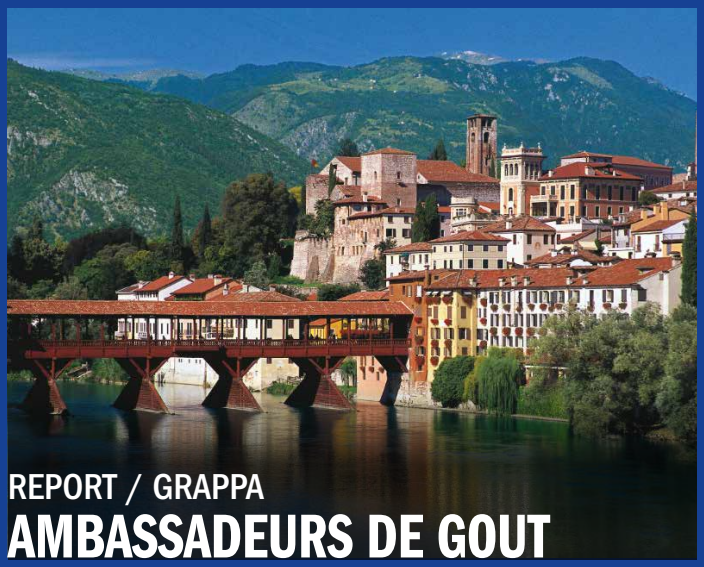
BarTales France

N. 11 | JANVIER 2023

SUPPLÉMENT DE BARTALES

FOCUS ON / TONIQUES

EAUX AGITÉES



REPORT / GRAPPA

AMBASSADEURS DE GOUT

HOT SPIRIT / GENIEVRE D'ITALIE

LES GINS DE LA BOTTE

FOCUS ON / GOUTER LA SICILE

PAS SEULEMENT PASSITO

HOT SPIRIT / DARTIGALONGUE

ARMAGNAC DE FAMILLE

Simply Squeeze

REÀL

INFUSED EXOTICS™

Explore

The Reàl World of Flavor

Explore the Reàl World of Flavor

CULINARY — TOPPINGS

MIXOLOGY — BEVERAGE

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

Flavorful **Mixable** **Squeezable**

www.realingredients.com

UNE MODE AUX RACINES PROFONDES

Du gin, du gin et encore du gin. La progression du distillat de genièvre ne s'arrête pas. L'Italie est une floraison de nouvelles marques, parfois éphémères, il est vrai, mais suivies par des marques aux racines bien établies qui dépeignent avec justesse un phénomène qui traverse toute la péninsule depuis au moins une décennie. Près de trois cent cinquante étiquettes attestant d'une ancienne vocation enracinée dans la sagesse de l'École de médecine de Salerne et d'une extraordinaire biodiversité. Au départ, il s'agissait d'une huile thérapeutique, puis il a commencé à être produit dans des distilleries et, depuis la Hollande (la vraie patrie ?), le gin est arrivé en Angleterre, grâce à la guerre de Trente Ans et à l'avènement de Guillaume d'Orange, grand admirateur du gin, sur le trône d'Angleterre. Maintenant qu'il a envahi le Bel Paese en occultant la primauté de la Grappa et des liqueurs, peut-on parler d'un véritable mouvement ? C'est possible. Peut-être sans les caractéristiques systémiques, mais il ne fait aucun doute que c'est une tendance qui ne montre aucun signe d'affaiblissement. Grâce à la passion de ces petits producteurs, au travail de ces petites distilleries qui font tout leur possible pour maintenir l'excellent niveau de qualité atteint au fil des ans. Dans la certitude que ce que beaucoup considèrent comme une mode, est en fait une redécouverte d'un produit ancien et identifiable. Cela a été confirmé par les alchimistes du Moyen Âge et les maitres liquoristes de la Renaissance. Et si aujourd'hui encore, dans une dispute qui ne s'est jamais éteinte, il est difficile de prouver avec certitude que le gin est né en Italie, il ne fait aucun doute que le phénomène qui semble aujourd'hui avoir explosé de nulle part a des racines profondes. Il n'est pas du tout improvisé.

Follow us

BarTales France N. 11 | JANVIER 2023

DIRECTRICE RESPONSABLE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ
Cecilia Moretti, Alessandro Palanca, Antonella Paolino, Valentina Rizzi

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE
Antonella Paolino
(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR
TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE
SKILL LAB srl
(assistenza@s-lab.it)

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

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

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

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

EAUX AGITÉES

Eau tonique, des hauts et des bas d'un phénomène qui reflète les incertitudes du moment

PAR **FABIO BACCHI**

Il y a dix ans, conjointement à l'émergence de la nouvelle Gin Craze, on a observé une augmentation vertigineuse de premium *tonic water* (« eau tonique » en français) : parmi celles-ci, la présence de sodas à faible teneur calorique sous la poussée des demandes de la nouvelle génération. Aujourd'hui, cette catégorie de produits voit également ses propres marges économiques réduites par une combinaison de facteurs négatifs.

Certaines marques tentent de se remettre du manque d'action commerciale pendant la pandémie, mais la flambée actuelle de l'inflation, les augmentations dramatiques des couts des matières premières et des marchandises, la crise énergétique et la pénurie de dioxyde carbonique, autant de facteurs attribuables à la tragique réalité du moment, ne facilitent pas la reprise d'une catégorie qui semblait inattaquable.

En février dernier, Transparency Market Research a présenté une analyse de marché qui prévoit toutefois que si la valeur globale de la catégorie en 2016 était de 1,52 milliard de dollars, elle devrait atteindre 2,45 milliards de dollars d'ici 2025. Quand même bon, semble-t-il, mais un géant de la catégorie s'attend à une baisse importante de bénéfice (entre 60 et 70 millions de dollars) dans sa marge à court terme. Par conséquent, les analystes estiment que, à moyen terme, les marques les plus structurées continueront à progresser. En outre, les

grands producteurs sont convaincus qu'à l'échelle globale la catégorie aura toujours plus de succès dans le domaine « low calorie », qui deviendra toujours plus premium.

Un autre facteur de croissance sera le marché asiatique où les toniques aromatisés sont toujours plus populaires et appréciés, spécialement en Chine, au Japon et en Inde. Selon les analystes et les grandes marques, le marché des toniques sera à l'avenir dominé justement par la consommation dans le Pacifique Est.

Ce passage vers la consommation de toniques aromatisés dans la région asiatique est suivi de près par les producteurs qui lancent des gins aromatisés dans les mêmes régions, en particulier par les producteurs de gin indiens qui pourraient revivre la relation symbiotique de succès que les toniques et les gins ont eue en Europe au cours de la dernière décennie.

En 2020, IWSR Drinks Market Analysis avait prévu une croissance de 16% en volume des gins indiens, nous en avions déjà parlé, et c'est arrivé. De nombreuses marques visent à éduquer les consommateurs sur la façon de servir parfaitement du Gin Tonic et des cocktails à la maison, un choix que nous trouvons très intelligent. Voilà donc la situation actuelle.

Ce qui suit est une revue de quelques toniques présents en Italie, plus ou moins connus, de différent positionnement de marché et d'origine, tous, certainement, dignes d'être mentionnés.

AQUA MONACO

Aqua Monaco vient de Munich et est née de l'idée de produire une eau minérale locale pour le marché allemand, mais aujourd'hui la gamme s'est élargie. À la fin de la dernière période glaciaire, il y a environ 10 000 ans, la plaine graveleuse de Munich était formée d'argile et de roche. Cette couche protectrice naturelle protège l'eau non contaminée à de grandes profondeurs de la contamination causée par l'homme.

L'eau minérale Aqua Monaco est extraite à 20 km de Marienplatz de la source Silenca, profonde de 150 mètres. Depuis janvier 2018, l'entreprise est certifiée durable à 100 % du point de vue climatique et végane.

Aujourd'hui, la gamme d'Aqua Monaco compte plus de 20 produits : mixers, boissons biologiques, sodas, tous fabriqués en collaboration avec les meilleurs barmen.

De nouveaux concepts, recettes, produits, promotions et activités sont constamment développés par une

équipe de barmen, de chefs, d'artistes, de designers, de directeurs d'hôtel et de marques. Cela permet de maintenir la qualité constamment élevée et toujours prête aux changements.

De gout légèrement acidulé et de forte carbonatation, **Aqua Monaco Tonic Water** contient des extraits naturels de lime et de citron.

Tonic Water Biologica est produite avec des ingrédients 100% bio et ne contient pas d'acide citrique.

Parmi les ingrédients, on trouve le quinquina bolivien et le citron. Ce tonique présente des notes boisées surprenantes.

ALPEX

Fonte Plose est une entreprise familiale historique qui a été fondée dans les années 1950 de l'intuition de Giuseppe Fellin. Entrepreneur habile et visionnaire, Fellin comprit le potentiel des propriétés extraordinaires des sources d'eau jaillissant de la source située à 1 870 mètres d'altitude dans le Monte Plose, dans le Tyrol du Sud.

En 1957, Giuseppe Fellin réalisa près de la source une fabrique bien équipée d'où sortirent les premières bouteilles d'Acqua Plose. Depuis ses origines, l'entreprise a son siège à Bressanone (BZ) et son activité s'est sensiblement développée au fil des ans. En 2020, Fonte Plose s'est lancée dans une nouvelle aventure dans le domaine de la mixologie de qualité.

La ligne Alpex se distingue par l'incomparable tête de bouquetin, qui témoigne de la présence de Fonte Plose dans le monde de la mixologie avec deux eaux toniques et d'autres sodas premiums dédiées aux professionnels du secteur. Cette gamme de boissons sans édulcorants ni conservateurs a été conçue pour offrir aux barmen un produit italien exclusif et de haute qualité. Alpex a un caractère propre qui se distingue des eaux toniques de sa gamme. **Alpex Acqua Tonica Indian Dry** a un gout corsé et net en bouche, avec une note amère qui la rend parfaite pour rehausser le gout des meilleurs gins et distillats aromatiques. **Alpex Acqua Tonica Italian Taste** est à base d'ingrédients d'inspiration méditerranéenne, riche en parfums et en arômes : du romarin à une large gamme de parfums d'agrumes.

BEVANDE FUTURISTE

Aujourd'hui consolidé comme point de référence dans le panorama des mélanges de haut niveau, présente dans des locaux au caractère incisif et innovant, Bevande Futuriste associe des valeurs telles que l'élégance, la culture et la beauté, l'italianité comprise comme une expression de tradition ; qualités qui caractérisent depuis toujours le style de vie, la nourriture et la culture italiennes. Avec cette vision, la marque, née à Trévise en 2014, se projette dans l'avenir sans négliger le présent, en plaçant le consommateur avisé au centre de sa mission d'entreprise.

Dans son nom, la ligne d'eaux toniques

Cortese fait référence à Isabella Cortese, une noble vénitienne qui a vécu au XVIe siècle. Passionnée de parfumerie et d'alchimie, Isabella Cortese imprima en 1561 un livre avec ses secrets sur «les choses minérales, médicinales, artificielles et alchimiques et beaucoup d'autres choses sur l'art de la parfumerie appartenant à chaque grande dame». Mais le terme « cortese » (« courtois ») a également été choisi pour sa signification, qui laisse imaginer les manières polies et gentilles typiques des femmes. En cela, tout fait allusion à la signification de la mission de l'entreprise.

Pure Tonic Cortese (eau, sucre, dioxyde de carbone, acide citrique, extrait d'écorce de quinquina) est très pétillante avec une note modérée de quinine qui la rend désaltérante. **Light Tonic Cortese** (eau, sirop de fructose, dioxyde de carbone, acide citrique, infusion d'écorce de citron, extrait d'écorce de quinquina, sel) est légère, délicate et peu sucrée. **Strong Tonic Cortese** excelle par sa forte personnalité et sa longue persistance dues à l'ajout de piment. La majeure concentration de quinine exalte le pétillement de cette eau tonique au caractère affirmé.

BISLERI

En matière de quinquina, la marque Bisleri, de propriété du groupe Caffo, a de l'expérience à revendre. La marque fut fondée par Felice Bisleri à Milan, où il équipa un modeste laboratoire chimique pour se consacrer à l'industrie pharmaceutique. Il projeta la préparation d'un reconstituant et, bien qu'étant à jeun de chimie, il parvint, à l'aide de quelques livres et de beaucoup de ténacité, à préparer un mélange stable de quinquina et de fer : le Ferro-China Bisleri.

Les eaux toniques Bisleri sont toutes à base d'infusion d'écorce de quinquina de la meilleure qualité, la même qui est

utilisée depuis 1881 pour le célèbre Ferro China Bisleri. Les trois toniques Bisleri sont toutes sans gluten.

Acqua Tonica Indian Bisleri est une eau tonique qui respecte fidèlement la catégorie à laquelle elle appartient. L'amertume est conférée par l'infusion naturelle obtenue à partir de lots sélectionnés d'écorce de quinquina utilisée depuis toujours par Bisleri. Légère et rafraichissante grâce à la présence de citron, ce qui rend l'équilibre gustatif complet. Réalisée spécialement pour les mélanges modernes.

Acqua Tonica Zenzero Bisleri est une eau tonique qui fait la différence : est aromatisée avec une infusion naturelle de racine de gingembre. Son gout particulièrement frais et épicé en fait le mélange parfait pour exalter les caractéristiques de certaines liqueurs et spiritueux foncés.

Acqua Tonica Mediterranean se caractérise par un style méditerranéen. Une combinaison d'herbes et d'épices aromatiques telles que la sauge, l'absinthe, la fleur de sureau, la coriandre et autres encore. Un soft drink premium, doux et élégant, aux subtiles notes amères de quinine combinées à des notes citriques et herbacées. Le tout exalté par l'ajout d'eau de mer, qui lui confère une saveur particulière. Prochainement sur le marché **Acqua Tonica Bergamotto.**

EAST IMPERIAL

East Imperial arrive de la lointaine Nouvelle-Zélande, une terre qui jouit d'eaux de source d'une pureté absolue et de l'un des écosystèmes les plus protégés au monde. East Imperial comprend une série d'eaux toniques produites en petits lots à partir d'ingrédients naturels exclusivement de provenance asiatique et africaine. La récolte à la main de la quinine utilisée par

East Imperial provient de Java, dans la même plantation indonésienne que celle utilisée par l'arrière-grand-père du fondateur en 1903. Tous les toniques d'East Imperial sont adoucies avec du sucre de canne.

