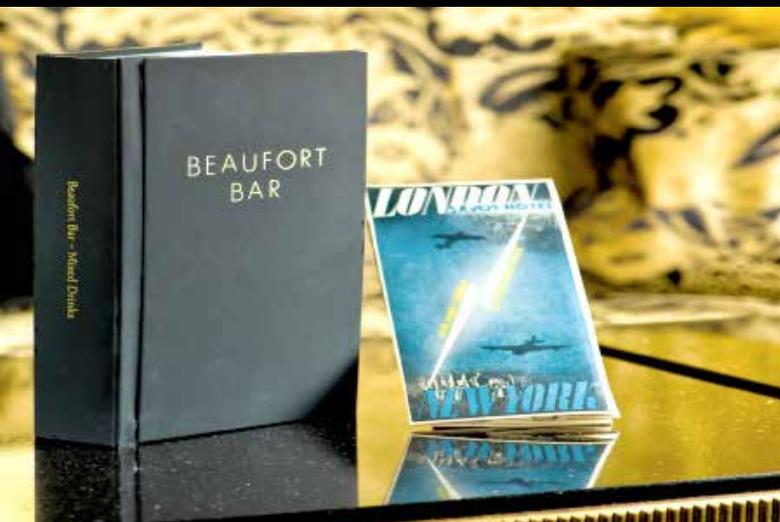


BarTales

ANNO II | N. 3 | NOVEMBRE 2014



BEAUFORT BAR QUEL MAGICO POP-UP DEL SAVOY

Face to face
CODICE
BRANCA

Hot Spirit
SEGNALI
DI FUMO

Luxury style
SIGARI
& DISTILLATI

Ron ABUELO

PANAMA



BEVI RESPONSABILMENTE



96 Points

Platinum Medal

“Superlative”

International Review of Spirits
Beverage Testing Institute



Forbes

“Best Rum I ever tasted”

Larry Olmsted, as seen in Forbes.com

Distribuito da OnestiGroup S.p.A. - www.onestigroup.com



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
INDIFFERIBILI PIACERI
- 7** **Informaibes** ARRIVEDERCI A LOANO
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
CODICE BRANCA
- 14** **Bar story** di Arold Flanagan
QUEL MAGICO POP-UP FIRMATO SAVOY
- 20** **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
SEGNALI DI FUMO
- 28** **Happening** di Alessandro Palanca
SHOWRUM
- 35** **Report** di Lucia Listri
LA SIGNORA DEL DRINK
- 38** **Cocktail Story** di Gianni Zottola
TI PUNCH
- 44** **Focus on** di Giulia Arsellì
BENVENUTI AL GONG BAR DELLO SHANGRI-LA
- 50** **Luxury Style** di Luca Di Francia
SIGARI & DISTILLATI
- 56** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
PETALI ESSENZIALI
- 60** **Liquid Story** di Fabio Bacchi
DALL'ARQUEBUSE ALL'ALPESTRE
- 66** **Book corner** di Alessandro Palanca
ATLAS DU RHUM

BarTales ANNO II | N. 3 | NOVEMBRE 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arsellì, Giovanni Ceccarelli, Luca Di Francia, Arnold Flanagan, Lucia Listri, Alessandro Palanca, Gianni Zottola

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

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



CAORUNN

{ka-roon}

BEVI RESPONSABILMENTE



WHAT MAKES CAORUNN DIFFERENT?



*An Aromatic Adventure



IMPORTATO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI
COMPAGNIADEICARAIBI.COM | INFO@COMPAGNIADEICARAIBI.COM

FACEBOOK /COMPAGNIADEICARAIBISRLU | INSTAGRAM /COMPDEICARAIBI | TWITTER /COMPDEICARAIBI

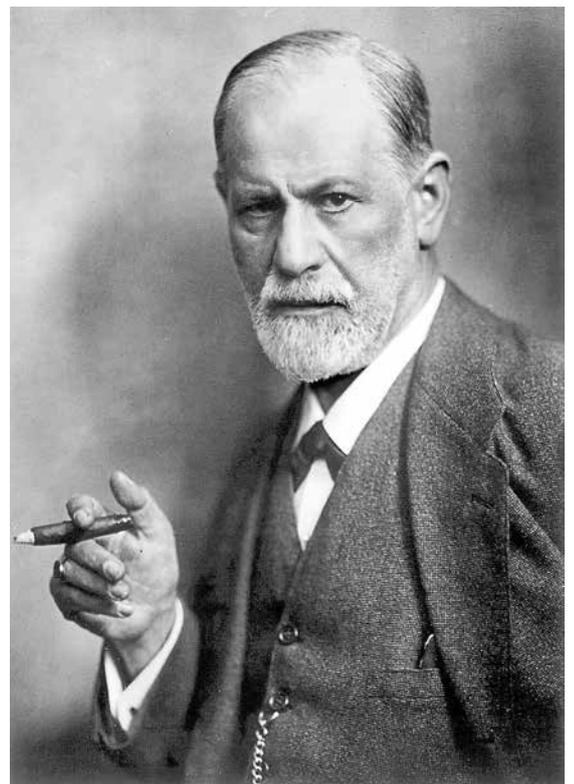
INDIFFERIBILI PIACERI

Al netto di allergie conosciute, meglio se con viatico preventivo del medico, l'effetto sarebbe quello di un'energica sferzata al metabolismo e l'eliminazione delle tossine accumulate. Per un rilassamento generale con beneficio immediato, vuoi per il corpo che per la mente. Prodiggi della birra. Meglio, di terme e Spa ad essa dedicate. Ultimo colpo di marketing? Forse. Certo è che la notizia incuriosisce e fa il giro dei media. A Praga, in tini di quercia reale fatti a mano, c'è la fila per immergersi in bagni di luppolo, lievito e malto. Anche perché, durante l'ammollo, ci si può spillare da soli illimitate quantità di "bionda" nell'attesa di stendersi sul giaciglio di paglia e grano e smangiugghiare caldo pane di birra appena sfornato.

Che vuoi di più dalla vita? Un Toscano o un Cohiba. Così avrebbe risposto Freud per il quale gli effetti del fumo lento erano simili a quelli dell'alcol, in grado cioè di dare «immediato piacere e indipendenza dal mondo esterno», l'unica dipendenza voluta, dal grande viennese, in una vita rigorosissima. E detto da chi sul principio di piacere ha fondato una scienza, è più di una garanzia.

Piaceri, dunque, intesi come protezione e difesa nella dura battaglia della vita. Un sigaro e un Cognac (*a pag. 50*) non sono forse il modo migliore per concludere una giornata in maniera distensiva, in meritato relax? Ma anche un goccio di Whisky, magari torbato e pungente come gli "Islay Single Malt" (*a pag. 20*). Con quelle note di iodio, alghe e sale. Sapidi Scotch emozionali come le leggende gaeliche e i rituali superstiziosi che li accompagnano. Roba per palati forti e cuori impavidi. Quasi un traguardo, un punto di arrivo nella deliziosa, sorprendente traiettoria del piacere.

Bon, si è fatto tardi. Concedetemi un Port Ellen, prima che le pregiate botti si esauriscano. Magari con uno splash d'acqua.



Novità

ESTD 1830

TALISKER STORM™

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



ESTD 1830

TALISKER STORM™

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Highland Distillers

ESTD 1830

TALISKER STORM™

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

AN INTENSE TALISKER,
WITH A PROFOUNDLY MARITIME
CHARACTER, LIKE A WARM
WELCOME FROM A
WILD HEBRIDEAN SEA.

DISTILLED AT TALISKER
THE ONLY DISTILLERY ON THE
Isle Of Skye SCOTLAND

MADE BY THE SEA

70cl e

45% vol

A WARM WELCOME FROM A WILD SEA
MADE BY THE SEA

MADE BY THE SEA



A.I.B.E.S.
Associazione
Italiana Barmen
e Sostenitori

ARRIVEDERCI A LOANO

Ci siamo. Il concorso Nazionale AIBES di Loano 2014 si avvicina e ai nastri di partenza, si stanno schierando circa 200 concorrenti provenienti da tutte le sezioni d'Italia. Da questo evento uscirà colui, o colei, che rappresenterà l'Italia alla prossima IBA World Cocktail Competition, nel 2015, che si terrà a Sofia in Bulgaria. La novità di quest'anno è rappresentata dalla Last Call Competition, una selezione che si svolgerà prima del concorso ufficiale e dalla quale risulteranno ulteriori 10 concorrenti, un aspirante e nove barman, che si aggregheranno a coloro che hanno avuto accesso al "nazionale" previa classifica dei rispettivi circuiti del cocktail regionali.

Intanto si è svolta la prima edizione di Lady AIBES Competition e a Capetown il nostro concorrente, Antonino Sciré, ha tenuto alto i colori AIBES nonostante alcuni sfortunati imprevisti. Il Past President AIBES Giorgio Fadda ha mancato l'elezione alla carica di Presidente IBA per un pugno di voti, solo cinque, rispetto al Vice President Europa, l'olandese Ron Busman, al quale vanno i nostri auguri per un mandato proficuo e ricco di successi per la famiglia IBA. L'esigua differenza di voti tra i due candidati lascia capire come IBA si sia praticamente divisa su due programmi molto diversi tra loro, più progressista quello italiano, forse più conservatore quello olandese. I risultati della WCC li trovate sul sito ufficiale IBA così come il nuovo organigramma del board IBA.

I soci AIBES sono stati ospiti della masterclass tenuta da Simone Caporale a Riccione e alla quale abbiamo offerto il nostro patrocinio e lo stesso è stato fatto con la masterclass di Jared Brown e Anistatia Miller a Roma organizzata dai soci di JTP.

Siamo stati a Roma Showrum 2014 con uno stand istituzionale e con grande orgoglio abbiamo visto la partecipazione di circa 200 soci che non hanno mancato di aderire all'invito messo a disposizione da Aibes Promotion. Ringraziamo il fiduciario e i consiglieri della sezione Lazio per la nutrita partecipazione dei loro soci e il supporto umano e logistico che hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione. Durante l'evento si è svolta anche una cocktail competition ispirata alla miscelazione cubana organizzata da BarTales in collaborazione con Havana Club, JTP, Show Rum, Flair Project e Aibes Promotion. Ha vinto Stefano Agostino un giovane socio della sezione Calabria. Anche Nadia Tramonti, la vincitrice di Lady Aibes 2014, è calabrese. La più giovane delle sezioni AIBES sta crescendo in fretta.

Arrivederci in Liguria dove vi aspetteremo in compagnia dei soci delle locale sezioni di Genova e Sanremo che sono già al lavoro per rendere la vostra visita indimenticabile.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.



HAVANA CLUB 15 YO

Uno dei masterpiece dell'industria ronera cubana è finalmente anche in Italia. A partire da questo mese. Don Josè Navarro, mastro ronero di Havana Club, ha creato Havana Club 15 yo miscelando tra loro, e sottoponendoli a un secondo invecchiamento, alcuni dei più preziosi Rum cubani. Il risultato è un blend i cui componenti più giovani hanno almeno 15 anni di invecchiamento. Questo consente una release di soli 58 barili all'anno sino ad esaurimento. Naso: miele, frutta, pepe speziato, floreale. Al palato si presenta ricco e pieno, fruttato con note di datteri e mele. Il finale è lungo, rotondo e speziato.

VERMOUTH AL TOP

Noilly Prat ha annunciato per la prima volta la crescita negli ultimi sette anni grazie alla domanda di vermouth da parte dei bartender. L'uso del Vermouth in mixology ha così arrestato il calo dei consumi per il brand. La crescita del Vermouth si registra nelle città chiave della cocktail culture, come Londra, Parigi, Berlino, Chicago, San Francisco, New York, Boston, Portland, Montreal, Toronto e Vancouver.



Milano 2014
Whisky Festival
& Fine Rum
15-16 Novembre 9° Edizione

MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE RUM

Si svolgerà a Milano il 15 e 16 novembre, nei consueti saloni dell'Hotel Marriott, la nona edizione della classica rassegna dedicata al Whisky. All'interno della sala Le Baron, gli espositori proporranno oltre 500 whisky in degustazione con prezzi partire da 2 euro a bicchiere. Per chi volesse approfondire anche quest'anno Milano Whisky Festival & Fine Rum propone degustazioni guidate per tutti i gusti e palati, con novità e ritorni prestigiosi quali Arran Distillery e l'imbottigliatore Cadenhead's. Confermatissime le degustazioni di Diageo, Wilson & Morgan e Glengoyne Distillery che lo scorso andarono sold-out molto prima dell'inizio del Festival.

GIN WORLD RECORD



Secondo gli esperti dell'ente Guinness World Record sarà il Lemon Bar Society di Palencia, in Spagna, a entrare nel Guinness dei Primati per il più vasto assortimento mondiale di Gin disponibili. Con 417 varietà. Strapperebbe così il titolo all'Old Bell Inn di Saddleworth nel Regno Unito, accreditato di 404 diversi Gin. Sembra che i bartender del Lemon Bar siano in grado di preparare circa 27.000 varianti di Gin Tonic grazie anche alla dotazione di 57 diverse tonic water. Javier San Segundo, patron del bar, dichiara di avere accarezzato questa idea quando si è accorto di avere nel proprio bar 4 Gin unici al mondo.

GOSLING'S MASTERPIECE

Dopo la presentazione di Malcolm Gosling, Gosling's Rum ha suscitato grande attenzione presso Show Rum 2014 con l'inedita presenza, per l'Italia, del suo Gosling's Family Reserve Old Rum. Il pubblico intervenuto ha

potuto assaggiare per la prima volta il masterpiece delle Bermuda. Questo Rum si presenta con un corpo intenso e pieno e un finale lungo e persistente con note di melassa, frutta, legno e caramello. Old Rum è imbottigliato nella tipica bottiglia stile champagne utilizzata agli esordi di casa Gosling. La riserva, frutto di un sapiente blend di Rum invecchiati, sarà presto disponibile in Italia attraverso l'importatore ufficiale Pallini SpA.



SANTA TERESA BARTENDING LAB

Si svolgeranno tra il 27 ottobre e il 10 dicembre 5 grandi appuntamenti dedicati a Santa Teresa Ron. Il progetto nasce dalla collaborazione tra Onesti Group SpA, BarTales, Isla de Rum e Jerry Thomas Project. Gli appuntamenti comprenderanno i tastings di Selecto Ron, Santa Teresa 1796 Ron e un'affascinante viaggio alla scoperta di esclusivi drink che traggono ispirazione dalla miscelazione caraibica. Con questa operazione Onesti Group intensifica il suo ruolo di partner ideale del bartending italiano grazie a una linea di prodotti esclusiva e di assoluta qualità.



CODICE BRANCA

Il conte Niccolò e l'arte di trasformare la crisi in opportunità. Meditando

DI MELANIA GUIDA

Ci si può riappropriare dell'equilibrio sfidando le leggi del profitto infinito senza cedere all'utopia della spiritualità *tout-court*? In altro mo-

do, è possibile mantenere l'eccellenza di un modello produttivo assicurando la felicità e il miglioramento delle condizioni di vita di tutte le persone coinvolte nel processo

di produzione? «Sì, a patto di conciliare gli opposti attraverso lo sviluppo della coscienza e dell'autoconsapevolezza».

