

# BarTales

ANNO II | N. 5 | GENNAIO 2015

*Face to face*

CANONE  
SABAUDO

*Trend*

HAIG CLUB  
IL NUOVO MUST

*Ritual Drink*

SUGGERZIONI  
BRITISH




COCKTAIL STORY  
**UN DRINK  
DA 100 MILA  
DOLLARI**

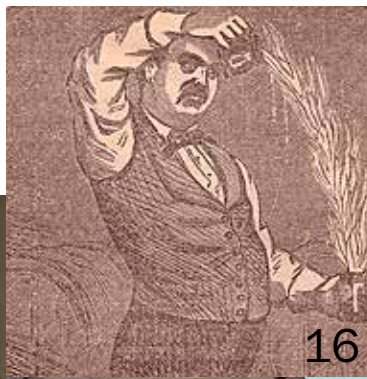
**SOPRA TUTTO**



*Drink responsibly*

*Follow us on* 

10



16



22



28



32



40



48



54

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
QUALCOSA DI NUOVO
- 7** **Informaibes** L'ANNO CHE VERRÀ
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida  
CANONE SABAUDO
- 16** **Bar story** di Fabio Bacchi  
L'ALBA DEL BARTENDING
- 22** **Art Craft** di Giovanni Ceccarelli  
L'EVOLUZIONE DEGLI AGED
- 28** **Report** di Alessandro Palanca  
LO SPIRITO DEL TEMPO
- 32** **Trend** di Mimmo Massaro  
HAIG CLUB: IL NUOVO MUST
- 40** **Cocktail Story** di Gianni Zottola  
UN DRINK DA 100 MILA DOLLARI

**48** **Liquid Story** di Luca Di Francia  
CORDARA CALABRA

**54** **Ritual Drink** di Fabio Bacchi  
SUGGERIZIONI BRITISH

**60** **Book corner** di Alessandro Palanca  
THE SPIRIT OF GIN

#### CIAO VITTORIO

È mancato, all'età di 94 anni, Vittorio Rinaldi, che a Bologna, insieme con il fratello Rinaldo, avevano fondato la Fratelli Rinaldi Importatori. Noto nel settore beverage dal 1957, tra i molti meriti ricordiamo quello di aver portato "The Macallan", il Whisky di malto, all'attenzione dei consumatori italiani.

**BarTales** ANNO II | N. 5 | GENNAIO 2015

#### DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

#### REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

#### GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

#### HANNO COLLABORATO

**Giovanni Ceccarelli, Luca Di Francia,  
Mimmo Massaro, Alessandro Palanca,  
Gianni Zottola**

#### EDIZIONE WEB A CURA DI

**Dinamica Digitale srl**

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013  
Tribunale di Napoli  
www.bartales.it

#### Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

#### © COPYRIGHT

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

BY APPOINTMENT TO HER  
MAJESTY THE QUEEN  
TANQUERAY GOSWOLD



A COMPANY LIMITED  
LONDON, ENGLAND  
GIN DISTILLERS

*Tanqueray*

— N° TEN —



— THE ONLY GIN MADE WITH —  
**FRESH CITRUS FRUIT**

FOR THE PERFECT GIN & TONIC

DIAGEO promuove il bere responsabile  
[www.drinkiq.com](http://www.drinkiq.com)

# QUALCOSA DI NUOVO

**A**nno nuovo vita nuova. Si dice e si spera. Nella direzione del cambiamento, qualcosa a dire il vero, si muove. Da Milano, almeno. L'idea riguarda l'aperitivo servito prima di accomodarsi al tavolo, o magari già seduti, prima di indugiare sul menu. Un aperitivo degno della sua storia. Un vero aperitivo. Non solo le classiche bollicine di rado accompagnate da stuzzichini frugali.

In Francia lo chiamano *amuse bouche*, "divertire la bocca" è la traduzione letterale. Praticamente un piccolo antipasto, un boccone offerto al cliente appena si accomoda al tavolo, in fondo un'attenzione, una gentilezza nei confronti dell'ospite. Altrove, negli States specialmente, è un vero e proprio rito. Non c'è ristorante, meritevole della definizione, che non abbia annesso il bar, un bancone di tutto rispetto con una solida, ineccepibile drink list. Perché, prima di cena, non pochi hanno voglia di un *pre-dinner*, un cocktail insomma. Un po' per rilassarci, un po' per stimolare l'appetito, propiziandoci, nello spirito e nel corpo, al godimento di una cena *comme il faut*.

Dicevo Milano. Perché è la patria dell'aperitivo e perché lì si sta radicando il connubio tra le migliori tavole e i migliori bartender nella proposta dell'*amuse bouche* servito con un simpatico, curatissimo, *welcome drink*. Iniziativa più che meritevole. Un primo passo nella direzione del cambiamento, in direzione di quella filosofia dell'attenzione che riteniamo fondamentale per l'ospitalità.

Ci auguriamo che possa essere un trend durevole non solo nella *Milano da bere*. Che possa presto essere seguito dai ristoratori di tutta la Penisola. Magari con la creazione di un angolo bar guidato da un mixologist creativo e competente. Come succede in gran parte del mondo. Si spera.

Nel frattempo, buon anno!



BEVI RESPONSABILMENTE

★ AMERICA'S ORIGINAL ★

# CRAFT VODKA



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - COMPAGNIADEICARAIBI.COM



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

# L'ANNO CHE VERRÀ

**S**i sono da poco concluse le tradizionali cene di Natale e in tutte le sezioni si è respirato un clima di ritrovata serenità e di ottimismo. In queste occasioni molti fiduciari hanno abbinato dei momenti formativi. Questi eventi sono particolarmente graditi dai soci ai quali va il nostro più sentito ringraziamento per la splendida partecipazione. Adesso le festività volgono al termine e il nuovo anno ci attende con splendide iniziative. Nel 2015 torneranno i Concorsi Regionali, uno in ogni Sezione d'Italia. Data la nostra identità, tradizione e storia saremo presenti nei migliori istituti alberghieri d'Italia dove verranno selezionati i migliori bartender che accederanno alla finale nazionale. Le competizioni si terranno nel periodo primaverile in maniera tale da poter consentire a tutti i nostri iscritti di poter partecipare per poi iniziare serenamente la stagione lavorativa. A breve si conoscerà la data e la location della finalissima che decreterà il rappresentante italiano alla prossima finale mondiale I.B.A. 2015 che si terrà a Sofia. Altro appuntamento che si avvicina per i 12 migliori partecipanti alla finale nazionale 2014 è il premio esclusivo di una crociera. È un premio per le loro capacità e insieme una dimostrazione di generosità dei nostri soci sostenitori che ormai ci accompagnano da oltre 60 anni. Tra qualche giorno inizieranno gli esami di ammissione in Associazione; coinvolgeranno tutte le sezioni e molti corsisti del 2014 che hanno brillantemente frequentato i nostri corsi di formazione professionale che Aibes Promotion organizza ormai dal 1997. Sarà un nuovo anno dedicato alla formazione e all'informazione con l'obiettivo di proseguire nella nostra mission senza alcuna titubanza.

