

BarTales

N. 8 | APRILE 2014

Izabella Zwack

**GRINTA
MAGIARA**

Report

**RIVOLUZIONE
FRANCESE**

Ritual drink

**TRA SACRO
E PROFANO**



SUA MAESTÀ CALVADOS



foto M. Pizzetti

Grappa Nonino Monovitigno® *Limited Edition*

1 DICEMBRE 1973 i Nonino creano la Grappa Monovitigno® e trasformano la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati. La distillazione delle vinacce di singolo vitigno è la rivoluzione Nonino nel modo di produrre e proporre la Grappa in Italia e nel Mondo!



ANNI DI MONOVITIGNO®
GRAPPA NONINO



BEVI RESPONSABILMENTE

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
33050 Percoto, Udine / Italia
T. +39 0432 676331



10



14



20



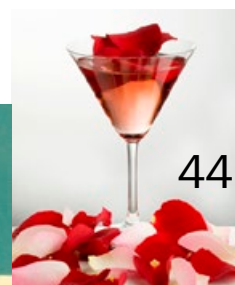
25



32



38



44



48



48

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
PARIGI È SEMPRE PARIGI
- 7** **Informaibes** BUONE NUOVE
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
GRINTA MAGIARA
- 14** **Trend** di Fabio Bacchi
SUA MAESTÀ CALVADOS
- 20** **Focus on** di Giulia Arselli
BENVENUTI AL BAR DEL CASINÒ
- 25** **Ritual drink** di Gianluca Cama
TRA SACRO E PROFANO
- 32** **Cocktail story** di Gianni Zottola
I SEGRETI DI DON
- 38** **Report da Parigi** di Leonardo Leuci
RIVOLUZIONE FRANCESE
- 44** **Bar story** di Fabio Bacchi
UN ARISTOCRATICO BON VIVANT
- 48** **Bar tool** di Luca Di Francia
(ha collaborato Fabio Bacchi)
UN AGITATORE DI CULTO (2)
- 54** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
LA SHAKERATA
- 52** **Book corner** di Alessandro Palanca
A TUTTA FLÛTE

BarTales N. 8 | APRILE 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arselli, Gianluca Cama,
Giovanni Ceccarelli, Luca Di Francia,
Leonardo Leuci, 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

Copertina

©2014 Illustrazione di Nadia Mozzillo

Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

BAR TALES - Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte di questa pubblicazione
può essere riprodotta. Ogni violazione
sarà perseguita a norma di legge



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



PARIGI È SEMPRE PARIGI

“**P**arigi val bene una messa” disse Enrico IV, ugonotto, che per ottenere il trono francese accettò di farsi cattolico. Figuriamoci il numero di un magazine. Parigi, dunque. La Francia, anzi. Quasi un numero monografico, questo di aprile e il perché è presto detto. È la patria del Calvados, potente distillato di sidro ritornato all'attenzione del bartending migliore con un prestigioso Trofeo (a Deauville dal 6 all'8 aprile) che ne celebra la *nouvelle vague* dopo i gloriosi fasti della Belle Epoque (vi consiglio di sperimentate la ricetta, a pag 18, che Erik Lorincz ha gentilmente elaborato per *BarTales*). Perché è la culla dell'Heure Verte, la Fata Verde, considerata, specialmente per i parigini, il momento in cui nei café ci si predisponava a entrare in contatto con l'Assenzio. Con quella lentezza liturgica che un “maledetto” come Paul Verlaine annotava con precisione maniacale.

La Francia, dunque, che diede i natali a un aristocratico *bon vivant* del calibro del Visconte di Mauduit inventore, tra l'altro, del primo shaker automatico. E poi Parigi, satura di quella impalpabile e pervasiva *joie de vivre*, spumeggiante di Kyr e Champagne. La splendente Ville Lumiere, espressione di una nuova silenziosa “rivoluzione francese” che, da qualche anno a questa parte, ha riportato in auge (a pag. 38) la cultura della miscelazione, il protagonismo della *cocktail culture* (pensate all'ascesa di un format come *Cocktail&Spirit*), oscurata per qualche decennio dal primato di vino e bollicine. Lo testimonia il successo dei migliori cocktail bar della capitale, i grandi club internazionali capaci, come nessun altro, di coniugare in modo perfetto tradizione e sperimentazione, creatività e classicismo. E poi le mode, le tendenze. Una per tutte, quella dello *street food* d'autore. Ci ha pensato Alain Ducasse, chef tra i più celebri al mondo, a sistemare nel cuore del 15mo arrondissement quell'elegante chiosco che sforna profumatissime paste caramellate, chou dolci o salati da sgranocchiare al volo. Decisamente irresistibili. Chapeau!



PRECISAZIONE PER NONINO

A completamento dell'articolo “Stille di freschezza” (su *BarTales* di marzo) ricordiamo che l'acquavite d'uva si deve all'innovazione e alla determinazione di Benito e Gianola Nonino. Il 27 novembre 1984 i Nonino crearono l'acquavite d'uva. E per i due anni di valore temporaneo dell'autorizzazione ministeriale (d.m. 20.184), il 1984 e il 1985, i Nonino furono gli unici distillatori a produrre acquavite d'uva.

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.



Santa Teresa®
FUNDADA EN 1796



RONSANTATERESA



@RONSANTATERESA



BUONE NUOVE

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

Marzo è stato denso di eventi nuovi, grandi e piccoli carichi di significato. Le tappe dei Circuiti del Cocktail regionali si stanno succedendo in tutta Italia. Questo format sostituisce la formula dei Concorsi Regionali dando continuità alle attività di ogni sezione con una serie di iniziative che creeranno più momenti di incontro tra i soci, scambi di esperienze, sana competizione e visibilità per i brand dei sostenitori. A tutti quanti va il nostro ringraziamento per il rinnovato interesse che stanno manifestando verso AIBES in tempi di grandi incertezze.

È partito un nuovo format di mixologist avanzato, *Behind Bar Scene*, realizzato in collaborazione con *Aibes Promotion*, *BarTales* e i soci del *JTP* di Roma ai quali vanno i nostri ringraziamenti. Con questo nuovo format speriamo di toccare tutte le regioni d'Italia nel corso dell'anno. Senza presunzione crediamo che attualmente non ci sia corso più avanzato di questo, in Italia. Il percorso è iniziato nel mese di febbraio in Puglia, a Lecce, e mentre leggete *BarTales* si sta svolgendo la sessione siciliana di Marsala. Il *Bartending Lab Tour* di AIBES e *BarTales* hanno fatto tappa a Genova con un pomeriggio dedicato al Rum e ai Mezcal. La sezione Lazio Umbria ha ricevuto il collega giapponese Hidetsugu Ueno, owner dell'High Five Bar di Tokyo, che era a Roma per un interessante seminario. A Ueno, intervistato da *BarTales*, è stato donato un gagliardetto AIBES in segno di amicizia. Sempre la sezione Lazio Umbria ha promosso un incontro sul Cognac a Roma organizzato dal bartender Luca di Francia. AIBES e *BarTales* erano presenti a *Spirit of Scotland*, il Festival del Whisky che si è tenuto a Roma dal 15 al 17 marzo. Il welcome drink dei bartender intervenuti alle MasterClass del 17 marzo è stato offerto da *Aibes Promotion*, *BarTales* e *DIAGEO*. Questo mese AIBES parteciperà al Trofeo Internazionale del Calvados che si terrà in Normandia. I soci rappresentanti AIBES saranno Fabio Bacchi e Paolo Baccino che certamente faranno di tutto per ben figurare. Come vedete, AIBES è stata ed è impegnata su molti fronti e in tutto questo la Presidenza AIBES era presente anche a Monaco di Baviera al Meeting IBA con all'ordine del giorno anche la presentazione delle candidature per il prossimo mandato presidenziale IBA. In tale occasione è con grande orgoglio che AIBES ha presentato la candidatura del past president AIBES Giorgio Fadda al vertice della più importante associazione mondiale del bartending. Forse non succede, ma se succede...

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion Srl

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.



MARTINI WILLIAMS F1 RACING TEAM

Martini e Williams hanno annunciato una partnership pluriennale per creare il nuovo team di Formula Uno Williams Martini Racing. I colori Martini vestiranno la Mercedes Williams FW36 e le Terrazze Martini che saranno allestite nei paddock per il 2014. Frank Williams, fondatore e team principal della Williams ha detto: "Williams e Martini condividono una ricca storia nel mondo del motorsport e i valori dei nostri due marchi e la nostra comune passione per le corse fanno di questa partnership una scelta naturale."

PUGLIA CAPITALE DEL FLAIR

Si svolgerà il 13 maggio a Brindisi, Flair Combat, importante gara internazionale di flairtending giunta alla sua terza edizione e organizzata dalla NewBarConcept. Rodrigo Delpech (Argentina), Adam Brancyk (Polonia), Tom Dyer (Inghilterra), Denny Bakiev (Ucraina), Alexander Shtifanov sono alcuni dei 35 concorrenti provenienti da tutto il mondo per la sfida al premio finale. Tra gli sponsor tecnici, Finest Call, Coco Real e Red Bull.



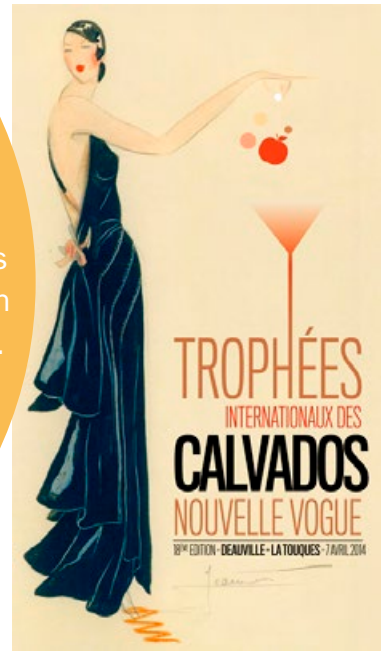
SWEET STREET FOOD

Che lo *street food* rappresenti un trend da qualche tempo a questa parte non è certo una novità. La notizia è che ad aprire un chiosco di bontà, un chiosco di chou per l'esattezza, dolci o salati che siano, è addirittura il mitico Alain Ducasse. Dove? A Parigi, che dubbio c'è. All'incrocio della rue Jean Reye di Quai Branly, nel 15mo arrondissement, con Les Choux d'Enfer, il chiosco irresistibile, che fa impazzire parigini e turisti.

CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES

Si svolgerà dal 6 all'8 Aprile a Deauville-la-Touques in Francia la 18sima edizione del Trofeo Internazionale del Calvados Nouvelle Vogue, dedicato a Cocktails & Long Drinks, organizzato dall'IDAC (Interprofession Des Appellation Calvados) in collaborazione con IBA. Partecipano i rappresentanti di 13 nazioni. Il tema di quest'anno è dedicato alla profumeria di lusso in occasione del centenario della Maison Jean Patou.

I concorrenti sono chiamati a presentare dei drink che esprimono la filosofia di Jean Patou: glamour, moda, colore ed eleganza.



ULTIMATE BARISTA CHALLENGE

Si è appena conclusa a New York la gara tra i migliori baristi statunitensi, un circuito di sfide tra le migliori estrazione di caffè, performance di latte art, preparazione di cocktail ed espresso. Il format creativo della competizione americana, con lo sponsor della Spaziale, ha l'obiettivo di introdurre il caffè di qualità e l'alta professionalità dei baristi nel mondo dell'alta ristorazione e con una modalità tipica dell'intrattenimento e del divertimento. Gli "Ultimate Barista" del 2014 sono James Duncan, che conquista il primo posto nella gara Best of Brew e Danny "Latte" Shannon, con i migliori risultati nelle categorie Latte Art ed Espresso Frappè.



COCKTAILS MACHINE

Design, tecnologia e software 100% made in Italy per un gioiello applicato al bartending. Il lancio mondiale di Cocktail Machine avverrà a Las Vegas dal 24 al 26 marzo durante il salone "Night Club & Bar Expo". Il sistema di miscelazione automatica di Cocktails Machine impiega 5 secondi per la preparazione di un drink. Ideale come complemento alla presenza dei minibar nelle camere di hotel Cocktail Machine è progettata dalla DB3 Srl su idea di Marcello de Gasperi e con la collaborazione di Daniele Dalla Pola. Maggiori info su www.cocktailsmachine.com



GRINTA MAGIARA

Izabella Zwack e l'epopea di un amaro unico. Anzi doppio

DI MELANIA GUIDA

Izabella Zwack parla veloce come il suo pensiero. Elegante, nell'abito blu appena fasciato, guarda in alto i muri pietrosi dell'antica Fonderia Napoleonica e compiaciuta mi dice di sentirsi a casa. Perché la fabbrica di Budapest, oggi Museo Zwack dove ancora si produce il celebre *Unicum*, non è poi tanto dissimile da quell'opificio milanese che i fratelli

Manfredini intitolarono a Eugenio di Beauharnais, vicerè del Regno d'Italia. Sarà per questo che ha scelto lo spazio di via Tahon de Revel come location per il lancio di *Unicum Prugna*, la variante fruttata dell'inimitabile amaro.

Un'occasione per degustare le numerose combinazioni di un nuovo digestivo, il primo in assoluto che mescola le erbe con



un distillato di frutta: più morbido dell'originale (nota amaricante di corteccia di china e radici di rabarbaro con sentori di frutti rossi per un finale di noce, funghi e cioccolato ai frutti di bosco) perfetto per la mixology.

Come nasce l'idea della prugna? «Da un'idea di Sandor, mio fratello e da un'antica consuetudine ungherese – racconta Izbella con uno spiccato accento toscano (lei stessa sottolineerà che si sente per metà ungherese e per metà italiana quando racconterà la straordinaria, avventurosa storia di famiglia) – che era quella di accompagnare un sorso di *Unicum* (creato nel 1790 dalla famiglia Zwack e distribuito in Italia da Diageo) con il morso di una susina, frutto nazionale ungherese».

Dalla tradizione alla sperimentazione, nasce la variante fruttata (un letto di prugne essiccate sul quale il liquido riposa,

Unicum prugna, più morbido e vellutato dell'originale, è il primo digestivo che mescola le erbe con un distillato di frutta. Dopo l'essiccazione, il liquido invecchia in botti di quercia

durante l'invecchiamento, in botti di quercia) testata già con lusinghiero successo sul mercato ungherese prima e americano poi. Tanto per intenderci, un milione di bottiglie vendute, in un anno e in patria, su dieci milioni di persone. Subito dopo, per importanza, c'è il mercato italiano. Perché "l'amaro che cura le ferite dell'anima" è stato prodotto per trent'anni nel Bel Paese.



Andiamo con ordine. La storia di *Unicum* inizia quando il dottor Zwack, medico di corte di Giuseppe II imperatore d'Asburgo e re d'Ungheria scopre la formula di un amaro a cui allora venivano attribuite formidabili proprietà digestive. «Das ist ein UNICUM!», esclama il re quando lo assaggia la prima volta e *Unicum* diventa il suo nome, racconta Izabella, insieme al fratello ormai a capo del brand, giunto alla sesta generazione. Era il 1790. Qualche anno dopo, ci sarà la registrazione del marchio con l'utilizzo della croce e nel 1905 la nascita del manifesto pubblicitario più famoso d'Ungheria: l'uomo che emerge dalle acque e vede una bottiglia di *Unicum* che gli galleggia accanto e che contribuirà a rendere *Unicum* l'amaro più

famoso del paese. Al punto da diventare il simbolo della protesta popolare durante il regime.