Ne è convinto Niccolò Branca, che dal 1999 è presidente e amministratore delegato della holding del Gruppo Branca International S.p.A. E che ha saputo fondere in un paradigma di successo (tiene periodicamente lezioni di Economia alla Universidad del Salvador di Buenos Aires dove è Professore Onorario) direzione aziendale e pratica meditativa. Che tradotto equivale alla capacità di integrare dimensioni umanistiche all'interno di una leadership imprenditoriale. Meglio: come la meditazione può salvare l'economia e la cultura.

Ci ha scritto un libro, Branca, "Per fare un manager ci vuole un fiore", scaturito dall'approfondimento del "concetto di autoconsapevolezza applicato alla sfera economica". Declinato in un modello pratico, non solo teorico, «che prima di essere divulgato è stato applicato per anni dalla Branca Distillerie con ottimi risultati in termini di business», racconta prima dell'intervento napoletano "Come la meditazione ha cambiato me e l'azienda" in occasione della decima edizione dell'"Arte della felicità".

È felice, dottor Branca? «Ho grandi momenti di gioia», rivela con tono pacato e sguardo sereno dopo aver riflettuto qualche secondo. Come ha trasformato l'azienda? «Abbiamo investito in un codice etico e nella sicurezza sul lavoro, abbiamo scelto di produrre in Italia e di predisporre un bilancio ambientale. Ricordo che, quando ero ragazzo, un consulente insisteva presso i miei genitori per trasformarli in *rentiers*. Cosa voleva dire concretamente? Staccare la cedola e non interessarsi della gestione dell'azienda oppure venderla, prendere i soldi, metterli in banca e go-



DISTILLATI
ALCUNI
PRODOTTI DEL
GRUPPO.
NELLA PAGINA
ACCANTO
NICCOLÒ
BRANCA.



derne i frutti. Allo stesso modo, se possiedi un bar, potresti metterci dei baristi al posto tuo, così non andresti a lavorare



AZIENDE

ANCORA UN'IMMAGINE DI NICCOLÒ BRANCA, PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO DELLA HOLDING DEL GRUPPO BRANCA INTERNATIONAL S.P.A. E LA COPERTINA DEL SUO LIBRO.

e ti trasformeresti in un *rentier*. Ma quei baristi come gestiranno il tuo bar? Se sei un imprenditore, se hai un'impresa, devi anche imprendere».

E dunque? «Applicando gli stessi principi pur innovando costantemente, abbiamo scelto di mantenere vivi i valori e le tradizioni del passato garantendo sempre un prodotto di alta qualità, secondo il principio fondativo "innovare serbando". Uno per tutti, il Fernet. Dal 1845 la formula segreta (chiusa in cassaforte) del *digestimola* inventato da Bernardino Branca che mescola 27 erbe, provenienti dai quattro

continenti, a fiori, erbe e radici distillate prima per alleviare i sintomi del colera e poi per giovare al metabolismo».

Che cosa ha rappresentato Fernet nella storia dei Branca? «Un simbolo. Il prodotto italiano del bere italiano. Un successo dove l'insieme

delle parti diventa più importante dei singoli ingredienti. Pensi che l'anno scorso è stato il prodotto più venduto in tutto il mondo». Come si fa? «Si getta il cuore oltre l'ostacolo. Si passa da una logica del potere

a una logica della responsabilità».

Mi racconta dell'Argentina dove il Fernet è la bevanda nazionale. «Nel 2001 inaugurammo lo stabilimento di Tortuiguitas e subito il paese sprofondò

nell'incubo di una crisi epocale. La gente dava l'assalto a banche e negozi mentre professionisti e professori facevano i lavavetri. Fu un momento difficilissimo. Bisognava scegliere: vendere, sopravvivere o rilanciare? Si decise per il rilancio. Grazie al Fernet Vittone, una versione meno ricca, con qualche ingrediente in meno e priva di invecchiamento, diciamo un Fernet di serie B, la crisi si trasformò in un'opportunità prodigiosa. Quella di battere la concorrenza dei bitter argentini e stranieri. Così, grazie alla nostra seconda etichetta a buon prezzo, ne uscimmo indenni. E senza licenziare nessuno».

Una grande lezione. La crisi, dunque, come cambiamento? «Assolutamente. Ogni crisi è un'occasione per cogliere un'opportunità, per aprirsi al nuovo. Non bisogna fermarsi. Ma andare avanti nel rispetto della tradizione. È quello che ripeto sempre ai miei dipendenti, al consiglio d'amministrazione e all'università».

In fondo, il motto Branca: "Novare serbando". E che in Argentina ha segnato anche la nascita del Fernandito: Fernet misto a quattro parti di cola. Praticamente un mito. Così come il Vermouth Carpano recentemente acquisito da Branca. «Un prodotto eccezionale che accompagna il boom del Vermouth degli ultimi tempi. Di fatto, un'altra eccellenza italiana».

Melania Guida

Autore di diverse pubblicazioni, Niccolò Branca ha ottenuto numerosi riconoscimenti imprenditoriali

We Make... You Create

Nata a Sydney in Australia, la Wild Hibiscus Flower Company, è dal 1999 azienda leader nella produzione e innovazione di prodotti unici e deliziosi. Specializzata in fiori commestibili, è stata la prima nel mondo a produrre il Fiore di Ibisco selvatico in sciroppo. Tutti i nostri prodotti sono vibranti di colore, gustosi e totalmente naturali, senza glutine, additivi e coloranti alimentari e provengono da coltivazioni senza uso di pesticidi chimici o OGM.

Raccogli un fiore selvatico e crea meravigliosi cocktails e innovativi piatti per il tuo menù.



FIORI DI IBISCO SELVATICO IN SCIROPPO

Solo 3 ingredienti, fiori di Ibisco, zucchero di canna e acqua, per meravigliosi cocktails, deliziosi appetizer e desserts. I fiori di ibisco e il loro sciroppo naturale sono pronti a deliziare i vostri palati direttamente dal barattolo.

Disponibili in vasi da 11 o da 50 fiori.



SALE AI FIORI DI IBISCO

Ideale per uno splendido Crusta per Margaritas e come rifinitura di ogni pietanza. Realizzato con il 60% di fiori di Ibisco seccati naturalmente e con il 40% di focchi piramidali di salgemma proveniente da bacini sotterranei Australiani, questo sale è di intenso colore rosso. Disponibile in buste sigillate ermeticamente, con apri e chiudi, da 100gr o 1kg.

HEART-TEE

100% puro fiore di ibisco ricco di Antocianine e Antiossidanti per vitaminici infusi caldi o freddi. Di intenso colore rosso e gusto di frutti di bosco.

Disponibile in scatole da 20 bustine, sigillate ermeticamente per salvaguardarne l'aroma e le proprietà.

Nuovo

PRESTO DISPONIBILE ESTRATTI NATURALI DI FIORI

100% estratto concentrato di fiori. Colorante ed insaporitore naturale per pietanze e cocktails.

Ogni flacone è ideale per 20-30 cocktails. Disponibili in cartoni da 6 flaconi da 100ml.

b'Lure

100% estratto naturale di Butterfly Pea Flower (Clitoria ternatea) dalle magiche proprietà, di un luminoso colore blu, aggiungendo alcune gocce di limone vira al viola e al rosa.

Hibiscus

100% estratto naturale di fiori di Ibisco (Hibiscus subdariffa), dal vibrante colore rosso ed intenso gusto di frutti di bosco.

Rose+Hibiscus

100% estratto naturale di fiori di Ibisco e Rose bulgare, colore rosa brillante e incredibile gusto e profumo di rose.



Per maggiori informazioni e ordini: Wild Hibiscus Italia
info@fioridiibisco.it www.fioridiibisco.it www.facebook.com/wildhibiscus.italia
www.pinterest.com/ibiscoitalia/fiore-di-ibisco-in-sciropo/

ulteriori informazioni sui nostri prodotti
www.b-lure.com
www.hibiscus-salt.com



QUEL MAGICO POP-UP FIRMATO SAVOY

Solo 1000 esemplari numerati
per il “Beaufort Cocktail Menu”
Un viaggio nella storia dell'hotel
e dei suoi protagonisti

DI AROLD FLANAGAN



ISPIRAZIONE

IL NUOVO
POP-UP
COCKTAIL
MENU
DEL BEAUFORT
BAR E LA
BROCHURE
DEL 1938.

1 938. Nell'alta società americana circola una piccola brochure che pubblicizza viaggi da New York a Londra, destinazione Savoy Hotel. È un oggetto elegante, fuori del comune, speciale: aprendolo i disegni si animano, prendono vita in forma tridimensionale e la fantasia corre veloce dai grattacieli newyorkesi agli spazi raffinati di un hotel già allora icona del glamour. Il Savoy di Londra ha sempre fatto dell'innovazione e creatività uno dei suoi punti di forza: fu infatti il primo hotel ad avere corrente elettrica, un ascensore, servizi con acqua calda e fredda in ogni camera.

I servizi di bar e ristorazione rivestivano un ruolo chiave all'interno dell'hotel. Intorno al 1890 con Auguste Escoffier

“the king of the chefs, the chef of the kings” cuoco francese e ambasciatore della *haute cuisine*, venne ridisegnata e modernizzata la struttura della cucina con l'implementazione di un vero e proprio sistema di mansioni basato su ranghi e gerarchia quasi militari. All'American Bar vi erano stati prima Ada Coleman e successivamente Harry Craddock, il quale in particolar modo lascerà un segno indelebile nella storia della miscelazione.

Dopo 118 anni di attività, nel 2007, l'hotel chiude i battenti per una imponente ristrutturazione. I lavori durarono tre anni e alla riapertura, nella sala che aveva visto esibirsi artisti del calibro di George Gershwin e Frank Sinatra, fu creato il Beaufort Bar con l'ambizione di stupire,

offrendo ben più che drink di altissima qualità.

Il neonato bar oggi divide il palcoscenico con il fratello più grande e famoso, l'American Bar, ma a differenza di questo, il "beverage program" del Beaufort Bar punta molto su intrattenimento e teatralità. Non a caso i bartender shakerano cocktail e versano Champagne sopra un vero e proprio palco, circondati da un'atmosfera art déco. Scommessa vinta, grazie anche a un'operazione di ricerca originale e creativa. Facendo fede al proprio dna, nel maggio del 2013 il bar team, guidato dal capo barman Chris Moore, affiancato da Lorenzo Antinori, si è lanciato nella realizzazione di un nuovo progetto; un nuovo "cocktail menu" che coincidesse con le celebrazioni per i 125 anni del Savoy Hotel. La storia e la memoria sono l'anima di ogni luogo; e anche se talvolta questa



sfugge all'attenzione, perde di significato o viene dimenticata, vi sono dei luoghi in cui rimane intatta, intangibile.

La ricerca per il nuovo progetto del Beaufort Bar iniziò negli archivi storici del Savoy. L'archivio del Savoy è un luogo magico, fatto di nostalgia e ricordo dei gloriosi tempi passati, quando era possibile

LE RICETTE

NEVER ENDING STORY COCKTAIL

- 40ml Bacardi 1909
- 20ml succo di lime
- 10ml Briottet Crème de Cacao Noir
- 2 barspoon zucchero semolato
- 2 dashes Assenzio

Metodo: shakerare e versare

Bicchiere: 1920' Criss Cross Goblet (vintage goblet)

Guarnizione: nessuna

Servizio: copia de "Il vecchio e il mare" utilizzata come sotto bicchiere, accanto ad una stecca di cannella accesa in un portacenere vintage.

Ispirato ai sapori più cari a Ernest Hemingway: Cacao e Mulata Daiquiri, Assenzio e Death in the Afternoon.



OL' BLUE EYES

- 40ml Jack Daniel's Single Barrel
- 10ml Cocchi Americano
- 10ml Pierre Ferrand Dry Curacao
- 5ml Benedictine
- 2 dash di Orange Bitter

Metodo: miscelare nel mixing glass e mescolare

Bicchiere: 1950' short tumbler

Guarnizione: nessuna

Servizio: miniature di Jack Daniel's Single Barrel da 5cl, riempita

con il cocktail, così da permettere al cliente o di portarla con se' o di riempire nuovamente il bicchiere una volta finito il cocktail.





BARTENDER

**AL CENTRO
IL CAPO
BARMAN
CHRIS MOORE,
AFFIANCATO
DA LORENZO
ANTINORI.**

incontrare Humphrey Bogart o Ernst Hemingway sorseggiare un Martini all'American Bar, oppure scrutare Winston Churchill ed i suoi ministri al ristorante "Savoy Grill" e Marlene Dietrich entrare trionfale e richiedere sempre, all'arrivo, 12 rose in camera e una bottiglia di Dom Perignon. In questo luogo vengono conservati una

miniera di documenti sulla vita dell'albergo, annotazioni sui gusti e le abitudini di star del cinema e personaggi della cultura illustri, raccolte di menù ormai centenari dei ristoranti e del bar, di party e feste speciali organizzati nei saloni scintillanti che si affacciano sul Tamigi. Il bar team ha scavato per oltre un anno nell'archivio

LA FEE ANGLAIS

- 50ml Grey Goose Vodka
- 25ml succo di limone
- 20ml Pouilly Fuissé
- 10ml acqua al rabarbaro e miele
- 15ml sciroppo ai lamponi
- 2 dash di Assenzio
- 1 spruzzata di bianco d'uovo

Metodo: dry shake (o con hand blender) e successivamente shakerare con ghiaccio e mescolare

Bicchiere: highball

Guarnizione: 3 strisce di rabarbaro e 2 lamponi ripieni di gel al rabarbaro.

EMBANKMENT GARDENS

- 50ml Oxley Gin
- 30ml succo di lime
- 25ml sciroppo alle foglie di fico
- 15ml Martini Bianco speziato alla vaniglia e anice stellato

Metodo: shakerare tutti gli ingredienti e filtrare

Bicchiere: Sherry copita

Guarnizione: twist di lime e 1 foglia di rosa.





storico dell'hotel, riportando alla luce la preziosa brochure tridimensionale degli anni Trenta. Questa è stata la fonte di ispirazione per la realizzazione di un progetto audace, che ha visto la collaborazione di un paper engineer, e di un illustratore e che ha dato vita a un'opera stampata in

solo 1.000 esemplari numerati a mano.

Lanciato lo scorso 6 ottobre, il Beaufort Bar Pop-up Cocktail Menu è un vero e proprio viaggio, non solo nella storia dell'hotel ma anche attraverso i luoghi e le persone che tutt'oggi ne fanno parte. Fin dal 1889, il Savoy stampa "in casa" tutto quello che riguarda l'attività dell'hotel. Per celebrare eventi particolari venivano ingaggiati i migliori "grafic designer" del tempo che per queste occasioni realizzavano loghi o illustrazioni sempre nuovi, con un'impronta moderna e personalizzata che trasformava il party in un evento davvero unico. Il Beaufort Bar si è inserito in questa tradizione e ne ha fatto la leva di un progetto, che in un mix armonioso unisce storia, divertimento e arte della miscelazione. Avere tra le mani questo libro dove ogni cocktail prende vita con una illustrazione unica, che ne racconta l'in-

LE RICETTE

PAN-AMERICAN HIGHWAY

- 25ml Bacardi 8 years old
- 30ml Rum blend
- 10ml Amer Picon
- 5ml Branca Menta
- 5ml sciroppo d'acero e caffè tostato
- 2 drop bitter alla fava di cacao

Metodo: miscelare nel mixing glass e mescolare

Bicchiere: coppetta a stelo lungo

Guarnizione: "Pittura" al cioccolato e caffè e cioccolato fondente come accompagnamento



RATIFICATION

- 30ml Tapatio Reposado
- 30ml Martini Rosato e fragole
- 10ml Ratafia
- 5ml Mezcal
- 2.5ml liquore al caffè
- 3 drops Chipotle bitter

Metodo: miscelare nel mixing glass e versare

Bicchiere: Old Fashion

Guarnizione: "Shot" di lamponi disidratati e cioccolato al caffè.