**Pietro Attolico**

*Presidente Aibes Promotion SrL*

**Andrea G. Pieri**

*Presidente A.I.B.E.S.*



## GRANDI NUMERI

La Lakes Distillery è la più grande distilleria d'Inghilterra. Costata sei milioni di sterline, ha aperto le porte il 15 dicembre con una previsione di 55.000 visitatori l'anno. La distilleria si propone come una delle attrazioni turistiche della regione e il suo prodotto di punta, il blended Whisky The One, è l'unico Whisky britannico blended a essere prodotto con una miscela di distillati provenienti da diverse isole britanniche. La distilleria produce anche Lakes Gin, unico distillato di questo tipo prodotto in Cumbria, regione nel nord ovest dell'Inghilterra.

## CONTRAFFAZIONI

Le autorità inglesi temono che in circolazione in UK ci siano diverse migliaia di bottiglie di Smirnoff Vodka contraffatte. Il sospetto nasce dalla scoperta di una distilleria clandestina nel Derbyshire. Durante l'irruzione la polizia ha rinvenuto centinaia di taniche vuote di anticongelante, circa 20.000 bottiglie vuote



e apparecchiature per il riempimento delle bottiglie. Il valore di queste bottiglie immesse clandestinamente sul mercato sarebbe approssimativamente di 28.000 sterline ma le autorità temono seri rischi

per la salute pubblica dei malcapitati consumatori. Diageo ha attivato uno speciale numero telefonico *consumer care* per la segnalazione di casi sospetti o intossicazione inerenti presunti prodotti assimilati e riconducibili al proprio brand.

## BELVEDERE SPECTRE

Belvedere Vodka ha annunciato che quest'anno la campagna marketing prevede una presenza anche nel nuovo film della saga 007 "Spectre". James Bond berrà il suo amato Vodka Martini ma non è stato ancora annunciato il ruolo della Vodka.

Per l'occasione Belvedere ha previsto la realizzazione di due limited edition. In una serie sarà serigrafato sulla bottiglia la sede dell'MI6. Di questa verranno



prodotte solo 100 esemplari che non saranno messe in vendita ma donate ad *aficionados bondiani* che elargiranno un contributo volontario a enti di beneficenza. La seconda serie sarà più generalista e avrà dei richiami in argento sulla simbologia 007.



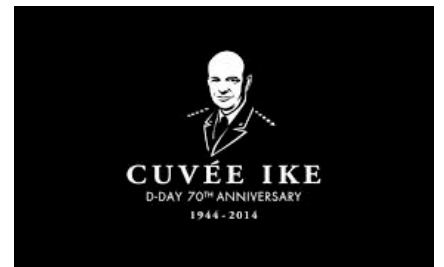


## TOP BOURBON

Una ricerca commissionata da una associazione di distillerie di Whisky e Whiskey ha effettuato una ricerca sui brand più ricercati e apprezzati dai consumatori in US. Pappy Van Winkle 20 yo è risultato essere il Whiskey più ricercato seguito dall'Irish Whiskey Midleton Very Rare e dall'high strength Bourbon George T. Stagg 2013. Molto apprezzati anche il Willet Family Estate Rye e Lagavulin. Questo studio permette di capire quali sono i prodotti in cima ai desideri dei consumatori indipendentemente dalle disponibilità economiche. Da sottolineare che tra i primi 10 prodotti rientrano anche i Pappy VW 15 e 23 yo.

## CALVADOS E EISENHOWER

Il 2014 ha visto le solenni celebrazioni del 70° anniversario del “D-Day”, l’evento che ha deciso le sorti della Seconda Guerra Mondiale. Per ricordare lo sbarco in Normandia, la normanna Boulard ha voluto dedicare un imbottigliamento straordinario dei suoi migliori Calvados alla memoria del comandante in capo, il Generale Dwight D. Eisenhower Durante il suo soggiorno in Normandia, Eisenhower ebbe modo di conoscere e apprezzare le diverse tipologie di Calvados, che gli fece personalmente degustare Lucien Boulard, discendente del fondatore della distilleria. Sono state così prodotte, nel 2014, 15 rarissime caraffe Boulard, personalizzate e numerate: 11 sono state vendute all’asta, le



altre 4 sono state riservate: una al pronipote del Generale, Mr. Alexander Richard Eisenhower, una al Presidente degli Stati Uniti d’America, una al Presidente della Repubblica Francese e una al museo storico della Maison Boulard.

## BIRRA MAGNETICA

Un campo magnetico al malto infuso con estratto di luppolo per ridurre il fenomeno dell'overfoaming. Lo hanno applicato gli scienziati belgi per evitare fastidiose esplosioni di schiuma dopo l’apertura di una bottiglia di birra. Come? Il campo magnetico rompe i grandi agglomerati di luppolo in migliaia di scaglie infinitamente più piccole e efficaci nella stabilizzazione della schiuma. Messa alla prova in un piccolo birrifico belga, la tecnica ha dato riscontri estremamente positivi, permettendo ai produttori di risparmiare sull'estratto di luppolo usato per controllare la schiuma.





---

# CANONE SABAUDO

Roberto Bava e il buono fatto bene

DI MELANIA GUIDA



«**U**n contadino con la passione del vino» dice di sé scherzosamente. Ma è chiaro che dietro l'umiltà della definizione Roberto Bava, amministratore delegato della Giulio Cocchi Spumanti, celi un orizzonte ben più vasto. Quello segnato dai vasti vigneti tra Langa e Monferrato, terre sane con uve

coltivate fin dal '600. Un mondo di Barbera, Barolo, Grignolino nell'alternanza di cento vendemmie, con rigorosi criteri di eco sostenibilità, che hanno attraversato quattro generazioni. Con una singolare storia di fusione, quella con casa Cocchi e un'avventura appena iniziata, una collana editoriale.

Guardo la gialla copertina tattile della



“Miscelazione futurista”, il volume di Fulvio Piccinino appena pubblicato da Cocchibooks e gli chiedo: perché proprio un libro sulle polibibite? «Un’occasione per celebrare e valorizzare la liquoristica italiana in un in un panorama in cui le ricette anglofone la fanno da padrone» risponde Bava nel nuovo ruolo di editore con il pallino di pubblicare «libri fatti per durare e diventare punti di riferimento». Come “La Miscelazione Futurista” (progetto a cui hanno preso parte anche Campari,



Tassoni, Luxardo, Nardini, Pallini, Strega e Fabbri) che raccoglie storie, aneddoti, dettagli legati alla cucina di Marinetti & Co. con particolare attenzione al mondo del bere miscelato.

Protagoniste diciotto sorprendenti polibibite, da “Giostra d’alcol” a “Guerra in letto”, la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta, concepite e realizzate tra il 1925 e il 1933 da pittori, poeti e artisti futuristi, anticipatori audaci di stili e tecniche che precorrono sotto

molti aspetti l’arte della miscelazione contemporanea. Ma anche un omaggio alla «Giulio Cocchi, piccola casa ultracentenaria di Vermouth e spumanti che ha vissuto il momento futurista come testimonia il noto simbolo del galletto sul suo Aperitivo Americano».

