurseur de la médecine, Esculape.

L'ancienne tradition herboriste de Colleparado est témoignée également par la présence de l'ancienne pharmacie des pères chartreux dans la chartreuse de



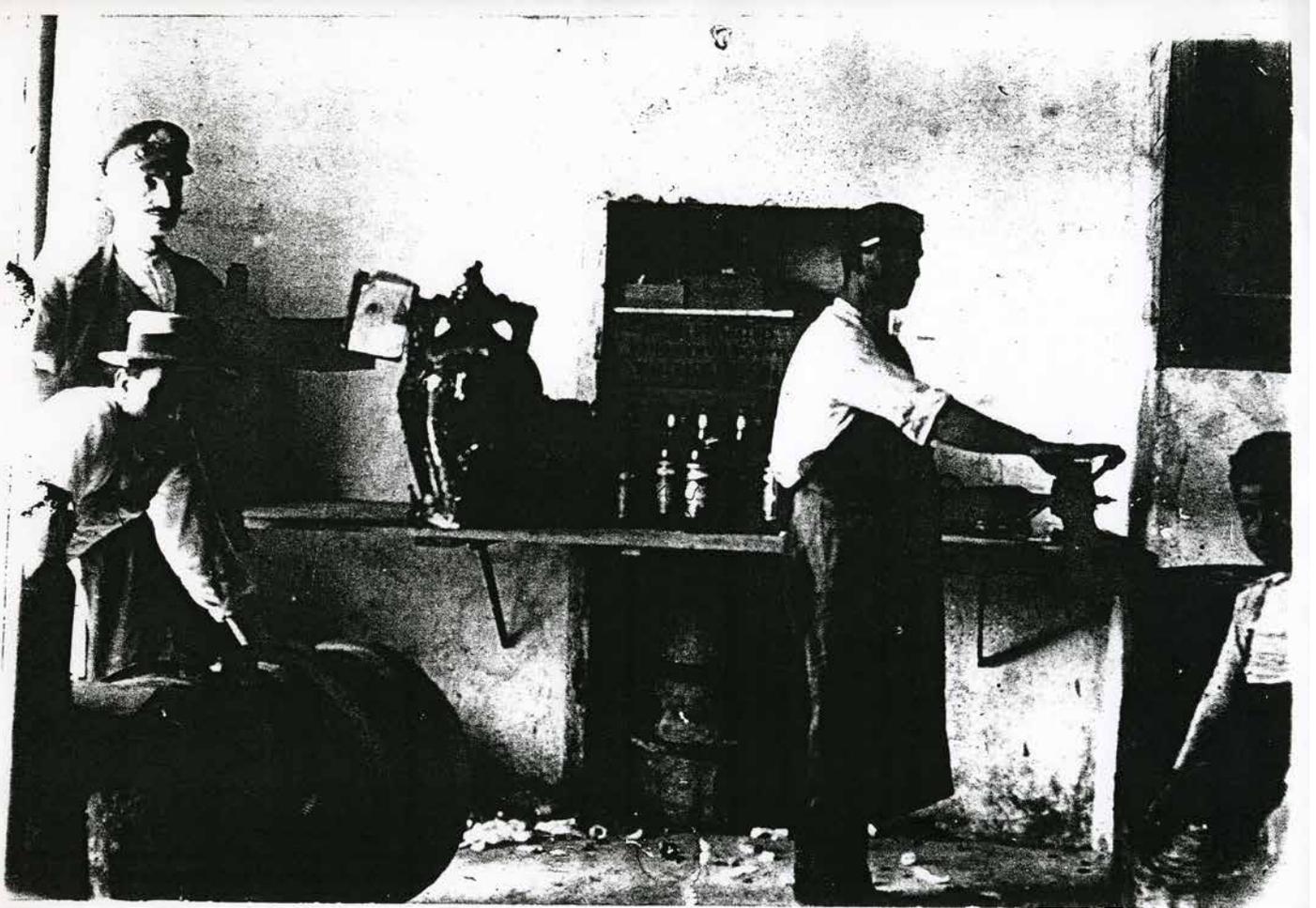
SARANDREA
LE PREMIER
SIÈGE DE
L'ENTREPRISE.
À SUIVRE,
QUELQUES
PHOTOS
HISTORIQUES.

Trisulti remontant au XIV^e siècle.