Un'associazione di sapori tra Messico e Italia, accompagnati da lamponi disidratati e cioccolato.





ATMOSFERE
ANCORA DUE
SUGGERIVE
IMMAGINI DEL
BEAUFORT BAR.

spirazione e i diversi ingredienti, anticipa l'esperienza del gusto e la esalta dando valore a ciò che la precede, all'intrattenimento e al piacere di una scoperta.

Il menù si dipana come un viaggio che dalla luce conduce verso l'oscurità. "A journey from light to dark" è il tema che accompagna il cliente lungo il corso di una giornata immaginaria. Si parte con la proposta di drink "luminosi", freschi e fragranti come il "Pomelo and white pepper Gimlet" o l'"Embankment Gardens", a base di Gin, succo di lime e sciroppo di foglie di fico, passando per sapori più raffinati e complessi, come quelli racchiusi nel Never Ending Story, cocktail che Hemingway avrebbe sicuramente apprezzato, a base di Rum, cioccolato, Assenzio e succo di lime, o Ol' Blue Eyes, dedicato a Frank Sinatra, fino ad approdare alle note più forti e voluttuose del Pan American Highway o il Ratification, un'associazione di sapori tra Messico e Italia, in cui Ratafia e Vermouth

accompagnano Tequila e Mezcal.

Dietro ogni pop-up di questo menù non c'è solo un cocktail con i suoi colori e i suoi profumi ma molto altro: la passione dei bartender che lavorano oggi al Beaufort Bar e di quelli che nel passato hanno contribuito alla fama del Savoy, le curiosità sulla vita di clienti famosi, la raffinatezza di un luogo esclusivo in cui l'arte dell'ospitalità ha ancora un valore. E se ciò che dà valore ad una cosa è la sua unicità, il Beaufort Bar Pop-up Cocktail Menu rientra a pieno titolo nella categoria. Le ricette di questo menu sono inserite nella nuova edizione del Savoy Cocktail Book, fatto inedito, perché è la prima volta che il testo accoglie drink non elaborati all'American Bar.

Non resta altro che raggiungere il Beaufort Bar e iniziare il viaggio nel sapore e nella storia. Perché il Pop-Up Cocktail Menu del Beaufort Bar è già storia.

Arold Flanagan



SEGNALI DI FUMO

Pungenti e torbati
gli “Islay Single Malt”
sono whisky sofisticati, esclusivi.
Quasi sempre per palati forti

DI FABIO BACCHI



I più pungente e caratterizzante whisky scozzese proviene dall'isola di Islay e, seppur in quantità minore, da altre isole come Skye, Mull e Jura. Esistono persone per le quali le parole "Islay Single Malt" esprimono il più alto momento di incontro con il Whisky. Un punto di arrivo, una scelta dalle quali difficilmente si torna indietro.

I Whisky di Islay, isola al largo della costa sud occidentale della Scozia, nell'arcipelago delle Ebridi, hanno una personalità estremamente pungente, data da due particolarità: dal mare e dalla torba che in

queste isole è inevitabilmente influenzata da alghe accumulatisi in giacimenti fossili nel corso dei secoli. Una torba ricca, grassa, delicatamente salata che caratterizza i corsi d'acqua con i quali viene a contatto, un'acqua così torbosa che sa quasi di Whisky.

Su queste isole regna incontrastata una natura che gioca un ruolo da protagonista nell'economia locale. La brezza marina avvolge tutto e penetrando all'interno dei magazzini di invecchiamento incontra le botti il cui legno poroso e permeabile si inebria di magia che il tempo trasfor-



DISTILLERIE

ALCUNE
IMMAGINI
DELLE AZIENDE
PIÙ CELEBRI
DELLE ISOLE.



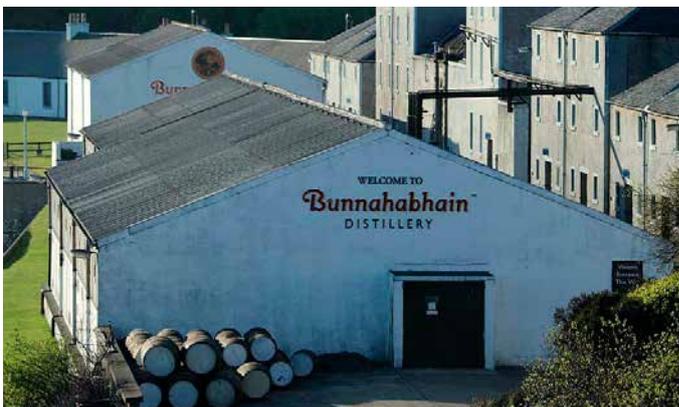
merà. Le tempeste che flagellano queste isole rilasciano sul terreno degli strati di sale quasi visibili, ma sarà il sacro fuoco della torba che brucia a celebrare un matrimonio nel quale mare, terra, vento e fuoco si fondono per ritrovarsi in un “acqua della vita” iodata, quasi medicinale, dal tipico sentore fumoso. Questi Whisky sono il terrore dei palati pavidi, timidi, ma sono presenti, in qualche percentuale, in qualsiasi Scotch Whisky che ambisca a definirsi tale.

Se un giorno decideste di andare ad Islay in traghetto i primi ad accogliervi sarebbero proprio alcuni dei più noti Islay Whisky. In prossimità dell'isola la vostra visuale sarà rapita da quattro distillerie che si presentano una dopo l'altra. I loro nomi sono dipinti sulle mura degli edifici, Lagavulin, Laphroaig, Ardbeg, il sempre



quasi introvabile Port Ellen, probabilmente il più esclusivo Whisky di Islay.

Altre protagoniste della favola di Islay sono le distillerie Bowmore, Bruichladdich all'interno, Caoll Ila e Bunnahabhain a nord, Port Charlotte e Kilchoman sul versante opposto. Ma pur in questo microcosmo tutti i Whisky si differenziano tra loro per gusto e aroma, dal morbido caldo al secco deciso, dal dolce amaro al medio secco, dal gentile al ricco.



La geografia e la storia di questa isola, ricca di racconti pirateschi e di briganti, di superstizioni e leggende legate a un mare difficile e minaccioso, hanno condizionato la vita dei suoi figli prediletti. Essendo il mare la principale via di accesso era inevitabile, per le distillerie, essere il più vicino ad esso.

Le isole scozzesi sono le protagoniste di molti canti e leggende della cultura scozzese e, quando si parla di romanticismo e



si unite, quasi a formare un'unica isola. Infatti, la loro distanza dal punto di attracco del traghetto è minore di 1 km. Per dare una idea delle dimensioni di questa isola Michael Jackson scrisse che Skye, per quanto piccola, sembra una metropoli paragonata a Jura!

Islay, la più grande, conta 15.000 abitanti. Jura ha una sola distilleria che produce l'omonimo Whisky, ma che genera qualche sospetto tra gli amanti dello stile perché è più simile a un Highland che a un Whisky delle isole. Infatti il Whisky di Jura, pur presentandosi all'olfatto con un tipico carattere isolano, è più leggero e pulito, fresco e floreale, dissimile dall'austera severità dei suoi cugini.

L'isola più sconosciuta agli itinerari turistici è Mull. Bellissima ma con la storia del suo Tobermory, una volta chiamato Ledaig e oggi conosciuto con questo nome solo per una piccola parte della sua produzione, molto aversata e discontinua che nel

tempo si è nettamente allontanata dagli stili sopra descritti.

Questi Whisky così altamente caratterizzanti privilegiano, evidentemente, un consumo che ponga in netta evidenza la loro personalità. Lisci, allungati con uno splash di acqua per permettere agli aromi più nascosti imprigionati dall'alcol di esprimersi, anche freschi e finanche con ghiaccio sono certamente, come già detto, dei punti di arrivo. L'acqua, infatti, serve ad ammortizzare leggermente il tenore alcolico che tende a imprigionare, nascondere, gli aromi più leggeri e delicati.

Da sempre ci si è interrogati sull'utilizzo in miscelazione di alcuni prodotti di elevato

Jura, che significa cervo, ha una sola distilleria che produce l'omonimo Whisky

SINGLE LADY DI CLAUDIO PERI WORLD CLASS ITALIA

- 35ml Singleton of Dufftown Single Malt Scotch Whisky
- 10 ml Talisker Storm
- 20 ml Rabarbaro Zucca
- 10 ml succo di pompelmo rosa
- 20 ml succo di limone
- 5 ml Agave nectar
- 2 dashes Aphrodite bitter

PROCEDIMENTO

Tecnica throwing. Mescolare in una coppetta cocktail e profumare con oli essenziali di arancia



BEECHWOOD DI ANTONIO PESCATORI NIGHTJAR - LONDRA

- 50 ml Johnnie Walker Gold Label
- 10 ml Caol Ila DE Sherry Finish
- 20 ml Palo Cortado Sherry
- 15 ml Cordial alle foglie rosse di faggio*
- 3 gocce di tintura di echinacea**

PROCEDIMENTO

Stir e double strain in Sherry glass

Garnish: lemon peel e spruzzata di essenza di vetiver su stelo e base del bicchiere

*Per il cordial : infondere le foglie di faggio secche in Vodka per 3 giorni, filtrare ed aggiungere una parte di zucchero per ogni due parti d'alcol

**Per la tintura: infondere foglie e fiori secchi di echinacea in vodka per 7 giorni





SUGGERZIONI

UNA BELLA
IMMAGINE
DELLE BLACK
CUILLINS A
SKYE.

individualismo, refrattari ad accettare qualsiasi compromesso, avversi solo all'idea di sposarsi con qualcosa che difficilmente, se valida, potrebbe avere una personalità tale da integrarsi con dei Whisky di altra natura. Oggi la moda delle smoking gun per affumicare di tutto in miscelazione sembra finalmente attenuata e in via di repentina estinzione.

Sembra trascorso un secolo da quando orde di bartender, o presunti tali, in preda a una mania ossessiva, riempivano di fumo qualsiasi bicchiere indipendentemente da quello che esso conteneva, fosse un pregiato distillato o un semplice drink. Ma era solo ieri. La parola d'ordine era: fumo, di qualsiasi natura e ovunque ma purché sia fumo. L'appariscenza diveniva più importante del drink, la qualità presentata più importante di quella realmente percepita. L'esperienza del consumatore finiva alla presentazione del drink che spesso era snaturato, nella sua composizione, da un appiattimento scellerato del gusto do-

vuto al fumo prodotto dalla combustione di indefinite sostanze, mal celate, e presentate come legni di rarissima reperibilità.

A volte, quasi sempre, la soluzione ideale è la più semplice e davanti ai nostri occhi. Basterebbe fare un bartending supportato da una discreta conoscenza dei prodotti per arrivare a una soluzione che condensi sapienza e creatività con originalità e semplicità. La semplicità è la chiave per entrare prima degli altri. Al di là della complessità di una ricetta basterebbero poche gocce di un qualsiasi Single Malt delle isole per ottenere una nota affumicata e speziata altamente caratterizzante e che sicuramente darebbe alla ricetta una vera e ricercata complessità.

Questo significa fare il bartender, come vi mostrano i ragazzi che questo mese ci hanno supportato con il loro entusiasmo e le ricette che vedete pubblicate. Differente dal mischiare cose a caso che con il bartending non hanno nulla a che fare.

Fabio Bacchi



“Già il preferito tra gli intenditori Londinesi”

WALLPAPER

“Ogni aspetto nella creazione dei loro distillati brillanti deriva da un meticoloso e passionato lavoro di ricerca”

ESQUIRE

“Lanciare una distilleria di gin a Londra non è effettivamente una idea nuova, soltanto che nessuno l’ha fatto negli ultimi 200 anni”

MONOCLE



INTRODUCENDO IL PLURI-PREMIATO GIN DALLA PRIMA DISTILLERIA LONDINESE CHE DISTILLA IN RAME IN 200 ANNI

Di tanto in tanto nasce qualcosa di veramente speciale. Nel caso attuale ora, ed all’epoca molto tempo fa. Sono passati quasi 200 anni dall’ultimo pot still in rame operativo a Londra, che tre giovani signori di Sipsmith ordinavano nel 2009 il loro, chiamato “Prudence”; l’avanguardia nella rinascita dei distillati ‘small batch’ e della distillazione d’autore artistico.

Il London Dry Gin di Sipsmith è uno dei pochi gin al mondo, non fatto di concentrato. Al contrario, usando il metodo tradizionale del ‘one shot’, il gin e’ fatto a mano con solo pochi centinaia di bottiglie alla volta, così regalando un perfetto equilibrio con intensità vera e di gran carattere.



Per maggiori informazioni: info@spiritsofindependence.it
www.sipsmith.com



SIPSMITH
independent spirits

SHOWRUM

Bagno di folla per la seconda edizione della kermesse romana

DI ALESSANDRO PALANCA

Cronaca di un successo annunciato, si potrebbe dire. La seconda edizione di Roma ShowRum, promossa da *SDI Eventi ed Isla de Rum* con la direzione di Leonardo Pinto, ha fatto registrare un bagno di folla misurato in 2.500 ingressi. Bartender, addetti ai lavori, appassionati consumatori e ospiti internazionali hanno animato la kermesse di due giorni che si è tenuta nella città eterna il 17 e 18 ottobre al Salone delle Fontane all'EUR. Nell'imponente location il pubblico si è lasciato guidare alla scoperta del mondo del Rum da relatori di altissimo livello e dagli stessi importatori e produttori all'interno di eleganti e funzionali stand che esponevano i prodotti come gioielli in vetrina.

A Roma ShowRum era presente l'eccellenza della produzione mondiale del Rum. Tante le novità di successo quest'anno. Le masterclass per addetti ai lavori di venerdì hanno registrato il tutto esaurito, a dimostrazione che il pubblico di settore ha recepito il valore formativo della rassegna e ne ha usufruito. La masterclass sulla miscelazione cubana, supportata da



Pernod Ricard Italia attraverso il brand Havana Club e da Finest Call con Coco Real, tenuta da Fabio Bacchi e Leonardo Leuci, ha aperto una finestra sui valori culturali, storici e sociali che determinati drink racchiudono nella propria ricetta. Un concetto di *fine drinking* che non si ferma al puro aspetto gustativo ma che veicola la storia in un bicchiere applicando al cocktail il concetto di artigianalità



e *terroir*.