Un matrimonio siglato negli anni Settanta. «Tra il 1978 e il 1979, più esattamente, quando l’azienda astigiana si avviò verso una triste fase di declino. Le icone di Cocchi erano lo spumante e il Barolo chinato e mio padre da produttore di Barbera e Barolo si era messo in testa di fare uno spumante». Che successe? «Che entrammo in linea continuativa, con

*«Abbiamo mantenuto il ruolo di archeologi salvando gusto e aromi contro il mercato che uccide»*



gli stessi dipendenti e le stesse scorte di vino, infondendo nuova linfa e applicando rigorosi canoni di qualità».

Canone sabardo, lo chiama con snobismo un po' blasè. Intuisco che è la misura del buono fatto bene, la barra del timone ferma negli anni difficili, in fondo il segreto del successo. «Abbiamo saputo mantenere il ruolo di archeologi, salvando gusti e aromi nella strenua lotta contro il mercato che uccide». Con un imperativo categorico inalterato «fare al meglio le cose che facciamo».

Nonostante una *mission impossible*. «Quanti sono quelli che entrano in un bar e chiedono un Vermouth? Pochi. Eppure ho deciso di mettermi in cima alla piramide ripescando una vecchia ricetta di inizi Novecento: lo "Storico Vermouth di Torino". Senza badare a spese. Mal che vada, dicevo, ce lo beviamo noi». È andata bene. «Si è data la felice coincidenza di una generazione nuova con

una passione rinnovata in un mondo alla ricerca di nuovi ingredienti».

Siete stati pionieri? «Abbiamo rotto il ghiaccio. Non si può più tornare indietro: il Vermouth di qualità si diffonderà sempre di più. Sa che abbiamo fatto un dry (il Savoy Dry Vermouth) solo per dimostrare che sappiamo farlo? Lo abbiamo pensato per dare un carattere inimitabile al più famoso cocktail dell'American Bar del Savoy Hotel, il Martini, ma la sua perfetta composizione consente di gustare questo ottimo Vermouth dry anche da solo, fresco o con ghiaccio. Eppure non lo abbiamo messo in produzione se non per quella quantità strettamente limitata destinata al Savoy. E sa i commenti in rete? Dicono che è il miglior dry mai assaggiato».

E la concorrenza? «Siamo contenti che nascano nuovi buonissimi Vermouth. Può farci solo bene».

**Melania Guida**



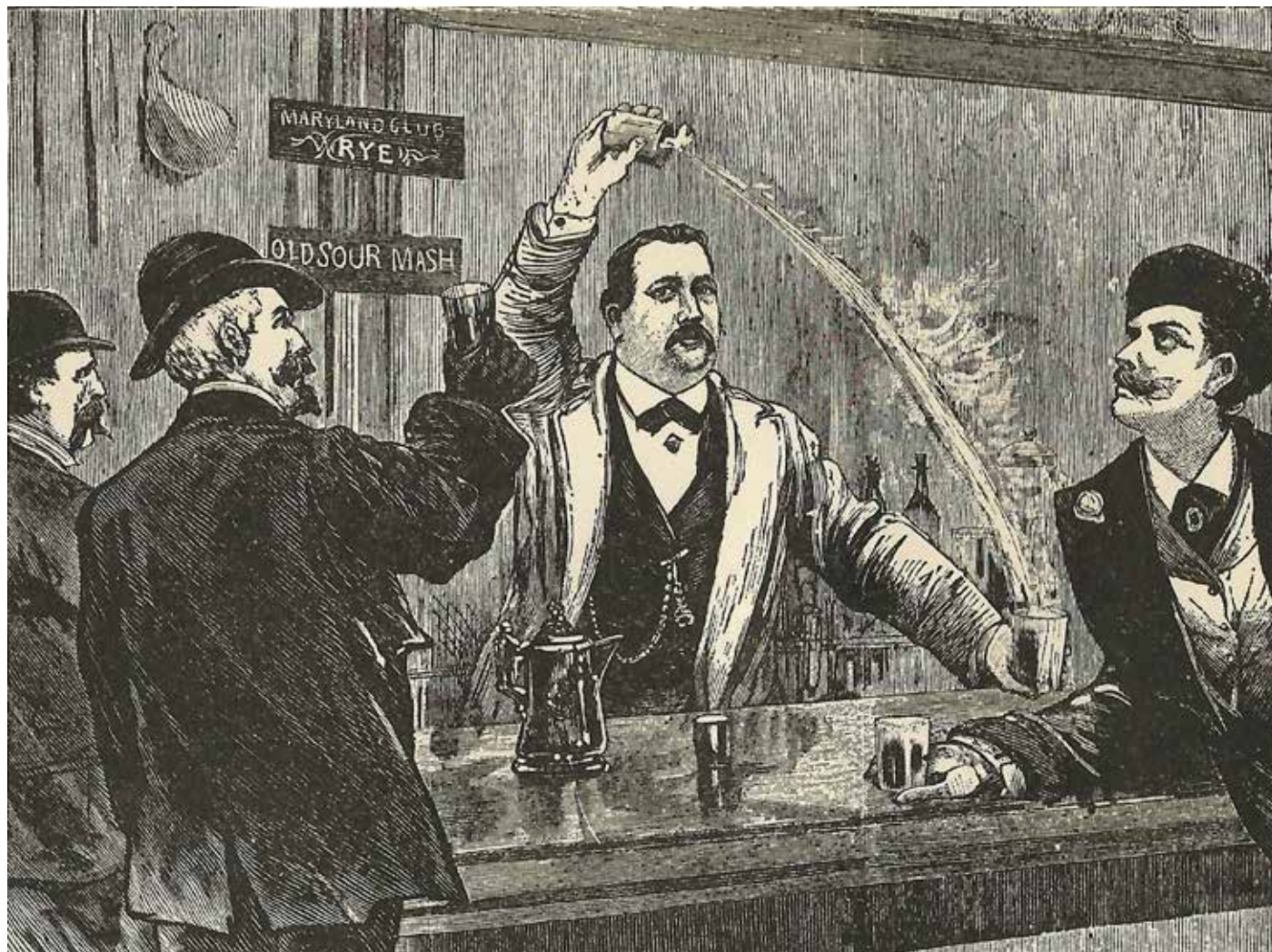
The alchemists never revealed  
their most valuable secrets:  
**fire and time.**

Citadelle turns them into gin.