La liquoristerie Sarandrea, fondée en 1918 à la fin de la Grande Guerre, est un symbole de la plus noble tradition italienne de liqueurs de qualité. Dans l'ancienne chartreuse de Trisulti se poursuit encore aujourd'hui l'activité concernant la fabrication des liqueurs qui, depuis toujours, a caractérisé l'activité laborieuse des monastères italiens.

Sur la route qui depuis Collepardo conduit à la chartreuse de Trisulti, fondée

en 1204 par la volonté du Pape Innocent III, se trouve le jardin botanique « Flora Ernica », unique en son genre dans le Latium et l'un des rares jardins des Apennins à abriter des centaines d'espèces sauvages. À partir d'une petite usine, avec du temps, de l'engagement et de l'ingéniosité, la liquoristerie Sarandrea acquit notoriété et prestige. Dans le domaine des liqueurs, ils furent les premiers à diffuser la Sambuca à l'anis dans le monde entier. Il est très probable que la Sambuca soit



née à Colleparado dans la chartreuse de Trisulti. Définie comme « ancienne » parce qu'elle utilise toujours l'ancienne formule cartusienne, la Sambuca Sarandrea est obtenue à partir du distillat de fleurs de sureau.

En 1961, le Pape Jean XXIII autorisa



AMARO SAN MARCO
Liquore "Biosfero"
tonico ricostituente.

Sarandrea,
da 100 anni
una storia naturale.



www.sarandrea.it



LIQUEUR OF THE YEAR



AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy

BEST IN SHOW BY COUNTRY



AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy
Category: Liqueurs

LONDON SPIRITS
COMPETITION

Gold Medal 2022
94 Points

AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl

TASTING NOTES
Aromas of maple syrup, chocolate shaving and mint on the nose. A well-integrated flavour of dried herbs and complementing chocolate flavour on the palate with a note of liquorice towards the finish.

la liquoristerie Marco Sarandrea à se prévaloir du titre de fournisseur du Vatican. Aujourd'hui, la ligne de production de l'Antica Liquoreria Sarandrea est composée d'une série d'extraits obtenus à partir de la flore méditerranéenne qui pousse spontanément dans des zones non polluées.

La préparation des liqueurs est effectuée à partir de plantes fraîches macérées dans une solution hydro-alcoolique. L'eau utilisée est une eau de source provenant de la nature non contaminée des monts Herniques, dans la région de la haute Ciociaria, et l'alcool est obtenu par la distillation de fruits et de marc de raisin.

Parmi les produits les plus réputés de la liquoristerie figure l'Amaro San Marco



(30%), une liqueur à base d'une infusion de multiples herbes médicinales, qui vient de remporter des médailles d'or de la « Liqueur of the Year » et du « Best in Show by Country » à la London Spirits Competition 2022.

L'Amaro San Andrea naît vers 1920, à la fin de la première guerre mondiale, lorsque le capucin Paolo Sarandrea, après avoir quitté le poste d'aumônier militaire, reprit ses études d'herboriste avec l'intention de mettre en valeur les vertus des plantes médicinales qui abondent sur les monts Herniques, en tirant des bénéfices dans le domaine des liqueurs.