East Imperial Old World Tonic est composée d'ingrédients asiatiques et est formulée pour un gin de style contemporain. Taux élevé de quinine, faible taux de sucre et faible taux d'acide citrique. Doux et agréable au nez avec des notes florales et de mandarine lorsqu'elle est versée rapidement. Thym et quinine en bouche. **East Imperial Yuzu Tonic** est une délicieuse eau tonique. De généreuses notes d'agrumes de yuzu animées par une effervescence douce, suit lentement l'amertume sur le fond. La finale est longue avec un subtil soupçon de quinine, une douceur équilibrée et atténuée. **East Imperial Burma Tonic Water** est très agréable avec ses notes élégantes de citronnelle et de lime, avec des niveaux soutenus d'acide citrique et de sucre. **East Imperial Grapefruit Tonic Water** est une eau tonique au gout délicat avec une essence naturelle prédominante de pamplemousse. **East Imperial Royal Botanic Tonic Water** a été créée en collaboration avec les Royal Botanic Gardens. Dans cette eau tonique on retrouve les notes des fleurs de sureau qui se combinent avec l'acidité du pamplemousse rouge et l'amertume de la quinine indonésienne de Java.

FAIRY QUEEN

Le nom de cette gamme de sodas est inspiré de la Fairy Queen (reine des fées), la plus ancienne locomotive du monde en-

core en activité aujourd'hui. Construite en 1855 à Leeds, par l'entreprise historique Kitson, Thompson and Hewitson, la Fairy Queen voyageait originellement sur le territoire de Calcutta, aujourd'hui elle relie New Delhi à Alwar en tirant de luxueux wagons remplis de touristes à une vitesse maximale de 40 km/h. Les sodas Fairy Queen sont produits en Italie de la réinterprétation précise de recettes traditionnelles datant de plus d'un siècle.

L'eau utilisée pour **Fairy Queen Premium Tonic Water** a une très faible teneur en sodium et en nitrates et provient d'une source située à une altitude de 850 m insérée dans un contexte naturel non contaminé, qui en garantit la pureté élevée et l'absence totale de contaminations environnementales.

L'effervescence de cette eau tonique lui confère un perlage très raffiné et persistant. Parmi ses ingrédients botaniques figurent la quinine naturelle, le citron, l'orange amère et la lime du Mexique. Délicatement parfumée, Fairy Queen Premium Tonic Water se révèle au gout, délicieusement amère et citronnée, avec des notes de quinquina qui se maintiennent en bouche, la laissant sèche et fraiche.

FENTIMANS

Le « Botanical Brewing » est un processus qui découle de la recette unique de Fentimans qui prévoit l'utilisation d'herbes et de racines. Cette technique est utilisée pour la production de boissons par l'infusion de plantes soigneusement sélectionnées. Mélange et fermentation d'une durée de sept jours. Le résultat est une gamme de délicieuses boissons artisanales, intenses au niveau du gout et superbes au niveau de la qualité, qui utilisent les meilleurs ingrédients naturels.

Aujourd'hui, le processus se déroule avec l'ajout d'une légère carbonatation pour remplacer le dioxyde de carbone perdu lors de la pasteurisation. Cela permet de prolonger la durée de vie du produit et de maintenir le taux d'alcool, qui naturellement se produit lors de la lente fermentation, à pas plus de 0,5%.

Dans chaque produit Fentimans, on peut noter un sédiment à la base de la bouteille. Le sédiment représente un élément clé pour les « natural sodas » de Fentimans, car il leur donne une saveur plus vivifiante et le caractérise de façon distincte.

Connoisseurs Tonic Water (baies de genièvre, feuilles de lime kaffir, citronnelle) a une saveur propre et fraiche, dans le mélange elle exalte les saveurs aromatiques du gin. Cette eau tonique polyvalente a été spécialement créée avec un profil aromatique délicat qui permet au distillat d'être le protagoniste. La finale est agréablement fraiche et sèche.

Pink Grapefruit Tonic Water a un corps botanique complexe (pamplemousse, orange, quinine), des concentrés de carotte et d'hibiscus, des extraits d'herbes fermentées (baie de genièvre, feuilles de lime kaffir, citronnelle, racine d'orris) et du jus de pamplemousse rose.

Vigoureuse et rafraichissante, la saveur aigre-douce bien équilibrée du pamplemousse rose se marie parfaitement avec l'ajout de quinine. Un mélange au parfum d'agrumes complété par une note sucrée d'orange.

GREEN GROVE

Du projet de quatre amis, arrive un nouveau produit « made in Italy ». Avec Green Grove, Carlo Quaglia et Federico Ricatto, de Antica Distilleria Quaglia, Marianna Sicheri et Pietro Ghilardi, de Ghilardi Selezio-

ni, poursuivent la tradition de l'artisanat italien dans le respect de la naturalité.

La recherche et le développement ont été les bases sur lesquelles Antica Distilleria Quaglia a démarré et, après presque un an, a donné naissance aux trois premières expressions Green Grove qui trouve dans le nom l'inspiration.

Le respect de l'environnement fait désormais partie intégrante de notre quotidien. Grove, qui signifie verger, car tous les produits sont naturels, italiens et les recettes des composants aromatiques sont élaborées en interne.

Green Grove veut valoriser les boissons italiennes à travers une montgolfière d'agrumes, de fleurs et de fruits qui transporte le consommateur à la découverte de tout ce que la biodiversité italienne peut offrir. Alliant union et tradition à la modernité, la délicate extraction des principes végétaux est réalisée avec des machines modernes qui permettent de conserver au mieux l'essence de la matière première.

La ligne Green Grove comprend trois mixers dont **Green Grove Tonic**, une eau tonique équilibrée et complexe. Avec les meilleurs ingrédients, un excellent produit a été réalisé. Le Green Grove Tonic a un bouquet complexe mais néanmoins délicat qui ne domine pas, mais au contraire met en valeur les notes botaniques des gins. En bouche, elle est agréablement amère, avec seulement quelques grammes de sucre/litre.

At the roots of the italian liqueur making art

LIQUEUR

AMARO di TORINO

www.doragrossa.com

DRINK RESPONSIBLY

DORAGROSSA
Liquoristi Distillatori
MEDITERRANEA

RICETTA N.2 RECIPE

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!

DRINK RESPONSIBLY

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori

DORA GROSSA TORINO

Caffè | Rabarbaro | Chinotto
Violetta | Curaçao Mediterraneo

INDI

Indi&Co est une marque de la société Casalbor, produite dans le sud de l'Espagne dans la distillerie de propriété de la famille depuis plus d'un siècle. La force de l'entreprise réside dans la tradition et dans le caractère artisanal de la méthode productive, qui permet de conserver les caractéristiques aromatiques des ingrédients en produisant des boissons extrêmement savoureuses et entièrement naturelles.

Indi & Co. est une gamme premium de boissons non alcoolisées et rafraichissantes dans laquelle les plantes sont sélectionnées à l'origine dans les meilleures conditions de maturation. Certaines d'entre elles sont emballées sous vide pour préserver leurs propriétés pendant le voyage, puis pour être soigneusement traitées dans la fabrique d'El Puerto Santa Maria. La lente macération des ingrédients permet d'extraire tous les composants solubles ; il s'en suit une douce distillation pour en retirer les essences. Le concentré ainsi obtenu est combiné avec des sucres naturels et de l'eau pure dans un mélange naturel et équilibré.

Indi Tonic Water est produite par l'infusion et la distillation de kalinji, de fleur de kewra, de cardamome d'Inde et d'écorce d'orange de Séville ; macérés avec l'écorce de quinine et le sucre pour obtenir une eau tonique bien équilibrée. Indi Tonic s'exprime avec des agrumes intenses, la note de l'écorce d'orange de Séville se marie parfaitement avec les notes aromatiques de la cardamome. Sur la langue, on perçoit un soupçon de cumin noir qui se marie bien avec l'amertume de la quinine et la douceur du sucre brun.

DORAGROSSA
Liquoristi Distillatori
MEDITERRANEA

RICETTA N.3 RECIPE

A gentle bittering spice,
when crafted with the right care
the rhubarb rhizome expresses an
unmistakable, complex and elegant
organoleptic profile.

E Mediterraneo sia!

DRINK RESPONSIBLY

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori

DORA TORINO GROSSA

Caffè | Rabarbaro | Chinotto
Violetta | Curaçao Mediterraneo

JGASCO

Gamme de mixers premium 100% made in Italy, basée à Turin, réalisée exclusivement avec des ingrédients naturels et des matières premières sélectionnées, sans colorants artificiels ni conservateurs et sans utilisation d'édulcorants artisanaux.

Parmi les toniques JGasco de la ligne classique, on trouve **Indian Tonic**, une eau tonique au gout délicat avec des notes amères douces et non envahissantes, gout rond et carbonatation fine et persistante. Indian Tonic est recommandée pour des combinaisons avec des gins à base d'agrumes et de fleurs. **Dry Bitter Tonic** est une eau tonique conçue pour ceux qui aiment la recette classique à base de quinine. Bien structurée, persistante, avec des notes amères et propres, elle exalte et renforce le composé aromatique des distillats. Recommandé pour des mariages avec des gins robustes et riches en genièvre. La ligne EVIA est composée de mixers sans sucre. Comme la **Tonic 13.5 Evia**, une eau tonique légère avec 13,5 calories, aromatisée à la quinine et aux baies de genévrier. Saveur sèche et fraiche avec des notes citriques et amères persistantes. JGasco la recommande pour valoriser les gins premium balsamiques et herbacés.

La marque turinoise a élargi sa propre gamme en présentant **Green Tonic**, une eau tonique aromatisée naturellement au concombre. Bien structurée, gout persistant et net, notes herbacées fraiches et vibrantes bien équilibrées par le citrique de l'huile essentielle de citron. Texture veloutée, carbonatation élevée avec des bulles fines et persistantes.

Délicieuse dégustée pure comme boisson, elle se marie parfaitement avec des gins aromatiques, à essayer également mélangée avec de la Vodka ou dans des mocktails avec du jus de myrtille pour ceux qui préfèrent une boisson non alcoolisée.

AMBASSADEURS DE GOUT

Nardini, la tradition la plus ancienne qui sait se rendre innovation

PAR **ALESSANDRO PALANCA**

L'histoire des Distilleries Nardini commence dans un village bijou niché au cœur de la Vénétie. C'est une histoire qui a une saveur antique mais toujours actuelle, un bouquet de tradition et de valeurs humaines, d'identité et de territoire, de choses et de personnes qui sont la mémoire historique de la *spirit industry* italienne.

Une histoire qui se poursuit encore aujourd'hui et qui raconte la tradition de la grappa en Italie et dans le monde. C'est l'histoire du distillat national et de son ambassadeur historique, la Distillerie Bortolo Nardini, la plus ancienne en activité en Italie.

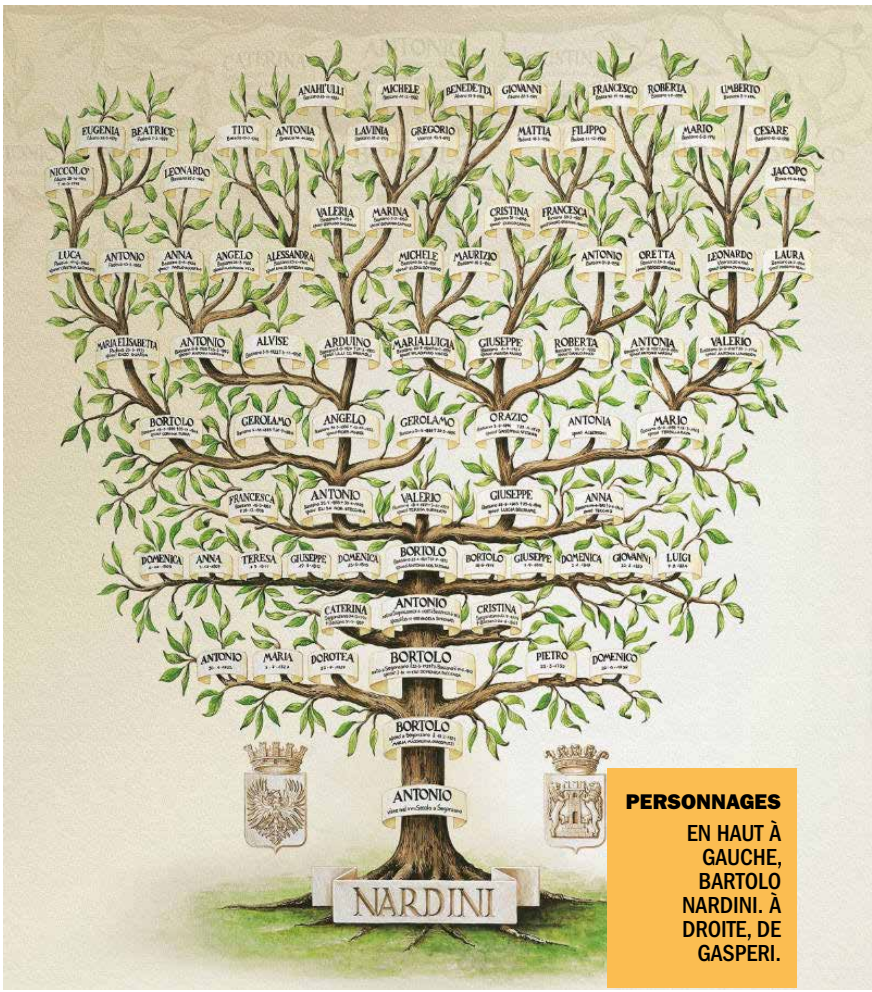
Le 16 avril 1779, époque de la Sérénissime République de Venise, un distillateur de la Val di Cembra, Bortolo Nardini