È una storia di passione e d'espansione artigianale che coinvolge appieno generazioni di Zwack. Fino quasi alla fine seconda guerra mondiale. Perché nel 1944 la fabbrica di Budapest sarà distrutta durante un massiccio bombardamento. Con la fine delle ostilità inizia quel processo di nazionalizzazione da parte del regime che porterà la rinata fabbrica a produrre l'amaro secondo una ricetta falsa che contiene solo una parte degli ingredienti originari. Una ventina, non di più. Perché Janos, nonno di Izabella, riesce a scappare negli Stati Uniti portando con sé la formula segreta tramandata nei secoli e



proteggerla così in assoluta segretezza.

Il resto è storia degli anni Settanta, quando «Peter, figlio di Janos, ritorna in Italia per iniziare la produzione di *Unicum* proprio secondo i dettami dell'autentica ricetta originaria». Nasce in questo periodo «o pollo, o *Unicum*. O minestrina, o *Unicum*» la fortunata campagna pubblicitaria che consegnerà al successo l'amaro ungherese.

Sono gli anni dell'amore per la Toscana. «*Unicum* ha un'anima italiana» – rivendica con forza e pensando al papà, da poco scomparso, che non perdeva una partita della Fiorentina. Con il crollo del muro di Berlino e la fine del comunismo, gli Zwack ritorneranno in patria, «un ritorno abbastanza traumatico», per dare

vita alla Unicum Zwack s.r.l. che nel 1991 diventerà società per azioni in seguito all'acquisto delle quote nazionalizzate dallo Stato.

Quel che accade dopo è storia dell'oggi con Izabella, peraltro enologa di talento anche se lei continua a definirsi semplicemente «un'artigiana delle erbe e delle spezie», pronta a lanciarsi in altre arduose sfide. La diffusione, sempre più capillare del Tokaji, quel pregiato *muffato* ungherese che anticipa di almeno due secoli il Sauternes e il lancio a breve di una nuova Vodka. «Una Vodka artigianale, di altissima qualità. E in ossequio ai segreti di famiglia – conclude misteriosa e irremovibile – non posso dire più».

Melania Guida

**AZIENDA
DI FAMIGLIA**
IN APERTURA
DI SERVIZIO LA
FAMIGLIA
ZWACK E UN
INTERNO
DELL'AZIENDA.
IN QUESTE
PAGINE,
IZABELLA
ZWACK,
L'UNICUM ALLA
PRUGNA E UNA
BACHECA CON
LE ERBE
UTILIZZATE
PER LA
PRODUZIONE
DEI LIQUORI.



SUA MAESTÀ CALVADOS

Storia e leggende di un blend regale

DI FABIO BACCHI

I Calvados è un distillato di sidro di mele prodotto nell'omonima area in Francia, nella regione di Normandia, ed è sicuramente uno degli spiriti più affascinanti che ci siano nel bartending. Spesso chiuso e circoscritto dall'aureola del consumo meditativo ha vissuto un periodo storico durante il quale ha recitato la parte del protagonista anche grazie alla fillossera che fece strage di vigneti alla fine dell'800 con le conseguente penuria di spiriti di vino. Storiche ricette attribuite a grandi nomi della storia del bartending si imposero in quel tempo e sono oggi materiale didattico importantissimo e fonte di ispirazione: Angel Face, Bentley, Block and Fall, Corpse Reviver.

Il Calvados visse il suo momento di massimo splendore proprio durante la Belle Epoque. Oggi il Calvados potrebbe essere soggetto di nuova attenzione da parte del bartending più qualificato perché le mille sfumature e la classe versatile del prodotto permettono di spaziare tra un ventaglio di ricette che vanno dal classico al trendy dei new concept.

L'origine del nome è avvolta in un alone di mistero e di leggende riconducibili a vecchi miti e credenze. In Normandia non vi è coltivazione di vite e questo spiega la nascita del Calvados nella regione. Le mele erano già coltivate durante la presenza della dominazione romana ma fu Carlo Magno che per primo regolamentò la produzione dei frutti e promosse la produzione di sidro. Documenti storici testimoniano il consumo regionale di un "succo di mele", probabilmente un vino di mele, nel Medio Evo. Più certezza si trova nella storicità della sua distillazione con documenti che fanno risalire la prima distillazione a Gilles de Gouberville nel 1553. Nel 1606 nacque la Corporazio-



ORIGINI
QUI SOPRA
UNO SCORCIO
DELLA
NORMANDIA.
NELLA FOTO
PIÙ IN ALTO LE
ZONE DI
PRODUZIONE
DEL CALVADOS.

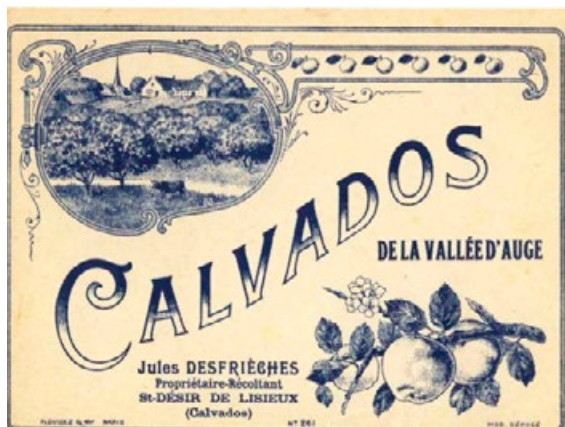
ne dei Distillatori dell'*Eau de Vie de Cidre* che avrebbe tutelato la produzione del Calvados con gli editti del 1681 e 1687. Dopo la Rivoluzione Francese la regione di produzione venne denominata Calvados e nel 1942 tale nome venne attribuito ufficialmente al prodotto. Negli anni '80 una nuova normativa stabilì nuovi disciplinari di produzione per la resa e la densità di alberi per ettaro e il termine Calvados fu rivisto in base ad alcune produzioni che determinano il Pommeau (1991) e il Donfrontais (1997) che deve contenere almeno il 30% di sidro di pere.

Come detto il Calvados è un distillato di sidro di mele prodotto in Normandia e di tale frutto presente in svariate quantità nella zona se ne utilizzano alcune specie riconducibili per qualità a diverse catego-



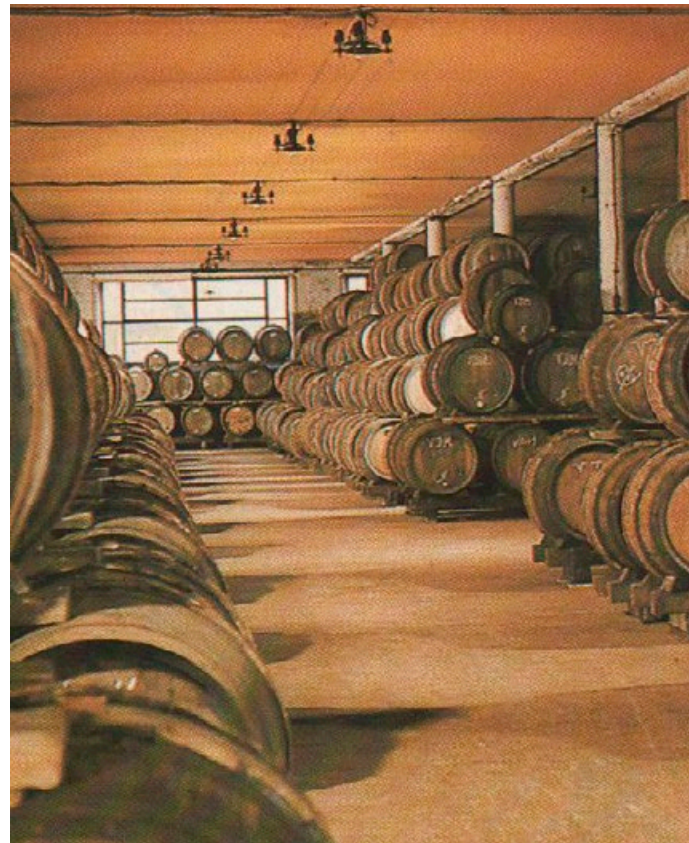
PRODUZIONE

LE MELE UTILIZZATE PER IL SIDRO E, NELLA PAGINA A DESTRA, IL DISEGNO DI UNA FASE DELLA DISTILLAZIONE.



rie. Queste mele si possono suddividere in base al loro gusto e quindi avremo le amare Domaines, Frequin Rouge, Mettais, e le dolci amare Blanc Molet, Saint Martin e Bedon. Queste due categorie servono a dare la tannicità. Poi ci sono le dolci Herbage, Clos Renault e Rouge Duret; che con il loro contenuto zuccherino assicurano la gradazione alcolica e le acidule Romlout e Locart Vert, per donare acidità e freschezza.

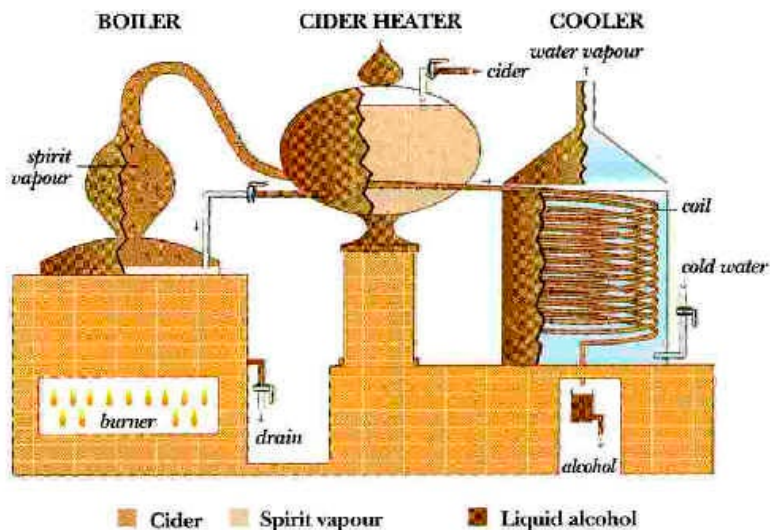
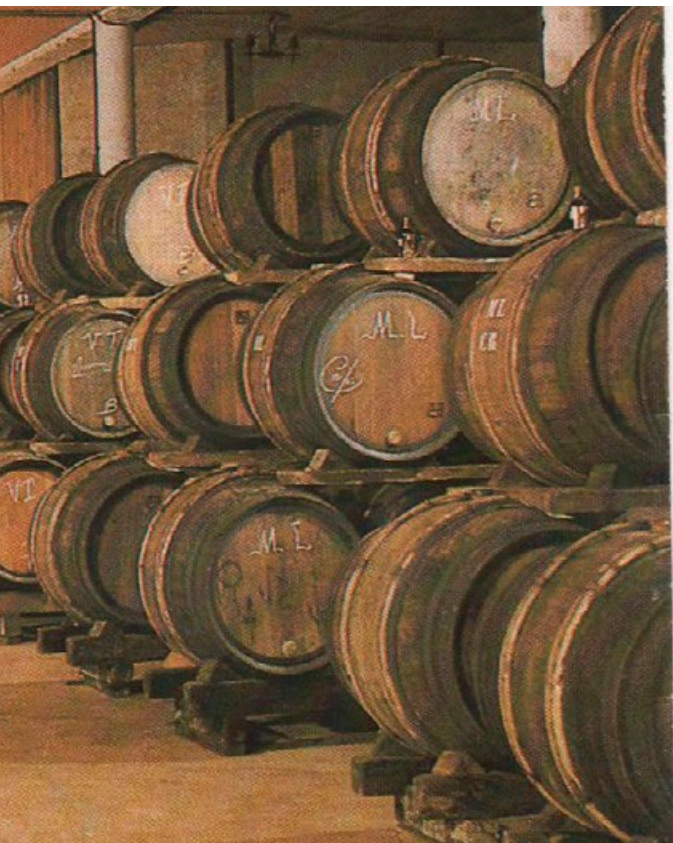
Le mele sono raccolte a maturazione, quando cadono dall'albero, e i territori di coltura, delimitati per legge, sono terreni umidi ed esposti ai forti venti del golfo. La composizione del blend di mele varia per ogni produttore, la lavorazione dei frutti è molto delicata, varia a seconda della categoria e di quelle amare si utilizza anche la buccia perché è in esse che sono contenuti i tannini. Dopo la spremitura e una spesso lunga fermentazione del succo si



ottiene il sidro che viene subito refrigerato per evitare l'ossidazione che darebbe il via allo spunto acetico.

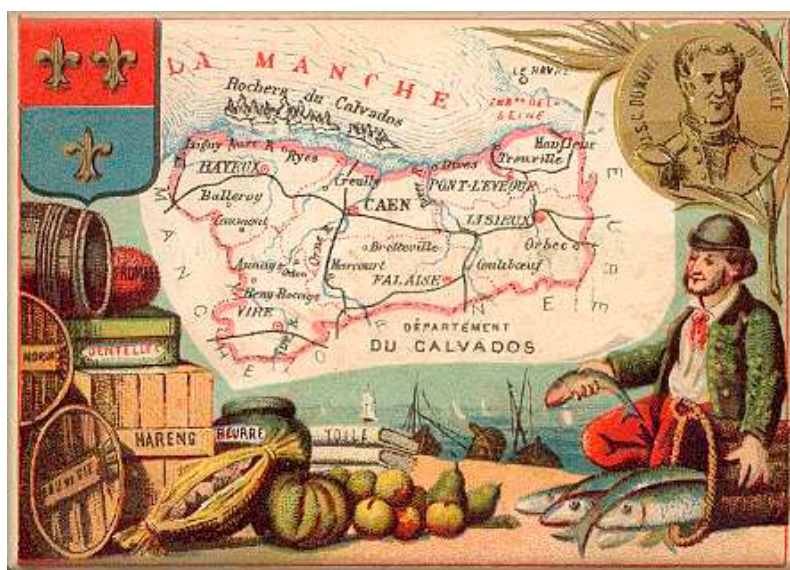
Il blend di diversi sidri dai 5° ai 7°, mai inferiore a 4,5° con acidità volatile di 2,5 g x lt, non zuccherato, passa alla distillazione che avviene con alambicchi a colonna di ispirazione Armagnacaise per i Calvados AOC e per il Domfrontais, o con metodo Charentaise per alcune particolari produzioni di qualità come quelle Pays d'Auge, in entrambi i casi con titolo alcolico compreso tra i 68 e 72°.

I Calvados Pays d'Auge sono prodotti in una regione circoscritta, che produce i frutti migliori, e con questa etichetta si distinguono i distillati più pregiati, che rispondono a particolari qualità di finezza, complessità e struttura. Uno stile unico, ottenuto con distillati ricchi di aromi primari e secondari, quindi riconducibili alla materia prima e al sidro, distillati con lentezza in stile Charentaise a temperature ideali per preservare quelle particolarità che si evolveranno con invecchiamenti che



nel Calvados sono spesso molto lunghi e che non può essere inferiore ai due anni.