Interessantissime sono state la presentazione di Marco Graziano dedicata ad Appleton, di Luca Gargano che ha

esternato la sua visione, il suo pensiero personale di esperto conoscitore di Rum sul mercato attuale del prodotto, le classificazioni e il suo futuro.

È stato emozionante assistere alla presentazione di Leopold Reimonenq, 81 anni di palestrata passione per il suo Rhum di Guadaloupe, che ha personalmente condotto il tasting dei suoi Rhum agricole 1,3,6,9 anni e dell'Hors d'Age. Le vibranti parole di quest'uomo che ancora sovrintende alle operazioni della sua piccola ma esclusiva distilleria si ritrovavano

SHOWRUM

ALCUNE IMMAGINI DELL'EVENTO SVOLTOSI A ROMA IL 17 E 18 OTTOBRE SCORSI. NELLE FOTO AL CENTRO, A SINISTRA CAPOVILLA E A DESTRA LUCA GARGANO CON SILVANO SAMAROLI.



COCKTAIL

DUE MOMENTI DELLA COMPETITION SPONSORIZZATA DA BARTALES. NELLA PAGINA A DESTRA GLI STAND DI HAVANA CLUB E PELLEGRINI E IL NUMEROSO PUBBLICO DELL'EVENTO.

nell'eccellenza del suo nettare ambrato che racchiude il senso di una vita completamente dedicata allo studio e ricerca di una qualità assoluta.

Robert Burr, Silvano Samaroli, Ian Burrell, Davide Staffa, Dirk Becker, Javier Herrera, solo alcuni tra i massimi rappresentanti della Rum Culture mondiale presenti all'evento, si aggiravano tra gli stand soffermandosi a parlare con chiunque chie-

desse loro un parere o un consiglio, o solo per fare conoscenza e scattare una foto da conservare.

Tutto esaurito anche per le cocktail competition sia di venerdì che di sabato, dove in giuria, tra gli altri, si sono alternati personaggi del calibro di Ian Burrell,

Davide Staffa, Marco Graziano, Dom Costa, Fabio Bacchi e Robert Burr. Anche il



nuovo progetto "Innovation Made In Italy For Rum Industry", che vede come maggior sostenitore a partire da questa edizione Green Engineering, azienda leader nel settore della tecnologia applicata alla distillazione e della ricerca in termini di nanotecnologie, ha suscitato un grande interesse presso i produttori ed i consulenti del settore, gettando le basi per il consolidamento e l'ampliamento di questa attività nelle edizioni future.

Il venerdì si sono svolte le premiazioni della ShowRUM Tasting Competition (STC), la prima blind tasting competition

Un parterre di giudici di altissimo livello ha assaggiato, valutato e premiato i migliori Rum



in Italia completamente dedicata al Rum, che si è tenuta i due giorni precedenti la kermesse. Un parterre di giudici di altissimo livello ha assaggiato, valutato e premiato i migliori Rum presenti alla rassegna. «Non credo esistano i migliori Rum al mondo – commenta Leonardo Pinto, direttore artistico di ShowRUM e promotore della STC – credo invece che esistano i Rum più adatti al mercato della nazione che ospita la tasting. Per questo motivo ho voluto creare una giuria eterogenea di altissimo livello, che avesse sì una maggioranza di esperti italiani, ma con un tocco di internazionalità dato da grandi nomi del settore provenienti da altre parti del mondo. Credo che i risultati di questa competizione, di cui sono assolutamente soddisfatto, ricalchino davvero il gusto del consumatore italiano».

Particolare attenzione è stata rivolta anche alla miscelazione, con la presenza di un cocktail bar guidato da alcuni dei più grandi bartender italiani e gestito dal Mo.Wa., Caribbean Bar italiano di Marina



LA RICETTA

La ricetta vincente della BarTales & Havana Club Cocktail Competition

BERGAMUNDI COLLINS

- 45 ml Havana 3
- 20 ml succo di lime
- 10 ml succo di pompelmo rosa
- 1bsp zucchero di canna bianco
- 2 dash Pernod
- Top di Bergotto soda

Metodo: shake & strain. Glass: collins. Guarnizione: ciuffo di menta, scorza di pompelmo rosa.

I Rum presenti a ShowRum 2014

- APPLETON
- ABUELO
- SANTA TERESA
- GUAJIRO
- AGUERE
- CENTENARIO
- DON PAPA
- TROIS RIVIERES
- LA MAUNY
- BOTRAN
- DZAMA
- BRISTOL CLASSIC RUM!
- GOSLING'S
- HAVANA CLUB
- LEGENDARIO
- SELEZIONI PELLEGRINI
- OCEAN'S RUM
- REIMONENQ
- BRUGAL
- CARONI
- DEMERARA DISTILLERS
- PAPALIN
- CHAMAREL
- CLAIRIN
- DEPAZ
- DIPLOMATICO
- EL DORADO
- ENGLISH HARBOUR
- FLOR DE CANA
- J.BALLY
- KARUKERA
- NEISSON
- PUSSEY'S
- RHUM BIELLE
- RHUM RHUM
- RIVIERE DU MAT
- SAILOR JERRY
- SAINT JAMES
- SAVANNA
- WORTHY PARK
- SAMAROLI
- PLANTATION
- D.O.C. RONES DE VENEZUELA



COMPETITION
IN ALTO FOTO
DI GRUPPO PER
I GIUDICI.
AL CENTRO A
SINISTRA UN
MOMENTO
DELLA
MIXOLOGY. A
DESTRA IAN
BURRELL ALLO
STAND
DELL'HAVANA
CLUB.

di Ravenna e dal *Jerry Thomas Speakeasy*, realtà italiana di calibro internazionale.

Tutte le attività collaterali legate al bartending, dalle cocktail competition ai seminari, sono state coordinate col supporto di BarTales, AIBES, Flair Project, Banana RePUBLIC, AIBES e Jerry Thoams Project che si sono mossi sinergicamente come una squadra.

La BarTales & Havana Club Cocktail Competition è stata vinta dal calabrese Stefano Agostino e la Pirats vs Captains Cocktail Competition dal romano Carlo Piccerillo, due giovani bartender dei quali sentiremo parlare in futuro.

Anche la musica è stata protagonista

a ShowRum. Con l'aperitivo del venerdì e la festa di chiusura "Rum On The Rock" del sabato, promossi dal partner ufficiale Radio Rock 106.6 che ha festeggiato i suoi 30 anni di attività con un mega party iniziato subito dopo la chiusura degli stand a mezzanotte.

ShowRum archivia l'edizione 2014 accreditandosi come il punto di riferimento della Rum industry in Italia e Roma si gemella idealmente con Parigi, Madrid e Berlino già sedi dei rispettivi Rum festival. E mentre i tecnici iniziavano a smontare, dietro le quinte, si sentiva già parlare del 2015...

Alessandro Palanca



Showrum Tasting Competition

GIUDICI: Silvano Samaroli (Ita); Robert Burr (USA); Alberto Lupini (ITA); Fabio Bacchi (Ita); Marco Graziano (Ita); Davide Staffa (Ita); Dirk Becker (Ger); Javier Herrera (Spa); Philip III Barrake (Chi)
OSPITI IN GIURIA: John Barrett (Uk); Nigel Sade (Usa)

RISULTATI

CATEGORIA	VINCITORE
Column Still White	Ron Aguerre Blanco
Pot Still White	Chamarel Double Distilled
Column Still 1-3	Dzama Vieux Rhum 3 ans
Column 4-7	Abuelo 7 anni
Pot Still 4-7	Worthy Park Gold
Pot Still 8-15	El Dorado 15
Column Still 8-15	Rum Malecon 12 anni
Column Still No age declared	Ron Santa Teresa 1796 Antiguo de Solera
Pot Still No age declared	Appleton V/X
Pot Still >16	Appleton 21
Column Still >16	Abuelo Centuria
Independent Bottlers 1-7	Papalin
Independent Bottlers 8-15	Enmore & Port Mourant 1998
Independent Bottlers >15	Mezan Panama Don Jose
Independent Bottlers No age declared	Mezan Jamaica XO
Agricole White	Rhum Bielle Blanc
Agricole 1-3	ReimonenQ "JR on the rocks"
Agricole 4-6	Neisson Vieux
Agricole 7-10	Savanna Grand Arome
Agricole >10	J.Bally 2000
Cachaca White	Pitù
Spiced/Flavoured White	Ron Aguerre Coco
Spiced/Flavoured Aged	Rum Project Two
Overproof	Worthy Park Rum Bar Rum



ISOLA D'ELBA
ALCUNI
MOMENTI DEL
CONCORSO
"LADY AIBES".



LA SIGNORA DEL DRINK

Incoronata a Villa Ottone,
è Nadia Tramonte
la regina delle barlady

DI LUCIA LISTRI



Nel lussureggiante parco dell'ottocentesca Villa Ottone, all'Isola d'Elba, sede di un prestigioso hotel, si sono svolte la prima edizione del Concorso Lady AIBES dedicato alle barlady associate e provenienti da tutte le sezioni d'Italia e l'Assemblea Nazionale dei soci AIBES.

Sul podio la calabrese Nadia Tramonte (nella foto della pagina successiva), vincitrice con il drink Sex & Fruit e per il concorso parallelo giornalista/bartender il direttore di BarTales Melania Guida in coppia con il barman Francesco Cione.

Le 130 barlady concorrenti si sono alternate in heat che ha riguardato tutte le categorie di drink in concorso. Due giorni intensi per un programma serrato che ha richiesto lunghi mesi di organizzazione del team dei soci AIBES dell'Isola d'Elba con a capo l'infaticabile Paolo Stoppa che di Villa Ottone è il Bar Manager.

Un bar che merita una nota particolare per la bellezza delle delicate nuance beige, caramello e azzurro del soffitto affrescato insieme ai preziosi stucchi d'epoca e agli antichi stemmi di famiglia. Storia ed eleganza testimoniate dai lampadari

**SEX & FRUIT
DI NADIA TRAMONTE - Sezione Calabria**

- Tranci di lime e arancia
- ½ passion fruit
- 4,5 cl succo di anguria
- 2,4 cl Passoa
- 5 cl Red Bull Italian Edition

Metodo: muddled. Glass: old fashion. Guarnire con shell di passion fruit, phisalys, orange e lime zest.



di cristalli, dall'imponenza del bancone in legno e del camino di marmo lavorato con fine maestria.

L'evento di Villa Ottone ha coinciso con la riunione dell'Assemblea Nazionale dei soci, il momento di più alto raccoglimento dell'AIBES. Nell'occasione è stato dato particolare risalto al riassetto organizzativo dei contenuti della didattica formativa, del nuovo format di aggiornamento professionale e sono stati presentati i nuovi soci sostenitori. I presidenti di AIBES e Aibes Promotion, Andrea Pieri e Pietro Attolico, hanno presentato i risultati associativi raggiunti nell'ultimo anno sottolineando la partecipazione di AIBES ai più grandi eventi di bartending succeduti in Italia nel corso dell'anno, l'importanza della comunicazione che merita e necessita di essere implementata ancora di più, tra le sezioni e all'interno delle stesse, per avere un contatto forte e veloce con la base dei soci.

Di contorno a Lady AIBES, si è tenuta

una simpatica gara dedicata ai giornalisti che si sono cimentati, assistiti da alcuni noti soci AIBES in veste di tutor, nella preparazione di un drink classico. In questo modo AIBES ha voluto fare conoscere al mondo della carta stampata e della tv cosa c'è dietro un drink facendo vestire loro i panni di bartender per una giornata consumata tra prove ed esecuzione. Tra di loro un vecchio e grande amico di AIBES, Attilio Romita della RAI.

Un altro noto volto femminile, Jo Squillo, animatrice del programma Modamania TV, ha arricchito l'evento intervistando alcuni volti noti di AIBES traendo spunti per riflessioni sugli aspetti sociali e di costume che il bere responsabile e consapevole riveste nella società moderna.

La serata di gala è stata poi animata da dieci maitre Amira, che si sono esibiti con differenti e spettacolari preparazioni di dessert alla lampada abbinati a vini dell'Elba dai Sommelier AIS e al Grand Marnier Cuvée Luis Alexandre magistralmente presentato dall'immane Franco Gasparri di DIAGEO.

Il sipario è così calato sulla prima edizione di Lady AIBES ma la fine di questo evento non lascerà spazio per riposare perché a breve ci sarà il Concorso Nazionale che decreterà il rappresentante italiano alla prossima IBA WCC.

Lucia Listri

I soci sostenitori di Lady AIBES 2014

NONINO, RON CANEY, SIRMAN, DIAGEO, MAVI DRINK, CONSERVE ITALIA, BACARDI MARTINI, FABBRI 1905, SAN BENEDETTO, RED BULL, ALESSI, ICE CUBE.

Gosling's Rums

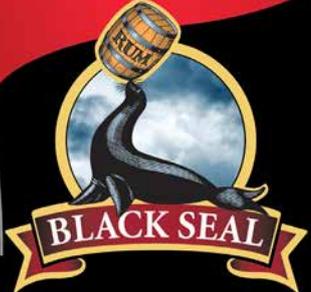
BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

PALLINI



Gosling's DARK 'n STORMY®



We Just Made It
Much Easier
To Make
Bermuda's
National Drink

TI PUNCH

Rhum, lime e zucchero:
l'antico mix per la star
della miscelazione
caraibica

DI GIANNI ZOTTOLA

Sicuramente una delle più rilevanti tradizioni della Martinica, il Ti punch si distingue dalle altre preparazioni caraibiche proprio per la differente tradizione dell'isola. Oggi è apparentemente un fantastico *drink punch inspired* facilmente replicabile ma, da un'attenta analisi, risulta invece l'evoluzione di una preparazione il cui replicarsi nel modo originario risulterebbe piuttosto laborioso e complesso.

Come da tradizione caraibica la "triade" Rhum, lime e zucchero risulta sempre ricorrente, ed è grazie alla particolarità del Ti Punch che è possibile accorgersi come da questi tre semplici ingredienti si possano ottenere preparazioni completamente differenti rispetto alle altre culture caraibiche. Per capire quindi come nasce e si evolve il Ti Punch è necessario analizzare gli ingredienti da cui è composto. In primis è doveroso accennare alla differente tradizione produttiva del Rhum martinicano che si differenzia dalla restante produzione del Rhum caraibico fin dalla lavorazione iniziale



della canna da zucchero.

Sebbene in Martinica la produzione del Rhum avvenisse sia dalla melassa che dal succo fresco della pianta, è proprio quest'ultima estrazione, in concorso con lo stile della distillazione francese ispirato alla creazione dei loro grandi distillati, che conferisce al risultato finale del pot still caratteristiche uniche in tutti i Caraibi.

Già dalla fine del Seicento gran parte dei terreni dell'isola era destinata alla coltivazione della canna da zucchero che dette impulso a una rigogliosa economia sviluppatasi con il commercio dello zucchero. Le melasse, invece, furono indirizzate alla produzione di Rhum. Successivamente, una crisi del mercato dello zucchero contribuì in modo sostanziale a nuove utilizzazioni di questo prodotto, favorendo così una produzione di Rhum partendo direttamente dalla lavorazione e spremitura della pianta stes-



sa. Anche il più giovane di questi distillati, il Rhum Blanc, a differenza degli altri stili ha un corpo certamente pieno, aromatico, dai forti sentori, delle volte difficile e spigoloso per i palati non abituati, più deciso dei corrispettivi ottenuti dalle melasse.