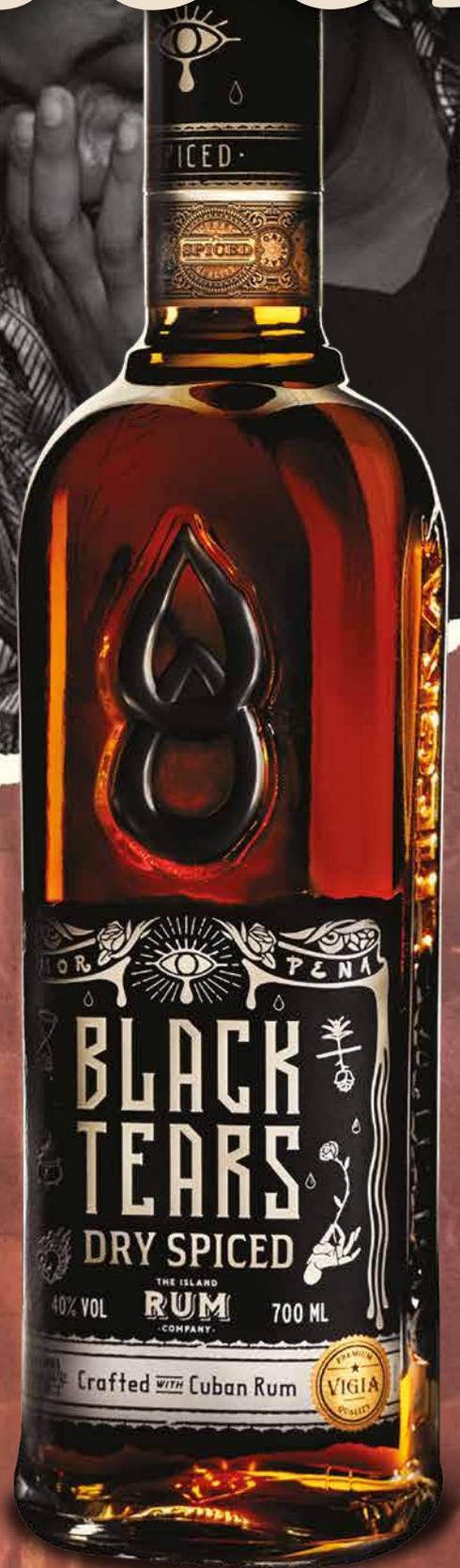
Avec l'aide de son frère Marco, Paolo mit au point d'anciennes recettes de liqueurs médicinales, comme, justement, la liqueur tonique et reconstituante « Bios-

fero », c'est-à-dire l'actuel « Amaro San Marco ». Les plantes qui le caractérisent sont infusées dans de l'alcool de première qualité et de l'eau de source pour maximiser leurs propriétés digestives. Les bonnes quantités d'ingrédients judicieusement dosées font de l'Amaro San Marco une liqueur de très haut niveau dont les propriétés vont au-delà du simple digestif.

Les juges de la London Spirits Competition se sont exprimés de cette manière dans leurs notes de dégustation : « Au nez, il rappelle le sirop d'érable, puis des notes de chocolat et de menthe. En bouche, il résulte équilibré. L'on perçoit encore du chocolat, des herbes et des épices sèches, une longue finale avec des tons de réglisse. »

Fabio Bacchi

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Boire de façon responsable



L'UNION FAIT LA FORCE

Le « correctif » par excellence pour un partenariat qui dure depuis des siècles

PAR MAURO UVA - A COLLABORÉ VITTORIO BRAMBILLA

Dans les bars italiens, l'association de la grappa et du café s'enracine dans une très longue tradition, mais aux origines incertaines. Lorsque l'on parle de « correction », la pensée se tourne immédiatement vers un rituel spécifique, consistant à ajouter une liqueur ou un distillat au café.

L'une des boissons alcoolisées les plus diffusées pour « corriger » le café est certainement la grappa, la plus répandue dans les régions du nord et en particulier

dans le Frioul, la Lombardie, la Vénétie, le Piémont et la Vallée d'Aoste, mais elle n'est pas coutumière dans toute l'Italie où la « correction » peut impliquer d'autres alcools et liqueurs locales. Sont déconseillées les liqueurs de fruits et d'agrumes car elles accentueraient l'acidité de la boisson. À part cela, il est conseillé de boire le café sans sucre, afin de ne pas interférer avec le délicat équilibre aromatique qui se crée entre le café et la grappa. Pour assurer un bon équilibre du goût, il



suffira une quantité de grappa comprise entre cinq et dix ml, en choisissant une grappa dont l'arôme n'est pas écrasé par l'intensité aromatique du café.

L'amitié entre la grappa et le café remonte à quelques siècles, dans le nord de l'Italie et tout le long de la crête alpine où, en raison des basses températures, il était

de coutume entre les travailleurs d'ajouter un peu de grappa à leur café. En plus d'être agréable, ce rituel réconfortait ceux qui travaillaient exposés aux intempéries.

Il est documenté que déjà au XVIIIe siècle, est apparue dans la Vallée d'Aoste la tradition désormais séculaire du « Caffè alla Valdostana » (*ndt, café à la façon val-*

TRADITIONS

LA TYPIQUE
GROLLE OU
« COUPE DE
L'AMITIÉ ».



dotaine) ou « Caffè alla Montanara » (*ndt*, *café à la façon montagnarde*). Cette boisson, qui symbolise encore aujourd'hui la convivialité, était composée de grappa, de génépy, de café, de sucre et d'agrumes, mélangés entre eux dans un récipient caractéristique, une tasse en bois, à la forme unique : la « coupe de l'amitié ». Autour de la circonférence du couvercle de la grolle (un autre terme pour désigner la « coupe »), également en bois, sont sculptés six becs par lesquels on peut boire de manière conviviale.