[www.citadellegin.com](http://www.citadellegin.com)

*Alchimie Citadelle*  
Citadelle Gin, Distilled with time



# L'ALBA DEL BARTENDING

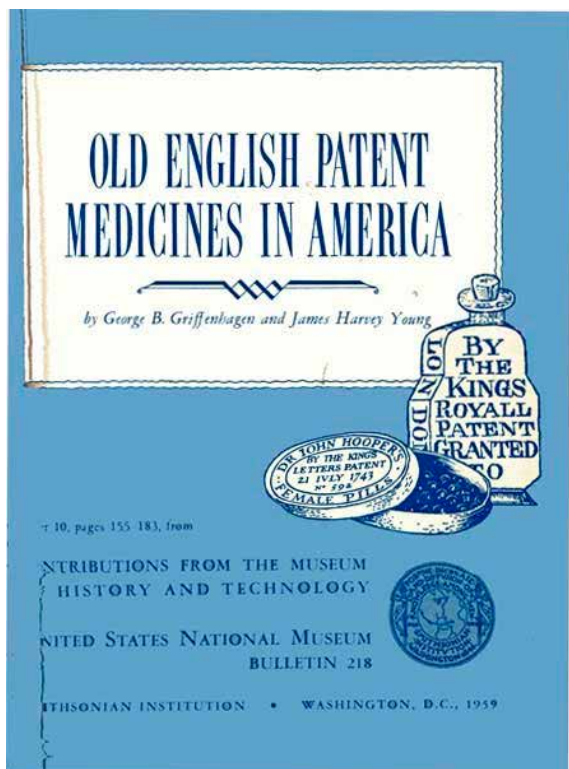
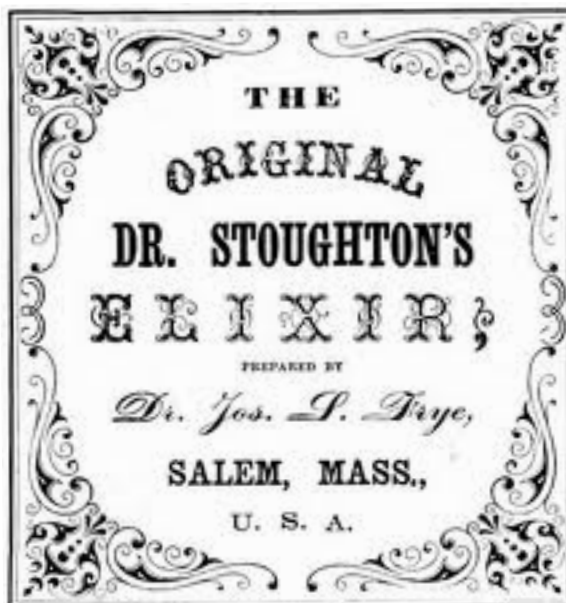
Tra julep, sling e cocktail  
nella New York del XIX secolo

DI FABIO BACCHI

**N**ew York ha una lunga e insolita tradizione: quella di essere la piazza dove si affermano e riscuotono successo cose diverse e provenienti da molto lontano. Alla fine

del 1800 in America tutti sapevano che un cocktail era una bevanda preparata con zucchero, acqua, liquore e bitter. New York era il centro pulsante del grande paese. Mode e rituali di consumo si rincorrevano





*To make Stoughton's Elixir.*

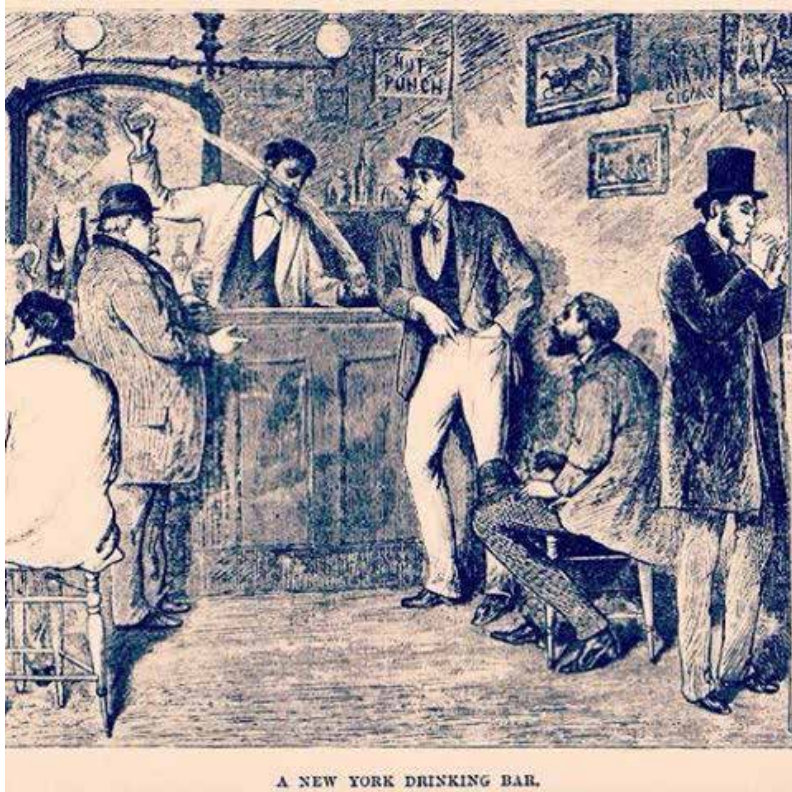
**P**ARE off the rinds of six *Seville* oranges very thin, and put them in a quart bottle, with an ounce of gentian scraped and sliced, and six pennyworth of cochineal; put to it a pint of the best brandy; shake it together two or three times the first day, and then let it stand to settle two days, and clear it off into bottles for use; take a large tea spoonful in a glass of wine in a morning, and at four in the afternoon; or you may take it in a dish of tea.

apprezzati e vissuti con molto entusiasmo.

Se si applica il concetto di cocktail a ritroso troviamo molte tracce che ne anticipano il significato. Alla fine del 1600, a Londra, il Dottor Richard Stoughton pubblicizzava il suo Magnum Elixir Stomachicum che sembra avesse anche un sapore gradevole. Questo e altri suoi simili erano rimedi decantati per ogni malanno e, non

dimentichiamolo, i cocktail traggono origine da un bisogno ben lontano dal puro piacere: nascono come rimedi medicinali prima che di piacevole conforto. Sarà una rivoluzione culturale a cambiarne la destinazione d'uso e a evolverne il significato.

Questa rivoluzione cominciò quando gli elixir miracolosi cominciarono ad essere associati a vini, liquori, zucchero. È in questo preciso momento che la bevanda conosciuta come sling (alcol, zucchero e acqua) si evolve acquisendo complessità con i bitter. La stessa parola cocktail ebbe una sua evoluzione quando apparve con il significato che conosciamo nel 1806. In questa data bevande e significato della parola si conclamarono ma il termine



era già apparso anni prima seppur con altri riferimenti. Quando si parla di bartending antico, vintage, si pensa subito a Jerry Thomas, ma prima del Professore altri illustri personaggi, sconosciuti ai più, avevano dato il via alle danze in modo spettacolare.

L'alba del bartending ha i suoi protagonisti in uomini che trassero da questo lavoro popolarità e successo eccezionali, come Orsamus "The Great" Willard del City Hotel e Sherwood "Shed" Sterling dell'Astor House Hotel, entrambi a New York. Per alcuni, come Cato Alexander, anche una rivincita sulla vita.