La più antica tradizione rurale e contadina della lavorazione delle materie prime differenzia il Ti Punch da tutte le altre preparazioni caraibiche che prevedono tutti e solo i tre ingredienti fondamentali. È proprio nel Rhum Blanc che è da ricercare questa tradizione, nata dalla necessità di utilizzare un prodotto all'epoca più difficile da commerciare, poco affinato, rude, lontano dalla più armonica gradevolezza conferita dall'invecchiamento in botte e, appunto per questo, difficilmente destinabile al commercio e ai "fini" palati europei. Il sapiente controllo di questi difficili sentori rende il Rhum agricole unico nel suo

genere e decisamente apprezzabile anche nelle sue varianti più giovani. Apprezzabile come l'ormai noto e diffuso Ti Punch, diminutivo di *Petit Punch* in lingua creole o semplicemente Tiny come tutti i piccoli drink similari, oggi probabilmente diventato simbolo della miscelazione caraibica francese.

Originariamente il punch si preparava con più ingredienti e una nuova versione, composta soltanto da tre, divenne il "piccolo" punch, o Ti Punch. Dietro a questo simpatico nome si nasconde una star della miscelazione caraibica. Il segreto della sua preparazione sta nell'antico mix di tre ingredienti tipici: sciroppo di zucchero di canna, succo di lime e Rhum di Martinica. A volte vengono utilizzati quarti di lime schiacciati insieme nel fondo del bicchiere.

Il Ti punch è simbolo di convivialità, spesso servito come cocktail di benvenuto presente in tutte le feste locali. Il Ti punch che si beveva tradizionalmente senza ghiaccio ha generato alcune varianti come il "Ti Vieux", a base di Rhum invecchiato e il "Planteur", completato da succhi di frutta e da spezie. Senza dubbio il cambiamento e l'evoluzione delle tecniche di distillazione permettono oggi di replicare un Ti Punch senza la necessità di dover coprire quei sentori caratteristici dei difetti del Rhum con la consapevolezza di dover utilizzare



ciò che il mercato mette a disposizione. Ben altro discorso invece riguarda l'altro fondamentale ingrediente: lo zucchero. È facilmente immaginabile e ragionevole pensare che il più nobile e raffinato prodotto della canna venisse destinato al commercio d'oltreoceano.

Fortemente caratterizzante del Ti Punch è una preparazione sciropposa e zuccherina estratta in maniera rudimentale dalla canna da zucchero *saccharum officinarum*. Considerando che già sul finire del diciassettesimo secolo il 57% del territorio della Martinica era destinato alla coltivazione della canna e che i primi metodi avanzati di lavorazione ed estrazione vennero introdotti solo nel 1834 con il chimico ingegnere creolo Norbert Rilleux, il contadino, non possedendo le strumentazioni più tecniche di estrazione e raffinazione, ricavava la parte dolce e aromatica destinata al Ti Punch direttamente dalla bollitura della canna da zucchero ridotta in pezzi.

La canna da zucchero contiene circa l'11-16% di saccarosio e oltre il 70% di acqua, il resto è composto da fibre e dai minerali caratteristici della melassa. Tale



procedimento di estrazione, una volta selezionate e pulite le canne da muffe e residui di terra, ha una prima azione antibatterica e permette di estrarre dalla materia prima una parte consistente di caratteristiche presenti nel solo succo. Infatti la soluzione acquosa ricavata conserva non solo i sentori dolci del saccarosio, ma anche quelli più legnosi ed erbacei della pianta stessa. Dalla concentrazione del liquido derivato dalla bollitura della pianta, dovuta a una successiva riduzione, ne deriva uno sciroppo molto carico di sentori e di aromi, viscoso e fortemente caratterizzante.



Tale produzione, oggi controllata e dai cui derivano questi prodotti definiti “light molasses” simili a quelli che in Brasile chiamano “Rapadura”, è simile al processo produttivo dello sciroppo d’acero. Rispetto alle altre melasse in commercio si presenta con una ricchezza zuccherina maggiore, in quanto il saccarosio, generalmente destinato al commercio o altri usi, non viene minimamente rimosso.

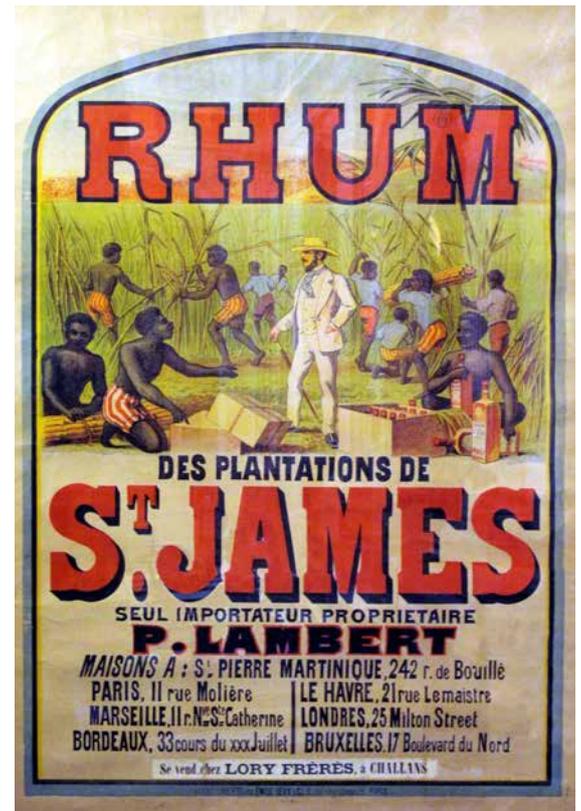
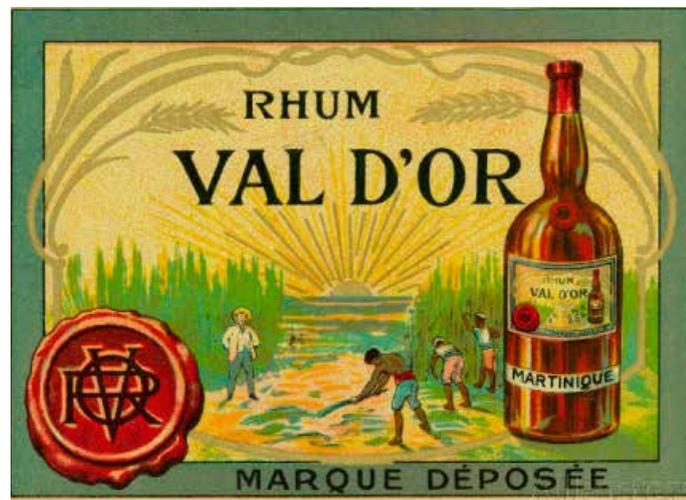
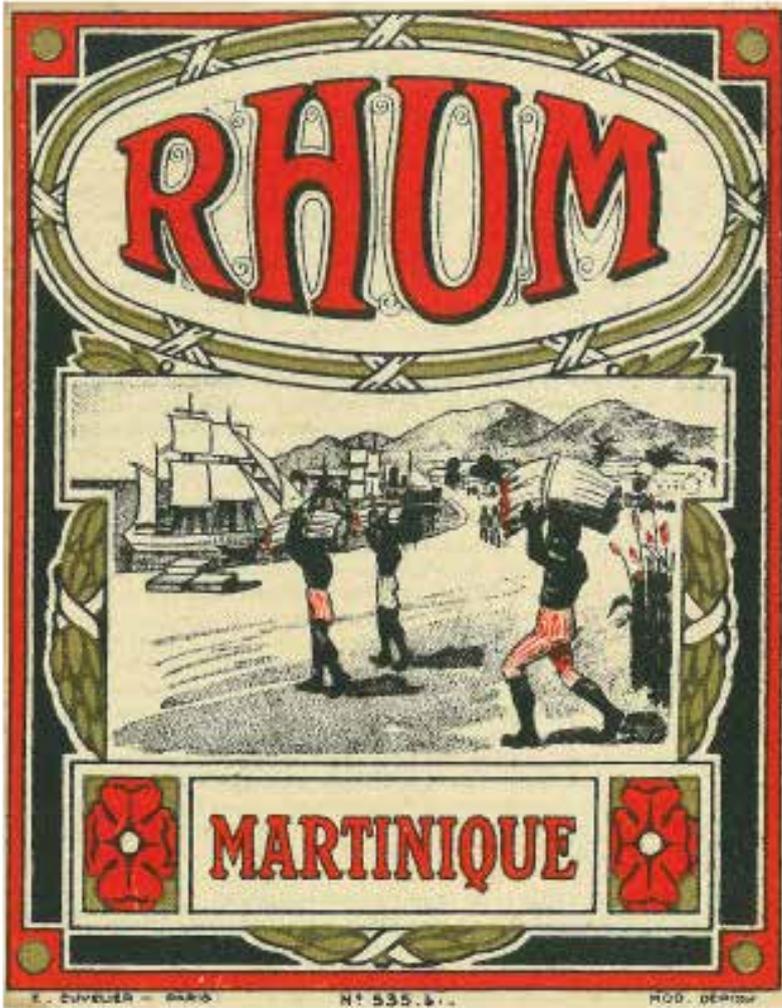
In Europa, e maggiormente in Italia, il commercio della pianta o delle tipologie di melasse è scarsamente sviluppato ma possiamo comunque produrre uno sciroppo

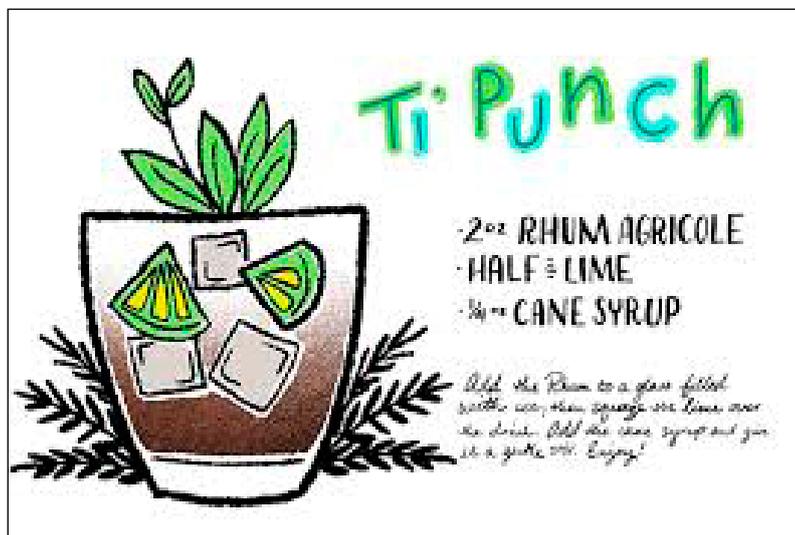
po idoneo ottenendolo da quegli zuccheri grezzi. Tali estrazioni ci permettono di abbinare al Rhum che più aggrada uno sciroppo particolare e diverso, che sia di zucchero umido, *panela* o delle differenti raffinazioni esistenti in commercio. Anche il Rhum bianco viene spesso sostituito dai più rotondi e docili Rhum invecchiati. Dunque lo storico Ti Punch diventa e rimane un ottimo e attuale modo di bere, definito dalle diverse opportunità che offrono gli ingredienti attuali in un bilanciamento tradizionale che può variare secondo le esigenze e i moderni palati.

Nonostante le millenarie distanze temporali e le diverse velocità di evoluzione, la tradizione del consumo della canna da zucchero e quindi del Ti Punch è accomunata, per il suo utilizzo nella quotidianità martinicana, alla lentissima tradizione del vino. Così come il vino, il Ti Punch è entrato nella cultura e nei rituali simbolici dell’isola. La velocità

con cui il succo di canna deve essere lavorato ha accresciuto e affinato la dedizione e la tecnica per la produzione del Rhum. Un Rhum che oggi viene prodotto da 9 colossi rispetto alle 500 microdistillerie attive alla fine dell’ottocento. Inoltre, la recente apertura al mercato americano, soprattutto da parte delle più grandi Clement e JM, ha fatto sì che la realizzazione della maggioranza dei brand locali, sia oggi piuttosto in linea con i più morbidi Rum a cui gli americani sono abituati. Indubbiamente i contratti stipulati agli inizi del 2014 con la grande distribuzione tendono a favorire una

*La caratteristica
del Ti Punch è
la preparazione
sciropposa
e zuccherina
estratta dalla
canna da zucchero*





ancora più larga diffusione di questo Rhum e l'apertura a questo nuovo mercato ha elevato il Ti Punch a drink rappresentativo di una influente campagna di marketing mondiale. Anche se oggi circa il 40% dell'isola è sempre destinata alla coltivazione della canna da zucchero pare che, come succede in molti paesi caraibici produttori di zucchero e Rhum, la domanda non venga coperta interamente.

Sarebbe opportuno interrogarsi sul globale cambiamento del Rhum in tutte le sue tipologie, in relazione ai differenti prodotti della canna (etanolo, zucchero ecc.), alle differenti ibridazioni e agli aiuti di biotecnologie dovuti ad una sempre più crescente richiesta di fabbisogno di *saccharum officinarum* che ad esempio fa del Brasile uno dei più grandi produttori mondiali. Un Ti Punch simile a quello che i contadini preparavano tradizionalmente risulterebbe molto difficile da realizzare, ma ciò non significa assolutamente che sia diventato un drink di differente caratura, soprattutto per le suggestioni sociali e storiche di cui si fa carico.

Ultimo ma non meno importante è l'utilizzo del lime. Per aggiungere a ingredienti così caratteristici un'importante sensazione di freschezza è consigliabile spremere il lime con l'accortezza di estrarre dalla superficie gli oli essenziali che sciogliendosi

nell'alcol caratterizzeranno il drink anche con un notevole profumo persistente.

La preparazione del Ti Punch è un vero rituale che spesso coinvolge il cliente nella preparazione del drink. Infatti, anche se in alcuni bar delle Antille la ricetta è eseguita con scrupolosi dosaggi non esiste una vera e propria ricetta: alle Antille, infatti, esiste il motto "chaque prépare sa propre mort" e in questo modo al cliente verranno serviti gli ingredienti necessari per la preparazione che sarà eseguita dal consumatore secondo il suo personale gusto. Una destrutturazione del servizio che contribuisce a rendere unica la personalizzazione di questo drink.

Gianni Zottola

LA RICETTA

TI PUNCH

- Sciroppo di zucchero di canna o zucchero solubile
- Lime
- 2 oz. di Rhum

Il bilanciamento del lime con lo sciroppo dipende dal tipo di sciroppo che si utilizza.

Procedimento: in un tumbler basso diluire bene il lime e lo sciroppo, aggiungere il Rhum e colmare con ghiaccio intero. Guarnire con lime.



BENVENUTI AL GONG BAR DELLO SHANGRI-LA

Il bar più alto d'Europa
al 52° piano dello Shard

DI GIUIA ARSELLI



Èa Londra che Shangri-la, una delle più esclusive compagnie mondiali di Hotel&Resort di lusso con una netta impronta asiatica e forte di 87 location in tutto il mondo, ha aperto la sua terza struttura alberghiera europea dopo Parigi e Istanbul.