Leggere l'etichetta di una bottiglia di Calvados è molto importante per capire il prodotto. Per indicare l'età sono spesso utilizzate le sigle Fine, Trois Pomme, Trois Etoiles e VS per i Calvados con invecchiamento minimo di due anni, Vieux e Reserve (3 anni), VO, Vieille Reserve, VSOP (4 anni), XO, Extra, Hors d'Age, Napoleon (da 6 anni in su), i "millesimati" indicano l'anno di distillazione ma, in questo caso, devono anche riportare l'anno di imbottigliamento. L'età riportata in etichetta indica l'acquavite più giovane ma solo nei casi di assemblage. Nel caso del Domfrontais l'invecchiamento minimo passa da due a tre anni. Anche la sigla AOC (Appellation Origine Contrôlée) indica la zona di provenienza ma in questo caso si tratta di prodotti ottenuti con metodo continuo e con invecchiamento minimo. Le produzioni ottenute al di fuori del territorio delimitato per legge non possono fregiarsi del nome Calvados e si



parlerà di "Eau-de-vie-de-cidre".

Il Pommeau ha una sua storia particolare. Tradizionalmente nell'ovest della Francia si usava conservare i succhi di mele per sidro con dell'acquavite per aiutare la conservazione nel corso dell'anno. Questo taglio, non regolamentato per legge, era praticato segretamente dalle famiglie e prendeva il nome di "mutage". Fu così che nacque un aperitivo locale chiamato Pommeau. Negli anni '70 alcuni produttori migliorarono il metodo di produzione e nacque così un prodotto che non godeva di nessuna tutela o riconoscimento legale. Una prima deroga alla commercializzazione del Pommeau si ebbe nel 1981 ma fu solo il 10 aprile 1991 che il Pommeau ottenne la sua AOC.

Le migliori selezioni di Calvados sono



spesso di scena nell'alta ristorazione e in Normandia è usanza locale il rituale del Trou Normand che consiste nel consumare un bicchierino di Calvados a metà pasto. Nei bar più esclusivi i Calvados sono presenti con i millesimati e i Pays d'Auge più esclusivi. In letteratura il consumo di Calvados è testimoniato dall'essere l'acquavite preferita del celebre Commissario Maigret, nato dalla magica penna di George Simenon, e del suo collega Commissario Adamsberg frutto della fantasia di Fred Vargas. Il Calvados gode anche dei suoi

LE RICETTE

ERIK LORINCZ – THE SAVOY – LONDRA “NORMAN CONQUEST”

- 25 ml Bulleit Bourbon
- 25 ml Le Compte 12 yo Calvados
- 35 ml Antica Formula Carpano Vermouth
- 3 drops Angostura
- 10 ml sugar syrup (2/1 caster sugar/acqua)

PROCEDIMENTO: stir. Martini glass.
Guarnire con twist di limone.



GABRIELE MANFREDI – NIGHTJAR – LONDRA “PROFUMI DI FRANCIA”

- 70 ml Père Magloire Fine Calvados
- 10 ml sciroppo hm alle erbe di Provenza
- 3 dash hm lavender bitter oppure Bob's lavender bitter

PROCEDIMENTO: stir. Mescolare in un Absinthe glass e guarnire con una crab apple caramellizzata con profumi di Assenzio.

Preparazione dello sciroppo: 1 parte di infuso di erbe di Provenza e 2 parti di zucchero.



STEPHEN MASSON – TINI BAR – MARSIGLIA “THERE YOU GO”

- 40 ml Chateau de Breuil Fine Calvados
- 20 ml Amer Picon
- 25 ml succo di limone
- 20 ml maple syrup
- 1 anice stellato crushed
- 1 dash bianco d'uovo

PROCEDIMENTO: shake & strain.
Absinthe glass. Guarnire con mela caramellata e anice stellato. Nota: classico esempio di sour twistato con note francesi



ROBERTO ARTUSIO – THE JERRY THOMAS SPEAKEASY – ROMA “EAU DE POMME”

- 45 ml Morin Fine Calvados
- 2 dash Jerry Thomas Bitter
- Colmare con Shrub Soda

PROCEDIMENTO: build. Collins glass.
Guarnire con mela disidratata e condita con glassa di aceto di mele.

Preparazione della Shrub Soda : in sifone con 30% di shrub di aceto di mela e cannella e 70% di succo di mela limpido.





PERSONAGGI

QUI SOPRA
L'ORDINE DEL
TROU
NORMAND.
NELLA PAGINA
ACCANTO IL
CELEBRE
COMMISSARIO
MAIGRET.

ambasciatori migliori che sono gli aderenti a “Le Grand Ordre du Trou Normand, des Calvados, Cidres et Pommeau”, una confraternita di estimatori che si adoperano

per testimoniare la cultura del prodotto con eventi ed incontri dedicati e rappresentanze in tutto il mondo.

Fabio Bacchi

ROBERTO ARTUSIO – THE JERRY THOMAS SPEAKEASY – ROMA

“MAIGRET”

- 45 ml Coquerel Fine Calvados
- 45 ml Antica Formula Carpano Vermouth
- 2 bs Creme de Noyaux Tempus Fugit
- 2 dash chocolate bitter
- 2 dash bergamotto bitter

PROCEDIMENTO: stir. Vintage glass.
Guarnire con twist di limone.



ROBERTO ARTUSIO – THE JERRY THOMAS SPEAKEASY – ROMA

“BAISER DE LA SORCIERE”

- 45 ml Charles de Granville Fine Calvados
- 30 ml Liquore Strega
- 30 ml Liquore Sant’Antonio
- 1 dash Chartreuse Elixir Vegetal
- 2 dash bergamotto bitter
- 1 tsp succo di limone

PROCEDIMENTO: shaker. Vintage glass.
Guarnire con twist di arancia.



ROBERTO ARTUSIO – THE JERRY THOMAS SPEAKEASY – ROMA

“POMME ET PAUSE”

- 30 ml Roger Groult 8 yo Pays d’Auge Calvados
- Assenzio
- 1 tsp zucchero
- 2 dash Angostura
- Colmare con Champagne

PROCEDIMENTO: build. Coppa Michelangelo fredda.
Bagnare il bicchiere internamente con l’Assenzio e spolverare con zucchero. Aggiungere il Calvados e l’Angostura e colmare con Champagne ben freddo.



BENVENUTI AL BAR DEL CASINÒ

Il bar della Casa Reale è il tempio indiscusso del lusso più glamour

DI GIULIA ARSELLI



È il paese delle fiabe, della mondanità, del gossip, del lusso più lussuoso, del glamour e della classe. Monte Carlo, nel Principato di Monaco, è tutto questo e molto di più. I suoi palazzi sono il centro della vita del Principato, un gioiello incastonato tra Francia e Italia e in cui il complesso del Casinò riveste un'importanza seconda solo al Palazzo Reale della Famiglia Ranieri.

Il Casinò di Monte Carlo è un complesso dedicato al gioco e all'intrattenimento, opera dell'architetto Charles Garnier, autore dell'Opéra di Parigi, incaricato del rifacimento di un vecchio edificio del 1856 in un piccolo villaggio che avrebbe ospitato un nuovo quartiere, Monte Carlo. I

suoi interni sono stati set cinematografici di pellicole cult di ogni genere. I bar e i ristoranti sono uno dei fiori all'occhiello del complesso servizio del Casinò. Lavorare al bar di un Casinò non è cosa facile come in altri posti. La discrezionalità dei bartender è un requisito indispensabile, il jet set mondiale vi arriva come in una seconda casa e così ama sentirsi trattato. Stati d'animo e umori mutevoli, evidentemente, sono anch'essi aspetti che il bartender di un simile posto deve imparare a gestire.

Nei saloni del sontuoso palazzo e tra gli eleganti salotti che circondano il bar ci si muove con eleganza e disinvoltura, invisibili, ma sempre presenti, i bartender di certi bar custodiscono segreti come



testimoni discreti e gentili di fatti e commenti che farebbero la gioia di paparazzi e riviste gossip.

L'offerta del main bar del Casinò di Montecarlo è fatta di drink classici, seri e discreti e di tanto Champagne. Non c'è spazio per preparazioni homemade, o ricette con ingredienti dai nomi impressionanti, il prodotto è assolutamente calibrato sulle esigenze di una clientela che alterna un classico drink a un distillato pregiato. La clientela è gente che nella vita ha provato di tutto e fatto le sue scelte, sa già cosa, come e quando ordinare e i bartender devono sapere rispondere a tali richieste senza virtuosi personalismi o tecnicismi fini a se stessi.





REGALITÀ

ALCUNE IMMAGINI DEL CASINÒ DI MONTECARLO E DI VINCENZO PENTASSUGLIA. NELLA PAGINA ACCANTO VIENE PREMIATO DAL PRINCIPE ALBERTO DI MONACO.

Il gruppo proprietario del Casinò gestisce la cantina dell'Hotel de Paris, altro gioiello di famiglia, e nella più grande cantina d'albergo del mondo sono custoditi tesori, storia liquida, che i bartender non osano neanche immaginare. Ma non possono mancare aspetti che ben si integrano nell'atmosfera e realtà di Monte Carlo. Eccessi, penserebbero in molti, ma questo è il mondo del superlativo, dello stravagante.

I bartender e il personale di servizio più dotato e preparato entra a far parte dello

staff che si occupa del servizio nella Casa Reale in occasione di ricevimenti e avvenimenti che non hanno bisogno di essere presentati. È in questo contesto che si muove Vincenzo Pentassuglia, pugliese, classe 1978, che arrivò a Monte Carlo per lavorare in una ge-

lateria e che oggi dirige un bar che fattura milioni di euro. Storia esemplare quella di Vincenzo, formazione AIBES, mentori Caracciolo e Bacchi, un biglietto di sola andata e la classica valigia pieni di sogni e speranze.

In occasione dell'anniversario dei 150 anni del gruppo SBM, Vincenzo è stato incaricato dalla direzione di creare un drink stravagante e all'altezza della ricorrenza stessa. Questo drink, chiamato Business Broce è una "rimasterizzazione" di lusso del celebre Cocktail Champagne ma elaborato con prodotti rari quali Remy Martin Louis XIII Black Pearl e Champagne Krug Clos d'Ambonnay 1995, oltre che alla classica zolletta di zucchero imbevuta con qualche goccia di Angostura. Il prezzo è di 15.000,00 euro, ma in certi posti è un dettaglio trascurabile e l'esclusività, per essere tale, non può essere alla portata di tutti.

Lavorare in contesti nei quali si incrociano Re e Regine impone etichette che non ammettono sbavature, confezionare drink che si accompagnano a preparazioni culinarie elaborate da uno staff alla cui regia siede un signore che risponde al nome di Alain Ducasse significa essere parte di una squadra che si muove in un modo geometricamente performante. Così come lo staff del bar che è stato incaricato e impiegato dallo stesso Ducasse per il ricevimento in onore del Principe Ranieri II di Monaco e della Principessa Charlène Wittstock nella Salle Garnier dell'Opera del Casinò.

Pentassuglia, arrivato dalla Puglia per lavorare in una gelateria, dirige oggi uno dei bar più lussuosi



Essere al banco del bar del Casinò di Montecarlo significa godere di uno spaccato incredibile di un mondo inavvicinabile dai più. Sugli sgabelli si siedono persone che, in molti casi, possono accedere a qualsiasi desiderio, per le quali non si improvvisa nulla e bisogna essere pronti a soddisfare richieste senza se e senza ma.

Il Casinò di Monte Carlo fa parte del gruppo SBM, lo stesso che gestisce altre importanti strutture ricettive del Principato e Vincenzo non manca di fare le sue apparizioni al Bar American dell'Hotel de Paris o al SeaLounge del Monte Carlo Beach Hotel dove si ritrova in estate tutto il jet set della Costa Azzurra. I formati maxi delle dimensioni più rare di Champagne, qui, sono la normalità. A Monte Carlo, è il caso di dire, non ci sono mezze misure. Rien ne va plus.

Giulia Arselli

LA RICETTA

BUSINESS BROCE

- 1cl Cognac Louis XIII Black Pearl
- 9 cl Champagne Krug Clos d'Ambonnay 1995
- 2 gocce di Angostura
- 1 fiore di Hibiscus
- 1 foglia di oro alimentare

PROCEDIMENTO

build Champagne Cocktail style. Il drink è preparato e servito in un calice Baccarat. Guarnire con fiore di Hibiscus e foglia di oro alimentare.





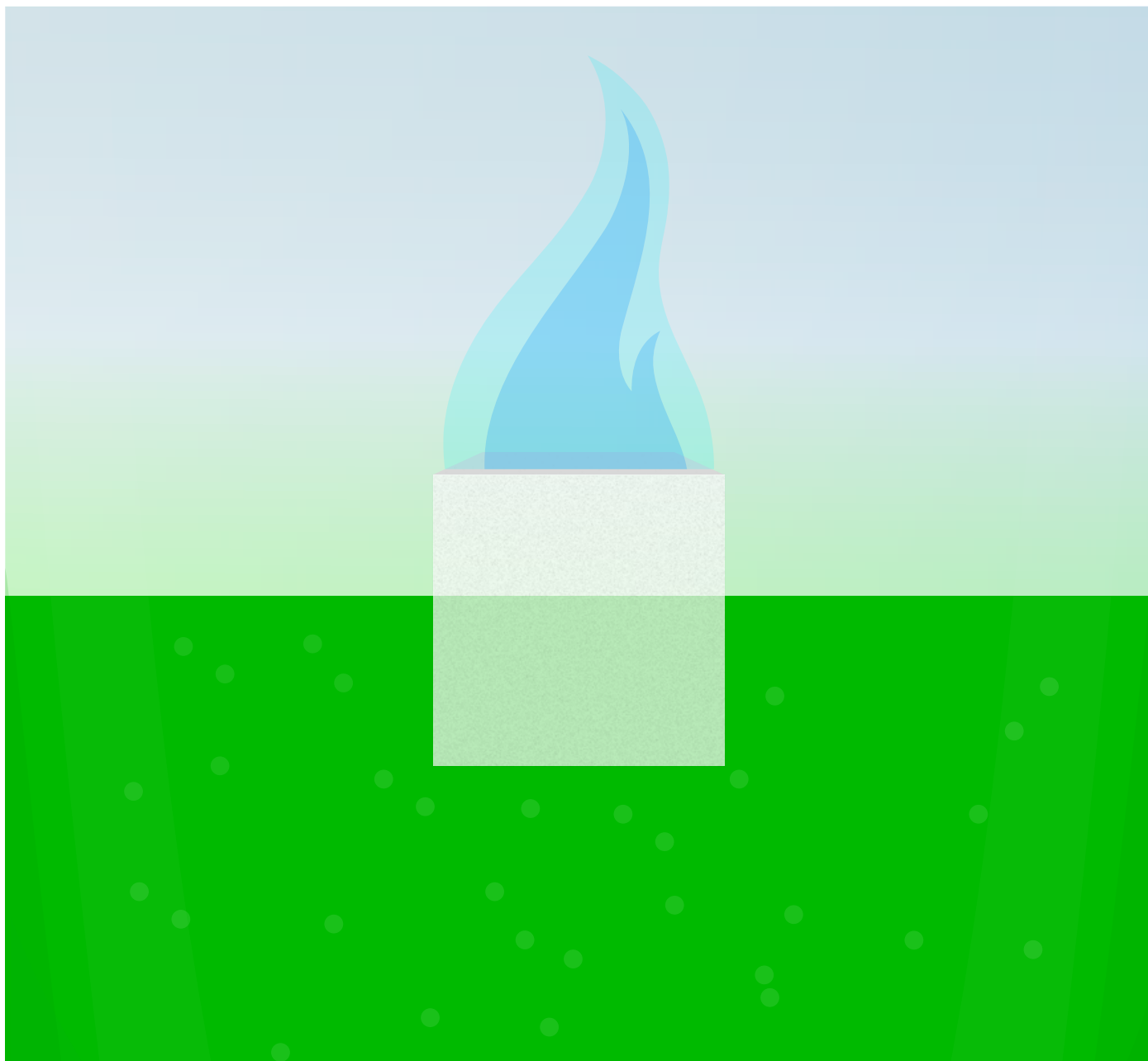
LES FILS D'EMILE PERNOT
DISTILLERIE FONDÉE EN 1890

SAINT FRANCISCO WORLD
SPIRITS
COMPETITION
2008
DOUBLE GOLD
(BEST OF CLASS)

VIEUX PONTARLIER
FRANÇAISE **ABSINTHE** SUPÉRIEURE

65°
LES FILS D'EMILE PERNOT
DEPUIS 1890
Boisson Spiritueuse





TRA SACRO E PROFANO

Il rituale degustativo dell'Heure Verte impone lentezza. Attraverso una liturgia dell'adagio volta a cogliere sfumature e sensazioni d'antan

DI GIANLUCA CAMA

“C” è un legame stretto fra lentezza e memoria, fra velocità e oblio. Nella matematica esistenziale questa esperienza assume la forma di due equazioni elementari: il grado di lentezza è direttamente proporzionale all'intensità della memoria; il grado di velocità è direttamente proporzionale all'intensità dell'oblio". Milan Kundera nel libro "La lentezza" espone questa teoria che dovrebbe essere seguita da ogni novello "bevitore di Assenzio", quello esperto sa già come comportarsi.