Le terme « grolle » dérive probablement de « graal » qui, dans l'archaïque langue oléique, désignait un récipient ou une coupe utilisée pour boire du vin. Originellement, la grolle n'était donc rien d'autre qu'une simple coupe aux dimensions généreuses. La coupe de l'amitié était donc un punch du nord-est italien, consommé depuis de nombreuses années avant que le punch ne se répande dans le monde entier.

En faisant un bond en avant dans le temps, nous arrivons sur le front alpin de la Grande Guerre. Retranchés en hauteur sur les sommets froids des montagnes, les fantassins italiens avaient l'habitude de se préparer le « Caffè dell'Alpino », un café où la grappa était utilisée à la place de l'eau. Pour comprendre l'utilisation de cette boisson, il faut analyser le moment historique. Au lendemain de la défaite de Caporetto, l'armée italienne s'aligna le long de la rivière Piave pour arrêter l'avancée autrichienne. De longues et tendues périodes d'attente de l'ennemi obligeaient les militaires à être constamment en alerte. Dans une circulaire datée de novembre 1917, les chefs militaires stipulèrent que chaque soldat reçoive quotidiennement, chaque matin, huit grammes de café et dix grammes de sucre. Cette dose aurait ensuite été augmentée jusqu'à vingt grammes par jour. Dans les tranchées, il était souvent plus facile de trouver de la grappa que de l'eau potable, cette dernière

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



Producto original de Panamá.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon



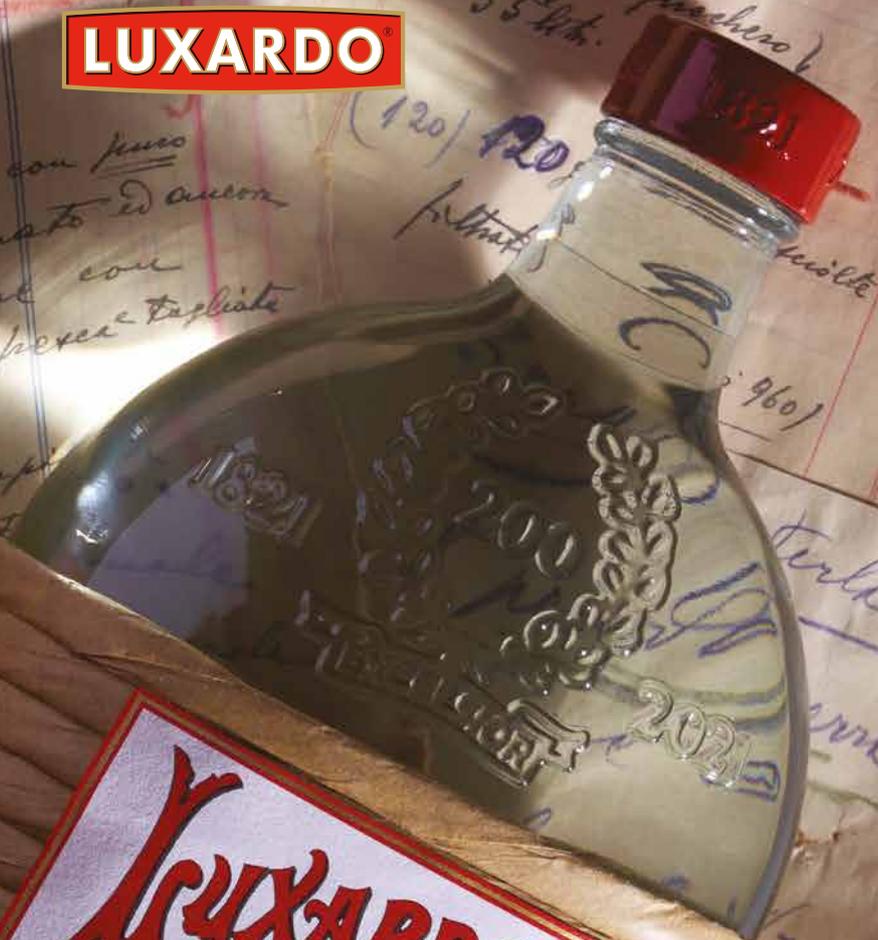
DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