Cato Alexander ha una delle storie più affascinanti del bartending. Se Jerry Thomas ha inseguito la vita avventurosamente, nel caso di Cato Alexander possiamo dire che è la vita che ha inseguito lui. Il destino si diverte a invertire i ruoli secondo schemi e ruoli imperscrutabili. Cato era uno schiavo liberato che divenne proprietario di una locanda situata nell'Upper East della futura New York, città che ha giocato un ruolo fondamentale nel barten-

ding. Il primo albergo di New York inteso come tale, non una taverna o una locanda, fu il City Hotel che inaugurò nel 1790. Il City sarebbe stato il più famoso della città almeno sino al 1836 quando aprì i battenti l'Astor House. Il City Hotel che scomparve nel 1850 per lasciare posto a un centro commerciale dell'epoca, fu danneggiato gravemente da un incendio nel 1833. Situato a Broadway, era un posto veramente sontuoso ed elegante negli arredi e complementi, con servizi all'avanguardia e ineccepibili per l'epoca: 70 camere, il migliore d'America. I banchetti che venivano celebrati al City erano eventi di estrema eleganza e mondanità. Tra questi i documenti riportano quello allestito per 500 partecipanti per festeggiare la vittoria americana nella guerra del 1812 contro gli inglesi e i comandanti che avevano vinto le importanti battaglie navali.

Il City Hotel era guidato da Orsamus Willard e Chester Jennings. Willard nacque nel 1791 in Massachusetts, in una famiglia con altri sette fratelli e iniziò a lavorare al City da giovanissimo in diversi ruoli. Il



bar del City Hotel, gestito da Orsamus Willard, era il posto più frequentato dall'élite newyorkese del tempo. Politici e scrittori non si perdevano una serata al famoso bar gestito da colui che era generalmente conosciuto come Mr Willard. Il Grande Willard fu un vero innovatore, infatti, non serviva solo i suoi famosi punch che lo avevano reso noto alle cronache, ma fu il primo a servire "fancy drinks" ed introdurre il Mint Julep nella lista delle bevande servite in un bar.

Il City Hotel Bar fu uno dei primi a utilizzare il costoso e raro ghiaccio, elemen-

to esclusivo che avrebbe rivoluzionato il bartending. Willard si comportava come un direttore d'orchestra ed i suoi ospiti erano i musicisti che si lasciavano guidare deliziati dalle sue preparazioni fino a notte inoltrata. Come se fossero stregati dalle sue pozioni, poeti e finanziari facevano la fila pur di poter passare una serata al City Hotel Bar. Charles August Murray descrisse così questa figura ormai mitica nella storia del bartending mondiale: "Willard il cui nome è conosciuto da ogni americano e da ogni straniero che ha visitato gli Stati Uniti negli ultimi 30 anni!". Willard era praticamente sempre in hotel, infaticabile, allegro, ed era dotato di una memoria eccezionale. Si ricordava di chiunque fosse passato per l'hotel, usava registrare preferenze e abitudini dei suoi clienti per essere sempre pronto ed attento alle loro esigenze.

Willard divenne l'uomo più conosciuto di New York, non lasciava mai l'hotel e di

*Mr Willard fu  
un grande  
innovatore, fu  
infatti il primo  
a servire fancy  
drink e a proporre  
il Mint Julep*



conseguenza non conosceva bene la città nella quale invece era conosciutissimo. C'è un aneddoto singolare. Willard aveva tra i suoi clienti William Niblo, impresario teatrale e uomo d'affari che nel 1823 aprì un teatro a Broadway, il Columbia Garden. Ovviamente Willard fu invitato alla serata inaugurale. Anche alcuni suoi clienti furono invitati e chiesero a Willard di accompagnarli. La sera della prima i clienti aspettavano Willard fuori del City Hotel per seguirlo a teatro. Orsamus realizzò in quel momento di non conoscere la strada e temporeggiò additando che qualcuno aveva preso il suo cappello lasciando un vecchio berretto da cacciatore in pelle di castoreo. Non poteva andare a teatro senza cappello e non sapeva dove procurarsene un altro. Qualcuno fece notare che il negozio del rinomato cappellaio Charles St. John era a un solo blocco dal City Hotel.

Effettivamente il mondo di Orsamus Willard era solo il City Hotel! A quasi 50 anni era molto provato e nel 1837 si ritirò nel Massachusetts dove si sposò, ebbe due figli e mise su una fattoria. Nel 1843 ritornò al City dove sarebbe rimasto sino alla fine dell'hotel per poi tornare a casa sua dove morì il 28 aprile 1876.

“Chi non ha sentito parlare di Cato Alexander? Non sapere cosa è Cato's significa non conoscere il mondo”. Questa è una citazione tratta da “Una giornata da Cato” che il commediografo e drammaturgo William Dunlap (1766-1839) racchiu-

# DIARY OF WILLIAM DUNLAP

(1766-1839)

THE MEMOIRS OF A DRAMATIST,  
THEATRICAL MANAGER, PAINTER,  
CRITIC, NOVELIST, AND HISTORIAN

## VOLUME II

JANUARY 1 - SEPTEMBER 21, 1806

MARCH 17 - MAY 6, 1811

NOVEMBER 23, 1812 - MAY 7, 1815

OCTOBER 15, 1819 - FEBRUARY 15, 1822

NEW YORK

PRINTED FOR THE NEW YORK HISTORICAL SOCIETY

MDCCLXXX

se nel suo "Diario". Cato Alexander era il nome di uno dei pionieri del bartending, certamente uno dei primi afro americani a diventare celebre. Cato era un ex schiavo della Carolina del Sud che era riuscito a comprare la sua libertà. Al servizio dei ricchi proprietari terrieri del Sud aveva evitato il lavoro nelle piantagioni di cotone perché era particolarmente dotato per la cucina. Non solo, aveva appreso l'arte di preparare i punch e i julep che negli Stati del Sud erano una pratica diffusa e di bon ton. Una volta libero si trasferì a New York dove non esisteva schiavitù e rilevò una locanda che chiamò semplicemente “Cato's”.

Trai i drink preparati al Cato's vengono elencati il Virginia Egg Nogg, il South Carolina Milk Punch, Gin Toddy e molti altri. Qualcuno sostiene l'ipotesi che l'origine della parola cocktail sia da attribuire proprio a Cato Alexander. La locanda di Cato divenne conosciuta e ricercata tra i viaggiatori che frequentavano New York. Si mangiava, beveva e si poteva anche ballare.



Uno dei suoi abituali clienti era il comico irlandese Tyrone Power (1795-1841) che ne decantava le doti definendolo “secondo a nessuno nella preparazione di julep, sling e cocktail”. Per la verità a quel tempo c'era solo una persona che sovrastava Cato Alexander a New York: Orsamus Willard. La locanda di Cato era situata a poche miglia dal centro città e anche se la sua clientela era elitaria e fondamentalmente di persone per bene vi era una fascia sociale che non vedeva di buon occhio persone di colore che erano riuscite a ritagliarsi una posizione sociale e una certa agiatezza economica. Al nord il razzismo non era esistito ma gli afro-americani erano poco tollerati quando assumevano, seppur con merito, uno status sociale che li privilegiasse sui bianchi. A maggiore ragione se si trattava di ex schiavi, e Cato non mancava di percepire quell'atmosfera con la quale aveva convissuto per molti anni.