Shangri-la inaugurò il suo primo hotel 5 star nel 1971, a Singapore, ispirandosi nel nome al noto romanzo *Lost Horizon* scritto dal britannico James Hilton nel 1933. Nel romanzo, Shangri-la è un posto magico e segreto che si trova alle pendici dell'Himalaya. L'hotel è collocato nello *Shard*, spuntone, scheggia, tradotto

in italiano, costruzione che prende il nome dalla sua forma piramidale allungata verso l'alto e che con i suoi 72 piani lo ha reso uno degli edifici più alti d'Europa.

Terminato nel 2012, inaugurato nel febbraio 2013, e progettato da Renzo Piano, lo *Shard* ospita TV, sedi di giornali, residenze private, uffici e ben 20 piani dell'edificio sono adibiti agli spazi dello Shangri-la. Al 52° piano è ospitato il *Gong Bar* dello Shangri-la. Il nome *Gong* non deriva dal caratteristico suono ottenuto dalla percussione del tipico grande piatto in ottone presente nei templi religiosi asiatici e il cui suono è acustica-



mente assimilabile al nome. *Gong Bar* è ispirato ad altro, deriva dalla parola “dou gong” che è una tradizionale struttura architettonica cinese, un intreccio di blocchi o braccia di legno, necessari per il supporto di mensole o tetti.

Il bar è molto capiente, può ospitare un massimo di 120 persone nello stesso momento, e oltre al cocktail bar dispone anche di un piccolo Champagne bar e di una piscina che è fruibile dai clienti dell’hotel sino alle 20,00 per poi diventare un sezione speciale del bar.

Il fascino di questo bar è reso unico anche dalla sua invidiabile posizione che

di fatto lo rende il bar più alto d’Europa. Difficile descrivere la vista a 360° da questa location esclusiva. Lo skyline di Londra è mozzafiato, una esperienza unica da vivere seduti a uno dei salotti del bar in compagnia di ottimi drink. Nessun’altro posto a Londra può offrire una simile vista sulla città. Ma il *Gong Bar* non è solo un panorama esclusivo, i drink sono di quelli che stampano un sorriso sul volto grazie ad una cocktail list che è un tesoro di *signature* e *seasonable drink*, divertenti come il Big Smoke o attentamente twistati e bilanciati come lo Spring Julep.



Lo Champagne bar dispone di esclusive marche e annate e tra i finger food che accompagnano i drink spiccano le tapas per l'eccellente fattura e composizione. Gli ambienti sono chiaramente lussuosi, con colori che rasserenano in una città comunque caotica come Londra. Osservando attentamente la cocktail list si notano alcune influenze asiatiche e la ragione di ciò sta nel fatto che l'head bartender è italiano. Italiano, sì, ma fortemente attratto dal fascino che la cultura orientale ha esercitato su di lui nella vita professionale e privata. Christian



Maspes ha una storia che è un esempio per coloro che vogliono intraprendere la carriera del bartender di qualità.

Christian è originario di Como, diplomato odontotecnico, ma fortemente affascinato da una passione che nasce e si sviluppa tra piccole esperienze lavorative in baretto di provincia tra Como e Milano.



I consigli, si sa, valgono in quanto tali se seguiti, e Christian capì subito che se tutti gli dicevano di fare esperienza all'estero un motivo ci doveva essere. Nell'estate del 2007, a 22 anni, si trasferisce a Londra. La City non è propriamente una città che mette subito a proprio agio. La competizione professionale, soprattutto



DALL'ITALIA

SOPRA
CHRISTIAN
MASPES
HEAD
BARTENDER
DEL GONG BAR.
NELLA PAGINA
ACCANTO LO
SHARD CHE
OSPITA, AL 52°
PIANO LO
SHANGRI-LA.

nel bartending, è esasperata e l'arma migliore per superare le inevitabili grandi difficoltà iniziali è sempre e solo una: la determinazione, una qualità che diventa un'arma invincibile per coloro che riescono a gestirla, una forza che spinge inesorabilmente verso il traguardo.

Mayfair è la zona più ricca di Londra ed è nei ristoranti di questa zona che Christian inizia le sue prime esperienze. Basteranno cinque mesi per permettere a Christian di arrivare dietro il bar del Colonnade Hotel in Paddington, per poi approdare al China Tang del Dorchester



e al Monton's Club. Questi nomi sono già significativi della crescita professionale che Christian stava avendo. Ma è al Westbury Hotel di Mayfair che il sogno busserà alla porta di Christian. È in questo hotel che svilupperà al meglio il suo background professionale fino a

diventare Sakè sommelier, esperienza che lo ha fatto diventare uno specialista del prodotto orientale e l'ambasciatore nella mixology. Tant'è che durante la sua permanenza al Westbury arriva la grande opportunità. Uno dei sogni da bartender, come per un calciatore è firmare un contratto per un top club di calcio in Europa. Nell'estate del 2011, esattamente dopo 4 anni dal suo arrivo a Londra, Christian approda all'American Bar del SAVOY hotel, un'icona degli hotel a 5 stelle, storia, passione e magia dell'hotellerie più esclusiva del mondo.

Là dove i primi mattoni sono stati messi da Ada Coleman ed Harry Craddock prima, Joe Gilmore e Peter Dorelli poi, ed Erik Lorincz adesso, durante 125 gloriosi anni di storia, Christian condivide una esperienza unica ed indimenticabile. Nel luglio 2013 arriva la proposta di Head Bartender al Gong Bar dello Shangri-la e Christian accetta il nuovo progetto; partecipare al lancio del bar partendo da un nuovo cocktail menu elaborato dal team e prossimo a essere presentato al pubblico. In tutto questo Christian ha anche trovato il tempo per convolare a nozze con la sua compagna, di nazionalità cinese. *Of course.*

Giulia Arselli

LA RICETTA

LAST SAMURAI

- 45 ml. Daiginjo Sake
- 25 ml. Grey Goose Vodka
- 15 ml. Ratafia al Montepulciano
- 7,5 ml. sciroppo di zucchero
- 25 ml. succo di limone fresco
- 2/3 foglie di Kaffir lime

Method: hard shake. Glass: Masu di cedro. Guarnizione: foglie di shiso

Note:

questa ricetta viene presentata durante i corsi di Sake sommelier che Christian Maspes tiene a Londra. Il cocktail si chiama Last Samurai perché viene usato un Sake di carattere. Daiginjo è paragonabile ad un samurai, altri tipi di Sake, più delicati ed armoniosi, vengono paragonati ad una Geisha. Il Daiginjo è deciso solido proprio come un samurai, stabile e perfetto. La Vodka serve semplicemente per dare un supporto fortificante al Sake, povero di alcol e con aromi delicati sottoposti anche ad una energica azione dello shaker. Aromi di questo inizio di stagione ce li dà il Ratafia con i suoi sentori fruttati e speziati come ciliegia, prugna e cannella. Le foglie di Kaffir rilasciano note altamente esotiche e fresche. Le foglie di shiso vengono usate come coster per il masu di cedro. Il legno del masu ne verrà aromatizzato rilasciando il profumo sulle mani del cliente.



BY APPOINTMENT TO HER
MAJESTY THE QUEEN
TANQUERAY GORDON



A COMPANY LIMITED,
LONDON, ENGLAND,
GIN DISTILLERS

Tanqueray

— N° TEN —



— THE ONLY GIN MADE WITH —
FRESH CITRUS FRUIT

FOR THE PERFECT GIN & TONIC

DIAGEO promuove il bere responsabile
www.drinkiq.com

SIGARI & DISTILLATI

Gli effetti del fumo lento sono simili a quelli dell'alcool. Per staccarsi, come diceva Freud, dal resto del mondo

DI LUCA DI FRANZIA



Chi ama il buon cibo ed è un appassionato del buon bere ricerca sempre prodotti che riescono ad emozionare. L'apprezzare un buon sigaro accompagnato da un buon distillato, dedicando alcuni momenti della giornata a se stessi è sempre più caratterizzato da veri e propri rituali, volti al rilassamento, al piacere ed alla volontà conviviale di condividere qualcosa di pre-

zioso con chi apprezza certi piaceri.

Negli ultimi anni abbiamo potuto assistere con entusiasmo a una vera e propria presa di coscienza da parte del consumatore nel voler bere bene e responsabilmente, con un crescente interesse, sia da parte di un pubblico femminile che maschile, per la degustazione dei sigari e dei distillati considerati il modo migliore per concludere in maniera distensiva una



INTENDITORI
DALL'ALTO: CHE
GUEVARA,
CHURCHILL,
ONASSIS,
KENNEDY E
OTTONE DI
BISMARCK.

giornata. Basti pensare alla ricchezza aromatica di un sigaro con le sue pause di relax e meditazione che la fumata lenta e costante riesce a donare.

La storia del sigaro accompagna l'uomo da cinquecento anni, da quando gli esploratori post-colombiani delle Americhe osservarono gli indigeni fumare una strana pianta, chiamata Cohiba con cui oggi si identificano i più prestigiosi e co-

stosi sigari cubani.

Molti volti famosi sono strettamente legati al sigaro. Basti pensare a Winston Churchill, Aristotele Onassis, che divideva con il suo amico Churchill la passione dell'avana e fece allestire su un suo panfilo una stanza umidificata, J.F.Kennedy del quale si dice che prima di decretare lo storico embargo a Cuba, si assicurò che i suoi inviati all'Habana gli mettes-

Cigar Sizes, Shapes & Colours Guide Char

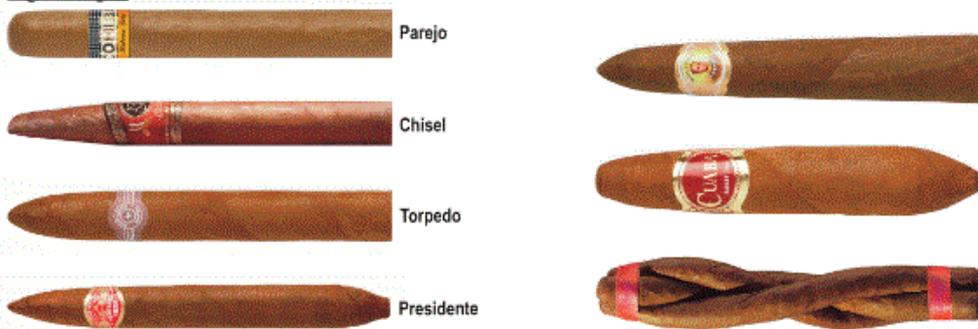
Cigar Sizes (Length & Gauge)



Cigar Wrapper Colours



Cigar Shapes



sero al sicuro la bellezza di 11.500 Petit Upmann, i suoi sigari preferiti e Bismarck, che affermava che un uomo, degno di tale nome, non poteva morire prima di aver bevuto 5.000 bottiglie di Champagne e fumato 100.000 sigari.

Come per un distillato, anche per il sigaro si può intraprendere una valutazione organolettica appurata, incominciando con una prima fase visiva/tattile dove avremo una prima indicazione sulle caratteristiche e sullo stato della fascia esterna del sigaro con eventuali imperfezioni (secco, ammuffito e altro). La fase successiva è quella olfattiva dove si rileva l'aroma del sigaro, dal dolce allo speziato, che può variare da poco percettibile al percettibile. Infine si passa all'ultima fase "la fase gustativa" dove in un primo tempo si cerca di valutare il tiraggio e la potenza, che richiederanno nel di-

stillato struttura ed alcolicità, mentre in un secondo tempo si cerca di rilevare le caratteristiche gusto-aromatiche del sigaro, in termini di intensità, persistenza ed aroma.

Un aspetto qualitativo incisivo è dato anche dal tipo di combustione, determinata dalla qualità del tabacco e dall'accuratezza durante la fabbricazione, in particolare se si tratta di un sigaro fatto a mano.

Una volta intraprese le tre fasi della valutazione organolettica (visiva/tattile – olfattiva – gustativa) risulta molto importante riconoscere eventuali crescite di potenza e variazioni di aromaticità.

Negli ultimi anni in funzione dell'abbinamento con particolari sigari sono stati prodotti Cognac in grado di rilasciare profumi ed aromi in progressiva e lenta successione.

Part by CIGAR

affection



CIGAR

affection

Cigar Sizes, Shapes & Colours Guide Chart
 Designed by Jeanré Hartman. Copyright - All rights reserved. info@cigaraffection.co.za



Nella valutazione di un distillato, qualora lo dovessimo abbinare a un sigaro, bisogna valutare parametri quali: olfatto – alcol e retrofatto. Quest'ultimo viene definito tale e non propriamente di gusto, poiché è in sede retrofattiva che si realizza il vero abbinamento in termini di aromaticità con il sigaro, dove emergono le diverse tipologie di note dal dolce all'amaro, al piccante e così via. Nei sigari come in alcuni distillati (Cognac ad esempio) è sempre più sovente ritrovare il termine "boisé" a indicare quel complesso di aromi dolci e tostati, molto piacevoli, tipici del legno giovane, che talvolta sfumano verso il cacao e il caffè.

Bisogna dire che anche se i distillati rappresentano l'abbinamento per eccellenza con le varie tipologie di sigari, in realtà l'abbinamento di quest'ultimi con alcuni vini liquorosi come alcuni Porto

Vintage oppure alcuni Marsala risultano essere molto interessanti.

Per ricevere alcune indicazioni necessarie per una corretta scelta di un sigaro bisogna ricordarsi sempre che quelli di larga misura tendono ad essere di sapore forte, c'è normalmente più leggero e meno volado nella miscela, vanno fumati lentamente e si accendono meno facilmente rispetto ai sigari di misura inferiore. Data la taglia, sono lavorati facilmente per cui risultano essere senza imperfezioni.

La scelta di un sigaro può essere dettata anche dall'ora in cui lo si vuole fu-

*Ultimamente
 con particolari
 sigari
 si abbinano
 Cognac in grado
 di rilasciare
 aromi progressivi*



mare. Di solito dopo un buon pasto si ha la tendenza di scegliere un buon *robusto* o comunque un sigaro alquanto grosso per soddisfare il proprio palato dopo una cena consistente. In mattinata o prima di un pasto si preferiscono sigari leggeri che vanno fumati in modo semplice e rapido.

Nella scelta di un sigaro molto importante è accertarsi che la foglia esterna sia intatta e senza venatura o addirittura fori. Non dovrà essere secco o troppo duro al tatto, altrimenti avrà un sapore sgradevole. Di solito, quando il sigaro è di colore scuro presenta un gusto forte e corposo con un finale lungo e percettibilmente dolce. La foglia esterna del sigaro è classificata in 7 colori: double chiaro, chiaro, colorado chiaro, colorado, colorado maturo, maturo, oscuro. È consigliabile che i sigari siano fumati dopo un anno dalla data di produzione ed è importante non lasciarli a lungo negli humidor per evitare che perdino il loro bouquet.

Un corretto modo per accendere un sigaro è quello di incidere la testa con le forbicine taglia sigaro, con le lame a becco di pappagallo a circa 3 mm dall'estremità.