LUXARDO

composta si prepara con pure
e marasca appena spinate ed accon
tate in fermentazione con
ta di foglie marasca fresche tagliate
lti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
5 si aggiunge la
fresca, tagliata
e si fermenta in
del vino maras
tenere il tin
comple
mentare

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



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILIEMENTE
BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

f @ in

LUXARDO.IT





étant souvent contaminée en raison des mauvaises conditions d'hygiène. Rentrés à la maison, les soldats continuèrent à boire du café tout au long de la journée, déterminant ainsi un changement définitif dans les habitudes de consommation des Italiens.

Comme indiqué ci-dessus, « corriger » le café signifie ajouter une petite quantité d'alcool, qui est généralement de la grappa. Dans le marc de café laissé dans la tasse, certains lisent l'avenir, d'autres l'utilisent pour perpétuer un rituel typique du nord-est dont la grappa est encore la protagoniste. Cette dernière habitude a un nom, elle s'appelle 'Resentin' ou 'Rasentin' le rituel de la grappa dans la tasse vide 'sale' de café après l'avoir bu. Le Resentin en somme est légèrement différent du café corrigé, car il se fait généralement après avoir siroté la boisson.

« Resentin » dérive du terme dialectal vénitien et frioulan « resentare » ou « rasantare », c'est-à-dire « rincer ». « Resentin » désigne donc la tradition consistant à diluer avec de la grappa ce qui reste

dans la tasse après avoir bu le café, de façon à nettoyer la tasse et de rehausser les arômes du distillat. Ce n'est pas seulement une façon de boire le café de manière gourmande, mais aussi un geste convivial, à la fin d'un repas, où les convives, entre une plaisanterie et un rire, se préparent minutieusement le *resentin*. Mais attention, une grappa de mauvaise qualité pourrait gâcher ce moment, car au contact de la chaleur du café, la grappa libérera tous ses arômes et parfums, pour le meilleur et pour le pire. Il est donc inapproprié d'indiquer une grappa « de correction », comprise comme une grappa bon marché, qui gâcherait inévitablement notre « Resentin ».

Dans les mélanges, la grappa et le café s'exaltent très bien. Un Collins avec du sirop de café, du citron et du café étonnera n'importe quel client. Le Gimlet mélangé à un cordial de citron et de café donnera un résultat prodigieux au niveau gustatif et organoleptique. Les options sont infinies.

Mauro Uva

A collaboré **Vittorio Brambilla**



LIQUEURS BORBONE

Décider de produire un Vermouth et un Bitter en Campanie peut sembler être un hasard, mais Mercanti di Spirits y pensait depuis longtemps. « C'est depuis le lancement de la ligne Liqueurs Borbone que nous pensions à la manière de valoriser l'histoire, les recettes et les plantes de notre territoire. À Naples, même si cela puisse paraître étrange, nous avons une grande tradition de consommation et de production domestique de Vermouth », explique Armando Folari, responsable marketing. À partir de ce moment, un intense processus d'étude et

de recherche a commencé, pour ne rien laisser au hasard.

Comme nous l'avons déjà fait pour la production d'Amaro, de Rucola et de Limoncello Borbone, on est partis des recettes historiques de la famille Di Costanzo de Procida, pour ensuite passer à l'étude de l'histoire et des habitudes de consommation dans cette Naples qui, sous les Bourbons, fut la plus grande ville d'Italie et la deuxième d'Europe : une métropole animée, sans préjugés, désinvolte et brillante, et surtout un lieu de rencontre et de loisirs pour les nobles et les savants européens.



Au cours de ces rencontres, qui dans les maisons de la noblesse bourbonnienne avaient la forme et la typologie d'un salon littéraire, s'exhibaient des chanteurs lyriques engagés pour chanter des airs d'opéra ou des chansons classiques na-

politaines. Parfois, l'animateur était un comédien qui s'exhibait dans les soi-disant « macchiette », c'est-à-dire un numéro comique à mi-chemin entre un monologue et une chanson humoristique, tandis qu'un buffet froid était servi.