Una notte di gennaio del 1831 i fratelli George e Andrew Luke, con al seguito altri facinorosi violenti, si diressero armati di catene e armi bianche verso la locanda di Cato con intenzioni violente. Il locale era chiuso e bussarono alla porta ricorrendo a uno stratagemma per farsi aprire. Una donna si finse una viaggiatrice che stava



A SINISTRA UN RITRATTO DI TYRON POWER, QUI SOPRA UN'ANTICA FOTO DEL CATO'S

male e cercava aiuto. Cato non ci pensò due volte ad aprire per offrire ricovero e aiuto: la fece entrare ed adagiare per prestarle soccorso. Non chiuse subito la porta e questo permise a una folla inferocita di precipitarsi all'interno della locanda, aggredirlo, brutalizzare sua moglie Eliza, incinta, e distruggere gran parte della proprietà. Cato Alexander non volle arrendersi alla cattiveria umana e tra mille difficoltà riuscì a rimettere su l'attività che diresse per molti anni ancora.

A uomini come Cato Alexandere e Orsamus Willard va il merito di essere stati i genitori di una star, una professione star: il barman professionista. Purtroppo, se non per poche citazioni ritrovate in alcuni magazine dell'epoca, non avendo lasciato in eredità manoscritti o libri, questi uomini, come tutti i barman dell'epoca, seppur grandiosi furono condannati all'oscurità. Il ricordo delle loro gesta e dei loro drink si perse per sempre con il passare degli anni, insieme ai ricordi dei loro vecchi clienti che andavano affievolendosi. Ne abbiamo perso le tracce e possiamo solo immaginare le storie e gli incredibili intrecci che li vedevano protagonisti, come confessori, consiglieri e amici di chissà quanti personaggi che avrebbero poi fatto la storia degli Stati Uniti e non solo. Di tutti abbiamo perso le tracce, tranne di uno, un barman chiamato Jerry Thomas.

**Fabio Bacchi**

# L'EVOLUZIONE DEGLI AGED

## Un nuovo modo di bere cocktail. Datato 1800

DI GIOVANNI CECCARELLI

**N**ei numeri di giugno e luglio 2014, Luca di Francia, ha parlato in maniera dettagliata e approfondita delle botti: dalla pianta, alla selezione del legno, ai metodi di lavorazione. In questo articolo, cerchiamo di capire che cosa accade, quando proviamo ad invecchiare dei drink in botte.

Esistono degli studi molto approfonditi sull'affinamento dei vini nelle botti ma non ne esistono altrettanti per quanto riguarda l'invecchiamento dei distillati e soprattutto dei drink. Cosa succede quando decidiamo di invecchiare un cocktail? E ancora, è necessaria una botte o forse in questo caso bastano solo dei trucioli di legno? L'invecchiamento aiuta o ostacola l'evoluzione del sapore di un cocktail a contatto con il legno? Le componenti e la quantità di alcool del vino portano a determinate reazioni che comporteranno altrettante variazioni di gusto e colore. Poiché ciò che vogliamo affinare non sono i vini e non conosciamo nel dettaglio le componenti (a livello molecolare) dei nostri drink possiamo solo prendere ad esempio ciò che accade nel



vino ed interrogarci se sia ragionevole o meno pensare che accada la stessa cosa.

Tra i primi a sperimentare questo particolare processo nell'era moderna vi sono stati Tony Conigliaro e Jeffrey Morgenthaler, ma questa è una pratica che parte da molto lontano. Nella seconda metà del 1800 si vendevano cocktail in bottiglia per quei clienti che volevano berne anche quando i bar erano chiusi o erano in viaggio. Non erano necessariamente riposati in legno ma questa usanza opportunistica dal punto di vista commerciale fu abilmente sfruttata da Club Cocktail Company agli inizi del 1900 quando iniziò a commercializzare cocktail imbottigliati e invecchiati in botte enfatizzando un nuovo modo di bere cocktail.

C'è una storia, o forse un'abile favola



IN BASSO TONY  
CONIGLIARO



di marketing, che narra la vicenda di due bartender americani che negli anni '20 decisero di aprire un bar in Nicaragua in seguito alle vicende del Proibizionismo. Nel paese vigeva una tassazione altissima sui prodotti importati in bottiglia e quasi nulla su quelli in botte. Tra mito e realtà non siamo certi che i fatti siano andati veramente così ma sembra che furono i primi a elaborare cocktail in botte che poi rivendevano al bicchiere.

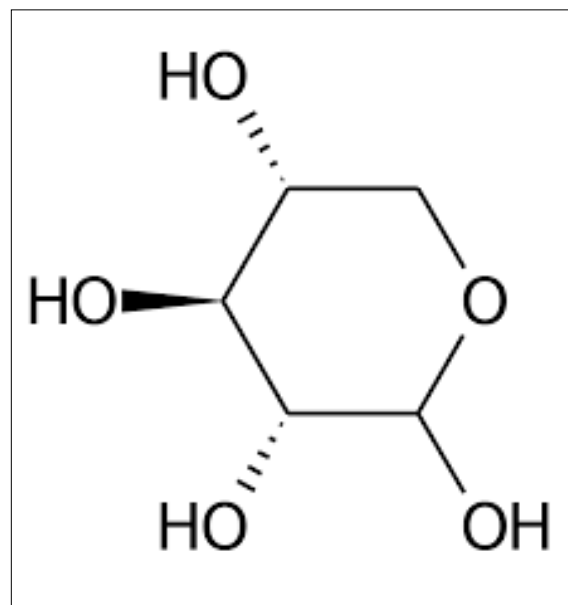
Durante l'invecchiamento avvengono diverse trasformazioni ma i due fattori più importanti sono la micro ossigenazione e l'estrazione. I cocktail invecchiati sono tutti parzialmente ossidati. Si parla di micro ossigenazione perché il liquido non è completamente esposto all'aria ma ne viene comunque influenzato, e questo è un





concetto applicabile ad ogni invecchiamento in botte. Non essendoci studi specifici sono stati presi in considerazione gli effetti dell'ossidazione di cocktail preparati con Vermouth o altri vini aromatizzati, fortificati, liquorosi. All'interno della botte avvengono dei processi ossidativi dovuti inizialmente all'ossigeno disciolto nel liquido e successivamente alla piccola quantità che ne entra attraverso il legno.

Gli enologi ci ricordano come sia molto importante che il consumo di ossigeno, dovuto a reazioni di ossidazione, sia più veloce del tasso di ingresso attraverso le doghe, al fine di ottenere una corretta maturazione del vino. Proprio per questo motivo è importante che la botte sia piena per fare in modo che la presenza di questo gas sia regolata dalla permeabilità del legno. L'ossigeno è responsabile infatti,



direttamente o indirettamente, della modificazione del colore e del sapore del vino, sia in senso positivo che negativo.