Il classico rituale di degustazione di *Nostra signora dell'oblio* ci impone lentezza, il rito si consuma adagio come l'incenso nel turibolo, si deve cogliere ogni sfumatura, ricordare ogni dettaglio, memorizzare gli aromi prima e dopo la diluizione, osservare la "fata" mentre l'acqua, cadendo come delle flemmatiche gocce di rugiada, cangia la sua veste. Quando ci si dispone a questo tipo di cerimoniale non è permesso avere fretta, la liturgia merita rispetto e se questo sarà l'approccio si potrà avvertire la sensazione di essere seduti in un caffè di Parigi, nella seconda metà del XIX secolo. Sembra essere d'accordo anche il dottor Ledoux, che nel 1908 annota: *"l'Absinthe è una bevanda che deve essere preparata lentamente [...] Il bevitore di Assenzio prende il suo tempo... e perde il suo tempo"*.

L'Heure Verte era considerata, per i parigini, il momento in cui nei café e nei negozi di liquori ci si predisponva ad entrare in intimo contatto con l'Assenzio tra le cinque e le sette di sera. In occasione della guerra d'Algeria (1840), i soldati francesi, nella speranza di disinfettare le acque malsane e per prevenire la dissenteria, avevano preso l'abitudine di aggiun-



gere una dose di Assenzio nell'acqua da bere. Si pensa che anche per questo motivo, una volta tornati in patria, cominciarono a richiederlo diluendolo con l'acqua. Tale abitudine si diffuse fino a diventare popolare. La diluizione permetteva agli aromi di sprigionarsi meglio conferendogli un gusto morbido, gradevole e consentiva di abbassare la gradazione alcolica della bevanda. L'aggiunta della zolletta di zucchero divenne una consuetudine nel 1875 circa, quando cominciò ad essere disponibile, e il rituale che prevedeva l'utilizzo della stessa, assieme all'acqua ghiacciata, divenne il metodo classico per servire l'Assenzio. Prima del 1875 erano i barman a ridurre in pezzetti i blocchi di zucchero con l'aiuto di cesoie.

Sembra che l'abitudine di aggiungere zucchero sia da attribuire alle donne, non



tanto per addolcire la bevanda quanto per esaltare gli aromi dell'Artemisia Absinthium, e venne preferito rispetto allo sciroppo di gomma e all'orzata (di moda tra i soldati algerini) per la sua maggiore neutralità rispetto a questi ultimi. Esisteva anche una buona quantità di estimatori del *Péril vert* che preferivano l'Absinthe puro o semplicemente allungato con acqua fredda.

In cosa consisteva il metodo di preparazione in voga soprattutto in Francia ma anche in Svizzera, nell'epoca precedente al bando? La risposta la potremmo ricevere leggendo la poesia "Five o'clock Absinthe" di Raoul Ponchon, amico (anche di bevute) di Paul Verlaine, che lo ha inserito nel suo libro sui poeti maledetti dal titolo "Les hommes d'aujourd'hui". Il poeta espone in versi quello che può



PIERRE PISTONNIER. — A LA MONTAGNE, LE SOIR, SUR LE TERRAIN. — (Après le M. Paris)

STORIA
CARTOLINE E
MANIFESTI
D'EPOCA
DEDICATI AL
CONSUMO
DELL'ASSENZIO.



essere considerato il decalogo per la preparazione dell'Assenzio canonico in quel tempo. Si comincia versando la quantità desiderata di Assenzio (di solito 3 cl.), in un bicchiere su cui è posizionato un cucchiaino forato (pala o griglia) con una zolletta di zucchero. Quindi si lascia gocciolare dell'acqua ghiacciata in modo che



ARTE
ALCUNE OPERE
PITTORICHE
CHE
RAFFIGURANO
L'ABITUDINE
DI BERE
ASSENZIO.

lo zucchero si scioglie e cada all'interno del bicchiere. Per tale scopo è meglio utilizzare la tradizionale fontana fino al completamento del "louche", l'intorbidimento che rende il distillato lattiginoso, in caso contrario è possibile che non tutti gli aromi siano apprezzabili nella degustazione.

Questa emozionante reazione ha una spiegazione; con l'aggiunta dell'acqua infatti si abbassa la gradazione alcolica della soluzione che non è più in grado di trattenere parte degli oli essenziali in essa disciolti, questi di conseguenza precipitano e rendono la soluzione idroalcolica lattiginosa. A questo punto si può aggiungere acqua a seconda del gusto personale, la dose storicamente consigliata è di 3/5 parti ogni parte di Assenzio. La regola è comunque quella di aggiungere acqua fino al completamento del louche senza timore di allungare troppo l'assenzio, diluendolo poco si rischia

di non notare alcune sfumature e di non "ascoltare" tutti gli aromi che un po' alla volta si dischiudono.

Il louche è un indicatore molto importante per capire se ci troviamo di fronte ad un Assenzio autentico o meno. Il louche deve partire dal fondo e salire lentamente rimanendo sempre separato dalla parte non diluita che resta neutra e in superficie. Questa strato superiore diventerà sempre più sottile, sarà facile individuarlo perché resterà trasparente e separato dalla parte diluita e lattiginosa e viene definito in termine tecnico *top layer*. Se l'Assenzio all'aggiunta dell'acqua diventa subito lattiginoso, con un louche immediato, significa che è stato prodotto facendo eccessivo utilizzo di anice stellato o presenta difetti di produzione. Dubbi sull'originalità e sul rispetto del metodo tradizionale di produzione potranno sorgere anche quando noteremo un generale



e lento intorbidimento che, anche dopo aver completato la diluizione, non si trasformerà in un louche denso e lattiginoso che parte dal fondo con separazione.

L'acqua può essere servita nella caratteristica caraffa con l'aggiunta di ghiaccio o meglio ancora nella classica fontana da Assenzio. Gli accessori sono oggetto di collezionismo da parte di appassionati, ricercatissime le fontane pre bando con il marchio delle distillerie ma anche le caraffe e le griglie dalle fogge più disparate da quelle a foglia fino a quelle raffiguranti la torre Eiffel.

Un altro accessorio, non molto diffuso ma da considerare è la brouille. Si tratta di un piccolo contenitore, con un foro al centro, di vetro o metallo, che va ad incastrarsi perfettamente all'interno della parte superiore del bicchiere da Assen-



STRUMENTI
SOPRA E PIÙ A SINISTRA FONTANE PER ASSENZIO. QUI A LATO UNA BROUILLE.



zio. Decisamente affascinante la brouille à balancier; questo ingegnoso oggetto è munito di un piccolo "dondolo" che fa oscillare l'acqua da destra a sinistra, altre a doppio piano permettono di regolare l'intensità del goutte à goutte. Altri modi di consumo erano l'*Absinthe gommée* in cui si addolciva l'Assenzio con sciroppo di gomma che rilasciava un delicato aroma di fiori d'arancio e miele. Con l'*Absinthe au sucre* si usava lo zucchero cristallizzato al posto della zolletta mentre l'*Absinthe anisée* prevedeva l'aggiunta di un anis



CUCCHIAI
FORME
DIVERSE PER
CELEBRARE
IL RITO
DELL'ASSENZIO.

dolce, tipo Marie Brizard. L'*Absinthe de minuit* non era altro che assenzio allungato con del vino. Henri Toulouse Lautrec amava prepararlo versando parti uguali di Assenzio e Cognac. Questa sua abitudine aveva preso il nome di *tremblement de terre* e per concludere, come afferma la stessa Delahaye, "Allora che dire del Crocodile, preparato con parti uguali di Rhum, Assenzio e alcool puro!".

Gli unici metodi di servirlo prima del bando erano questi, gli altri possono essere considerati figli di una maldestra fantasia moderna, compreso il rituale *flambé* che adesso introdurremo. Radomil Hill, un intraprendente signore di 75 anni, per rilanciare la distilleria di famiglia insediata dal 1920 nel borgo barocco di Jindrichuv Hradec, 150 chilometri a sud di Praga, ebbe l'idea di cominciare a distillare Assenzio. Non conosceva nulla di questa bevanda, tranne della sua affascinante leggenda che sfruttò ad arte per sugge-

stionare giovani e turisti consapevoli solo che all'inizio del '900 era stata messa al bando perché ritenuta allucinogena. La "fata verde" non è mai stata proibita in Cecoslovacchia e durante l'epoca di maggior splendore aveva fatto soltanto sporadiche apparizioni.

La moda cominciò a dilagare nei bar della città che in quegli anni era anche la capitale più turistica dell'est Europa. Nacquero delle mode osteggiate dai puristi e che sconvolsero il rituale. I camerieri lo servivano imitando la maniera di versare il tè alla menta. I "barman" mettevano una parte di *Absinthe* nel bicchiere e vi ponevano dello zucchero in polvere sul fondo. Con l'aiuto di un cucchiaino veniva poi recuperato e gli veniva dato fuoco. Questa poltiglia infiammata veniva rimessa all'interno dell'intruglio, pericolosamente infiammabile, e si spegneva il tutto con l'aggiunta di acqua. Curioso il fatto che su ogni bottiglia una scritta sull'etichetta avvertiva di versare acqua prima di riscaldare lo zucchero. Caramellando lo zucchero e flambando l'*Absinthe* si alterano gli aromi, vanificando il delicato equilibrio aromatico ricercato dal produttore, si rovinano inoltre griglie e bicchieri.

Un'opinione pubblica poco informata e confusa riguardo questo argomento lo definisce *Bohemien*, *Bohemian* o *Bohemienne* per una strumentalizzazione di marketing anglo-pragheso. Tutto questo farebbe pensare ad un accostamento con gli artisti "*Bohemien*" francesi dell'800 mentre si riferisce più semplicemente alla regione della Boemia dove si è originata tale tendenza. Verdetto: falso storico, spettacolare ma inutile e pericoloso, annulla le caratteristiche organolettiche della bevanda. Da bandire.

Gianluca Cama

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



I SEGRETI DI DON

Quel mix di mistero per un marketing di successo

DI GIANNI ZOTTOLA

Se oggi dobbiamo rinunciare a trovare l'esatto equilibrio delle miscele dei Rum usati da Don, possiamo invece tentare di addentrarci nei fitti misteri che avvolgono le preparazioni degli sciroppi e dei sour mix che Don ha inventato e sempre tenuto segreti.

Come ormai noto, la miscelazione dei Rum presumeva l'utilizzo di molti prodotti

blended ad hoc, con brand Don The Beachcomber e altri Rum provenienti da distillerie non più in attività e comunque, qualora alcune lo fossero ancora, con prodotti notevolmente diversi. In particolare, la corporazione delle distillerie ha abbattuto le piccole e tradizionali produzioni favorendo la distribuzione di prodotti più uniformi e globali che non sempre sono referenti delle caratteristiche tradizionali o



Donn Beach, circa 1950s. In
Ray Buhen in the Dresden
Room, 1941



del paese di produzione. A ciò non possiamo che adattarci e scegliere per il meglio possibile quei prodotti che meglio esprimono le caratteristiche dei luoghi e delle tradizioni produttive. Considerando che uno sciroppo o un alcolato “home made” è sempre diverso in relazione alle materie

Il fascino sta nelle formule segrete che rendono i drink di Don Beachcomber difficili da replicare

utilizzate e alle varie tecniche produttive, possiamo invece, con le dovute precauzioni, cercare di avvicinarci a un corretto bilanciamento del drink ogni qual volta approfondiamo la sperimentazione delle preparazioni che Don custodiva segrete. È bene ricordare che oggi le

normative che tutelano la sicurezza igienico/sanitaria non sempre permettono la realizzazione di queste preparazioni e, infatti, qualora non si possedesse l’abilitazione esistono prodotti commerciali del genere più o meno diffusi.

Proprio il segreto delle preparazioni di Don Beach ha reso i suoi drink fin da subito difficilmente replicabili, e pare che nemmeno molti dei suoi bartender, nell’utilizzo di bottiglie senza etichetta o marchiate

con sigle indecifrabili, avessero l’idea di cosa stessero miscelando. Tantomeno poteva essere facile da capire per un cliente che vedeva uscire il suo drink da un buco comunicante con un retrobanco nascosto, dove venivano preparati i drink pronti per essere serviti da Don in persona. Per questo motivo i suoi drink sono avvolti da un fascino ricreativo del gusto e del mistero. Ma ciò che stupisce e che eleva Don a padre della categoria degli exotic cocktail, è che solo in un secondo momento, precisamente dopo i tentativi di imitazione, fece della segretezza delle sue preparazioni un aspetto di marketing rilevante e che rappresentava ormai il legale riconoscimento di un’ autorità nel campo della miscelazione Tiki.