Dans les maisons plus modestes, au lieu de chanteurs lyriques ou d'autres artistes, pour écouter des chansons et des *macchiette*, on se contentait d'un gramophone et, au lieu de couteux buffets froids, on servait des « *tarallucci e vino* » plus économiques, ou des *pinocchiate* et des *casarecci* doux, des *rosoli* en hiver et des coupes de glaces en été. Une fois abandonnée l'utilisation du *rosolio* fait maison, on passa à servir le plus couteux *Vermut* ou *Vermutte* pour accompagner les *pinocchiate*.

Dans ces années-là, il était devenu cou-



tumier parmi la noblesse et la « populace » de produire un Vermouth napolitain en réutilisant les noix et les épices jetées pour produire le Nocino, afin d'aromatiser le vin blanc et le Marsala.

Le Vermouth Borbone Rosso (16%), élaboré à partir de raisins Trebbiano et Moscato, aromatisé à la douce absinthe, à l'orange amère, à la rhubarbe, au quassia et à la vanille, est enivrant au nez, avec d'agréables notes d'épices et de fruits. En bouche, il est herbacé et amer, poursui-

vant il révèle une acidité qui laisse place à une saveur équilibrée entre la chaude perception alcoolique et la douceur épicée, dans un gout doux et de fraîcheur avec une finale longue, ronde et persistante. Un Vermouth parfait pour accompagner les typiques desserts napolitains, mais principalement conçu pour être utilisé dans les grands classiques du mélange et dans des recettes innovantes.

Au Vermouth Borbone s'accompagne également un Bitter qu'Armando Follari de



Mercanti di Spirits nous présente :

« Nous sommes partis de la recette que Giovanni Di Costanzo mit au point après la Seconde Guerre mondiale lorsque, en vacances à Milan, il resta émerveillé par une liqueur amère toute particulière servie avec du soda. De retour à Procida, Giovanni décida de se lancer dans la réalisation d'un bitter similaire à celui qu'il avait essayé à Milan, mais en utilisant des épices et des agrumes qu'il avait à disposition dans sa petite distillerie. Après quelques mois de travail, il réussit à définir la recette d'un amer rouge extrêmement équilibré et aro-



matiquement complexe, au profil classique mais en même temps au caractère bien défini qui le distingue des propositions de l'époque. »

Le Bitter Borbone Pigmento Rosso (25%) élaboré aujourd'hui encore dans le respect de la tradition, qui vit des pharmaciens et des apothicaires impliqués dans la création des grands bitters du passé, a été conçu pour s'exprimer au mieux dans la préparation de grands classiques du mélange tels que le MiTo, le Negroni, le Boulevardier...

Réalisé uniquement avec des herbes et des épices de la plus haute qualité, le Bitter Borbone Pigmento Rosso est caractérisé par un agréable équilibre de notes douces et amères données par différents cultivars d'orange qui se marient bien avec la rhubarbe et le thym. Le profil aromatique très intéressant, véhiculé par les 25 degrés d'alcool, est mis en valeur par les tonalités d'un corps botanique qui résulte au nez bien équilibré, avec une finale persistante et un agréable arrière-gout de quinquina.

Outre les recettes, une étude importante a également été menée sur l'embal-



BARTENDER
PASQUALE
GAZZILLO.

lage. Les étiquettes extrêmement complexes s'inspirent des tissages typiques des tissus réalisés par les artisans de la Manufacture Royale de la soie de San Leucio, fondée le 25 mars 1776 par Ferdinand IV de Bourbon. Ces tissus se trouvent encore aujourd'hui à Buckingham Palace, dans l'ameublement du bureau ovale de la Maison Blanche et dans certains bâtiments du Vatican et du Quirinal.

Sur l'étiquette est reportée également la date de 1816, qui fait référence à l'institution du Royaume des Deux-Siciles, et les monnaies représentant les quatre souverains de la dynastie des Bourbons des Deux-Siciles.