La fascetta, prodotta per la prima volta nel 1844, serviva per tutelare i produttori dalle contraffazioni e proteggere i guanti bianchi che vestivano le mani dei dandy. Si può scegliere di toglierla subito, prima della combustione, ma l'ideale sarebbe mantenerla fino a metà della combustione e toglierla prima della fine.

Per accendere un sigaro è consigliabile adoperare un accendino con fiamma di butano e non di gasolina che potrebbe alterarne il gusto. Solitamente ci aiutiamo con l'ausilio dei fogli di legno di cedro, contenuti nelle sigar box, oppure dei fiammiferi lunghi. Si accosta la fonte di calore al piede del sigaro. La fiamma deve ripartirsi omogeneamente su tutta la superficie del piede del sigaro senza che ci sia contatto diretto, altrimenti l'estremità ne risentirebbe. Dopo aver tenuto per qualche secondo il sigaro a un centimetro, circa, dalla fonte di calore, lo si pone al nostro ospite che completerà questa fase con una o due aspirazioni lente e regolari.

La cenere del sigaro deve essere di un bel grigio o di colore acciaio temperato con riflessi azzurrognoli, contrariamente all'idea sempre più diffusa secondo la quale essa, nel conservare il calore, favorirebbe una buona combustione. La cenere non serve a nulla, quindi va lasciata cadere con una leggera inclinazione nel posacenere. Un sigaro si consuma, non brucia. Schiacciarlo sarebbe un errore: un buon sigaro, ricorda Rudyard Kipling "è innanzi tutto fumo".

Luca Di Francia



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Premium Fruit Varieties from Selected Growing Regions

#1 Cocktail Mix

Proudly Used by Thousands of Restaurants Internationally



Hand-picked California Strawberries at Peak Ripeness



Premium California Lisbon and Eureka Lemons



Hand-harvested Key Limes from a Limited Growing Area in Coastal Mexico



Alphonso Mangoes from India



California Wonderful® Pomegranates



Coconuts from the Dominican Republic



Vine-ripened, Roma Tomatoes



Bar Essentials



Pure Collection



Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

www.biscaldi.com
www.finestcall.com
www.cocoreal.com



Simply Squeeze

COCO REAL

Real Gourmet Cream of Coconut

PETALI ESSENZIALI

Quell'antica imprescindibile base floreale per liquori, sciroppi e confetture

DI GIOVANNI CECCARELLI

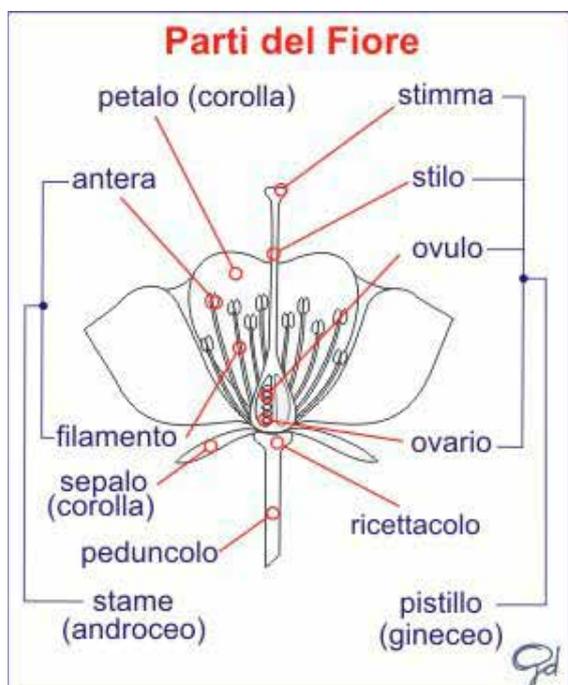
In botanica il termine fiore viene utilizzato per indicare la struttura riproduttiva delle piante della divisione Magnoliophyta, comunemente chiamate angiosperme. Il meccanismo di riproduzione viene definito impollinazione e prevede il trasporto del polline dalla parte maschile alla parte femminile del fiore, siano essi fiori della stessa pianta o di piante diverse. Nel primo caso, si parla di impollinazione autogama, nel secondo caso di impollinazione eterogama.

Il trasporto del polline è generalmente affidato a dei vettori come insetti, uccelli o, banalmente, vento. La parte maschile (androceo) è composta da tanti stami che producono polline, mentre la parte femminile (gineceo) è composta da pistilli che producono gli ovuli. I petali compongono la parte più appariscente e hanno la funzione di attrarre i vettori dell'impollinazione. Sotto i petali, a formare il calice, troviamo delle foglie fotosintetizzanti dette sepali. Petali e sepali sono sterili. Nel mondo del bar, ma anche in quello della cucina, i fiori vengono ampiamente utilizzati: basti pensare a quanti liquori, sciroppi e confetture possiamo trovare in commercio o vengono ancora auto-prodotti nelle nostre case.



Un prodotto tipico della tradizione italiana è il Rosolio, liquore ottenuto da petali di rose oppure dalle violette.

La versione alla violetta diventa ingrediente fondamentale della ricetta più antica dell'Aviation di Hugo Ensslin, prima che Harry Craddock, nel Savoy Cocktail Book pubblicato nel 1930, omettesse questo ingrediente, dettando un nuovo modo di preparare il drink negli anni che seguirono. Il liquore di violetta appare anche in una variante dell'Affinity, presentata nel 1891 nel libro "World Drinks And How To Mix Theme" di William T. "Cocktail Bill" Boothsby, e attribuita a



ESSENZE
 IN ALTO A SINISTRA CHAMPAGNE CON IBISCUS. IN ALTO A DESTRA UNA VIOLETTA. QUI SOPRA FIORI DI SAMBUCO. A LATO VICTOR REITER. NELLA PAGINA ACCANTO UN BICCHIERE DI ROSOLIO.

Victor Reiter.

Un altro fiore particolarmente utilizzato è quello del sambuco, sia nella produzione di liquori sia nella produzione di sciroppi, che è il componente caratterizzante della ricetta dell'Hugo. Una volta aperte, è consigliato conservare le bottiglie di questi liquori in frigorifero. Per quanto riguarda gli sciroppi potrebbe essere molto interessante realizzare questi prodotti home-made ricordando di prestare attenzione alle norme che disciplinano questa materia. Se si considera

Alcuni fiori interessanti da utilizzare

IBISCO: fiore dell'omonima pianta (*Hibiscus sabdariffa* L.) è leggermente acidulo e permette di ottenere bevande dissetanti e rinfrescanti. Ha inoltre proprietà lenitive e antinfiammatorie. È inoltre ricco di antiossidanti.

SAMBUCO: fiore del *Sambucus nigra* ha proprietà rinfrescanti, antinfiammatorie e diaforetiche (fa aumentare la sudorazione, ottimo durante gli stati febbrili).

CAMOMILLA: fiore della *Matricaria chamomilla* L. è noto per il famosissimo infuso, leggermente sedativo, che tutti abbiamo assaggiato.

LAVANDA: appartenente alla famiglia delle labiate, comprende varie specie. Dal caratteristico colore viola ha proprietà leggermente sedative e antispastiche.

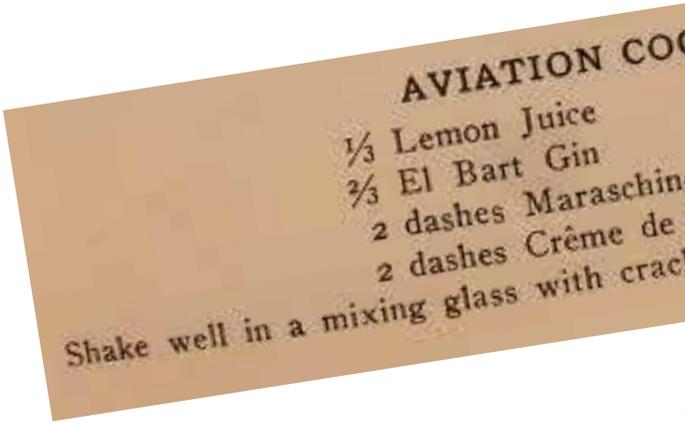
lo sciroppo come unione di zucchero e acqua, è facile intuire che per realizzare uno sciroppo a base di fiori la prima cosa da fare è aromatizzare la parte liquida. Poiché l'acqua è un ottimo solvente,

non avremo bisogno di altro per estrarre il sapore.

Se si ha la possibilità di partire dai fiori freschi (per esempio sambuco, petali di rosa, camomilla, ibisco, lavanda) è bene utilizzare solo la parte dei petali, eliminando con cura la parte dei sepali e

lo stelo per evitare sfumature di sapore erbacee. In un barattolo a chiusura ermetica posizionare i fiori, coprire il tutto con acqua e lasciar riposare a temperatura ambiente, lontano da luce. Dopo 24 ore, con un filtro di tessuto opportunamente

Sciroppi e liquori della tradizione possono essere utilizzati per creare twist eleganti e delicati



sterilizzato, filtrare il liquido ottenuto (se necessario utilizzare un filtro di carta). Sulla quantità di fiori e altri aromatizzanti (fette di limone ecc) è necessario trovare l'equilibrio di sapore. Dopo aver filtrato, calcolare la quantità di liquido ottenuto e aggiungere una quantità doppia di zucchero semolato, in modo da ottenere uno sciroppo 2:1.

Come già spiegato, una percentuale di zucchero superiore al 62.5% (il 2:1 vi rientra a pieno titolo poiché siamo al 66.7%) è molto importante per evitare la proliferazione di batteri. Se necessario, per sciogliere in maniera più efficace lo zucchero, scaldare leggermente il liquido senza portare ad ebollizione, limitare l'idrolisi del saccarosio (potrebbe comportare un deperimento più veloce) e la sua caramellizzazione (alterazione del gusto). Imbottigliare in un contenitore sterile e conservare in frigo.

A tal riguardo dobbiamo ricordare che il tempo massimo di conservazione o data di scadenza si possono e devono indicare solo in presenza dei necessari adempimenti di legge in materia. Normalmente uno sciroppo prodotto artigianalmente si conserva per qualche giorno. Se si è fuori stagione e non vi è la possibilità di utilizzare fiori freschi, si può ricorrere a quelli essiccati, acquistandoli in erboristeria. In questo caso l'estrazione può avvenire con lo stesso procedimento indicato sopra, oppure con una classica infusione in acqua calda.

CKTAIL

Violette
ked ice, strain and serve.

— ADDENDA —

The man who keeps his mouth
shut has the rest of us guessing.
Victor Renter.

Affinity Cocktail
a la J.M. Brownell Multnomah Hotel
Portland, Oregon.
Two-fifths French Vermouth
Two-fifths Italian Vermouth
One fifth Crème de Violette
Shake well with cracked ice
Strain into Cocktail Glass + serve



È interessante riscoprire questi liquori della tradizione, proponendoli per un consumo classico oppure per utilizzarli nei drink più conosciuti e richiesti per creare dei twist delicati, eleganti, con una interessante nota floreale. Anche gli sciroppi possono essere utilizzati per offrire nostre rivisitazioni dei classici oppure per aromatizzare l'acqua di benvenuto (ad esempio il sambuco o l'ibisco per donare freschezza).

In miscelazione i fiori vengono utilizzati anche come ingredienti o guarnizione; infusi, caramellati, essiccati, usati come aromatizzanti per sali, freschi, cristallizzati o sciroppati, i fiori al bar sono utilizzati in tanti modi. Leader di mercato è l'australiana *Wild Hibiscus Flower Co* che commercializza i fiori di ibisco selvaggi e la cui versatilità si propone nella nuova frontiera dell'estrazione di coloranti floreali naturali.

GIOVANNI CECCARELLI
(ha collaborato **Fabio Bacchi**)



AROMI
SOPRA ALCUNE
RICETTE CHE
UTILIZZANO
PETALI. QUI
SOPRA FIORI
CAREMELLATI.
A SINISTRA UN
BARATTOLO DI
WILD
HIBISCUS.

DALL'ARQUEBUSE ALL'ALPESTRE

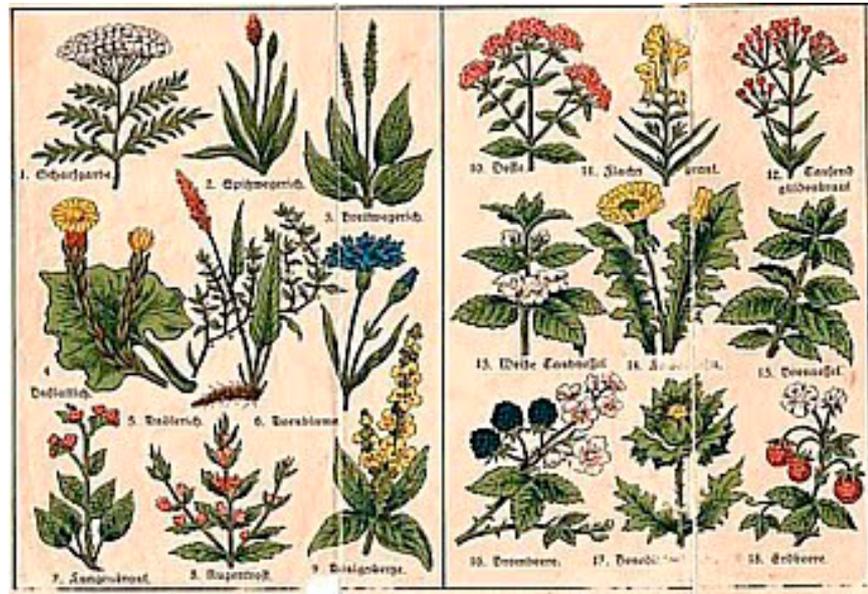
Balsamica aromatica e benefica
la ricetta originale di frate Emanuele
colpiva come un colpo di archibugio

DI FABIO BACCHI



Da secoli alcuni ordini religiosi si applicano nella produzione di liquori e distillati a base di erbe che sono diventati specialità senza confini e che è possibile riconoscere nei bar di tutto il mondo. Per ricordare i più noti basti pensare alla Chartreuse prodotta dai mo-

naci certosini nello stabilimento collocato all'interno della Certosa di Voiron in Francia, o al Benedictine la cui prima ricetta, del 1510, è probabilmente da attribuire al religioso veneziano Bernardo Vincelli, prodotta dall'abbazia benedettina di Fécamp, in Normandia.



La Francia può essere sicuramente considerata la patria dei grandi liquori a base di erbe. Depositari di gran parte delle conoscenze antiche e moderne in tutti campi, i religiosi, particolarmente esperti nella conoscenza delle virtù terapeutiche delle erbe, esercitavano la loro conoscenza per educare, influenzare e ricevere consenso dalla società civile.

Correva l'anno 1814 quando un allievo del seminario maggiore di Saint-Irénée a Lione, Jean-Claude Courville, ebbe l'idea di fondare un nuovo ordine religioso senza tuttavia realizzarla. Il progetto si concretizzò il 23 luglio 1816, nel santuario di Notre-Dame de Fourvière, dove dodici seminaristi appena ordinati sacerdoti, tra cui Marcellin Champagnat, promisero di fondare una nuova famiglia religiosa che avrebbe preso il nome di fratelli Maristi, da non confondere con l'ordine dei frati Marianisti.