Alcune preparazioni sono già presenti nei primi exotic drink a partire dal 1934, come uno dei più caratteristici “sour” da lui inventati: il Don’s Mix. Anch’esso segreto, è stato decodificato da Beachbum Berry in *Sipping Safari* ed è semplicemente l’unione di due parti di pompelmo, rigorosamente bianco, e una parte di sciroppo di cannella. Nel 1937 il Don’s Mix era già ricorrente in molti drink; un sour geniale, semplice ma dal gusto particolare speziato e innovativo con cui venivano preparati il Donga Punch (1937) o il celeberrimo Zombie (1934). Le tonalità speziate dei drink di Don sono spesso rilevanti, e insieme ai selezionati connotati dei Rum solitamente utilizzati, sono delle specifiche che fanno intendere quanto i primi Tiki drink esulassero dalla freschezza e dalla leggerezza associata ai climi festosi e solari dei tropici.

Se dovessimo pensare a un comune drink fresco e caraibico è immediato ricordare Mojito, Daiquiri o una Caipirinha ma non certo un Coffee Grog. In realtà questi

hot drink dimenticati e sottovalutati, che nascondono misteriose elaborazioni di ingredienti particolari, erano fondamentali per l'intero concetto economico e sociale del locale/ristorante Tiki del tempo.

Uno dei drink più caratteristici di Don era appunto il Coffee Grog, talmente importante che solo lui era autorizzato a servire. Spettacolare e fiammeggiante era servito dopo cena e prevedeva l'utilizzo di una preparazione particolare chiamata Coffee Grog Batter, una miscela di parti uguali di burro e miele di fiori d'arancio con 1/8 di sciroppo di cannella e 1/8 di "Don Spices #2".

Con il nome di Gardenia Mix era una preparazione specifica utilizzata anche per il Pearl Diver, il Don's Pearl e il Mystery Gardenia. Il Don's Pearl è probabilmente l'emblema della genialità di Don Beach applicata alla miscelazione e al marketing; il Gardenia Mix rendeva il drink opaco in modo da rendere invisibile la perla vera che Don inseriva ogni cinque drink, idea probabilmente venutagli dai ricordi di quando da giovane pescava le ostriche con il nonno.

Analizzando il Gardenia Mix si nota che la sua composizione prevede l'utilizzo di altri due sciroppi ricorrenti nei drink di Don. Il primo sciroppo, l'Honey Mix, è una semplice diluizione di acqua e miele che può essere aromatizzata sia dalla scelta del miele che attraverso la miscelazione di un'acqua aromatizzata o un tè. L'Honey Mix è presente fin dal primo drink di Don, il Sumatra Kula, ed è importante stemperarlo con acqua in modo da renderlo miscelabile e resistente alla solidificazione che sarebbe causata dal raffreddamento dovuto al ghiaccio. È facile capire come uno sciroppo, in questo caso di miele, influisca, rispetto a uno zucchero in grani,



**MISCELE
D'AUTORE**
IL COFFEE
GROG, L'HOT
DRINK PIÙ
CARATTERISTICO
DI DON BEACH.

sulla texture del drink, smussando anche le spigolosità dei Rum più difficili.

Il secondo ingrediente particolare del Gardenia Mix è il Don Spices #2. È uno degli elementi più importanti delle preparazioni dei drink di Don, ad esempio presente nel Nui Nui (prima chiamato Pupule) e non è altro che l'unione di uguali parti di sciroppo di vaniglia e di liquore al pimento. Anche in questo caso però, per quanto ci si possa preoccupare di trovare



SCIROPPI

SAPORI
SPEZIATI,
ACCESI E
CORPOSI E
MISCELE
SEGRETE.

la migliore vaniglia di Tahiti per creare un ottimo sciroppo, non potremmo mai avvicinarci all'alcolato di pimento utilizzato in passato. I liquori al pimento infatti erano spesso prodotti dalle stesse aziende di Rum che oggi non sono più in attività e che realizzavano i loro prodotti utilizzando delle miscele segrete e caratterizzanti di "all spices". Erano prodotti con sapori speziati molto accesi e corposi, come il Rum Jamaicano solitamente utilizzato nella preparazione e possiamo immaginare quanto potessero influire sul drink.

Gli sciroppi alcolici sono una costante regolare dei drink di Don, uno su tutti il celeberrimo Falernum, forse il più noto degli sciroppi utilizzati da Don, di difficile preparazione, e di cui ancora oggi non se ne conosce la perfetta composizione. Le fonti storiche collocano il Falernum in periodi antecedenti la miscelazione di Don e sembra essere appurato che siano state fin da subito presenti note di lime e zenzero. L'abilità di Don fu quella di fare sua questa preparazione e adattarla al meglio per i suoi abbinamenti ai Rum. Oggi è

possibile affermare con certezza che l'infusione delle spezie per la preparazione avvenisse in un Wray&Nephew overproof per una doppia funzione; le sue note, infatti, rimangono persistenti anche alla fine della preparazione insieme ai sentori di lime, zenzero, mandorla e chiodi di garofano che sono favoriti nell'estrazione per mezzo di una gradazione elevata.

Come si può già immaginare è possibile giocare sulle proporzioni e sulle spezie da utilizzare per trovare la formula che più ci aggrada. Anche per Trader Vic era impossibile replicare un prodotto così



complesso e pare che, intuendo la composizione mandorlata del prodotto, preferì utilizzare l'orzata nei suoi drink.

Tentare di svelare e ricreare i misteri creati da Don è stata una delle principali attività di tutta la sua concorrenza. Il fascino del mistero dei Tiki drink è presente ancora oggi ogni qual volta un cliente ordina un Mystery Drink al Mai Kai o semplicemente l'imitazione del Dr. Funk, il Dottor Wong, che è preparato con uno sciroppo detto Tonga Mix: quattro parti di sciroppo di granatina e uno di succo di passion fruit. Come si può intuire, la difficoltà della preparazione dei Tiki drink, inerenti soprattutto alla miscelazione di Don, sta proprio nel cercare di bilanciare il drink secondo il giusto dosaggio dei prodotti di cui disponiamo. Solo in questo modo si può raggiungere l'idea e la sensazione che lo stesso Don voleva esprimere al cliente attraverso il drink.

Per questo motivo si può ben capire come una ricetta, se pur autorevole e scritta in modo fedele e preciso, deve essere sempre sottoposta ad interrogativi e giuste interpretazioni per raggiungere il corretto bilanciamento in modo che non scompaiano le caratteristiche del distillato o addirittura l'effetto delle peculiarità raggiunte dall'unione di più distillati, in particolare i Rum. Seguendo la logica del Planter's Punch, che è poi la base generica di un drink bilanciato (One of Sour, Two of Sweet, Three of Strong, Four of Weak), è comunque necessario avere la piena consapevolezza di tutti i prodotti e della loro unione prima che la linea drink proposta al bar sia sperimentata in modi diversi dal cliente e spesso con effetti spiacevoli.

Gianni Zottola

LE RICETTE

DONGA PUNCH

- 2cl succo di lime
- 4,5 cl Don's Mix
- 4,5 Rum Martinica ambrato

PROCEDIMENTO

Shakerato leggermente con ghiaccio tritato



PEARL DIVER (1950)

- 1,5 cl succo di lime
- 1,5 cl succo di arancia
- 1,5 Don's Gardenia Mix
- 1,5 cl Lemon Hart (Demerara Rum)
- 4,5 cl Rum stile spagnolo
- 1 dash Angostura
- 12 cl di ghiaccio tritato

PROCEDIMENTO

Il Pearl Diver ha una preparazione alquanto strana e complessa. Una volta inseriti tutti gli ingredienti nel blender si miscela fino a fondere quasi completamente il ghiaccio. Il composto viene quindi filtrato attraverso un colino a maglie fini in un bicchiere alto che sarà poi riempito della parte mancante con del ghiaccio. È importante utilizzare la giusta quantità di ghiaccio da inserire nel blender.



DR. WONG

- 1,5 cl succo di lime
- 1,5 cl Tonga Mix
- 1 tsp Pernod
- 30 cl white Rum
- 90 cl ghiaccio tritato

PROCEDIMENTO

Flash blend servito in un bicchiere alto. Essendo un drink successivo alle miscele di Don si può notare che la dicitura white Rum, che non significa niente, dimostra come nei successivi periodi la trasformazione dei Tiki drink abbia portato ad un calo nella qualità. È ragionevole pensare che in questo caso venisse usato un Rum di stile spagnolo.



RIVOLUZIONE FRANCESE

Riesplode la voglia di cocktail nella Ville Lumiere

DI LEONARDO LEUCI

Parigi è senza ombra di dubbio una delle città più affascinanti del mondo intero. Può trasportarci per qualche istante nei gloriosi anni '20, ai tempi della Belle Epoque che oggi sembra essere più viva che mai in alcuni scorci di una città che con la sua eleganza e gioia di vivere era ed è ancora oggi uno dei centri culturali più rappresentativi del mondo. A differenza di molte città, la Parigi della tradizione, dei Cafès e delle Brasserie storiche, delle rinomate pasticcerie eleganti come boutique di alta moda e delle botteghe dei fornai che sembrano quadri impressionisti, è ancora intatta e fiera.



La capitale francese è una città che non ha dimenticato il suo passato, non lo ha messo da parte per fare spazio ad una modernità spesso fuori luogo, ma ha sempre saputo coniugare la sua anima classica e tradizionale con la sua voglia di novità. È bellissimo notare come tracce del passato siano ancora evidenti e ben integrate nel tessuto della città moderna, della metropoli più visitata al mondo.

Parigi è da sempre famosa anche per i suoi Bar & Cafè, locali che sono stati a lungo il centro culturale del mondo moderno, luoghi speciali in cui si sono incrociate le vite e le storie di alcuni dei più



FASCINO REGALE
IL BAR DELL'HOTEL
BRISTOL A PARIGI,
FREQUENTATO DAL JET
SET MONDIALE.

rappresentativi personaggi della cultura, dell'arte e della politica degli ultimi 150 anni. Posti come *Le Procope*, *Maxim's*, *L'Harry's New York Bar*, *Les Anysetiers du Roy* ed il *Cafè de Flore*, *Le Deux Magots* ed il *Cafè de la Paix*, il *Bar del Ritz Hotel*, il bar dell'*Hotel George V*, *La Closerie de Lilas*, il *Fouquet's* e altri, sono dei luoghi magici, dei catalizzatori di emozioni. Sedersi in uno di questi bar vuol dire ricalcare le orme di personaggi come Picasso e Hemingway o come i coniugi Fitzgerald, come Dalì, Bunuel, Modigliani, e ancora prima Lautrec, Degas e Gauguin, che nei fumosi Cafès, cercavano l'ispirazione per il loro

lavoro proprio dall'energia incredibile che Parigi ha sempre sprigionato.

Questo straordinario e bellissimo attaccamento al passato ha fatto sì che Parigi dimenticasse per un momento il mondo del bere miscelato. Nella miriade di Cafès e Brasserie più o meno storiche, il cocktail è rimasto per molto tempo nascosto in un angolo, surclassato dall'amore che i parigini provano per il vino e lo Champagne. Anche all'aperitivo il cocktail non trovava molto spazio e fino agli anni '90 erano ancora il Kyr e gli aniciati classici d'averne il posto d'onore tra le preferenze del pubblico.

Alla fine degli anni '90 la notte parigina cominciò a mutare forma. Nacquero i grandi club internazionali, dal *Buddha Bar* al *Barfly*, dal *Le Bain* al *Caffè latino*, all'*Hotel Coste*, locali che portarono in città una ventata di novità. Parigi cominciò a dettare legge, i dj francesi spopolarono in tutto il mondo con la loro house raffinata e la città si riempì in poco tempo di club e bar dall'aspetto e dai contenuti più moderni, distanti anni luce dai templi sacri della tradizione. La notte era dinamica, elegante, all'ingresso del *Buddha Bar* la fila era interminabile, per un aperitivo all'*Hotel Costes* bisognava armarsi di molta pazienza, e *Le Bain* era un luogo di culto per chi voleva vedere arrivare le luci del giorno.

Fu una vera rivoluzione che aveva portato con se anche un altro ingrediente tipico del mondo della notte, il cocktail. La miscelazione divenne di massa, non era più necessario recarsi al bar di un grande Hotel o in qualche locale storico per apprezzare un drink miscelato. In pochi anni, il drink divenne una moda

imprescindibile, un elemento stabile ed essenziale della vita notturna parigina che lentamente invase anche il momento dell'aperitivo. Ma nonostante la grande offerta non si rimaneva molto impressionati dalla scena della miscelazione parigina che dal punto di

vista qualitativo rispecchiava più o meno il resto d'Europa senza importanti picchi di eccellenza.

Era esattamente questo il ricordo che



avevo impresso nella mente al mio ritorno in città dopo qualche anno di assenza. Ricominciai a frequentare Parigi e notai con piacere che, come a Londra, Berlino, Amsterdam e New York, erano nati dei locali dove la miscelazione classica era il punto di riferimento e l'ispirazione principale del locale. Fui molto sorpreso quando visitai l'*Experimental Cocktail Club*, aperto nel 2007, sicuramente uno dei pionieri nella rivoluzione parigina. Un bar molto piccolo ed elegante che propone una miscelazione classica ma allo stesso tempo molto creativa, senza eccessi ed estremismi, con una giusta dose di stile francese. Spezie, erbe aromatiche e preparazioni *home made* di alto livello caratterizzano

*Alla fine degli
anni 90 nacquero
i grandi club
internazionali
e Parigi cominciò
a dettare legge
nella mixology*



questo bar che ancora oggi è un punto di riferimento in città.

L'ECC ha due fratelli minori il *Curio Parlour* e il *Prescription*. Minuscolo e molto oscuro il primo, in pieno stile *speakeasy*, più grande e spazioso il secondo, con uno stile più british ed elegante, in entrambi i locali si segue il trend vincente dell'*Experimental*. Questi tre bar diversi, ma con un'anima comune, sono quelli che hanno dato un impulso incredibile alla città. *Cocktail & Spirit*, il barshow francese, è uno degli eventi europei di maggiore successo e la sua ascesa è la dimostrazione di come Parigi sia diventata in questi anni un punto di riferimento.

Le Forum è un meraviglioso esempio di



**COCKTAIL
BAR**
ALCUNE
IMMAGINI DI
LOCALI
PARIGINI: LA
CANDELARIA E
LA
CONSERVERIE.

cocktail bar classico che potrebbe essere inserito nella lista dei locali storici avendo aperto i battenti nel 1918. La miscelazione di questo bar si è affermata grazie al talentuoso barman Joseph Biolatto che ha saputo creare la giusta armonia tra proposte ultra classiche e interpretazioni moderne di grandi drink del passato, un locale estremamente elegante e delicato, impeccabile e imperdibile.

Importantissimo nella scena parigina è il *Candelaria*, il primo locale che non solo replica l'atmosfera di uno *speakeasy* del passato ma che ne ricalca anche le modalità di accesso. Per accedere al bar bisogna obbligatoriamente passare per una taqueria messicana perfettamente funzionante, un locale a se stante separato dal bar da una finta parete che si apre per permettere di accedere al locale vero a proprio. Alla guida di questo locale c'è Carina Velasquez determinatissima ragazza colombiana che si è imposta sulla scena francese molto rapidamente con uno stile



**HOTEL
BRISTOL**

IL BAR È
GUIDATO DA
MAXIME
HOERTH, PIÙ
VOLTE
PREMIATO
COME MIGLIOR
BARMAN
FRANCESE.
NELLA PAGINA A
DESTRA IL
GRAZIE E IL
MARIE CELESTE.

di miscelazione con forti contaminazioni sud e centro americane portando il *Candelaria* nella lista dei 50 *Best World Bar* a solo due anni dalla sua nascita.