LA RECETTE

I BORBONE de Pasquale Gazzillo

INGRÉDIENTS

- 40 ml de Ron Relicario Superior
- 40 ml de Vermouth Borbone Rosso
- 10 ml de sirop de poire
- 4 traits de bitter au chocolat

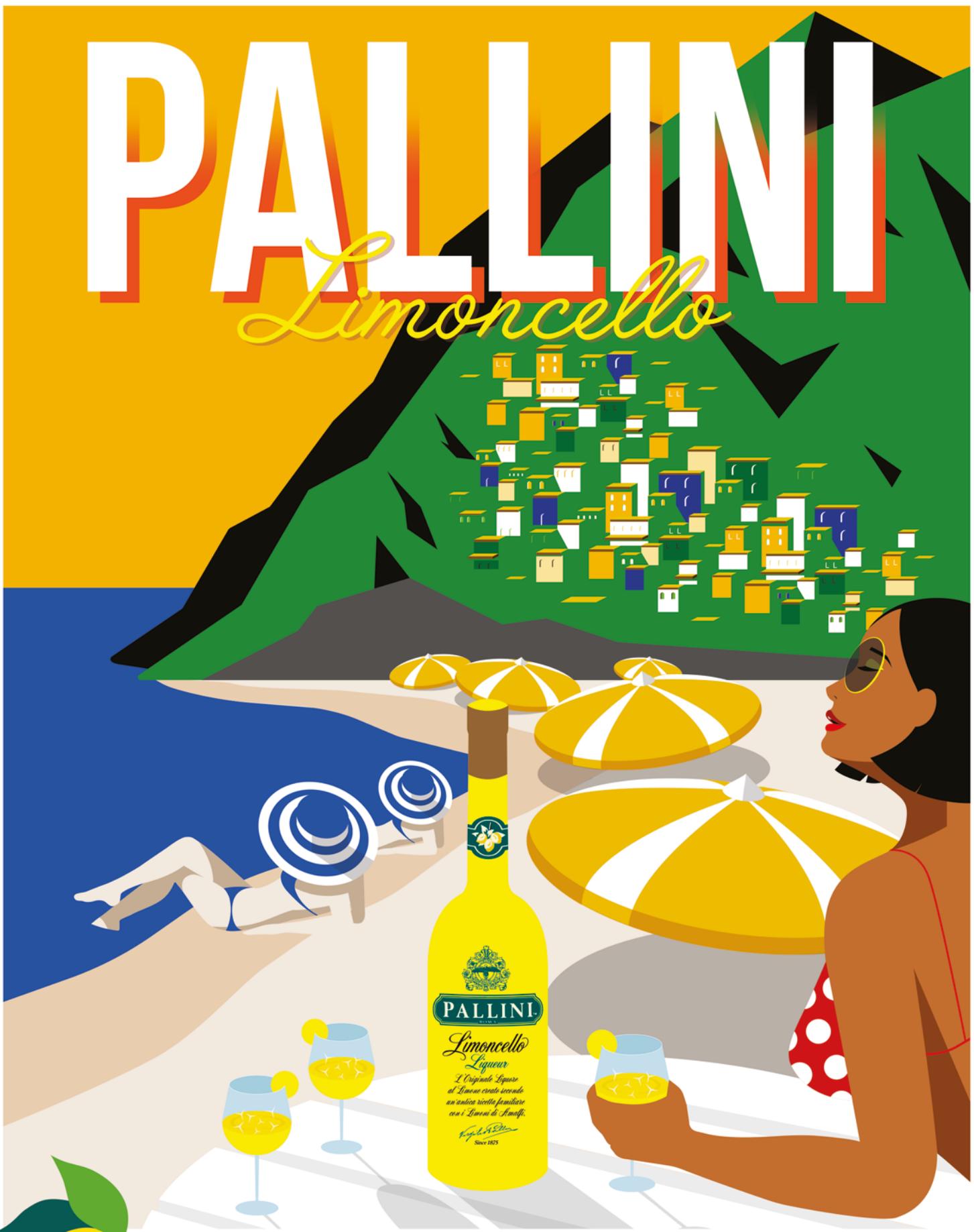
Technique : stir & strain. Verre : verre à champagne.

Garniture : chocolat noir 75% aromatisé aux poires, noisettes entières.

Notes : un cocktail au caractère dur mais avec un arrière-goût délicat, hors du commun. Le Ron Dominicain et le Vermouth Napolitain constituent le corps intense du cocktail. Le jus de poire adoucit la finale dans laquelle arrivent également les délicates notes de chocolat. Servir dans un verre glacé. Borbone est un mélange parfait de tradition et de modernité.

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.