Bortolo Nardini

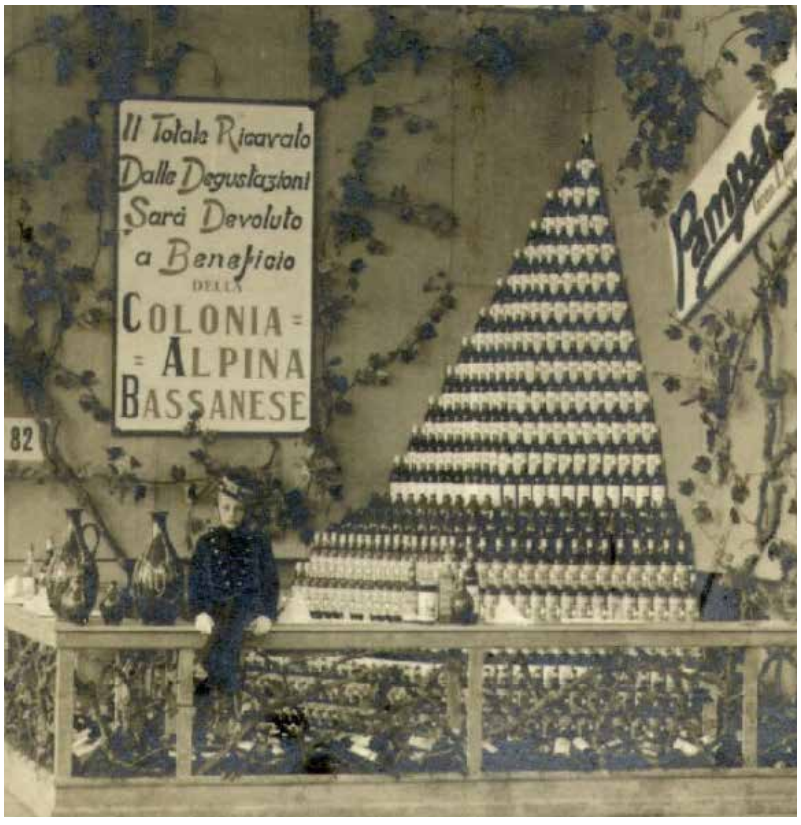
fonda à Bassano Veneto, par la suite Bassano del Grappa, une distillerie avec une « Grapperia » (*bar spécialisé en grappa, ndt*) dotée en permanence d'un alambic. La Val di Cembra était une zone dans laquelle la distillation était diffusée déjà depuis des siècles. Bortolo Nardini acheta les locaux qui abritaient l'Osteria del Ponte et en fit le siège de ses activités.

L'époque des distillateurs errants avec alambic mobile sur char commençait son déclin. À partir de ce moment, c'est le début d'une ère où ce ne furent plus les distillateurs qui allaient chez les paysans pour distiller, mais les paysans eux-mêmes qui conféraient le marc de raisin pour la production de grappa.

Bortolo Nardini avait un objectif précis : innover l'art de la distillation et en diffuser la culture. C'est ainsi que naquit la Grappa Nardini que Bortolo appela « Aquavite di vinaccia » (*eau-de-vie de marc de raisin, ndt*), à la manière latine,



PERSONNAGES
EN HAUT À GAUCHE, BARTOLO NARDINI. À DROITE, DE GASPERI.



en jouant sur l'étymologie qui l'appelle parfois « aqua di vita » (*eau de vie, ndt*) et parfois « aqua della vite » (*eau de la vigne, ndt*). Un produit resté fidèle au fil des siècles aux méthodes de traitement artisanales, au choix de la meilleure matière première et à la perfection qualitative, devenant l'icône par excellence de la grappa en Italie et dans le monde.

La Grapperia sul Ponte se trouve encore aujourd'hui à l'entrée du Ponte Vecchio dessiné par Andrea Palladio. Le fleuve qui coule en dessous est le compagnon muet et fidèle d'un lieu fascinant qui depuis 1779 a vu se succéder les grands changements de l'histoire d'Europe. Figurant dans la liste de l'association Locali Storici d'Italia (*Locaux historiques d'Italie, ndt*), la Grapperia, qui donne sur le fleuve Brenta, est restée inchangée au fil du temps et offre encore aujourd'hui une atmosphère unique. Ceux qui s'y rendent se retrouvent immergés dans un lieu transversal et animé où ils savourent la magie d'un produit et de son histoire.

Depuis 1779, Nardini a toujours été une entreprise familiale et est membre du club exclusif des entreprises familiales bicentenaires « Les Hénokiens ». En 1860 se produisit un grand changement tech-

Shaking perspectives

gamondi.it

GAMONDI
1890

Bebe con moderación, es tu responsabilidad

BITTER FUSETTI

Drink Fusetti Responsibly

WHAT IF IT TASTES BETTER?

Do you use the bitter for your traditional Negroni and Americano? In truth, it is much more than an aperitif. Choose Fusetti to fly the bitter into other dimensions.

dripstillery.com

nique. La traditionnelle distillation à feu direct fut remplacée par celle à alambics discontinus. La grappa en bénéficiera énormément en termes qualitatifs et de constance. Dans le même temps, la distillerie élargit sa gamme de produits en introduisant l'Acqua di Cedro, le Fernet et le Mistrà. En 1910, débutèrent les expériences pour les grappas vieillies.

Les événements de la Grande Guerre n'arrêtèrent pas l'innovation constante de la Distillerie Nardini qui, en 1919, introduisit la technique de la double rectification pour donner plus de pureté au spiritueux. Après la première guerre mondiale, l'entreprise transféra la production en dehors du mur d'enceinte de Bassano. C'est le début d'une conception industrielle plus moderne et ample du rêve du

PERSONNAGES
LA REINE MÈRE ÉLISABETH, ÉPOUSE DE ROI GEORGES VI.

fondateur.

Le deuxième conflit mondial, avec ses restrictions et ses conséquences tragiques, n'arrêta pas le travail de la distillerie. Le Ponte Vecchio de Bassano, détruit lors d'un bombardement, fut reconstruit et inauguré personnellement par Alcide De Gasperi le 3 octobre 1948. Le statiste fit le geste rituel avec une bouteille de Grappa Nardini, un moment qui scella le lien entre Nardini et le territoire.

Un monde désireux de se retrouver et d'oublier les restrictions de la guerre fit augmenter la demande de grappa. Celle-ci rencontra également les amateurs des distillats vieillis grâce à la Grappa Riserva vieillie en fûts de chêne de Slavonie. En même temps, on affine les productions de liqueurs parmi lesquelles une aux origines curieuses, la *Tagliatella*, née du mélange, le « taglio » (*la coupe, ndt*) de divers produits Nardini conservés dans des jarres de cuivre.

L'énième reconnaissance de l'excellence italienne obtenue par la grappa fut à l'occasion du couronnement d'Élisabeth II d'Angleterre en 1953, lorsque la Reine Mère Élisabeth, épouse du Roi Georges VI, choisit d'offrir la Grappa Nardini lors de la réception royale. Si l'apothéose devait être ainsi, elle le fut.

En 1963, l'entreprise introduisit la distillation sous-vide, un processus réalisé à basse température qui empêche la surchauffe du marc de raisin, avec un grand avantage pour le profil aromatique. Dans le même temps, une nouvelle installation productive fut inaugurée aux portes de Bassano. Aujourd'hui, les Grappas Nardini sont un mélange de spiritueux obtenus de la distillerie de Bassano, qui utilise la méthode à petites chaudières, et de celle de Monastier, Trévise, qui

fonctionne avec une distillation à cycle continu. La distillerie utilise du marc de raisin à baie rouge, Cabernet Sauvignon et Merlot, et à baie blanche, Pinot Blanc et Pinot Frioulan. Dans la distillerie de Bassano, il y a également le laboratoire d'analyses ultramoderne.

Nardini est depuis toujours proche de l'histoire et de la culture du pays dans toutes ses représentations. Pour célébrer les 225 ans d'activité, en 2004, fut inaugurée *Le Bolle*, œuvre moderne réalisée par l'architecte Massimiliano Fuksas, un espace dans lequel rassembler les visiteurs et diffuser la culture de la grappa dans toutes ses expressions, lors d'événements et de manifestations de toutes sortes. La même année fut présentée l'Aquavite di Vinaccia Riserva 15 ans.

Le Bolle est un lieu de recherche qui évoque l'alchimie de la distillation et raconte le territoire et sa potentialité. L'œuvre se trouve à l'intérieur du parc de l'entreprise conçu par Pietro Porcinai au début des années 1980.

La « Selezione Bortolo Nardini » comprend : Grappa Extra Fine, Grappa Riserva 3 ans, Grappa Riserva 7 ans, Grappa Riserva 15 ans. Soigneusement sélection-

née dans le fût par le maitre distillateur, la Grappa Single Cask vieillit pendant 22 ans dans un seul fût de chêne slovène. Au profil complexe et délicat, riche en nuances, avec d'évidentes senteurs de vanille et de légères notes florales, elle se révèle étonnamment douce en bouche. Cette grappa, à l'âme unique et précieuse et au gout plein et raffiné, complète la ligne ultra premium « Selezione Bortolo Nardini », fruit d'un projet vicennal qui fixe un nouveau seuil de qualité pour le distillat national italien avec le choix des grappas les plus douces, les plus parfumées et les plus délicates.

Outre la grappa, Nardini produit des liqueurs, des amers, des apéritifs : est l'un des acteurs les plus importants de la *bartending industry* et ses programmes pour la diffusion de la grappa en mixologie sont parmi les plus avancés au monde.

La distillerie Bortolo Nardini est italienne depuis toujours, ce qui est un grand privilège des Italiens, elle a obtenu des prix et des reconnaissances dans le monde entier. Pour le *bartending* italien, elle est une source de grande fierté.

SPICED WITH CUBAN SOUL

THE ORIGINAL BLEND OF CUBAN RUM & SPICES

BLACK TEARS

LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Beber con moderacion, es tu responsabilidad

LES GINS DE LA BOTTE

De nouvelles marques pour de nouveaux projets. Rien ne peut arrêter la croissance d'une tendance qui révèle des découvertes intéressantes

PAR **CECILIA MORETTI**

Depuis longtemps, on se demande combien de temps durera ou quand s'arrêtera le boom du gin qui a commencé désormais depuis une décennie, une ère géologique dans le monde des spiritueux.

Malgré la montée en puissance des spiritueux à base d'agave, du Whisky et du Whiskey, des spiritueux hybrides et des sans alcool, de la « premiumisation » et des crises de toutes sortes, le Gin a toujours le vent en poupe, et comment.

Si la démarche du Gin de terroir certifié semble irréalisable dans n'importe quel pays du monde, à l'exception de quelques marques mais qui ne change pas la réalité, les différentes productions nationales tendent de plus en plus à se caractériser par l'utilisation de plantes locales et par des liens avec les coutumes et traditions populaires. C'est également le cas en Italie, même si, dans de nombreux cas, on assiste à des projets qui naissent à l'aube et meurent au crépuscule, indépendamment de la qualité intrinsèque du produit.

Certainement, la grande biodiversité de l'Italie contribue à l'effervescence des spiritueux locaux. Parmi les quelque 350 étiquettes de gin italien, certaines ont une histoire importante à raconter, d'autres la cherchent, d'autres encore la construisent avec un storytelling artificiel.

En Italie, le gin a une histoire ancienne qui remonte à l'aube de sa naissance, à l'école de médecine de Salerne. Le genévrier italien est identitaire et caractérisant du territoire, cependant, nous ne pensons pas que cela soit suffisant à la naissance d'un mouvement qui soit systémique. Au contraire, nous pensons qu'il existe en Italie des expressions de grands esprits, qui utilisent des techniques et des ingrédients permettant d'obtenir des résultats valables. Aujourd'hui, même les gins composés, souvent considérés comme des productions rapides et bâclées, peuvent

être des expressions valables et certains sont d'excellents « bench marks ».

Ce qui suit est notre sélection ; dans le passé, nous en avons présenté d'autres qui, à notre avis, méritent l'attention. Ces gins sont tous extrêmement performants en mélange, certains très intrigants également pour une consommation méditative. Certains de ces gins sont sur le marché depuis longtemps, d'autres viennent d'arriver, certains sont connus et d'autres moins, dans tous les cas nous vous invitons à les découvrir.

CORRICELLA – MERCANTI DI SPIRITS

Corricella Gin (43% TAV) est un hommage à l'île de Procida et à l'histoire de la famille Di Costanzo-Avallone qui, il y a désormais de nombreuses années, ouvrit les portes du premier laboratoire de liqueurs de l'île.

Procida se fit connaitre du grand public lorsqu'elle fut choisie par Michael Redford et Massimo Troisi comme décor pour le film « Il Postino » (Le facteur ndt) ; l'année dernière, elle a été élue capitale italienne de la culture. Marina di Corricella est la carte postale romantique de l'île de Procida, où les filets des pêcheurs se mêlent à l'architecture spontanée et colorée du village marin. Les escaliers rencontrent les arcs, les coupoles, les fenêtres, les marches... dans un désordre authentique et original.

Cette image est reproduite sur le précieux papier naturel de l'étiquette, œuvre de l'artiste napolitaine FeBe (Francesca Belmonte). La bouteille élégante et colorée est agrémentée de détails supplémentaires tels que le bouchon en bois.

Corricella Gin est un spiritueux original qui nait de l'union d'un London Dry Gin produit par la plus ancienne distillerie d'Angleterre avec la précieuse infusion d'agrumes verts de Procida et d'autres plantes indigènes. Le résultat est un gout authentique, délicat et naturel.

Une autre version est le Corricella Tan-

gerine Gin (43% TAV) dans lequel est utilisée une infusion parfumée de mandarines de Procida. Également sur cette étiquette figure une peinture de l'artiste napolitain FeBe. Ce Gin authentique, délicat et naturel, qui met en valeur les parfums des mandarines de Procida, se présente avec une couleur délicate.

Corricella Gin a été présenté officiellement lors de la dernière édition du Roma Bar Show.