Dal momento in cui versiamo un drink all'interno di una botte, avvengono delle reazioni di ossidazione a carico di alcune componenti della nostra miscela ma, non avendo informazioni su quali e quante siano queste componenti, non possiamo quantificare e descrivere quanto questo aspetto influisca sulla sua evoluzione. Anche l'etanolo (l'alcool) ossida, diventando etanale (acetaldeide o aldeide acetica), sostanza dal tipico sentore di mela verde. Il travaso del drink in botte aumenta la quantità di ossigeno disciolto nel liquido ma non provocherà un'ossidazione percepibile. L'ossidazione in etanale diventa percepibile in lunghi invecchiamenti in botte. I cocktail che contengono Vermouth o una bevanda alcolica a base di vino, subiranno un'evoluzione maggiore, mentre quelli che contengono succhi di frutta (es. Margarita) andranno incontro ad una ossidazione assolutamente sgradevole al gusto.

Un altro aspetto che influisce sulla maturazione di un vino, di un distillato o di un drink in botte, è la cessione da parte del





legno di sostanze al nostro liquido. L'estrazione di queste sostanze aiuta a conferire quella morbidezza che nei distillati invecchiati è subito apprezzata. Nei vini svolgono un ruolo di fondamentale importanza i tannini poiché rallentano l'ossidazione e, coinvolti in reazioni di condensazione e polimerizzazione, portano all'evoluzione e stabilizzazione del colore. Nei drink non dovrebbero intervenire in maniera significativa alla stabilizzazione del colore mentre potrebbero aumentare la sensazione di astringenza perché, una volta in bocca, causano una alterazione delle proteine della saliva.

Il legno più ricco di tannini è quello di castagno. Altre sostanze che vengono cedute dalla botte sono componenti volatili come la vanillina, che conferisce aroma di vaniglia, il whisky-lattone, responsabile della sensazione legnosa e l'eugenolo, responsabile della sensazione di speziatura (chiodi di garofano). La quantità di queste componenti è variabile in base al tipo di legno utilizzato. L'estrazione di emicellulosa, particolarmente presente nei legni di quercia bianca, rende gli spiriti più corposi e morbidi.

Recenti studi effettuati nel 2006 hanno stabilito come avviene questo processo. Uno dei fattori chiave è l'acidità. Non si può escludere che la conservazione in ambiente acido sia accompagnata da idrolisi parziale di emicellulosa. Si può considerare quindi che i cocktail con liquidi più acidi favoriscono l'estrazione di emicellulosa e dei suoi zuccheri associati in più breve tempo rispetto ai classici spirit. Il risultato è un drink molto più morbido. Un cocktail invecchiato in botte aumenta l'acidità se ha tra i suoi componenti Vermouth o Sherry grazie alla loro acidità. La maggiore acidità contribuisce ad aumentare l'estrazione di emicellulosa, causando notevoli cambiamenti al sapore del cocktail in un breve periodo di tempo.

Lo studio dimostrerebbe che anche una più bassa concentrazione di alcol favorisce l'estrazione di emicellulosa e dei suoi zuccheri associati, glucosio, fruttosio, xylosio.

*Fondamentale il ruolo dei tannini per la capacità di rallentare l'ossidazione e conferire morbidezza*

Con un cocktail a 40° abv l'estrazione di emicellulosa è superiore rispetto a uno spirit a 70° abv. Un classico Negroni ha tra i 25° e 30° abv e questa sembra essere una delle gradazioni indicate per questo procedimento. L'aggiunta di acido tartarico, citrico o malico all'interno del drink aumenta l'acidità, ma non esiste modo di sapere se questa pratica porta effettivamente ad un miglioramento del drink: la quantità di acido aggiunto potrebbe essere troppa e quindi sovrastare le sensazioni morbide rilasciate dalla emicellulosa, oppure troppo poca ed essere ininfluyente. Inoltre gli acidi sono estremamente irritanti, vanno utilizzati con attenzione.

Alcuni bartender sperimentano drink invecchiati con l'ausilio di trucioli ma i risultati sono ancora lungi dal venire seppur vero che molti vini subiscono invecchiamento nel medesimo modo. In commercio



sono disponibili diverse tipologie di botti più o meno adatte alle nostre esigenze. Il legno più indicato è sicuramente il rovere, ma nessuno ci vieta di sperimentare anche il ciliegio, con l'uso del quale si ottengono risultati interessanti. Altro aspetto fondamentale è la dimensione: più il contenitore è grande maggiore sarà il tempo necessario per ottenere un risultato apprezzabile. Si consiglia di non superare i cinque litri di capienza e di riempirle sempre al massimo della loro capacità. Le botti barilotto con rubinetto in ottone sono consigliate per una maggiore resistenza e minore permeabilità.

Si ricorda che è molto importante risciacquare più volte e successivamente riempire la botte con acqua fredda per almeno 48 ore. In questo modo le doghe si gonfieranno andando a stringersi contro i cerchi, rendendola stagna. È normale che nelle prime ore la botte abbia delle piccole perdite di acqua.

#### **Consigli per la preparazione di cocktail invecchiati**

- Evitare succhi di frutta
- Preparare ricette con un contenuto abv del 25% al 30% ABV
- Includere nella ricetta un prodotto con una certa acidità che aiuterà il processo di estrazione.
- Monitorare l'invecchiamento con assaggi costanti.

**Giovanni Ceccarelli**  
(ha collaborato Fabio Bacchi)

## LA RICETTA

### AGED NEGRONI

#### INGREDIENTI

- 1 parte dry Gin
- 1 parte Campari
- 1 parte Vermouth rosso
- orange o lemon peel

#### PROCEDIMENTO

Utilizzare una botte da 3 lt ben sciacquata. Riempirla con acqua fredda e lasciarla riposare per almeno 48 ore in modo tale da permettere alle doghe di gonfiarsi, aderire tra loro ed evitare perdite. Preparare la miscela del drink e travasarla in botte. Lasciare affinare per almeno 6 settimane controllando l'evoluzione del drink con assaggi periodici. Una volta ottenuto il risultato cercato filtrare finemente la miscela in bottiglie. Prima di servire; raffreddare e diluire con ghiaccio in mixing glass, mescolare in un cocktail glass e completare con il twist di agrumi.





## Vermouth del Professore



*Il Vermouth del Professore nasce dalla collaborazione e dalla passione*

*dei ragazzi del Jerry Thomas Speakeasy con il Gourmet Federico Ricatto e lo storico produttore Carlo Quaglia.*

*Un Vermouth tradizionalmente artigianale ispirato ad una antica ricetta piemontese e prodotto nella splendida cornice di Castel Nuovo Don Bosco, nel cuore dell'Astigiano, terra rinomata per la qualità dei vini e dei Vermouth da oltre due secoli.*

*Prodotto nella storica distilleria Quaglia, che dal 1890 si dedica alla produzione di liquori e specialità artigianali.*

*Aromatico vino bianco delle Langhe, puro zucchero di canna ed una ricercata selezione di erbe e spezie tra le quali, menta alpina, assenzio, genziana, chiodi di garofano e macis lasciate macerare naturalmente in alcool pregiato e tanto tanto tempo per riposare senza fretta, sono gli ingredienti di questa specialità unica.*

# LO SPIRITO DEL TEMPO

Piatti ricercati, sigari e drink per il tradizionale appuntamento della Distilleria Bocchino. In coppia con Davidoff

DI ALESSANDRO PALANCA

Una tradizione che si rigenera nel segno della Distilleria Bocchino per celebrare nuove opportunità di consumo e promuovere il bere di qualità e responsabile. Non si sono ancora spenti gli echi di "Lo Spirito del Tempo", una kermesse di alta gastronomia che la storica distilleria supporta da due anni in collaborazione con il team di Passione Gourmet, un gruppo di appassionati cultori di enologia e arte culinaria che hanno fatto del loro sito web un punto di riferimento per tutti coloro che si nutrono di emozioni enogastronomiche.