Nel 1857, presso la sede generalizia Hermitage di Saint-Chamond, sul fiume Gier vicino a Lione, fratello Emanuele elaborò la composizione base di un distillato di erbe. Da grande conoscitore di erbe qual era, fratello Emanuele selezionò 34 erbe, aromatiche, balsamiche, medicinali che riunì in una elaborata ricetta per estrarre le migliori proprietà benefiche. Fece diverse prove per arrivare a una concentrazione di sapori ed aromi in grado di soddisfarlo, secondo quelle che erano le tecnologie e conoscenze di allora, e decise di approfondire l'evoluzione del prodotto dedicandosi allo studio dell'invecchiamento in botti.

Studiò la metamorfosi del distillato a contatto con legni di diversa età e origine e fu soddisfatto quando assaggiò un elisir che era rimasto a riposare in botti di rovere per quattro anni. La concentrazione ed evoluzione del liquido aveva dato origine

I prodotti Maristi
ALPESTRE = FIAMMAVERDE = HERMITE

SOCIETÀ ITALIANA
 DI EFFUSIONI PRODOTTI
 REV. FRATELLI MARISTI
MILANO
 PIAZZA DUCA D'AOSTA, 12
 Telefono 29.590
CARVAGNOLA



C. P. C. Milano 283285 - Corso Corrente Foscolo 29999
 Indirizzo telegrafico: PROMARISTI - MILANO

SPETT.
 COOPERATIVA DI CONSUMO
 POPOLARE
RIVALTA BORMIDA
 (ALESSANDRIA)

FATTURA N. 286 C.

per le seguenti ordinazioni del valore di Lit. 1691,55
 per le quali emetteremo sulla vostra cassa senz'altro avviso tralle

all'ordine DELL'ISTITUTO DI SAN PAOLO DI TORINO

el 2 LUGLIO 1942

Dicomi Lit.

MILLESEICENTONOVANTUNO E 55/100

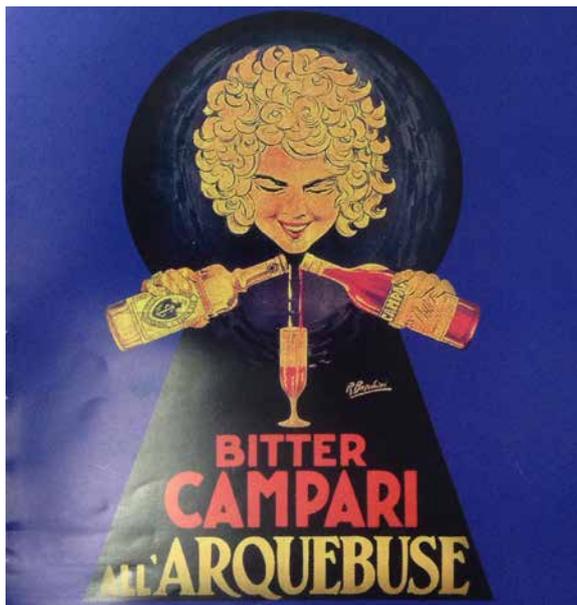


Spedite il 2 LUGLIO 1942 a 1/2, FERR. P. V. FRANCO STAZ. STREVI

	ALPESTRE	Prezzo per cassa	Prezzo unitario	1° Parziale	2° Parziale	TOTALE
Cassa 2 da 24 Bottiglie medie		756,00	31,50	1512,00		
HERMITE						
Cassa da 24 Bottiglie medie						
FIAMMAVERDE						
Cassa da Bottiglie medie						
						Totale merce L. 1512,00
						VETRI 84,00
						Assicurazione L. 3,05
						T.E.T.A. 1,75
						Imposto entrato > 90,75
						Totale dovuto L. 1691,55

N. 2 casse Kg. 60

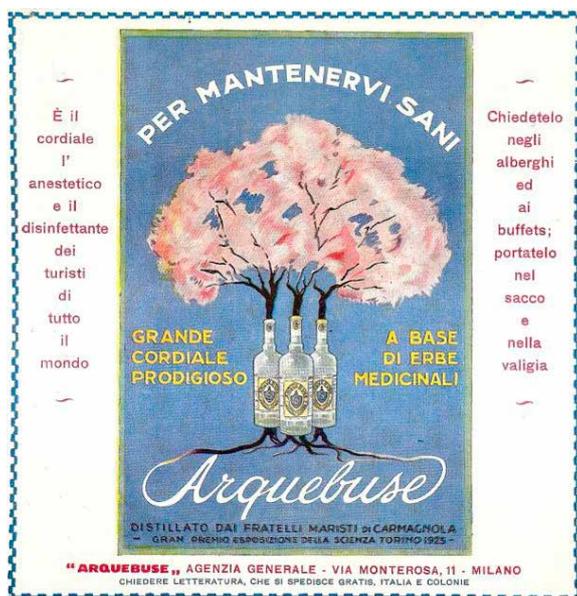
286



antico ma che sapessero regalare nuove emozioni: l'Alpestre. Il distillato di erbe di fratello Emanuele avrebbe assunto questo nome solo successivamente in quanto il liquore fu depositato con il nome di Eau de Arquebuse nel 1868.

La storia del distillato fu riportata da frate Martino Tilia, membro della congregazione dei frati Maristi, il quale scrisse "Un nostro fratello, Emanuele, esperto conoscitore delle virtù terapeutiche delle erbe, mise a punto un distillato che doveva servire





alla cura dei confratelli malati, riunendo in una sapiente formula le proprietà benefiche di 34 erbe aromatiche, e arrivando così alla definizione di una ricetta, segreta, di un gradevole e profumato liquore digestivo".

Il nome gli sarebbe derivato per la sua efficacia nel curare le ferite di archibugio, antica arma lunga che può essere considerata la prima arma portatile in grado di garantire una buona precisione di tiro. Un'altra versione sul nome è riferita alla forte sensazione seguita all'assaggio di

un prodotto con una gradazione alcolica elevata e senza zucchero, proprio come un colpo di archibugio. Gli archibuggeri, i soldati addetti all'uso dell'arma, erano soliti portare con sé delle fiaschette di questo alcolico per uso ristorativo, confortante e lenitivo.

Il primo fratello Marista italiano fu il valdostano Alfano, al secolo Giuseppe Carlo Vaser, a cui fu affidato il compito di diffondere il messaggio tra i novizi in Italia. Nel 1903 i fratelli Maristi esiliarono dalla Fran-



cia sotto la spinta delle leggi anti clericali e si stabilirono in Italia, in Piemonte e Liguria. Nel 1913 crearono la distilleria di San Giuseppe all'interno del loro monastero di Carmagnola e ripresero la produzione del distillato. Il liquore dei frati di Carmagnola ebbe subito molto successo in Italia e il primo a commercializzarlo in grande stile

fu Giovanni Fresia.

Il prodotto dei fratelli Maristi cominciò a subire gli inevitabili tentativi di imitazione sino a quando, nel 1927, sorsero seri problemi di natura commerciale e legale legati all'imitazione del distillato, sui prodotti simili e sull'uso del nome Eau de

Arquebuse. Furono avviati arbitrati legali ma nel 1930, in nome del diritto internazionale, il nome Arquebuse fu reso di dominio pubblico e quindi utilizzabile da chiunque. Oltre ciò si aggiunse la legge del regime fascista che avrebbe impedito l'utilizzo di parole straniere. Per lasciare al proprio prodotto la sua unicità i fratelli Maristi decisero allora di cambiare il nome e da quel momento il loro Arquebuse

divenne Alpestre con riferimento alle zone dalle quali provenivano le 34 erbe raccolte e utilizzate nella sua ricetta.

Le proprietà stimolanti e digestive dell'Alpestre sono dovute agli alcaloidi presenti consistentemente nelle erbe utilizzate che sono coltivate e selezionate espressamente per la preparazione del distillato. La ricetta comprende genepi, verbena, menta piperita, timo, angelica, lavanda, finocchio, santolina, melissa, cedrina, tanaceto (in piemontese il tanaceto viene chiamato *archibus* o *erba di archibus*) salvia, valeriana, iperico, camomilla, limone, arnica, genziana, basilico, issopo.

La produzione prevede che in questo distillato una parte delle erbe siano impiegate secche, mentre altre siano trattate allo stato fresco. La lavorazione consiste in una macerazione delle erbe nell'alcool e nella successiva distillazione del liquido ottenuto. Il prodotto migliora decisamente con un invecchiamento prolungato in botti di rovere di Slavonia per almeno 10 anni, che conferiranno al distillato un colore paglierino. Non vengono aggiunti zucchero o altri additivi e la gradazione alcolica è di 44% vol. Attualmente è disponibile in commercio la riserva 30 anni, un gioiello liquido con una gradazione di 49,5°.

Gli alcaloidi delle erbe selezionate conferiscono all'Alpestre proprietà stimolanti e digestive





Se il consumo dell'Alpestre è storicamente legato alla correzione del caffè, o consumato liscio e freddo come dopo pasto, è interessante notare come possa diventare una valida alternativa a prodotti simili come Chartreuse in interessanti twist su ricette storiche tipo Alaska, Pago Pago o Last Word che a loro volta diventano basi di partenza per ulteriori sperimentazioni. Utilizzato come aromatizzante diventa estremamente caratterizzante anche nelle classiche ricette aperitivo italiane ed è ottimo se allungato con soda o tonic water.

In Piemonte esistono ancora dei prodotti denominati Arquebuse classificati come "prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Piemonte", ai sensi dell'art. 8 del

D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e dell'Allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 n. 46-5823. Oggi il brand Alpestre è di proprietà e distribuito dal Gruppo Onesti Spa.

Fabio Bacchi

LA RICETTA

LAST ARQUEBUSE BY FRANCESCO CIONE

- 3/4 oz. Gin
 - 3/4 oz. Alpestre
 - 3/4 oz. Maraschino
 - 3/4 oz. succo di lime fresco
 - Gocce di sciroppo di melissa e timo
- Metodo: shaker. Bicchiere: cocktail



CARAIBICO RHUM

LUCA GARGANO

ATLAS DU RHUM

Distilleries des Caraïbes et Dégustation

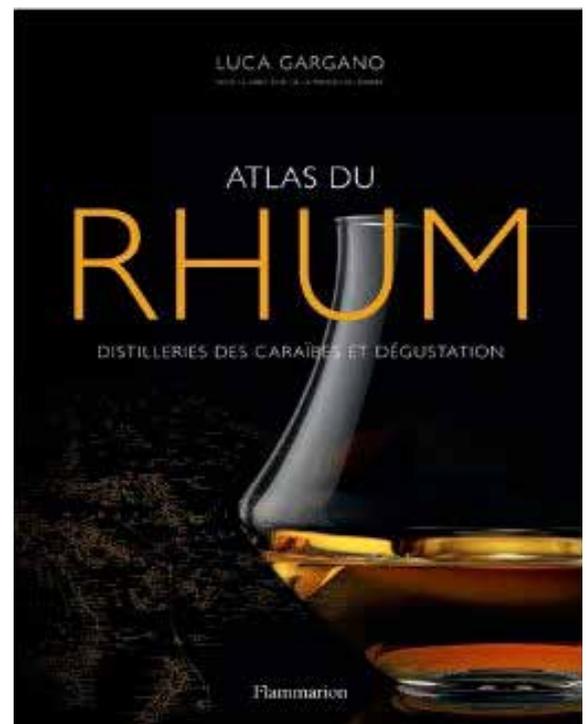
Ed. Flammarion (Euro 29,90)

Potrebbe sembrare ripetitivo presentare anche questo mese un libro sul Rhum, ma l'occasione è ghiotta. "Atlas du Rhum" non è ancora presente ufficialmente in Italia ma è già disponibile in Francia dove lo abbiamo trovato alle *Galleries Lafayette* di Parigi.

L'ultima opera sul mondo del Rhum arriva da un uomo che ha fatto del suo lavoro la passione di una vita. Luca Gargano, patron di Velier, vi porterà idealmente alla scoperta di storia, produzione e attualità del Rhum caraibico. È infatti in questa precisa area geografica che si concentra l'opera dell'autore con una panoramica degustativa basata sull'analisi degli stili di produzione nei quali si identificano le qualità dei prodotti.

L'autore si sofferma sulla realtà storica delle singole isole corredandole con approfondimenti analitici delle distillerie presenti. Gargano esprime il suo punto di vista cercando di riportare ordine e chiarezza in un mondo che ha saputo attirare e affascinare molti consumatori, cresciuto forse in fretta e forse rimasto imbrigliato nelle pieghe di falsi miti.

Leggere questo libro, per alcuni versi, potrebbe fare cadere alcune certezze co-



struite su modelli di consumo omologati e ai quali ci si è in qualche modo assuefatti. Il libro è consigliabile per gli appassionati cultori ma anche per i neofiti che volessero scoprire l'essenza pura dello spirito della canna.

È un invito a intraprendere un viaggio alla scoperta di quelle che secondo l'autore sono le migliori espressioni al mondo di un distillato che ha saputo scrollarsi di dosso il nero mantello piratesco per indossare i più eleganti abiti di un prodotto meditativo che non rinnega la sua sferzante e selvaggia origine. Carta elegantissima e fotografia di rara bellezza.

Alessandro Palanca

ALESSI

CAMPARI

RON
Caney

Simply Squeeze
**COCO
REAL**

1492 COLONIALE
GROUP

**DIAGEO
ITALIA**

DISARONNO

FABBRI
1905

Finest
CAL
Premium Cocktail Mixes

FiveSenses
by MAFDRINK

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

ZF

GARNET
Europe

Ice+
BRIVIO PURO

LaSpaziale
espresso coffee machines

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

MARTINI

MIXER

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

parmalat

Pernod Ricard Italia

PIAZZA

RCR
CRISTALLERIA
ITALIANA

Red Bull

SAN BENEDETTO

Santàl

SIRMAN

SLIDE

UOLARE

Dal Venezuela, la più nobile famiglia di Rum.

CLARO

Santa Teresa con la sua maestria bicentenaria, segue per almeno 2 anni l'invecchiamento di questo rum fruttato, dal colore leggermente ambrato, perfetto per ogni cocktail.

~ AÑEJO GRAN RESERVA

E' il risultato della miscela dei migliori rum Santa Teresa invecchiati fino a 5 anni. Ideale per la miscelazione, rivela un gusto inconfondibilmente vanigliato.

SELECTO

Tra i migliori rum super premium al mondo, nasce da un blend di pregiati rum, invecchiati fino a 35 anni con metodo Solera. Dal colore ambrato e dal gusto morbido e deciso.

SANTA TERESA 1796

Nato dalla miscela dei rum di prima classe Santa Teresa invecchiati fino a 10 anni, è corposo, complesso al palato e consistente nel gusto.



Distribuito in esclusiva da OnestiGroup S.p.A.
www.onestigroup.com



Santa Teresa[®]
FUNDADA EN 1796

BarTales
www.bartales.it

"SANTA TERESA BARTENDING LAB 2014"
Tasting, mixology, storyboarding cocktail

in collaborazione con:



27 OTTOBRE CATANIA 28 OTTOBRE NAPOLI 29 OTTOBRE LECCE 26 NOVEMBRE MILANO 10 DICEMBRE ROMA