EMPORIA – GRUPPO CAFFO

La carte de visite d'Emporia Gin est le titre du meilleur gin italien contemporain aux World Gin Awards 2020, l'un des concours internationaux les plus prestigieux du secteur. Emporia Gin est le fruit d'une longue étude menée par Nuccio Caffo, maitre distillateur du groupe Caffo, qui a longuement travaillé pour définir la recette idéale.

La caractéristique du Emporia Gin est la présence du genévrier phénicien, une variété spontanée qui ne pousse qu'en Calabre et qui fut probablement importée par des navigateurs phéniciens qui, il y a plus de 3000 ans, colonisèrent les côtes de la Méditerranée. Les particularités de ce cultivar sont constituées par la couleur rouge pourpre de ses baies, le phénix rouge dont il tire son nom, et de l'arôme plus délicat par rapport aux variétés de genévrier plus communes. Également les autres plantes sont d'origine calabraise, notamment des écorces de bergamote, de lime et de bergamote, de racine de réglisse, de sauge, d'absinthe, de fleur de sureau et de coriandre.

Le processus productif prévoit une infusion de baies de genévrier à laquelle sont ensuite ajoutées des écorces d'agrumes et des plantes aromatiques. Ensuite, une première distillation et, à distance d'une année, un mélange d'épices et d'eau de la mer Tyrrhénienne est ajouté au distillat. Cette eau, déjà distillée dans l'Antiquité par les Phéniciens, apportera une note savoureuse. À ce stade, on effectue une seconde distillation, qui harmonisera tous les ingrédients. La double distillation est effectuée dans un ancien alambic en cuivre avec un système de bain-marie et un déflecteur Egrot, sans rectification.

La bouteille a une forme classique, légèrement arrondie, agrémentée de gravures verticales sur le verre, d'un bouchon décoré et d'une étiquette affichant le dessin d'un ancien navire phénicien.

Emporia Gin (45% TAV) a un gout complexe et plein mais très doux, aromatique juste ce qu'il faut et une intéressante note salée.

GIL – COMPAGNIA DEI CARAIBI

L'Authentic Rural Gin (43% TAV) est un distillat qui utilise le genévrier naturel de Rocca Imperiale, connu pour son arôme résineux.

Selon l'histoire qui inspire le distillat, Gil était le médecin de bord d'un navire naufragé en Calabre en 1871 qui réussit à synthétiser le poison des vipères fatales de Rocca Imperiale. Gil utilise quatre plantes distillées, toutes séparément dans un alambic pot still. Ensuite, on ajoute des infusions naturelles de plantes calabraises, notamment des citrons de Rocca Imperiale IGP, les oranges douces et amères de Bisignano du jardin familial, les bergamotes de Pellaro, l'origan de la Palombara et la lavande de Cozzo Carbonaro, laissés en infusion pendant une période de 3 à 4 mois. Le résultat est filtré grossièrement à travers une simple toile de lin pour n'éliminer que les impuretés dues à la distillation et conserver ainsi la couleur d'origine.

À l'œil, le Gil Gin est de couleur jaunâtre. Un odorat complexe, dans lequel la bergamote et les agrumes se distinguent immédiatement suivis de nuances florales et herbacées. En bouche, il se révèle immédiatement corsé, frais avec une légère note salée et les épices en équilibre. Une variante de ce gin est le Gil Torbato Italiano (43% TAV), caractérisé par l'utilisation de tourbe provenant des tourbières de la Sila. De couleur légèrement tourbée, les notes fumées données par la tourbe accompagnent celles du genièvre et de l'absinthe avec une finale très enveloppante et agréable.

HEMP – ROSSI D'ANGERA

Avec son gout essentiellement non conventionnel, le Gin Hemp est le nouveau distillat de Rossi d'Angera qui anticipe les modes et les tendances en interceptant les gouts et leurs évolutions. Après le Gin Latitudine 45, le Gin Hemp (45% TAV) est une nouvelle dédicace au territoire, obtenue par l'infusion d'inflorescences de chanvre d'un petit producteur du Lac Majeur et d'autres plantes traditionnelles.

Macération rapide et successive distillation des inflorescences de chanvre (Cannabis Sativa Light), ensemble aux baies de genièvre et à 11 autres plantes, dont la vanille qui offre de la douceur et la cardamome pour une légère note épicée. La fraicheur et l'arôme persistant du chanvre, délicat mais avec une note agréablement amère, caractérisent le Gin Hemp.

Une recette audacieuse qui élargit la gamme Rossi d'Angera après l'historique Gin Latitudine 45 né dans les années 30. Le Gin Hemp est un twist pop du Gin Latitudine 45 qui tire son nom des coordonnées géographiques du Lac Majeur dont la famille Rossi s'est toujours inspirée pour leur production.

Latitudine 45 est une recette originale, sincère et fidèle à la tradition, avec l'ajout d'épices et d'arômes locaux. Dans Latitudine 45, on trouve dix plantes typiques des forêts des proches Préalpes, dont la gemme du pin et l'herbe naturelle de l'achillée.

Gin Hemp est né de l'envie de créer un spiritueux hors du commun. Le résultat est un équilibre parfait avec les notes herbacées et agréablement amères des inflorescences. Au nez, ressortent des parfums d'agrumes et d'épices en harmonie avec les notes du chanvre pour un spiritueux à l'arôme et au gout uniques.

LUXARDO DRY – LUXARDO 1821

La célèbre maison italienne, qui a dépassé les 200 ans d'histoire, a un lien important avec le Gin. Déjà dans les années 1800, à Zadar, en Dalmatie, elle produisait un spiritueux à base de genièvre. En 1900, son genièvre dalmate n'avait rien à envier aux gins anglais. La Dalmatie a toujours été une région connue pour la qualité de ses genévriers.

Dans le sillage de la nouvelle folie du gin en 2016, la maison Luxardo a reproposé son ancienne recette dans une élégante bouteille qui rappelle l'original. L'emballage rond et allongé, l'élégante étiquette pleine d'informations aux couleurs blanche et bleue rappellent l'esthétique de ses origines.

Le Luxardo London Dry Gin nait de la minutieuse sélection de neuf plantes : genièvre, coriandre, iris, angélique, quinquina, réglisse, cannelle, cardamome et orange amère.

Après la distillation et le repos nécessaire pendant environ trois semaines, le spiritueux révèle l'arôme d'un London Dry Gin classique, chaud et intense, avec le genièvre qui exprime toute sa personnalité.

La bouche résulte être en parfait équilibre avec l'odorat, les notes de genièvre étant clairement dominantes, puis les épices plus chaudes et parfumées et une agréable sensation de fraicheur donnée par les agrumes. Le corps soutenu par ses 43° est plein et la finale nettement longue et persistante.

Très intéressante est une version de ce spiritueux, le Sour Cherry Gin. Dans ce cas, il s'agit du même Gin aromatisé

par l'ajout de jus de griottes et d'un degré alcoolique réduit à 37,5%.

MACCHIA – ONESTI GROUP

Souvenirs de Sardaigne dans ce distillat qui nait de la distillation des baies de genièvre insulaire : Juniperus communis et Juniperus oxycedrus.

Les botaniques de ce gin, né de la passion du barman Emilio Rocchino, expriment un territoire unique et suggestif, immergé dans le maquis méditerranéen. Ses principales plantes sont le genévrier, le myrte, l'origan et pompia.

Macchia Gin est limpide et cristallin, au nez il dégage des notes résineuses caractéristiques, accompagnées de légers parfums floraux et de feuilles de myrte, étonnamment frais avec des arômes d'origan sauvage et d'agrumes. Complice, un taux d'alcool de 45,5%, Macchia Gin entre en bouche équilibré et précis, en parfait équilibre avec le nez.

MARCONI GIN – MEREGALLI SPIRITS

Ce distillat nait de la tradition de distillation de l'une des plus célèbres distilleries de Grappa italiennes, Poli 1898, à Schiavon près de Bassano del Grappa, au cœur de la Vénétie.

Le Gin Marconi 46 est un Gin italien distillé artisanalement en petits lots par Jacopo Poli avec l'alambic Crysopea.

Poli est une entreprise historique avec des installations liées à la tradition et innovantes. Crysopea est le nom d'une usine équipée de deux chaudières à bain-marie sous vide, installée en 2009 après des

années de recherche. Utilisée pour la distillation du marc de raisin blanc, elle est considérée comme l'une des installations les plus innovantes actuellement en fonction pour la production de Grappa.

L'important volume alcoolique, 46% TAV, met en valeur un distillat clair et transparent avec un arôme de genièvre intense, frais et balsamique. En bouche, il est en équilibre avec le nez, frais et aromatique avec des notes élégantes et marquées de cardamome et de coriandre.

Une variante de Marconi 46 est Marconi 42 Gin Mediterraneo. Dans ce cas également, les auteurs sont Jacopo Poli et Crysopea qui présentent un Gin au corps botanique dans lequel ressortent du genièvre, du romarin, du thym, de la menthe et du basilic, des typiques plantes méditerranéennes qui caractérisent le distillat. Dans le Marconi Gin Mediterraneo nous avons une teneur en alcool de 42%.

Au nez, une explosion de plantes aromatiques, en bouche, il se présente complexe et évolutif, parfum végétal et une longue finale.

OCCITAN BIO – BORDIGA 1888

Bordiga 188 est une distillerie historique de grande tradition. Le point fort de ses distillats sont les herbes officinales alpines toujours récoltées encore aujourd'hui à la main dans le respect de l'environnement et séchées en haute altitude par des montagnards dans un environnement non contaminé.

Des herbes sauvages, évidemment biologiques libres de tout pesticide, engrais

et fongicide. Bordiga distille le genévrier récolté dans les vallées occitanes pour produire ce qu'elle considère comme l'une des plus anciennes recettes de gin italien : le gin occitan.

Compte tenu du caractère naturel des plantes, chaque production est totalement conditionnée par la succession des saisons et des variations climatiques. Occitan Gin (45% TAV) est un London Dry qui se présente avec une couleur cristalline au corps botanique duquel ressortent le genièvre, l'angélique, la cardamome et la coriandre. À l'odorat, ressortent d'importantes notes de sous-bois et de résine de pin, qui précèdent celles du genièvre et des agrumes. En bouche, dégusté à température ambiante et en pureté, il résulte enveloppant mais décisif avec des sensations intenses d'épices et de résine, avec les agrumes en soutien pour donner de la fraicheur, un corps qui donne de la longueur et de la persistance de gout. L'emballage est très attrayant.

L'étiquette à feuille verte rappelle la dimension biologique, et attire parfaitement le regard. Elle est suivie de l'indication « Bio » bien visible, puis de la note qui caractérise cette édition spéciale produite en édition limitée à 3000 bouteilles : le genièvre récolté lors de la fête de la récolte du genièvre le 2 octobre 2021 à Montemale, Cuneo, organisée par la distillerie Bordiga et par l'association Rerum Natura.

ORIGINARIO – DORECA

Les Proto Gin trouvent leur origine en Italie, à Salerne, auprès de la célèbre école de médecine salernitaine, qui fabriquait ces spiritueux à des fins médicales. Sans le savoir, ces religieux furent les précurseurs de l'une des boissons alcoolisées les plus célèbres de l'histoire. Également ce Gin veut se raconter à travers les origines de ses ingrédients typiques des régions méditerranéennes italiennes. D'où le nom OriGinario.

Les baies de genévrier italien sont distillées sous vide pour préserver au maximum les parfums et les arômes. Le corps botanique comprend : des feuilles d'origan, de thym, de laurier et de romarin, toutes originaires de Sicile, ainsi que des écorces séchées de citron et d'orange amère de Calabre. Deux versions pour le Gin OrigiGinario. Un TAV 40% vol se caractérise par un ingrédient typique de la gastronomie sicilienne : la câpre. Les boutons

floraux du câprier sont récoltés dans les cinq jours après leur apparition, lorsqu'ils sont pleins et ronds sans s'être encore transformés en fruits ou en « cucunci ».

Le second, TAV 50% vol, est un hommage à une caractéristique typique calabraise, le piment, qui donne à l'eau-de-vie un arôme doux et salé et un piquant moyen en bouche. Dans l'ensemble, le Gin OriGinario se présente avec une personnalité distinctive de notes florales et herbacées d'épices typiquement du maquis méditerranéen.

PANAREA – SAGNA SPA

Depuis sa fondation en 1823, Distillers & Distributors s'est toujours spécialisé dans la production de grappas et de liqueurs.

Panarea Island Gin (44% TAV) est produit par la famille Inga, originaire de Sicile, outre à être le nom choisi pour ce distillat, c'est aussi celui d'une des sept îles de l'archipel des Eoliennes. Panarea signifie soleil, mer, salinité et grande biodiversité.

Grâce au large éventail de plantes disponibles, des agrumes aux plantes aromatiques, l'île est l'endroit idéal pour expérimenter les nuances de gout et de parfum.

Panarea Gin est défini comme un Gin Botanique. Ses ingrédients comprennent de l'alcool de céréales, du distillat de genièvre et de citron, renforcé par un ultérieur distillat de genièvre concentré supplémentaire et enrichi à son tour par la présence d'autres plantes, dont la coriandre.

Couleur blanche cristalline avec des parfums caractéristiques et persistants, des nuances aromatiques et fruitées, avec des notes distinctes de genièvre, d'agrumes et de myrte. En bouche, il s'apprécie pour son gout intense, rond et de grande structure. Ce gin se distingue finalement du London Dry Gin classique par son gout unique de grand équilibre et de douceur. 44% TAV.

Un autre gin botanique est le Panarea Sunset Gin, inspiré par les couchers de soleil romantiques sur la mer de Panarea, qui présente des notes distinctes de basilic et de pamplemousse. Il s'agit d'un mélange de plantes méditerranéennes soigneusement choisies et savamment mélangées pour une nouvelle expérience sensorielle et olfactive, intrigante et rafraichissante.

Ces deux gins sont une alternative méditerranéenne au style classique du London Dry Gin.