Il successo del *Candelaria* ha portato alla nascita di altri due locali; il *Glass a Pigalle*, il primo bar di Parigi a proporre una linea completa di cocktail alla spina e *Le Marie Celeste*, locale orientato sul food e sul vino dove i drink possono essere il perfetto contorno ad una fantastica selezione di ostriche.

Altri importantissimi bar sono *La Conserverie* con la sua stupenda architettura, *Le Coq* nato con la consulenza del barman londinese Tony Conigliaro, il piccolo *Entre des Artistes* dove assaggiare selezioni di salumi e formaggi francesi accompagnati da ottimi Manhattan e Martini Cocktail, il

Maria Loca la prima ed unica Cachaceria francese, il *Dirty Dick* nuovissimo Tiki bar aperto da poco, il *Moonshiner* elegante *speakeasy* nascosto da una finta cella frigorifera di un ottima pizzeria italiana. Molto bello ed estremamente ricercato è lo *Sherry Butt*, cocktail bar che da subito ha riscosso un grande successo con la creatività dei menu affidati al barman Sullivan Doh.

Un altro bar stupendo è quello dell'*Hotel Bristol*, guidato dalle sapienti mani di Maxime Hoerth, più volte premiato come miglior barman francese e grande appassionato di miscelazione classica che propone in maniera impeccabile in una location di altissimo livello.

Una menzione d'onore va sicuramente a un locale che ha riscritto le regole



del gioco introducendo un concetto tutto nuovo in città, il *Pizza & Cocktail*. Si tratta del *Grazie*, ristorante italiano pizzeria e cocktail bar, un locale dal design fantastico con un offerta di altissima qualità curata dal barman italiano Oscar Quagliarini che ha curato lo start-up di un altro grande successo della stessa catena, il bar *Gocce*, all'interno del ristorante il *Professore*. Un tocco italiano d'autore alla scena francese.

Parigi oggi è anche questo, ma la rivoluzione francese sta interessando altre città come Lione, Montpellier, Marsiglia e anche i produttori che hanno iniziato a riproporre vecchie ricette di liquori che sembravano dimenticate. Ed ecco tornare la grande tradizione dell'Assenzio francese che trova sempre più spazio nei bar, il ritorno di molti aniciati classici quasi dimenticati, i liquori artigianali e tradizionali si fanno sempre più numerosi ed anche il Vermouth d'oltralpe sta ritrovando il suo antico splendore. Le rivoluzioni non vengono per nuocere.

Leonardo Leuci

LE RICETTE

JARDIN DE MÉMÉ DI CARINA SOTO VELASQUEZ - CANDELARIA

- 4,5cl Chartreuse verte
- 1,5cl Saint Germain
- 2,5cl citron vert
- 3 feuilles de basilic
- 0,5 cl simple sirop
- 2 dash d'absinthe
- 2cl blanc d'œuf

PROCEDIMENTO: shaker. Cocktail glass.
Guarnire con foglia di basilico.



ICE BREAKER DI MAXIME HOERTH - HOTEL BRISTOL

- 5 cl Chase Marmelade Vodka
- 2 cl succo di lime
- 2 cl riduzione di Disaronno Originale
- 1 cl Williamine
- 2 dashes Orange Bitter
- 3 dashes de Peach Bitter Fee Brothers





UN ARISTOCRATICO BON VIVANT

Passioni e desideri alla maniera del Vicomte

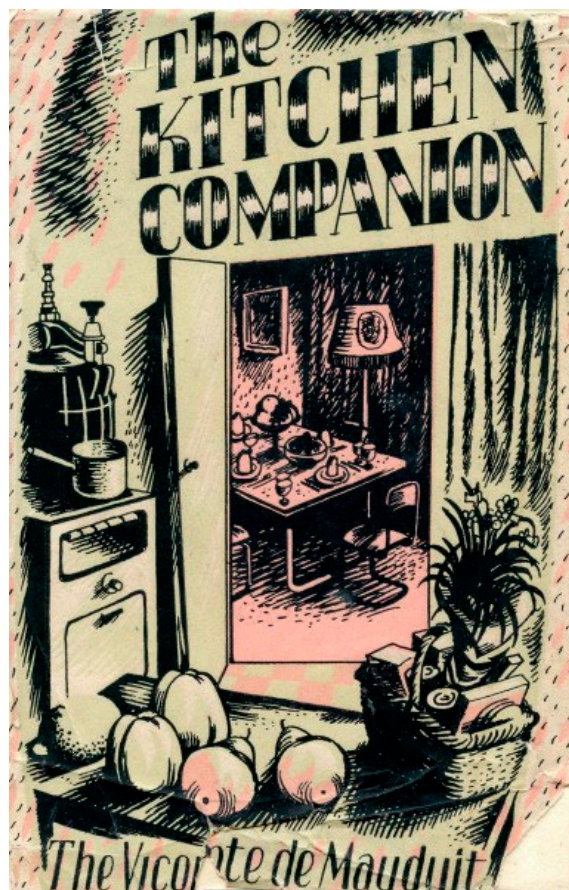
DI **FABIO BACCHI**

Georges de Mauduit de Kervern, classe 1893, era un esponente dell'aristocrazia francese che spese la sua vita tra Inghilterra, Francia e Stati Uniti. Conosciuto come Visconte di Mauduit aveva tra i suoi antenati un generale dell'esercito imperiale francese che aveva voluto seguire Napoleone a Sant'Elena per rimanere vicino al suo imperatore sino al fatidico 5 maggio.

Eclettico ed estroverso Georges de Mauduit ebbe una vita avventurosa e intensa. Rimase orfano da adolescente e divenne, giovanissimo, pilota militare durante la Grande Guerra, acclamato scrittore di libri di cucina, responsabile di piani di irrigazione in Egitto, e grande appassionato di bar. Tra i suoi libri di food & wine più noti rimane *The Vicomte in the kitchen*, che ancora oggi è considerato uno dei più interessanti libri di cucina in lingua inglese mai pubblicati, per alcuni versi in anticipo sui tempi, complice una personale visione dell'autore. Non un bartender dunque, ma una persona che viveva secondo lo stile che il rango gli

imponesse, un Bon Vivant che faceva di ogni suo piacere un curioso desiderio da approfondire.

Il 5 dicembre 1928 il quotidiano Evening News pubblicò la notizia dell'invenzione di un cocktail shaker automatico e del suo inventore, il Visconte de Mauduit. I cocktail disponibili venivano miscelati ed erogati



COIN-IN-THE SLOT COCKTAIL BAR.

Machine That "Knows" Licensing Hours.

A British electrical firm is manufacturing an automatic cocktail shaker which is so uncannily precise that it refuses to serve drinks after time.

The inventor, the Vicomte de Mauduit, who has been experimenting for several years on the machine, described it to an Evening News correspondent.

"It is so simple that nothing can go wrong with it," he said. "All you do is to put your money in the slot, press a button, wait a few seconds for the automatic mixer to function, press another button, and out comes the cocktail into the glass you are holding."

"Everything is automatic, and any kind of cocktail can be produced, according to the size of the machine."

TO A SECOND.

"When you press the button after putting your money in, the various kinds of liquids required for the cocktail are sucked up into the mixer in their exact proportions."

"The movement of the button also sets into operation a time-switch connected to a lamp."

"It also closes the shutter over the coin-slot, so that no more money can be put in until your cocktail is served."

"The time-switch is adjusted to the number of seconds—usually five—required for the proper mixing of the cocktail."

"At the end of this period of five seconds the lamp glows, you press the second button, which operates a valve in the mixer, and the cocktail mixture automatically pours itself out."

SUNDAY HOURS.

"The pressing of the second button reopens the coin slot for another customer."

"If it is preferred a buzzer can be connected with the time-switch instead of the lamp."

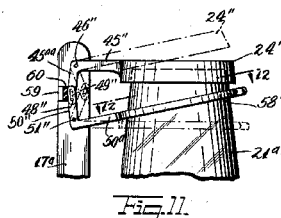
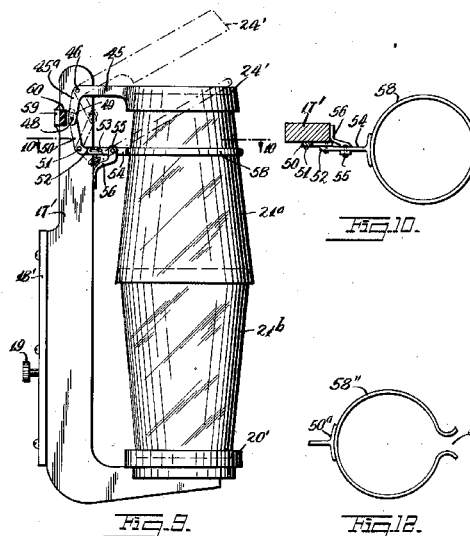
automaticamente inserendo delle monete negli appositi spazi che corrispondevano a degli erogatori di prodotti tarati nella giusta quantità richiesta per ogni drink selezionato. Il tempo di preparazione di ogni drink era in media di 5 secondi. Lo shaker automatico poteva servire un cliente per volta e il modello in vendita per hotel e comunità era automatizzato in modo tale da essere funzionante solo negli orari prescritti dalla legge per la vendita di alcolici. Questo modello era ben diverso dallo shaker automatico brevettato nel 1936 da Paul Pankotan (vedi foto). Un modello per casa non aveva questa particolarità e

June 1, 1937.

P. PANKOTAN
AUTOMATIC COCKTAIL SHAKER
Filed Nov. 3, 1936

2,082,593

2 Sheets-Sheet 2



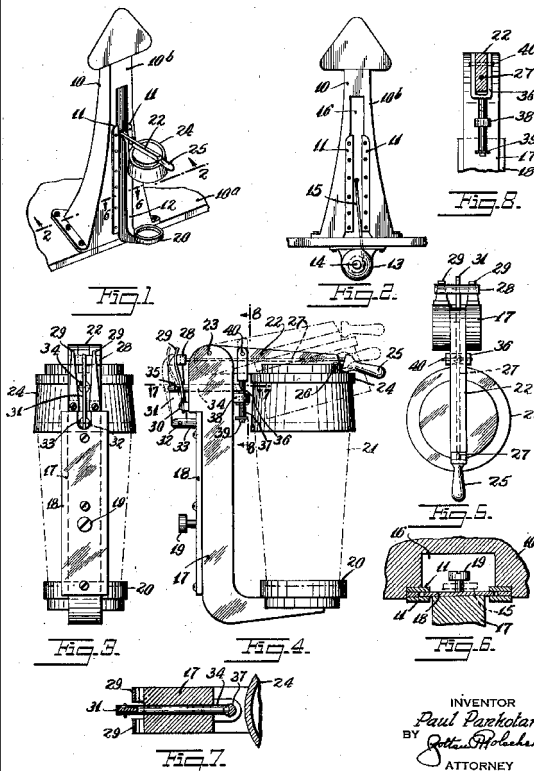
INVENTOR
Paul Pankotan
BY *John H. H. H.*
ATTORNEY

June 1, 1937.

P. PANKOTAN
AUTOMATIC COCKTAIL SHAKER
Filed Nov. 3, 1936

2,082,593

2 Sheets-Sheet 1



INVENTOR
Paul Pankotan
BY *John H. H. H.*
ATTORNEY

BREVETTI
I DISEGNI
TECNICI DEI
DUE SHAKER DI
PANKOTAN
DEL 1937.



poteva essere utilizzato in ogni momento.

Il Visconte inventò anche una serie di ricette e il suo signature drink era il Cocktail au Vicomte de Mauduit a base di aromi floreali di rosa ed in linea con il tenore alcolico delle ricette dell'epoca. Il drink ebbe successo grazie alla acquisita popolarità del suo creatore e si hanno tracce della ricetta in "The Gentleman's Companion – Around The World With Jigger, Beaker & Flask" del 1939 di Charles H. Baker. Per la preparazione di uno degli ingredienti della ricetta, il Visconte lasciò anche traccia scritta. Si trattava di un Rose Liqueur Brandy homemade la cui preparazione è la seguente. Si utilizzavano i petali migliori di otto rose rosse,

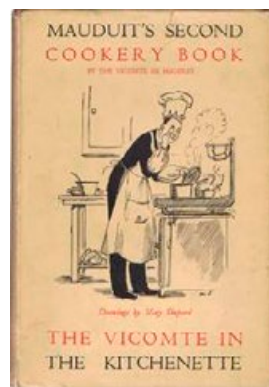
LA RICETTA

COCKTAIL À LA VICOMTE DE MAUDUIT

2 cl Dry Gin
2 cl Rose Brandy
2 cl French Dry Vermouth

PROCEDIMENTO

stir. Cocktail glass. Guarnire con petali di rosa canditi floating.



assolutamente fresche, di corolla larga, avendo cura di rimuovere quelli inferiori o quelli malandati.

Il Visconte precisava che le rose rosse erano, *en règle*, e dovevano essere colte al mattino, non dopo una notte piovosa, e prima che il sole le colpisse con il suo calore facendo evaporare una parte dei profumatissimi oli. Questi petali venivano messi in infusione in un litro di Cognac in un contenitore di terracotta che veniva sigillato ermeticamente. L'infusione durava un mese circa e ogni settimana la giara di terracotta doveva essere scossa almeno due volte. Alla fine di questo processo veniva aggiunto dello sciroppo di zucchero ottenuto unendo 3 tazze di zucchero con due di acqua distillata, sottoposto a ebollizione per 20 minuti insieme ai petali essiccati e spolverati con zucchero a velo di una dozzina di rose. Quindi si lasciava riposare coperto per un'ora. Lo sciroppo e l'infusione di rose in brandy venivano filtrati e miscelati insieme in una bottiglia che veniva lasciata a riposare aperta per circa 12 ore. Dopo due settimane si procedeva a una ennesima filtrazione e il composto era pronto.

George de Mauduit de Kerven, Visconte de Mauduit, avrebbe pubblicato altri libri, l'ultimo fu *They Can't Ration These*. Le sue tracce si persero nel 1940, subito dopo la resa della Francia alle truppe tedesche. Si presume che sia stato catturato, deportato e morto in Germania.

Fabio Bacchi

The alchemists never revealed
their most valuable secrets:
fire and time.

Citadelle turns them into gin.



www.citadellegin.com

Alcandre Schmitt
Citadelle Gin, Distilled with time

UN AGITATORE DI CULTO

Il successo sui set hollywoodiani e la fortuna di Harry Craddok (2)

DI **LUCA DI FRANCIA** (ha collaborato **FABIO BACCHI**)

Negli anni Venti, nella sola area di New York, si contavano circa cinquemila “speakeasy” e nella Windy City, la Chicago di Alfonso “Scarface” Capone, diecimila. Cifre che da sole illustrano il fallimento e l’insensatezza del Proibizionismo. Lo “Zeppelin” in quegli anni divenne il primo velivolo commerciale che attraversò l’Atlantico in 111 ore no-stop catturando l’attenzione del mondo.