PILZ GIN – RINALDI 1957

L'histoire de la distillerie Pilzer commence d'une idée de Vincenzo Pilzer qui, en 1956, décide de créer une distillerie à Faver, au cœur de la vallée de la Cembra, connue comme vallée de distillateurs plus ou moins réguliers. Aujourd'hui, la distillerie est dirigée par deux maitres de la distillation, les fils de Vincenzo, Bruno et Ivano Pilzer. Bruno Pilzer a choisi de représenter sur l'étiquette le jeu de curling, où pour gagner la partie il faut de la préparation, de l'entrainement, de la passion, de la patience, de l'attention et une pincée de chance. Exactement ce qu'il faut pour faire du Gin Pilz. Baies de genévrier et autres composants botaniques, notamment : fleur de houblon, aspèrule, racine de gentiane, résine de myrtille, camomille, pétales de rose et lavande. Et encore, des agrumes comme le citron et la bergamote.

Ce gin qui dégage un bon parfum de genièvre, suivi d'une série de sensations olfactives diverses où ressortent le citron et l'orange, mais également les autres herbes présentes qui apportent une excellente contribution, rendant le parfum complexe et très persistant. Le gout du Pilz Gin (40% TAV) est tout aussi agréable, harmonieux, persistant, sec, certainement complexe mais qui conquiert.

PIUCINQUE – THREE SPIRITS

Ce Gin fut lancé en 2015 par la société formée par trois amis qui partageaient la passion pour le Gin développée durant la période universitaire à Milan. Certainement l'un des premiers gins italiens apparus sur le marché. Les trois amis firent appel à la collaboration d'experts du

secteur pour la réalisation d'un spiritueux reflétant leur gout pour le Gin.

Fondée l'entreprise Three Spirits, propriétaire de la marque, la production fut confiée à l'Antica Distilleria Quaglia. L'emballage met en valeur la clarté du spiritueux et les plantes utilisées sont sérigraphiées sur la bouteille. Le nom rappelle la version du spiritueux qui les a le plus enthousiasmés lors des tests de la recette.

PiùCinque est un gin distillé dont le corps aromatique est composé de dix plantes distillées individuellement. La sauge et la bergamote sont les deux plantes qui caractérisent le plus le produit, lui offrant une identité typiquement italienne. Les autres composants végétaux sont : du genièvre, de l'absinthe, de l'angélique, de l'amande, du gingembre, des agrumes, de la zédoaire, de l'iris.

PiùCinque se présente de manière frappante et fraîche à l'odorat. Immédiatement, les tons d'agrumes qui précèdent l'absinthe et l'amande, une complexité qui tend toujours à être évolutive. En bouche, il se présente en équilibre avec l'odorat, le mélange d'épices chaudes prolonge le gout enveloppant et affirmé, des nuances florales et résineuses. Dans l'ensemble, un Gin décisif - avec un gout sec et persistant.

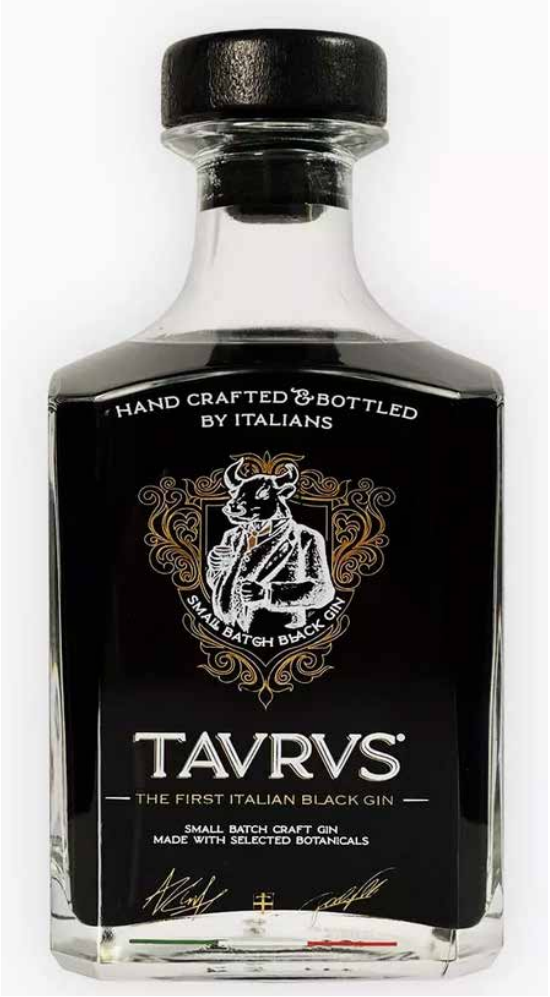
TABAR – CASONI LIQUORI PAR PASSION DEPUIS 1814

Ce Gin se présente comme un spiritueux aux forts arômes, fruit du savant mélange de neuf plantes diverses et d'une technique ancienne appartenant à la distillerie artisanale Casoni de Finale Emilia, l'une des plus anciennes maisons de la liquoristerie italienne. Trois mois de traitement pour la réalisation de ce spiritueux déclaré comme « Compound Gin ».

Le mélange de baies de genévrier est chauffé à 60° et laissé reposer pendant trois jours. Il est ensuite distillé et mis à reposer dans des cuves en acier pendant trois mois. Le distillat de genièvre constitue le cœur du Tabar Gin. La même technique est utilisée pour les autres plantes. Successivement, les différents distillats de plantes sont mélangés entre eux avec de l'alcool et le mélange obtenu reste au repos pendant 30 jours supplémentaires pour permettre le perfectionnement aromatique.

Outre le genièvre, les plantes du Tabar Gin (45% TAV) sont : de l'angélique, des grains d'anis vert, du romarin, de la coriandre, de l'orange amère, de l'orange douce, de la camomille et de la cardamome.

Le nom Tabar dérive du mot « tabarro », terme utilisé pour désigner la cape en tissu lourd, typique de la vallée du Pô, qui était portée en plaçant une des extrémités sur l'épaule opposée pour s'envelopper complètement et se protéger du froid humide de la région.



Au nez, il exalte l'arôme distinct du genièvre, puis des tons d'agrumes et d'épices avec la subtile note anisée qui est l'un des tons caractéristiques du Tabar Gin. Le corps est plein grâce à sa teneur en alcool, des tons fermes mais très bien équilibrés.

TAURUS – JGASCO

Une légende raconte qu'un taureau, après avoir bu un mystérieux et puissant élixir, réussit à vaincre un dragon qui semait la peur et la destruction dans la ville de Turin. Ce taureau figure aujourd'hui sur la bannière de la ville, comme un symbole du courage et de la force de ses habitants.

Cette légende est la source d'inspiration d'un gin qui rappelle la force et le courage de ce taureau : une saveur forte et piquante et la couleur noire qui le rend caractéristique. Le corps botanique du Taurus Gin (42% TAV) comprend sept plantes : genièvre, cardamome, angélique, coriandre, gingembre, un poivre à baie ronde et un poivre à baie longue. Sept plantes qui en font un gin premium unique en son genre. La plupart de ces plantes sont récoltées dans les vallées occitanes, dans les Alpes du Piémont occidental, d'où provient également l'eau pour la dilution.

L'emballage est une élégante bouteille carafe sérigraphiée.

À l'œil, ce Compound Gin frappe immédiatement par sa couleur noire et est très parfumé au nez avec des tonalités herbacées. En bouche, il est très caractéristique pour les importantes notes de poivre et de gingembre qui s'expriment avec astringence et piquant. Dans l'ensemble, le Taurus Gin est un distillat très structuré avec une structure riche et élégante.

ULIA – LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTO

La Liquoreria Essentiae del Salento a été fondée en 2007 à Ugento, Lecce, par Emanuele De Gaetani dans le but de

produire des élixirs typiques du Salento, respectant rigoureusement les recettes traditionnelles et les procédures observées depuis les temps les plus anciens.

Parmi les productions de ce liquoriste, citons Ulìa Gin Mediterraneo (40% TAV) dont le corps botanique comprend des épices infusées à froid et, particularité du territoire, des feuilles d'olivier, puis dilué avec de l'aloe vera, des tisanes et du miel et affiné pendant trois ans dans du bois d'olivier. Ce Gin nait de l'inspiration qu'Emanuele De Gaetani eut alors qu'il se promenait dans les bois avec l'intention de ramasser des brindilles de pin et de genévrier pour des compositions florales.

En 2002, Ulìa s'est fait connaitre du public international en participant au prestigieux « The Gin Guide Awards » à Londres, auquel étaient présents des centaines de gins du monde entier. Ulìa se classa parmi les 6 meilleurs Gin vieillis et parmi les 8 meilleurs pour son emballage, de couleur acajou, élégant et clair, les 40° d'Ulìa s'expriment en bouche en reflétant le ton du genièvre, la douceur de l'aloe et une délicate note salée, en équilibre avec l'odorat et avec une longue finale dans laquelle émerge la délicate complexité épicée donnée par dix plantes, persistante avec un agréable retour rétro-nasal. Un gin très intéressant qui se prête également à une consommation méditative avec des possibilités surprenantes de food pairing.

VILLA UGO – GHILARDI SELEZIONI

Autre nouveauté de la maison Sabatini, qui après son réputé Sabatini Gin présente Villa Ugo, un London Dry Gin qui nait de la passion et de l'expérience que la famille Sabatini a déployé dans son projet.

La belle Villa Ugo, située à Cortona dans la Val di Chiana, est la propriété toscane centenaire de la famille qui a inspiré le nom et les arômes de ce distillat. La famille Sabatini cultive ses propres plantes sur leurs terres dans le sud de la Toscane.

Le corps botanique de Villa Ugo (40,4% TAV) est composé de onze éléments : genièvre, cardamome, coriandre, iris florentin, romarin, cyprès, laurier, lavande, fenouil sauvage, sauge et feuilles d'olivier, qui soulignent l'expression toscane de ce London Dry Gin. Le traitement des plantes et l'ensemble du flux productif se déroulent selon des processus artisanaux garantis par des standards de haute qualité certifiés par la technologie blockchain de Genuine Way.

Villa Ugo se présente au nez avec une intensité balsamique et des rappels végétaux de la campagne toscane. La bouche est pleine et ronde, parfaitement équilibrée par les notes balsamiques du cyprès, du romarin et du fenouil sauvage. La finale est longue et persistante. Dans l'ensemble, la Villa Ugo est un Gin sophistiqué qui offre un souvenir agréablement long et évocateur. Une autre particularité de ce spiritueux est son embouteillage en format litre.

RON

Malteco

SUAVE DE PANAMÁ

The Excellence of an Intense Pleasure

Discover our entire range

www.saviotrading.it

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

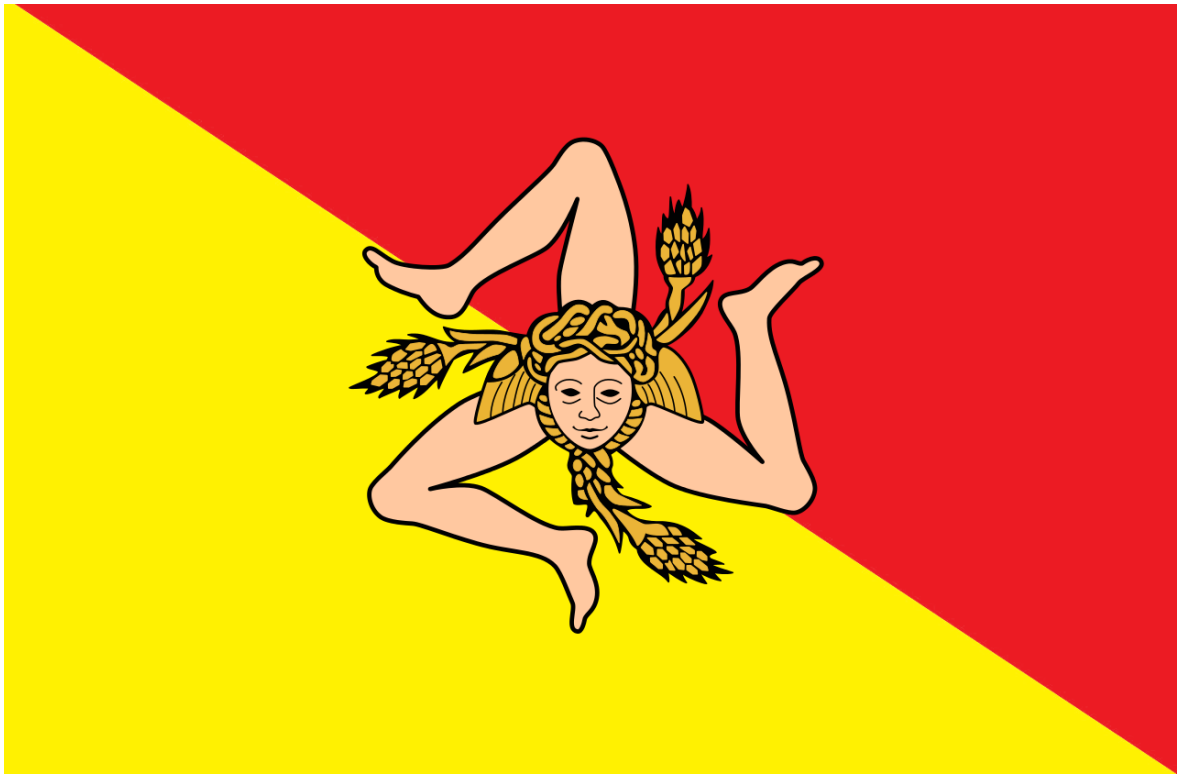
PAS SEULEMENT PASSITO

Vermouths, vins et spiritueux : l'autre côté de l'antique Trinacria

PAR **VALENTINA RIZZI**

Diamant de la Méditerranée, joie des peuples, peu de terres sont le résultat d'une fusion séculaire de cultures, de traditions et d'âmes. Autour de la naissance de la Sicile, il existe de nombreuses légendes, toutes imprégnées d'une aura mythologique qui s'est développée au fil des siècles, à partir de récits transmis de génération en génération.

L'un d'eux raconte que l'île naquit de l'inspiration de trois nymphes qui, errant sur les mers, recueillirent des morceaux de terre fertile mélangés à des pierres. Un jour, après avoir beaucoup erré, elles décidèrent de s'arrêter sous le ciel le plus clair et le plus bleu du monde, et depuis les trois points où elles s'étaient arrêtées, chacune d'elles jeta sa propre poignée de terre dans la mer. Ensemble à la terre, on dit que de leurs voiles tombèrent des fleurs et des fruits pour rendre encore plus belle



leur création. La mer se vêtit de toutes les lumières de l'arc-en-ciel et des vagues émergea une terre colorée et parfumée, riche de toutes les séductions que la nature pouvait offrir.

Des trois sommets du triangle, les magnifiques nymphes entamèrent une danse magique de laquelle surgirent les trois promontoires extrêmes de la nouvelle île, plus tard appelés Capo Peloro du côté de Messine, Capo Passero (Pachino) du côté de Syracuse, et Capo Lilibeo du côté de Palerme. C'est à partir de cette configuration que le nom de « Triquetra » ou « Trinacria » fut donné à la Sicile antique, qui, à l'époque hellénistique, prit cette représentation étrange et caractéristique d'une figure de gorgone à trois pattes, reproduite également sur les pièces de monnaie de l'antiquité classique et qui devint par la suite le symbole officiel de l'île.

La Sicile est une terre riche de culture, de saveurs et de parfums, qui conquiert avec des ingrédients incroyables, des vins et des spécialités élaborés avec simplicité. Une terre d'une singularité désarmante qui m'a permis de visiter des réalités productives de vermouth, de vin et de distillats. Le premier produit, le plus « classique », qui renvoie immédiatement à l'île elle-même, est le Passito. Quand au Nord on dit « Passito », immanquablement on dit Sicile.

De Pantelleria aux îles Éoliennes, les nuances de ce vin doux sont uniques et variées ; elles vont de la note de fruits secs à celle fraiche, savoureuse et résolument méditerranéenne des herbes aromatiques.

De tous les domaines, j'ai délibérément choisi Marco de Bartoli pour représenter le

PRODUCTEURS
DEPUIS LA GAUCHE, GIUSEPPINA, MARCO ET SEBASTIANO DE BARTOLI.

Passito sicilien. Un domaine viticole qui a une merveilleuse histoire à raconter, celle d'un vin fabriqué comme autrefois, artisanalement.

Le domaine a été fondé en 1978, lorsque le jeune Marco De Bartoli, diplômé en agronomie et passionné de voitures de course, a succédé à sa mère Joséphine dans la gestion de Baglio Samperi, le domaine où les raisins destinés à la production de Marsala étaient cultivés depuis plus de deux siècles. Dans ces années-là, la dénomination était en déclin, tout comme l'ancienne propriété familiale, mais Marco réussit rapidement à faire de ses vignobles le moteur d'une nouvelle façon de produire du vin en Sicile, basée sur la qualité et les traditions anciennes et vertueuses.

Aujourd'hui, la nouvelle génération a pris les rênes de l'entreprise, poursuivant

CALABRO

¡La nueva forma de beber spritz!

BÈBELO HELADO -20°

Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl zumo de lima
5 cl agua tónica "Bisleri"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Hielo, twist de limón, un chile.

SIP AWARDS INNOVATION AWARD 2020

CONSUMERS' CHOICE AWARD 2020 SIP AWARDS

SIP AWARDS 2020 BRONZE

amarodelcapo.com

Bebe responsablemente. CaffoStudio

Finest CALL Premium Cocktail Mixes

Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail

FOLLOW ALONG!

@FinestCallEU

@FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com

ABM Cocktail PRO

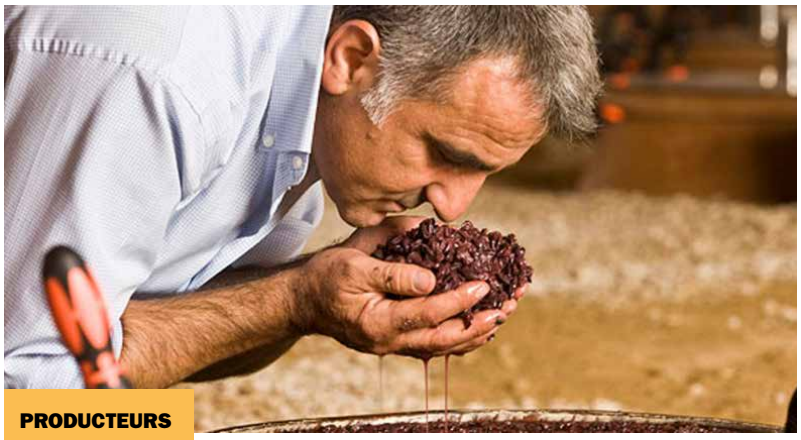
Download the
NEW ABM Cocktail Pro App
for more recipes and information

DE BARTOLI
LES PHOTOS DU DOMAINE.

ce que leur père avait enseigné et transmis. Les vins de la cave atteignent les plus hauts sommets de qualité et le domaine familial reste inchangé comme un bijou ancien. Des vins qui sont l'expression d'un territoire généreux et suggestif, dans lequel se distinguent les vignobles de Samperi, situés sur un bassin alluvial, et ceux de Bukkuram, illuminés par le soleil africain.

Au fil des ans, le parc viticole s'est agrandi également plus au sud. L'acquisition de vignobles à Pantelleria a permis à la famille De Bartoli de se risquer dans la production de nouveaux vins, dont le célèbre Passito, tout en maintenant intact la rigueur stylistique et la puissance évocatrice. Le Passito Bukkuram est élaboré à partir de raisins Zibibbo en pureté, provenant de vignes âgées de 35 à 50 ans, à très faible rendement, cultivées en petits arbres. Dans le vignoble, on travaille dans le respect de l'environnement et des plantes, en procédant avec un séchage naturel au soleil pour le 50% des raisins, le solde restant sur la vigne. Lorsque la fermentation, rigoureusement spontanée, est déjà à un stade avancé, on ajoute les raisins préalablement séchés et on les laisse macérer pendant environ 3 mois. On procède ensuite à son affinage pendant environ 30 mois en barriques et 6 mois en acier avant de le mettre en bouteille.

Le Passito di Pantelleria 'Bukkuram' se présente sous une couleur ambrée intense et brillante, entourée de nuances de sultanine, de fleur d'oranger, d'abricot, de miel



PRODUCTEURS
EN HAUT SIMONE SABADI. CI-DESSUS, GIUSTO OCCHIPINTI.

et de chocolat blanc. Si vous fermez les yeux, vous vous imaginerez à Pantelleria, entourés des mêmes parfums et saveurs. À la première gorgée, il est plein et a du corps, avec une agréable sensation douce, veloutée et enveloppante, la finale est longue et persistante avec des senteurs qui rappellent les notes fruitées. Un véritable chef-d'œuvre.

De Pantelleria à Modica, c'est vite fait : ici nous vous parlons d'une autre Sicile. Modica, patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2002, est située dans le sud-est de l'île. Ville d'origine néolithique, capitale d'un ancien et puissant comté qui vante un riche répertoire de spécialités gastronomiques, dont le fameux chocolat. L'une des marques de chocolat les plus célèbres de Modica est Sabadì, une entreprise historique fondée par Simone Sabadì et Giusto Occhipinti, qui maintenant s'essaient aussi avec « Naturale », le nouveau vermouth biologique sicilien. « Naturale » pour souligner une caractéristique unique : celle d'être produit uniquement avec du vin biologique.

Trois sont les cépages choisis par Simone et Giusto : le Vermouth Naturale Rosso (18%) uniquement avec du Nero d'Avola, le Vermouth Naturale Orange (18%) avec du Moscato Passito et le Bitter Naturale (21%) de Cerasuolo di Vittoria. Tous les vins utilisés dans la production sont produits et sélectionnés directement par l'Azienda Agricola Cos fondée en 1980 par

trois amis : Gianbattista Cilia, Ciriano Strano et, à nouveau, Giusto Occhipinti. L'acronyme de leurs noms de famille donnera naissance au nom de l'entreprise.

À l'extrême pointe sud-orientale de la Sicile, la vigne bénéficie d'un climat de rêve, chaud de jour et froid de nuit, l'amplitude thermique parfaite pour que les grappes expriment toute leur saveur. Deux vermouths et un Bitter, trois âmes distinctes qui en se réunissant sous le nom de « naturale » veulent représenter au mieux tout ce qui est bon de cette Sicile ensoleillée.

Le Vermouth Rosso Naturale est produit à partir de raisins biologiques qui poussent sur des terrains de nature calcaire et siliceuse, d'argile et de tuf, vendangés manuellement, vinifiés avec des méthodes naturelles à fermentation spontanée sur les peaux, avec des levures indigènes. Le caractère aromatique de ce Vermouth libère des parfums d'herbes sauvages de la campagne d'Iblea (région du nord-ouest ndt) et de zestes d'agrumes siciliens.

Naturale Orange est un Vermouth aux notes aromatiques de jasmin et d'abricot. Le raisin Moscato est séché, puis vinifié de manière naturelle pour être utilisé comme base pour ce Vermouth. Un produit intéressant aux multiples usages possibles, car il ne s'agit pas seulement d'une base pour les mélanges, mais aussi d'une excellente

boisson après le repas, pure ou avec des glaçons, un excellent allié pour les combinaisons mets-vins.

Enfin, le Bitter Naturale, qui combine les raisins Frappato di Vittoria et ceux du Nero d'Avola. Un magnifique mélange pour la base de ce Bitter. Le vin de départ est produit dans le respect de la vigne et des grappes ; pressurage et remontage manuels quotidiens avec une fermentation spontanée activée de levures indigènes.

Des produits fabriqués avec amour et passion pour la vraie Sicile, celle belle et naturelle. La Sicile, c'est aussi des spiritueux.

Insulae (42%) est le nom du premier gin produit sur l'île. Un small batch vraiment unique qui veut exprimer toute la Sicile. Insulae est produit avec des plantes cultivées sur l'île : oranges douces et amères de la province de Catane, citrons de Syracuse, mandarine Tardivo de Ciaculli, pistaches de Bronte, amandes de Noto, sésame d'Ispica, caroube de Raguse, genièvre et jasmin. Cultivées et récoltées à leur apogée, les plantes sont acheminées à l'entreprise pour entamer le processus productif. Après l'infusion en solution hydro-alcoolique, Insulae Sicilian Gin est distillé à bain-marie, avec d'anciens alambics de cuivre alimentés à la flamme. C'est ainsi que nait le gin créé par deux jeunes Siciliens, Alfredo Mineo et Marco Nicosia, qui ont su représenter la propre terre d'origine dans un seul produit.

L'idée de produire un gin est née à Milan pendant les études universitaires des deux, complice la fréquentation d'un bar à gin bien connu de la ville, qui enflamma la passion des deux amis pour le gin. Alfredo en premier se passionna au point de consacrer plusieurs voyages à la découverte du monde du gin. Décisif fut un voyage à Londres. C'est là qu'Alfredo rencontra le directeur du City Of London Distillery, un Trapanais transplanté dans la grise Londres. C'est ainsi que commença une série d'échanges amicaux de conseils et de suggestions concernant la production, les techniques et les matières premières du gin.

De retour en Sicile, Alfredo proposa le projet à son ami Marco. Effectuées les études de marché appropriées, recueillies les données, à mi-2017, le business plan était prêt. Il restait à choisir le distillateur. Plusieurs rencontres avec plusieurs distilleries et puis le choix de Bordiga, un

PRODUCTEURS
DEPUIS LA GAUCHE, ALFREDO MINEO ET MARCO NICOSIA.

site productif avec une longue histoire et un merveilleux alambic à flamme vive du 18ème siècle.

Il n'a pas été facile de trouver le juste équilibre entre les plantes choisies. La caroube n'avait jamais été traitée en distillation, mais ayant un grand potentiel, elle a été le premier parmi les ingrédients à être analysé. La difficulté majeure a été la gestion de la note florale du jasmin. Les premiers échantillons étaient trop parfumés et couvraient le reste des plantes, après quelques mois de tests finalement est arrivé « le fils préféré », mis en distribution en mai 2019.

Insulae est un gin au parfum unique, surprenant et en constante évolution. Le nez joue entre les parfums d'agrumes et ceux floraux du jasmin. Déjà à la première gorgée, on se rend compte de son unicité : balsamique, frais et persistant, la pistache joue le rôle principal et libère des notes rarement rencontrées. Enfin, le jasmin qui, avec son parfum, est capable de transformer ce gin du nez au palais.

Un mélange d'arômes, de parfums et de sensations vraiment caractéristiques ; un voyage inattendu en une seule gorgée. C'est la « nouvelle » Sicile, qui a une envie folle de se racheter.