Al tempo i cocktail erano prodotti con distillati ottenuti in modo rudimentale e di qualità molto scadente. Pagati spesso con corse all’ospedale come accadde quando furono scoperte le virtù alcoliche dello zenzero giamaicano nell’ignoranza della presenza di una neurotossina che paralizzava gambe e braccia. O trascurando le capacità letali dell’alcol metilico, prodotto dalla distillazione non controllata, che in una notte del 1928 mandò direttamente al cimitero 42 avventori.

Negli anni del Proibizionismo a Manhattan si emise un’ordinanza che permise l’assunzione di alcool solo agli ospiti degli alberghi, purché consumato con accompagnamento di cibo. Era la legge che diede vita al leggendario “panino di Raines”, dal nome del promotore della legge stessa;



Texas Guinan - 1931

una fetta di prosciutto cotto fra due fette di pane a cassetta che si pietrificava sui tavoli giorno dopo giorno senza mai essere toccato. Il distillato preferito di questo periodo fu il Gin adottato dagli estimatori dei Martini.

Quando si parla degli “speakeasy” non si può non parlare di Mary Louise “Texas” Guinan, attrice famosissima e icona ribelle del cinema hollywoodiano, immortalata



SHAKER
 ALCUNE
 IMMAGINI
 D'EPOCA CHE
 RAPPRESENTANO
 L'IMPORTANZA
 DELLO
 STRUMENTO.

nella “Bionda Incendiaria”. Durante il proibizionismo Tex aprì una serie di “speakeasy”. Il primo fu il “El Fey” nel 1924, con il supporto, si dice, di alcuni gangster. Poi aprì il Club 300, il Tex Guinan Club, il Salon Royale e il Club Argonaut. Dopo una vita intensa di colpi di scena sempre legata a un filo sottile con il mondo del bartending, per una di quelle amare ironie di cui la vita umana è piena, fu un bicchiere di acqua con un virus intestinale letale a segnare la vita di Texas Guinan.

Il Proibizionismo durò 14 anni ed ebbe fine il 5 dicembre 1933 durante il mandato presidenziale di Franklin Delano Roosevelt, noto appassionato di Martini. L'esplosione degli shaker si ebbe proprio alla fine del Proibizionismo quando apparvero sui set cinematografici. Il bere cocktail nelle scene dei film era costante.

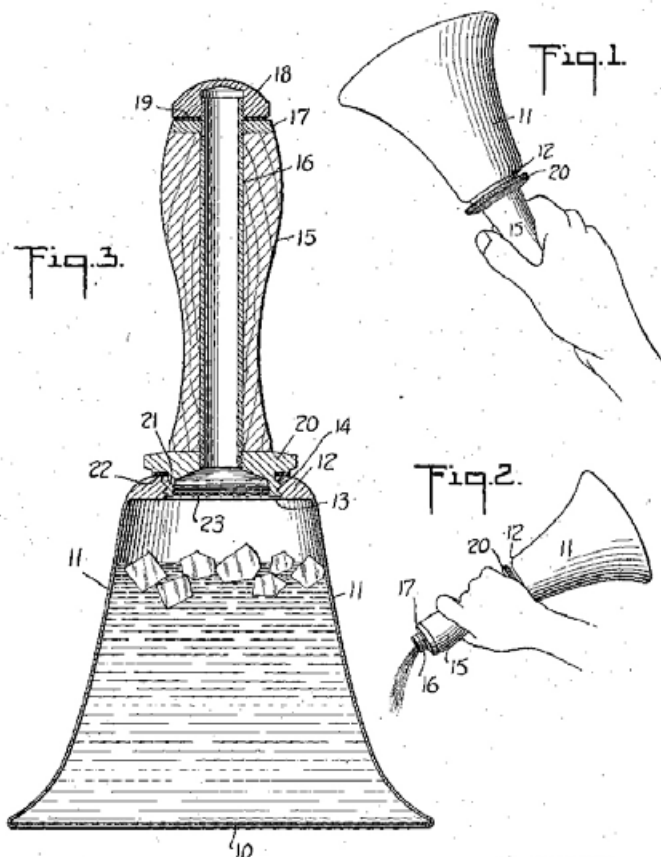
In “The tin man” Nick e Nora Charles



Dec. 14, 1937.

B. DE MONTMORENCY
COCKTAIL SHAKER
Filed July 15, 1937

2,102,520



INVENTOR
Bruce de Montmorency
BY
Dorothy A. de Montmorency
ATTORNEY



mostravano la loro bravura nell'arte di preparare cocktail con l'utilizzo dello shaker. Il vetro apparve intorno al 1930 seguito da materiali come alluminio, bachelite, plastica. Ma furono utilizzati anche materiali pregiati come oro, diamanti, argento e lacca cinese. Antiquari come Mood Indigo negli USA o la Pullman Gallery di Londra espongono pezzi quotati migliaia di dollari. Alcuni shaker sono esposti in musei come il Franklin Delano Roosevelt Museum, dove si può ammirare lo shaker d'argento del Presidente Roosevelt, decorato con palme e corredato di bicchieri, col quale si preparò il primo Martini alla Casa Bianca alla fine del Proibizionismo. La produzione di shaker aumentò e vennero prodotti modelli alla moda con i materiali hi-tech del momento come l'acciaio inox. L'argento fu sostituito

e in seguito il fascino di questo oggetto catturò l'interesse di noti art designer di quei tempi come Russell Write e Kim Weber che crearono dei modelli di straordinaria bellezza.

Il Cocktail Shaker Town Crier Campana rappresentava uno degli stili più divertenti di shaker e fu pubblicizzato con lo slogan "Ring of Good Times". Il Town Crier Campana Shaker" fu brevettato nel 1937 da Bruce De Montmorency per la Nazionale Argento Deposito Ware Co. Esistono almeno sei diversi Shaker Campana e quello prodotto dalla Keystone Argento Co. è uno dei pochi con il beccuccio sul corpo della campana. Esiste un modello inglese placcato in argento con manico in legno e anche uno interamente in argento proveniente dalla Scozia prodotto da Edwards & Sons



**STORIA
E DESIGN**
NELLA PAGINA
ACCANTO IL
DISEGNO
TECNICO DELLO
SHAKER A
CAMPANA DI
BRUCE DE
MONTMORENCY.
QUI SOPRA
HARRY
CRADDOCK.

di Glasgow. C'è anche una versione fatta dalla Asprey Co. of England molto simile alla versione scozzese. Un altro ancora ha una sorta di meccanismo a valvola alla fine del manico.

Negli anni Venti, Londra ospitava l'indiscusso Harry Craddock, "Il Re dell'American Bar del Savoy". Harry Craddock era nato a Chicago nel 1873 e approdò a Londra al bar del Savoy durante il Proibizionismo. Il suo libro "The Savoy Cocktail Book" è stampato ancora oggi. Nel genere, è senz'altro il libro più importante del ventesimo secolo semplicemente perché ha conservato molte antiche ricette che sarebbero andate perse per sempre se non ci avesse lasciato testimonianza scritta dei primi cocktail. Craddock arrivò al Savoy Hotel, per rimanervi 20 anni, grazie

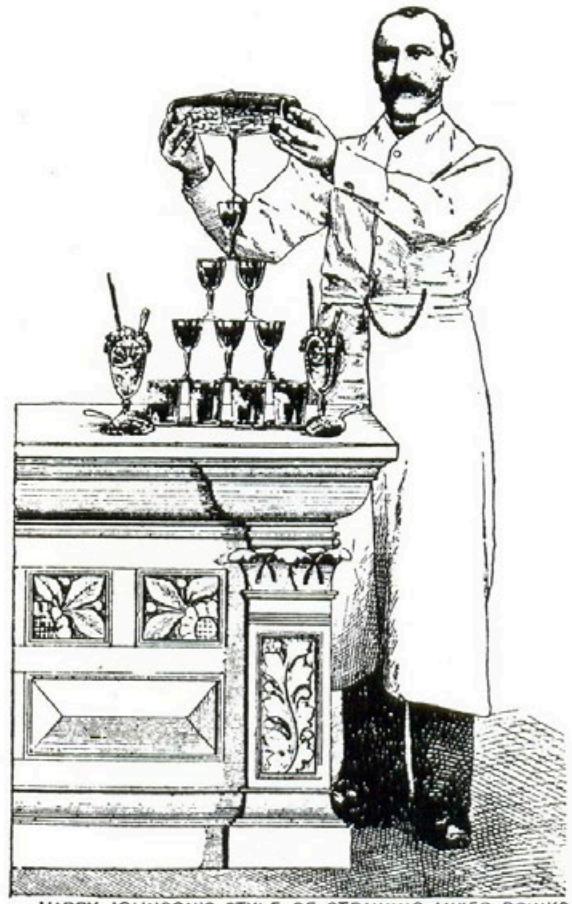
all'insistenza del Duca di Marlborough, suo affezionato cliente al bar dell'hotel Knickerbocker Hotel di New York, oltre che amico di Richard D'Oyly Carte, uno dei creatori del Savoy. Nel 1939 Harry approdò al Dorchester ed infine al Brown's Hotel prima di ritirarsi definitivamente a vita privata all'età di 74 anni.

Craddock era un creatore prolifico. Una volta inventò per un giornalista 3 cocktail in un solo giorno e durante un'intervista dichiarò di averne inventato ben 240. Uno dei suoi drink preferiti era il White Lady

Lo shaker di vetro apparve intorno al 1930, furono utilizzati anche materiali come oro, diamanti e lacca cinese



HARRY JOHNSON'S STYLE OF MIXING DRINKS TO A PARTY OF SIX

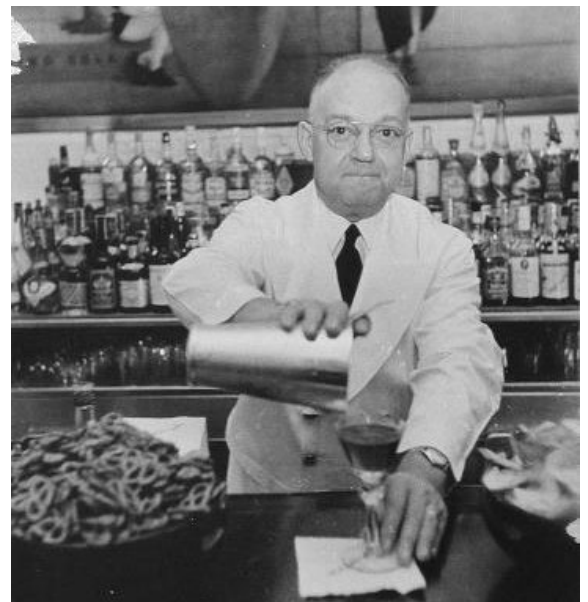


HARRY JOHNSON'S STYLE OF STRAINING MIXED DRINKS



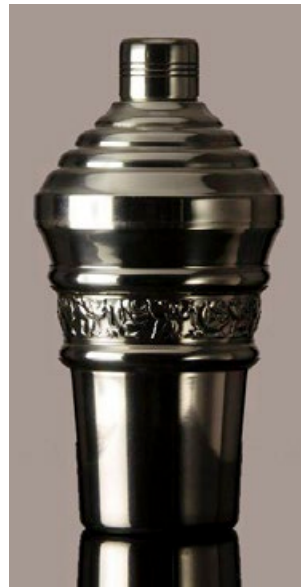
TRADIZIONI
 IN ALTO HARRY JOHNSON MENTRE PREPARA I SUOI DRINK. QUI SOPRA HARRY MACELONE E A DESTRA FERNAND PETIOT AL ST. REGIS DI NEW YORK.

e si dice che nel 1927 murò uno shaker contenente questo drink in una parete dell'American Bar del Savoy. Non fu mai trovato. Nel 1933, con l'abrogazione del Proibizionismo, Harry fu invitato a tornare in America, ma declinò affermando che era contento dove si trovava. Nel 1939 abbandonò il Savoy per il Dorchester, dove un nuovo bar si stava costruendo per lui. Anche in questo caso, Craddock murò un fiasco di cocktail Manhattan, un fiasco di White Lady e una bottiglia di Martini in



un muro. Queste capsule di liquido furono ritrovate molti decenni dopo. Craddock si ritirò dal Dorchester Hotel nel 1947.

Nel 1936 Norman Bel Geddes presentò il "Manhattan sky scaper serving set" un vero esempio di cocktail shaker di forma e funzionalità perfette. Negli anni seguenti, gli shaker divennero oggetto di decoro



FORMA E FUNZIONE

ALCUNI BELLISSIMI ESEMPI DI SHAKER DESIGN.

casalingo, se ne produssero di ogni forma e ogni famiglia aveva almeno uno shaker in casa. La cultura dei cocktail ormai influenzava la moda e gli arredamenti. Bere in quegli anni appariva “romantic even chic”. Non c’è dubbio che l’apporto che in quegli anni diedero gli scrittori contò molto. Nacquero in questi anni frasi famose come: “Civilization begins with distillation” di Faulkner, oppure “Drinking is fun” di Hemingway. Nella letteratura americana del ’900 l’alcool costituiva un elemento centrale del paesaggio, l’emblema che accomunava gli scrittori dell’Est e dell’Ovest, i grandi e i meno grandi.

Agli inizi degli anni ’40 finì il periodo della depressione e l’era d’oro dei cocktail tramontò perché l’America fu coinvolta nella II guerra mondiale ed il ferro e gli altri metalli un tempo utilizzati nella lavorazione degli shaker servivano per l’artiglieria. Finita la guerra, l’attenzione per gli shaker terminò. Solo agli inizi degli anni ’80 ci fu

un lieve interesse poiché nelle nuove costruzioni edilizie molte case avevano una stanza “rock room” nella quale c’era un piccolo bar. In seguito apparvero i primi shaker elettrici che determinarono la fine dei rituali della preparazione dei cocktail.

Quando comparvero i primi shaker in Italia? Questo magnifico oggetto, spesso in vetro intarsiato finemente, accompagnava i barman italiani già nella metà degli anni ’30. Lo stesso vale per gli argenti che durante l’epoca fascista venivano contrassegnati da un piccolissimo numero 8. Durante la seconda guerra mondiale i metalli servivano per produrre armi quindi uno shaker a quei tempi era una vera velleità per pochi e trovarne ancora alcuni di quegli anni è una vera fortuna. Lo shaker può essere ritenuto il simbolo dell’eleganza e del bello che non tramonta mai nonché un pezzo di storia americana. E anche nostra.

Luca Di Francia
(ha collaborato Fabio Bacchi)

LA SHAKERATA

Con il tre pezzi, il boston o il parisienne è l'energia che fa la differenza

DI GIOVANNI CECCARELLI

Per realizzare ottimi drink, oltre a un'approfondita conoscenza delle materie prime, è necessario conoscere a fondo anche le varie tecniche di miscelazione (shake, stir, throwing ecc.) così da poter scegliere quale utilizzare in funzione degli ingredienti e del risultato che si vuole ottenere.