ARMAGNAC DE FAMILLE

Une longue tradition de savoir artisanal, dans le respect de la meilleure qualité

PAR **ANTONELLA PAOLINO**

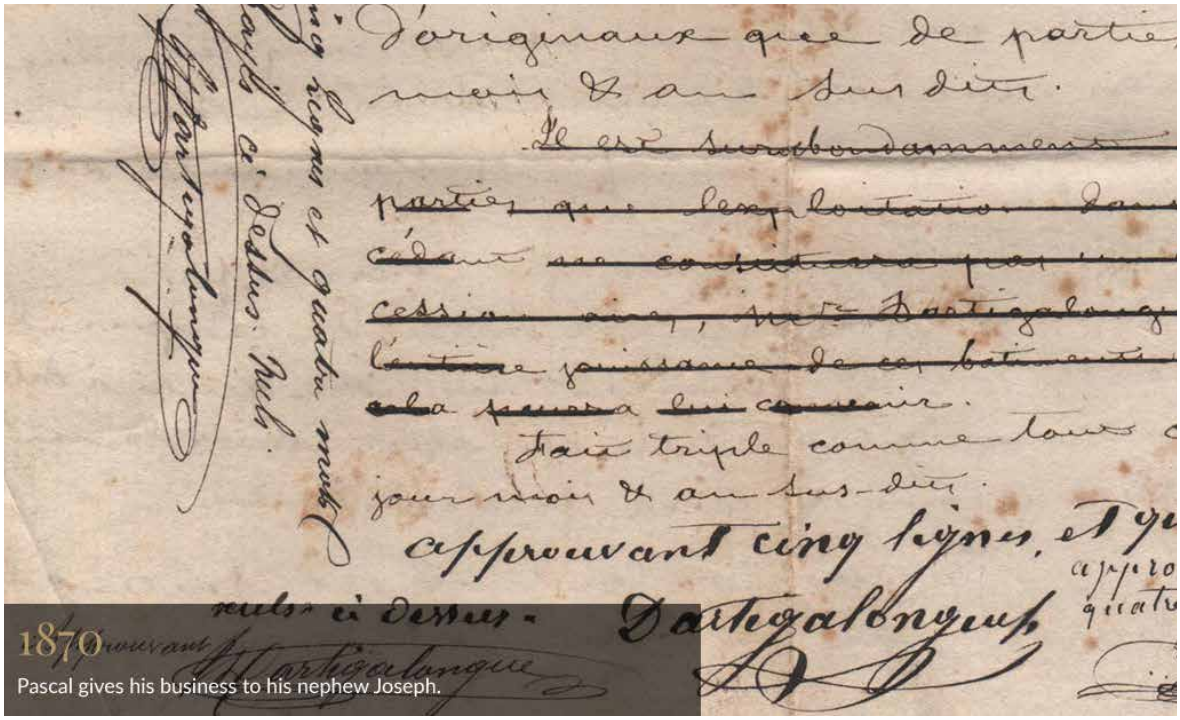
La maison Dartigalongue Armagnac fut fondée à Nogaro, en France, par Pascal Dartigalongue sous le règne de Louis Philippe en 1838. Transmise de père en fils et petit-fils depuis six générations, elle est aujourd'hui la plus ancienne maison productrice de Bas Armagnac.

Né en 1817, Pascal Dartigalongue était originaire d'une famille de Saint-Lanne, minuscule commune d'Occitanie (elle compte aujourd'hui environ 130 habitants) proche

de Madiran, déjà propriétaire de quelques vignobles. Avec 10'000 francs reçus en dot de son père, Pascal se transféra à Nogaro à la place du Four et c'est le point de départ d'une très belle histoire et du caractère familial.

Les premiers Armagnacs de la cave fondée par Pascal furent vendus sous le nom de Croix de Salles. En effet, Pascal acheta un vignoble à Salles d'Armagnac dans la localité de La Crousse (La Croix). Le nom Croix de Salle va perdurer pendant près d'un siècle sur les tonneaux et les bouteilles d'Armagnac de la famille Dartigalongue.

En 1870, entra dans l'entreprise le petit-fils Joseph. C'est lui qui aurait donné un élan considérable aux Armagnacs de la



1870
Pascal gives his business to his nephew Joseph.

1906
Henri marries Yvonne Dupuis.

famille et à réaliser la cave encore utilisée aujourd'hui.

Entre les années 1860 et 1880, le phylloxéra détruisit une grande partie des vignobles européens et, en particulier, ceux de France : il fut particulièrement agressif dans la région de la Gascogne. Dans ce désastre, Joseph s'adapta à la situation et commença l'importation des vins d'Algérie pour les revendre sur le territoire français.

Grâce aux nombreux documents et livres comptables soigneusement conservés par les diverses générations Dartigalongue, il est aujourd'hui possible de reconstruire la mémoire historique de l'entreprise. Ainsi, nous savons que durant la crise du phylloxéra, du vin fut importé également d'Espagne. À l'aube du XX siècle, Joseph, dont la santé était défaillante, transmit l'entreprise à ses deux fils, André et Henry. André

DAYDESIGN.IT

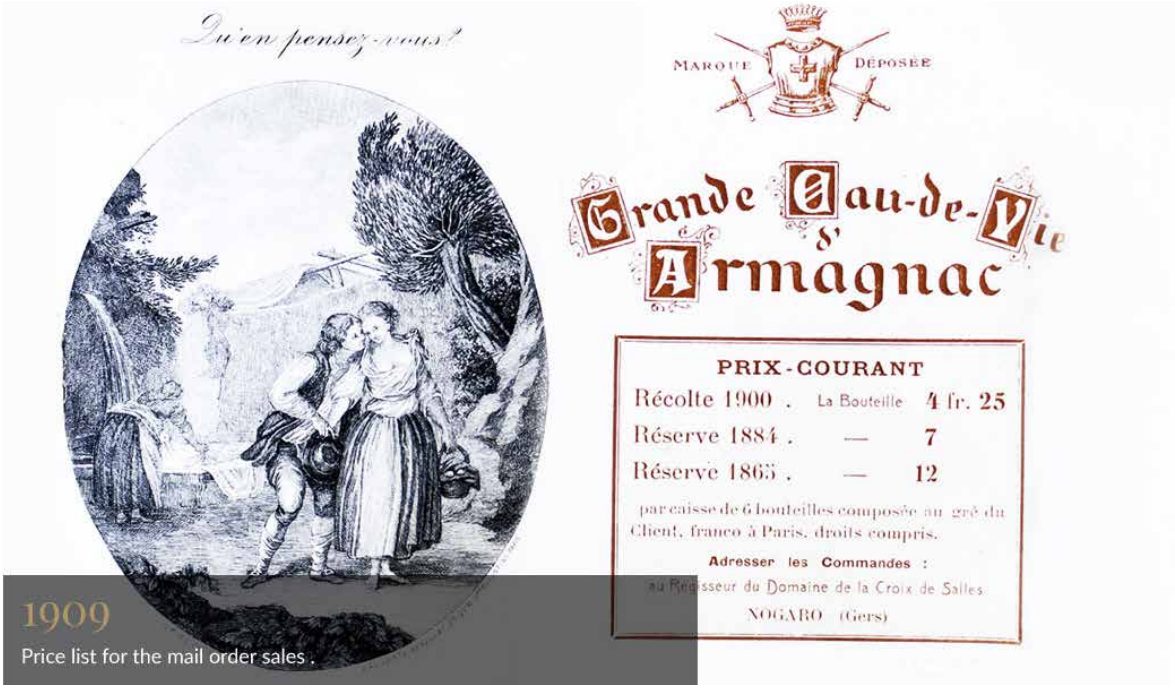
LUXARDO®

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

1821 200 2021
EXCELSIOR

LUXARDO.IT



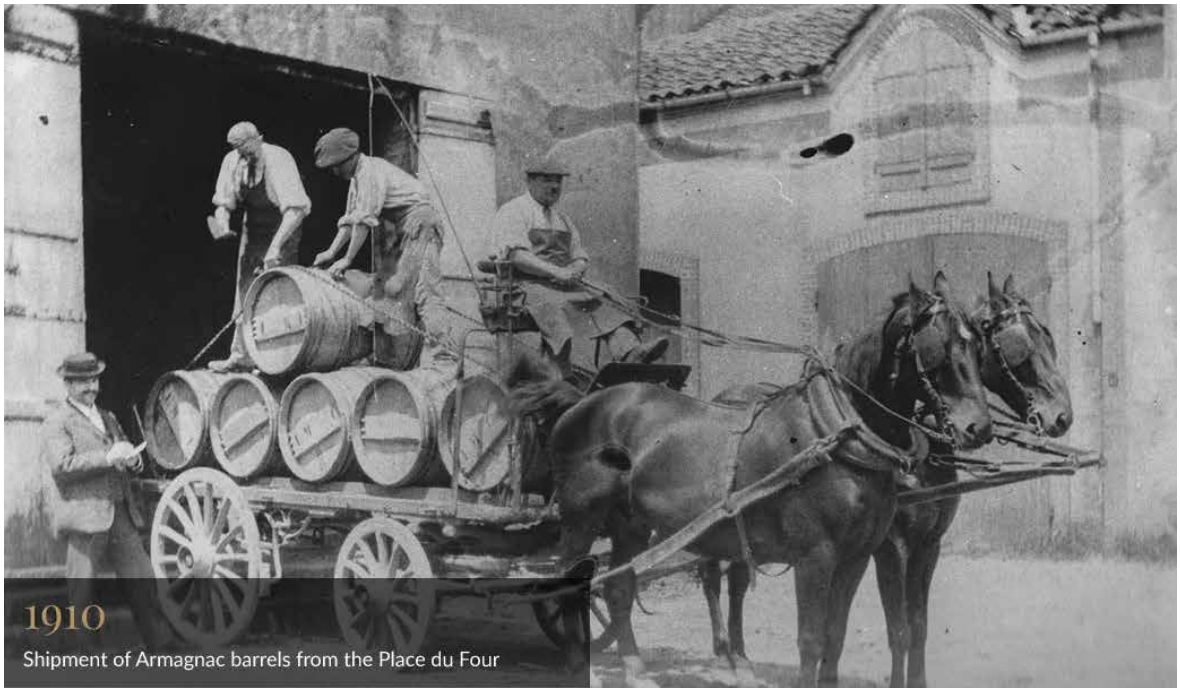
1909
Price list for the mail order sales .

1910
The 3 DARTIGALONGUE generations pose proudly in front of their new car « PORTHOS » *Delescole, photo*

s'établit à Paris et ouvrit une agence qui défendait les intérêts de l'entreprise. Henry resta à Nogaro et reprit la distillerie.

Le développement des chemins de fer allait donner un élan considérable au commerce de l'Armagnac qui, jusqu'alors, était transporté dans des fûts sur des chars qui partaient de Nogaro pour arriver au port fluvial de Mont de Marsan. De là, ils auraient atteint par voie fluviale la ville de Bayonne pour partir ensuite par voie maritime pour débarquer sur les riches marchés d'Angleterre et de Hollande. Compte tenu des différentes zones de production et des marchés, celle-ci était la voie commerciale du Bas Armagnac. L'Armagnac Ténarèze, à cette époque la qualité d'Armagnac la plus vendue, partait du village de Condom, le centre névralgique de la production dans la région de Ténarèze, atteignait la Garonne par la rivière Baïse, ensuite jusqu'à Bordeaux.

En 1914, André et Henri durent partir à la guerre et, par conséquent, le père



1910
Shipment of Armagnac barrels from the Place du Four

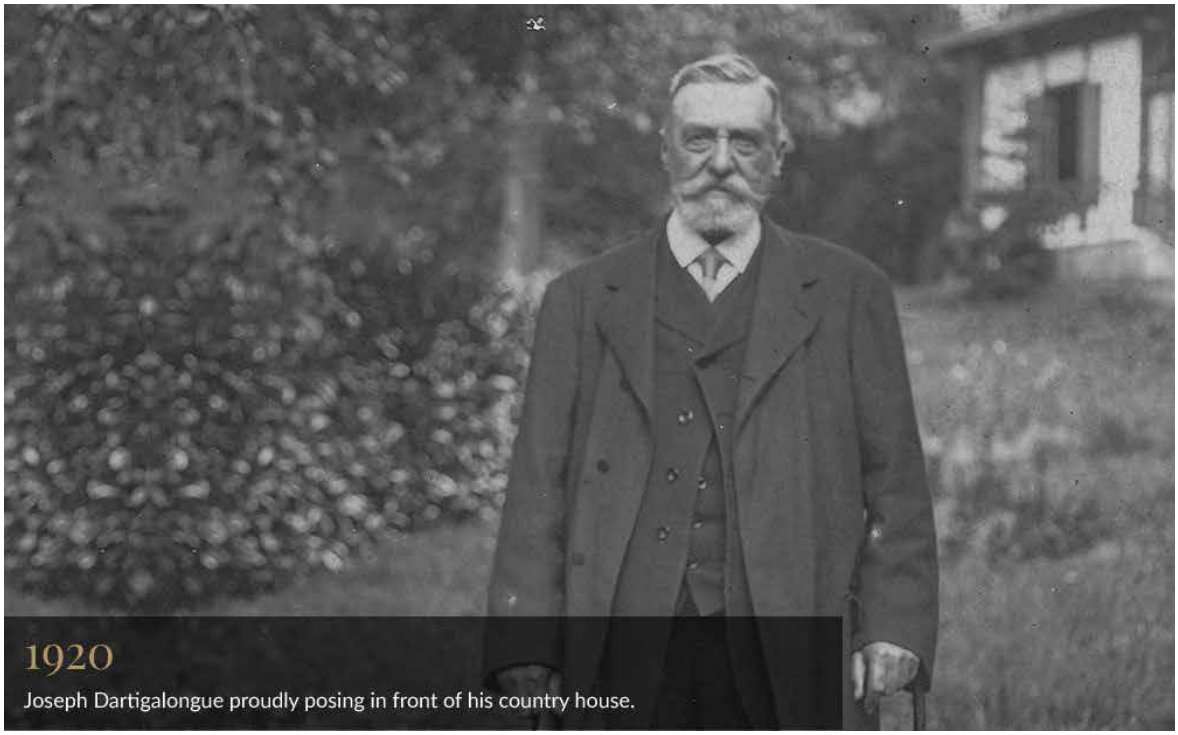
1911
The cellar master admires a glass of Armagnac.

Joseph reprit une nouvelle fois la direction de la maison. À la fin de la guerre, en 1918, André fut gravement blessé et Henri contracta une maladie pulmonaire qui réduisit fortement son activité. Ainsi vint le tour de Pierre, le fils d'Henri. En 1930, Pierre avait à peine vingt ans lorsqu'il fut appelé à remplacer son père, il étudiait le droit et dut interrompre les études.

Pierre Dartigalongue, marié à Yvonne Dupuis, resta à la direction de l'entreprise familiale de 1920 à 1980. Il fut un grand entrepreneur : c'est lui qui a développé la bouteille et qui, dans les années 50, a traversé l'Atlantique pour conquérir le marché américain avec ses spiritueux. En 1978, Pierre inaugura également le musée de l'entreprise.

Dans les années 80, ce fut au tour de Jean-Pierre et de Françoise, les enfants de Pierre. La femme prit en main les rênes de l'entreprise. Grâce à elle, le distillat cessa de s'appeler Croix de Salles et devint finalement Dartigalongue. En effet, Françoise

1912
Henri at a croquet party .



1920
Joseph Dartigalongue proudly posing in front of his country house.

voulait développer l'image d'une marque qui mettrait en évidence la tradition familiale et l'artisanalité qui en dérivait. Et là encore, Françoise comprit l'importance de nouveau canaux commerciaux tels que la distribution dans la restauration et dans les œnothèques et développa la visibilité de l'Armagnac Dartigalongue dans ces lieux.

En 2010, n'ayant pas d'enfants, la dynamique Françoise demanda à la nièce Virginia et à son mari, Benoît Hillion, de reprendre l'entreprise à laquelle elle-même et toute sa famille avaient dédié leur vie. Le couple accepta cette offre prestigieuse et généreuse, laissa ses fonctions dans l'agronomie à Paris et représente aujourd'hui la sixième génération à la tête de la Maison.

Benoît Hillion a développé de nouveaux marchés comme le Japon et la Chine et continue de promouvoir la prestigieuse histoire de Dartigalongue dans le monde entier. Ensemble avec Ghislain Laffargue, caviste de Dartigalongue depuis 1990, Benoît

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL WE MIX?

www.varnelli.it

DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

AMORE AL LIMONE. BOTTLED.

PALLINI™
ROMA

www.limoncellopallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

1937
Souvenir card from the liner « Normandie » on which Pierre Dartigalongue travelled.

1950
Preparation of an order for the United States .

Hillion crée les *blends* de ses Armagnacs. Aujourd'hui, forte d'une tradition experte transmise de génération en génération, la maison est restée fidèle à son ancienne mission : distiller des vins blancs rigoureusement sélectionnés pour produire des Bas Armagnacs de grande personnalité et de qualité à exporter dans le monde entier.

La région viticole de l'Armagnac est située au cœur de la Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France. L'aire de production ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée comprend la majeure partie du Département de Gers et une partie des départements limitrophes du Lot-Et-Garonne et des Landes. La région de l'Armagnac est divisée en trois parties : le Bas Armagnac, la Ténarèze et le Haut Armagnac. La Maison Dartigalongue, au cœur du Bas Armagnac, ne distille que des vins de cette zone, la plus réputée pour le raffinement de ses crus.

Par rapport aux eaux-de-vie obtenues avec l'alambic continu traditionnel, Darti-

1952
Family photo– from right: Pierre and his wife Jeanne, in front of them Jean-Pierre and Françoise.

1955
Henri Dartigalongue and his son Pierre in the armagnac vineyard.

galongue, depuis bien longtemps, a adopté l'utilisation du système de distillation « Charantais » qui permet d'obtenir une eau-de-vie plus raffinée et élégante, comme permis et reconnu par un décret de 1972. Le vieillissement indispensable pour l'affinage du distillat se fait dans des fûts de chêne de 400 litres. De longues années d'attente sont nécessaires afin que l'Armagnac modère sa vigueur excessive et gagne en couleur, en parfum et en raffinement. Fidèles à la philosophie qui l'inspire, Dartigalongue ne distille que des Bas Armagnacs destinés à un long vieillissement et de très haute qualité, sélectionnés parmi les grands millésimés et les réserves.

La réglementation en vigueur sur les Armagnacs reflète en partie celle qui réglemente les Cognacs, en prévoyant différentes catégories de vieillissement : Trois Étoiles (V.S.) – V.S.O.P. – E.O. Importés par Sagna en Italie, sont disponibles les Bas Armagnacs Dartigalongue Hors d'Âge et les Bas Armagnacs Dartigalongue Millésimés 1995, 1985, 1974, 1964, 1960.

L'entreprise *Sagna* a été fondée en

1928 par le baron Amerigo Sagna et s'est spécialisée, dès le début, dans l'importation et la distribution de vins, de liqueurs et de distillats de très haute qualité.

Bas Armagnac Dartigalongue Hors D'Âge : la qualité Hors d'Âge Dartigalongue, avec au moins 10 ans de vieillissement, dérive d'une distillation en partie « en continu » et en partie selon la méthode « charentaise », unit au bouquet caractéristique des meilleurs Bas Armagnacs, une grande élégance et raffinement. Des arômes de vanille, de prunes, de chêne grillé, de fruits à poulpe jaune. Une belle longueur en bouche qui termine sur des notes savoureuses et épicées qui le rendent un Armagnac facile à déguster. 40% TAV.

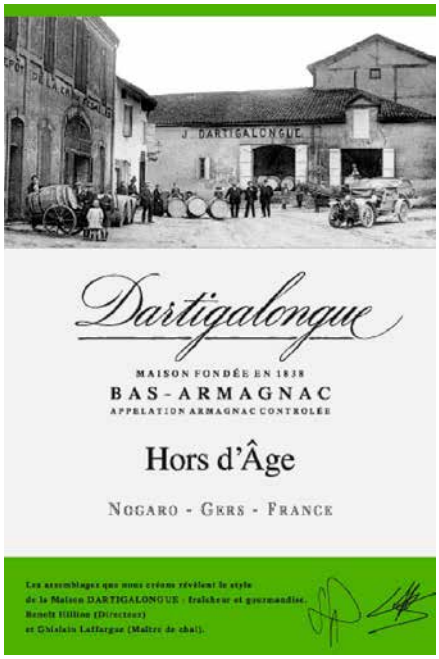
Bas Armagnacs Dartigalongue Millésimés : les Armagnacs millésimés, qui représentent les fleurons de la maison, sont des crus historiques et prestigieux qui nécessitent de très longues périodes di maturation et qui offrent, lors de la dégustation, des sensations intenses et inoubliables qui comptent parmi les plus hautes expressions de l'Armagnac. Ces grands millésimés sont sélectionnés sur la base des disponibilités et aux caractéristiques organoleptiques afin de rendre typique au mieux les meilleures qualités des Bas Armagnacs dans les différents vieillissements.

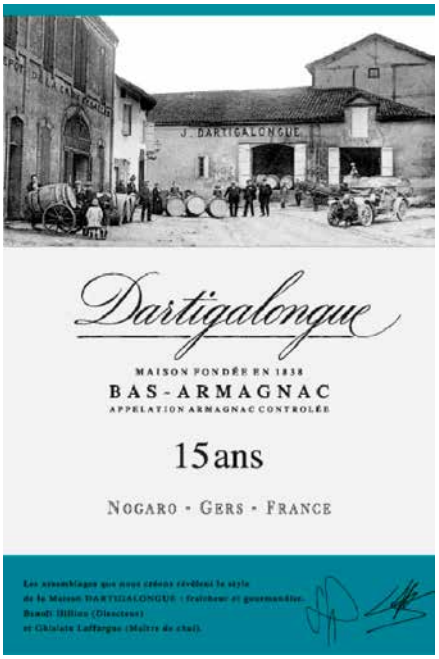
Bas Armagnac 15 ans : *blend* de différents millésimes avec un vieillissement de plus de 15 ans en fûts de chêne de Gascogne, de raisins Ugni Blanc, Baco et Folle Blanche sur sol sablo-limoneux. Un assemblage d'une superbe complexité. Notes de pâtisserie de vanille, orange confite, raisin sec, bois de santal. Ce mélange est rond, généreux, fruité et d'une superbe complexité pour son âge. 40% TAV.

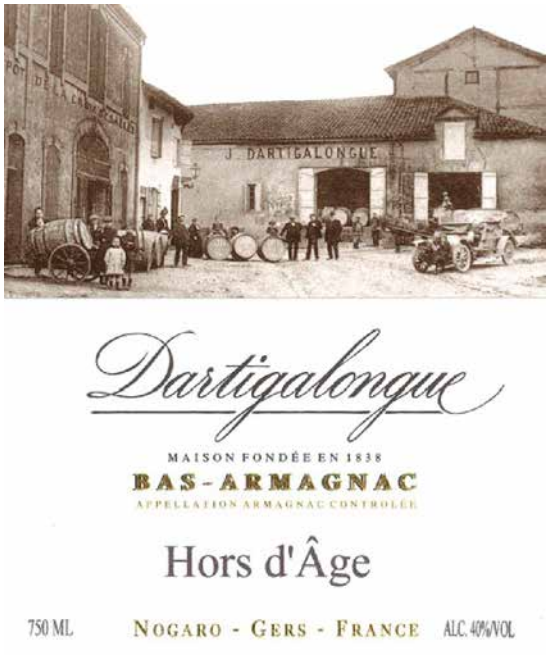
Bas Armagnac 25 Ans : *blend* de différents millésimes avec un vieillissement de plus de 25 ans en fûts de chêne de Gascogne, de raisins Ugni Blanc, Baco et Folle Blanche sur sol sablo-limoneux. Des arômes d'épices, de caramel et de réglisse. Un mélange très doux avec de l'alcool bien intégré. Des arômes de fruits secs, d'épices, de caramel et une finale de réglisse. Ce mélange est doux, très savoureux, l'alcool est assez faible et bien intégré, un vrai dessert à lui tout seul. 40% TAV.

Bas Armagnac Xo : assemblage d'eaux-de-vie vieillies dans des tonneaux de chêne de 10 à 20 ans. Structuré et de remarquable ampleur, riche en arômes de pâtisserie et d'agrumes.

Bas Armagnac 30 ans : assemblage de Bas Armagnacs de plus de trente ans







(70 % de Bas Armagnac de 1974 et 30 % de 1976) corsé, rond et équilibré pour une gorgée riche en fragrances. Arômes de fruits secs, d'épices, de fleurs blanches, de cacao, de fûts de chêne. Ce vieux mélange se distingue par sa finesse, son élégance et sa remarquable longueur en bouche. 40% TAV.

Cuvée Luis-Philippe : créée pour célébrer les 180 ans de la maison. Il s'agit d'un assemblage de 5 millésimes : 1979, 1983, 1986, 1992 et 1994, sélectionnés pour leur qualité et leur complémentarité. Il développe des arômes fins de fleurs, de miel, de tabac lié et d'épices.

Ce mélange surprend par sa rondeur, sa longueur en bouche, sa fraicheur et son indulgence : la signature de la maison Dartigalongue. 42% TAV.

La Maison Dartigalongue est un de ces exemples que le temps préserve et enrichit, avec le travail des hommes qui, chaque jour, porte la juste attention à la qualité des fruits d'un territoire généreux.

Le Musée Dartigalongue Armagnac, autrefois ouvert uniquement aux opérateurs et aux professionnels du secteur, est aujourd'hui visitable par quiconque de juillet à septembre.

Grâce à la quantité d'archives arrivées jusqu'à nos jours, l'histoire de la maison

Dartigalongue Armagnac fera l'objet d'un livre auquel la faculté de Pau est en train de collaborer. Ce sera l'histoire de la force d'une famille, une histoire qui mérite d'être racontée aux générations futures.

BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP

C'est dans les pages d'un ancien manuscrit du Néerlandais Petrus Boonekamp, rempli de formules et de recettes secrètes, perpétuées de génération en génération, que vit la saveur aromatique et persuasive d'un bitter rouge.

Une formule spéciale dont l'histoire

commence en Hollande, à la fin du 18e siècle, à Leidshendam, dans une petite boutique au milieu d'un des canaux qui étaient le carrefour du commerce international par voie maritime.

C'est là que des épices inconnues en Europe arrivaient quotidiennement du monde entier, prêtes à être sélectionnées par un distillateur émérite, liquoriste et commerçant de liqueurs en avance sur son temps.

Fin connaisseur des plantes et des herbes aux propriétés uniques, Boonekamp est, pour tous, un mixeur de génie, le père des bitters, célèbre pour avoir créé le « maag bitter », le bitter stomatique, au gout fort et décisif, l'un des plus appréciés au monde.

C'est justement au cours d'une de ses nombreuses expériences, confronté avec l'idéation d'une nouvelle boisson alcoolisée moins agressive à boire avant les repas, qu'il réalise celui qui allait devenir « l'apéritif à l'usage de la Hollande » : un bitter couleur passion, dans lequel des

herbes naturelles sélectionnées et capables de stimuler l'appétit se mélangent à l'orange amère provenant des colonies hollandaises (Curaçao) et à la saveur intense des agrumes de haute qualité, rigoureusement italiens.

La chance et l'habileté voulurent que l'amer, conçu pour révéler déjà dans l'apparence son principal ingrédient, l'orange, en raison de la présence de cochenille parmi les ingrédients, prenne une couleur intense et chaude, semblable à celle du sang. « Un sang amer », comme le définit Boonekamp, certainement parmi les premiers produits de la catégorie des liqueurs apéritives.

Cette découverte extraordinaire, qui a survécu à trois siècles d'histoire grâce aux recherches méticuleuses des « héritiers » liquoristes, revit dans le « Blood Bitter », un alcool capable de plaire à tous, dans lequel, comme une essence, confluent toute la fougue, l'expérience et l'innovation de son créateur.

VUE : couleur rouge carmin, teinte de rouge foncé semblable à celle du sang (d'où le nom Blood Bitter).

ODORAT : intense et agréable parfum amer d'orange, plénitude herbacée et

légères notes florales (rose et clous de girofle).

GOUT : sec et fortement amer, arôme intense d'agrumes (oranges à la saveur douce et amère), herbacé et épicé.

Le Blood Bitter est excellent consommé avec de la glace et du soda et s'exalte dans les mélanges classiques et dans les recettes les plus sophistiquées.

Distribué par le groupe Caffo.

ALPESTRE

A symphony of 34 herbs.

Drink responsibly

Just relax and enjoy the extraordinary symphony of flavour in a glass of Alpestre, brought to you by an orchestra of 34 medicinal herbs, blended and aged in oak casks from an ancient recipe. A small sip of this distilled spirit will delight both your heart and mind.

alpestre.it

Distributed by: OnestiGroup S.p.A.

ROMA BAR SHOW

ROMA BAR SHOW 2023

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

29-30 MAY

INSTAGRAM: ROMA BAR SHOW / FACEBOOK: ROMA BAR SHOW

ROMABARSHOW.COM

DRINK RESPONSIBLY