La prima tecnica che andremo ad analizzare è la *shakerata*; shakerare serve a

raffreddare e *miscelare* gli ingredienti, *diluire* il nostro drink e a fare entrare *aria*. Capire che cosa accade all'interno di uno shaker è quindi di fondamentale importanza per utilizzare questa tecnica in maniera corretta. Il "sistema shaker" è molto complesso da

un punto di vista fluidodinamico perché abbiamo in movimento un solido (ghiaccio) e due fluidi (aria e componenti del drink). Inoltre il ghiaccio si scioglie, c'è trasmissione del calore attraverso le pa-

reti dello shaker e il movimento non è sempre uguale tra una shakerata e l'altra (viene eseguito manualmente e non con l'ausilio di qualche automatismo).

Non è facile scrivere un modello, cioè delle equazioni, che permetta di calcolare il risultato della nostra shakerata in termini di raffreddamento (temperatura del drink in uscita), diluizione, quantità di aria inglobata, a partire dalle condizioni iniziali del nostro sistema, ovvero temperatura iniziale del ghiaccio, temperatura dei liquidi prima della shakerata, tipo di shaker (ecc.). Fortunatamente per shakerare in maniera funzionale, questo modello non è necessario; pertanto ci limiteremo a un'analisi di tipo qualitativo ovvero descriveremo che cosa accade all'interno di uno shaker.

Quando si shakera, il liquido, a causa dei rapidi e violenti urti con il ghiaccio e le pareti dello shaker, tende ad *atomizzare*, ovvero, a prendere la forma di tante piccole goccioline. Queste gocce, a contatto con il ghiaccio, si raffreddano molto rapidamente per via della loro ridotta massa. Perciò è ragionevole pensare che più energica è la shakerata, maggiore

Shakerare equivale

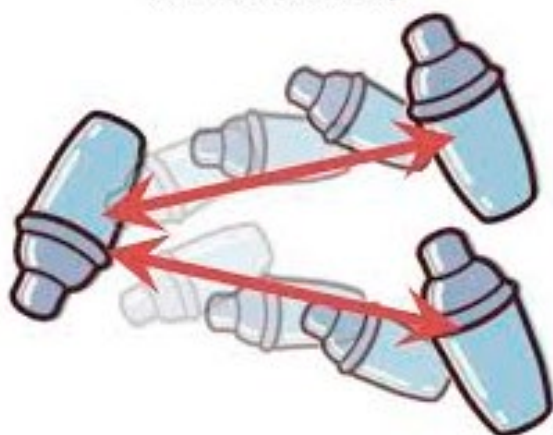
a raffreddare

e miscelare gli ingredienti.

Diluire il drink e fare entrare aria

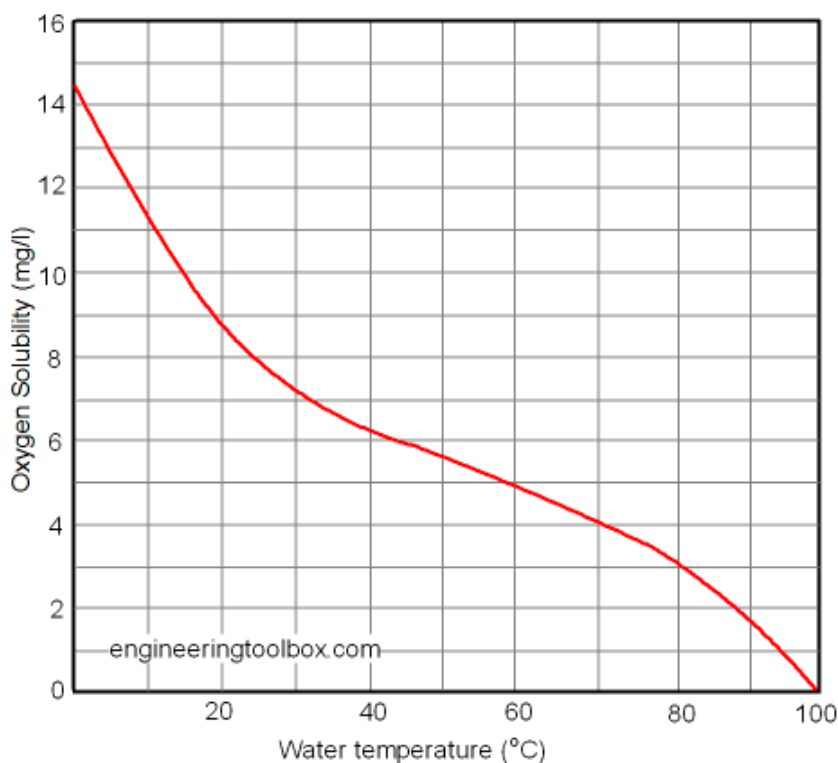
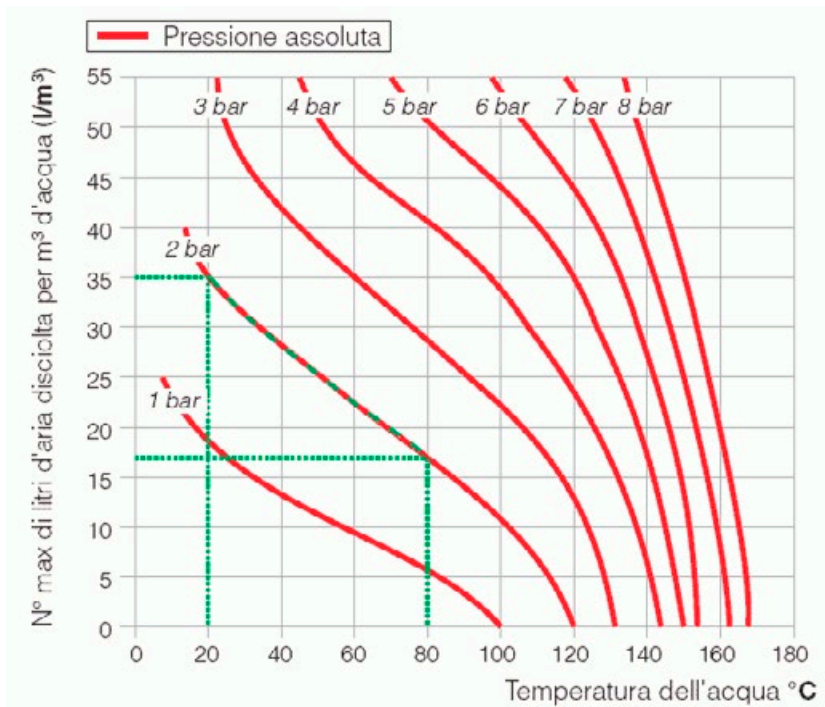
Complex Japanese Shaking Movements

Two Tier Shake With Snap



sarà l'atomizzazione e più veloce il raffreddamento. È necessario precisare che quando si utilizza ghiaccio è impossibile annullare la diluizione perché il calore sottratto al liquido causa lo scioglimento del ghiaccio (processo endotermico). Si capisce quindi che una shakerata poco energetica, volta a non rompere il ghiaccio, richiederebbe più tempo per avere lo stesso raffreddamento di una shakerata energetica (poiché sarebbe minore l'atomizzazione), con una conseguente maggiore diluizione del drink.

L'aria che insuffiamo all'interno del drink va invece ad alterarne la consistenza o texture. Questo è tanto più evidente quanto è maggiore la quantità di proteine perché, sotto l'azione meccanica della shakerata, tendono a denaturare e inglobare aria. Nei sour, dove è presente albume d'uovo, è proprio la shakerata a permettere la formazione della schiuma che conferisce una texture morbida al drink. Questo fenomeno si verifica anche in presenza di succhi di frutta, ma l'effetto è molto ridotto o solo temporaneo perché sono poco proteici: l'aria tende ad uscire abbastanza velocemente. Nei drink dove



FORMULE

NEL DIAGRAMMA QUI SOPRA È RAPPRESENTATA LA QUANTITÀ DI OSSIGENO CHE SI SCIOLIE NEL LIQUIDO (COCKTAIL) IN RELAZIONE ALLA TEMPERATURA

SHAKER

DA SINISTRA:
LO SHAKER 3 PEZZI;
IL PARISIENNE
E IL BOSTON



sono presenti solo componenti alcoliche l'aria permane molto poco, pertanto, se si shakera, lo si fa con il fine di raffreddare, diluire e miscelare gli ingredienti. Per completezza è bene sottolineare che una parte di aria potrebbe disciogliersi all'interno del drink. Purtroppo non è chiaro se questa può influire sul risultato finale ed è difficile da quantificare.

I principali tipi di shaker che vengono utilizzati oggi sono: lo shaker classico a tre pezzi, il boston e il parisienne; non esiste, in assoluto, uno shaker "migliore". Lo shaker a tre pezzi, in particolare quello da 500 ml, è il più indicato nella preparazione di drink in coppa come il Daiquiri, Margarita, White Lady perché garantisce un elevato raffreddamento ed una diluizione non eccessiva, per quan-

to necessaria. È bene versare prima gli ingredienti e solo dopo colmare il nostro agitatore di ghiaccio.

Il boston, a parità di tempo di utilizzo, non permette di raggiungere un elevato raffreddamento ma permette una rapida miscelazione ed è ottimo per la preparazione dei sour, se si utilizza albume d'uovo (previa dry shake), o di long drink a base frutta. Ha il vantaggio di permettere una grande areazione del drink e di essere più intuitivo e rapido nell'utilizzo. Non può essere colmato di ghiaccio in entrambe le sue parti altrimenti diventa impossibile l'utilizzo dello strainer. Se impropriamente utilizzato porta a una eccessiva diluizione.

Il parisienne ha caratteristiche comuni a boston e tre pezzi. Infatti presenta la



comodità di utilizzo del boston ma può essere quasi riempito di ghiaccio, garantendo un elevato raffreddamento e una diluizione non eccessiva. È importante sapere che non tutti i prodotti reagiscono positivamente ad una sollecitazione così violenta e si rischia di alterarne in maniera negativa le proprietà organolettiche. Per esempio, shakerando un Vermouth se ne appiattisce il gusto.

Concludendo, la shakerata è, tra tutte le tecniche, quella che più identifica la professione del bartender agli occhi degli avventori. In questo senso è importante ragionare bene su quello che si sta facendo senza cadere in eccessive spettacolarizzazioni del gesto che potrebbero portare anche a miscele imperfette.

Giovanni Ceccarelli

CONSIDERAZIONI SULLA HARD SHAKE DI KAZUO UYEDA

Con il termine *Hard Shake* si intende una particolare shakerata inventata da Kazuo Uyeda, noto bartender giapponese. Il nome non si riferisce alla forza da imprimere, ma al fatto che si compone di una serie di movimenti complessi, difficili da replicare correttamente. Questa shakerata, secondo il suo ideatore, se correttamente eseguita, permetterebbe di raggiungere un'elevata areazione del drink. Nel suo libro, *Cocktail Techniques*, Uyeda spiega come e quando utilizzare questa tecnica, sottolineando come sia efficace solo con determinati ingredienti (succhi, uova, panna) e non con drink composti da solo alcool. Questo è corretto perché questi ingredienti contengono proteine (si legga l'articolo sulla shakerata in questo numero oppure "La forza del Bianco" in *BarTales* n°5).

Da notare, invece, che non vi è alcuna dimostrazione scientifica che verifichi come solo ed esclusivamente quella ben precisa serie di movimenti possa permettere di raggiungere i risultati che Uyeda si prefigge. È ragionevole pensare che basti aumentare la turbolenza del liquido all'interno dello shaker, scuotendo il ghiaccio non solo lungo un asse orizzontale ma anche con un movimento verticale, per insufflare più aria all'interno del drink e creare emulsione. In effetti, lo shaker a 3 pezzi colmo di ghiaccio, non sarebbe il più indicato per questo scopo ma, con questo movimento, riusciremmo ad ottenere questo particolare risultato. Quindi, utilizzando lo shaker a 3 pezzi con uno scuotimento in orizzontale e verticale riusciremo ad areare il drink in modo significativo così da ottenere una texture più morbida.



A TUTTA FLÛTE

GRANDI CHAMPAGNE 2014-15

Associazione Trois Cepages

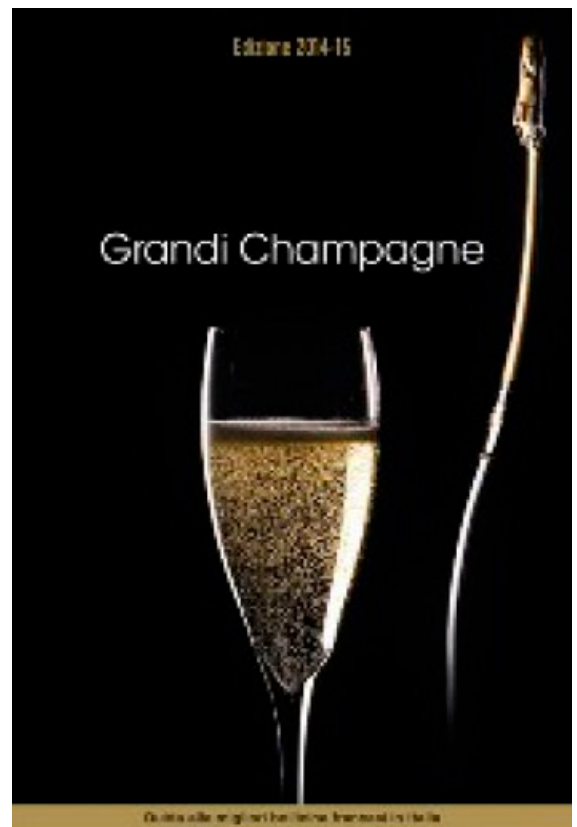
(euro 17,00)

“**G**randi Champagne” seleziona 300 etichette per ottanta produttori, con anteprime mondiali di grandi millesimati. Lo Champagne è la vera leggenda del modo vitivinicolo mondiale, simbolo di eleganza del bere e mito indiscusso.

Alberto Lupetti, curatore della guida considerato uno dei massimi esperti del settore, ha radunato attorno a sé un panel di degustazione davvero eccezionale, composto da professionisti capaci di raccontare il vino con sapienza e competenza. Del gruppo fanno parte anche Alessandro Scorsone, Luca Boccoli, Federico Angelini e Daniele Tagliaferri.

I criteri della guida sono elementari e proprio per questo il libro diviene strumento di facile consultazione, accessibile anche al più inesperto dei consumatori, ma nello stesso tempo capace di soddisfare l'esigenza del fruitore sempre attento alle più recondite curiosità e alle note di narratori esperti.

È indubbio che la guida in alcuni momenti è un vero e proprio racconto, a ogni vino recensito corrisponde una scheda arricchita di una breve presentazione. Ci sono poi le note di degustazione, il punteggio in centesimi, la fascia di prezzo e un indicatore grafico di freschezza/maturità e secchezza/dolcezza. Da non



trascurare la pagina di descrizione dedicata a ciascun marchio, con dettagliate notizie sul produttore, sulla sua storia e sul suo *modus operandi*.

In breve, “Grandi Champagne” è uno strumento necessario per tutti coloro che si apprestano a percorrere la strada della degustazione delle bollicine francesi e per approfondire la propria conoscenza di questo mondo ricco di fantasia.

Alessandro Palanca





2014

FLAIR COMBAT

III EDITION

13TH OF MAY // START 21:30

DOPO LAVORO LIVE CLUB // BRINDISI-ITALY



CITTÀ DI BRINDISI