Alta cucina significa distinzione, qualità, passione, valori che sin dalla fondazione della sua distilleria, Carlo Bocchino decise di assumere come le fondamenta sulle quali costruire una storia tutta italiana. Furono questi valori che cominciarono a scaldare gli alambicchi in rame a Caneli nel lontano 1898. Con "Lo Spirito del Tempo" la Distilleria Bocchino ha voluto premiare nove chef italiani che hanno saputo reinterpretare alcuni grandi classici della tradizione gastronomica italiana con



un tocco di contemporaneità rispettosa di quello spirito immortale e senza tempo che è la forza e l'essenza di tradizioni culinarie che si rigenerano in modo originale ma discreto, elegante.

Era quasi finito il 1800 quando il fondatore, Carlo Bocchino, rientrò in Italia dall'Argentina. Le vinacce di Moscato di Canelli che venivano scartate e riversate sulle rive del fiume Belbo dovettero suscitare ben qualcosa nell'animo di Carlo Bocchino che decise di dare nuova identità e dignità a quei resti. La Gran Moscato, prima Grappa di vinacce da uva Moscato, sarebbe diven-



tata il simbolo della distilleria. Tra scavi nel tufo per realizzare le grandi cantine che avrebbero ospitato botti di Slavonia prima, barrique poi, sbuffanti alambicchi, il progetto di un museo dedicato alla Grappa, le generazioni dei Bocchino sono cresciute nell'ideale solco scavato dal loro antenato.

Da questo solco la Distilleria Bocchino è salita "...sempre più in alto..", sin sul monte Cervino, come recitava Mike Bongiorno in uno spot ormai storia della pubblicità di una tv di altri tempi. Erano i tempi della Bocchino Sigillo Nero, ricercato connubio di vinacce rosse piemontesi che contemplava

LA FAMIGLIA  
BOCCHINO





antiche sapienze contadine lavorate con la maestria che i nuovi tempi esigevano. Oggi l'azienda è guidata da Carlo Bocchino con le figlie Miranda e Marta e insieme continuano a realizzare distillati di qualità nel rispetto della natura e terra nella quale sono immersi. I vicini territori di Langhe e Monferrato forniscono pregiate uve per ricercati vini e preziose vinacce che vengono distillate subito dopo la vinificazione per catturare le note più fresche e delicate.

I tre chef finalisti de "Lo spirito del Tempo", Luigi Taglienti, Luca Abbruzzino e Piergiorgio Parini si sono cimentati nella realizzazione di una ricetta inedita che esal-

tasse le note della pregiata Cantina Privata Grappa di Moscato Sauternes Cask Finish. In abbinamento a questi piatti c'erano dei cocktail a base di Grappe della Distilleria Bocchino. Noi di BarTales c'eravamo e la nostra attenzione non poteva non essere catturata da un evento nell'evento che era un ricercato abbinamento tra sigari e Grappa.

Marco Tonelli, giornalista enogastronomico, nel 2013 divenne il primo Habanos Sommelier Italiano, una figura professionale da noi ancora poco nota, ma già riconosciuta in molti altri paesi e impiegata in alberghi di lusso e ristoranti pluristellati. È





**FINALISTI**  
I TRE CHEF  
FINALISTI  
DELLA  
KERMESSE

lui che ha condotto un momento di degustazione di sigari Davidoff in abbinamento alla speciale Grappa Bocchino Moscato Sauternes Cask Finish. Tonelli è *catadores* sin dal 2006 e la sua esperienza sui sigari è riconosciuta internazionalmente.

Davidoff è un altro brand che da sempre è sinonimo di tradizione e qualità. Se Bocchino dedica tempo alle vinacce per ottenere prodotti sopraffini Davidoff ha da sempre l'ambizione di creare i migliori sigari in assoluto. Il tempo è il fattore che accomuna Bocchino e Davidoff, il tempo è necessario per apprezzare i valori e il piacere delle cose buone.

Cantina Privata Sauternes Cask Finish è una Grappa prodotta con alambicco discontinuo a vapore secondo il metodo "Carlo Bocchino". Questa nuova espressione della Grappa di Moscato si caratterizza per il suo affinamento finale, il cask finish, che avviene in barrique che hanno precedentemente contenuto quello che è comunemente definito il vino bianco più prezioso di sempre: il sontuoso e ricco Sauternes. L'intensa armonia del suo corpo dona a questa Grappa eleganza e aromaticità veramente rare. Al naso offre aromi di vaniglia, albicocche e gelsomino che si esaltano in un gusto pieno e morbido con un lungo finale.

Davidoff era rappresentata da 3 petit panetela dominicani; un Primeros Nicara-

gua, un Primeros Dominicano e un Davidoff 1000. Le note di questi tre sigari andavano dal terroso al legnoso, dal pepato allo speziato, al fruttato e si sono ben abbinato con alcune delle Grappe di casa Bocchino tra cui anche la Riserva Carlo Bocchino. Questa specialità è ottenuta partendo da uve Nebbiolo da Barolo, Barbera d'Asti, Barbaresco e Moscato d'Asti. In effetti Riserva Carlo Bocchino è un blend di Grappe di diversi vitigni e di differenti età d'invecchiamento maturate in legni di rovere di Tronçais, Limousin e Allier. Questa Grappa esprime la sua personalità con colore e sentori tipici dei grandi invecchiamenti in legno; vaniglia e tabacco sono le note più caratteristiche di un gusto opulento e morbido.

La Grappa è veramente come gli italiani e in un certo senso ne rappresenta lo spirito nazionale. A seconda delle circostanze si veste da Cenerentola o regina, umile o aristocratica. Certamente mai banale e sempre orgogliosamente vanitosa. È lo Spirito del Tempo italiano. Solo in Italia poteva nascere la Grappa.

**Alessandro Palanca**

*È il tempo ad  
accomunare due  
brand di successo:  
Bocchino e  
Davidoff, sinonimi  
di tradizione  
e qualità*

# HAIG CLUB: IL NUOVO MUST

Una bottiglia blu  
e un gusto esclusivo.  
Parola di Beckham

DI MIMMO MASSARO

**P**erché i grain Whisky non presentano la stessa gamma di percezioni dei malt Whisky? In primo luogo perché la stragrande maggioranza delle distillerie utilizza pot still al posto dei patent still. Il rapporto possiamo quantificarlo in 100 a 10. Questo basta a spiegare perché non può esistere una diversità tra i Grain Whisky paragonabile a quella tra i Malt Whisky. Poi, la differenza tra i due prodotti deriva da diversi metodi di produzione e materie prime. Nel pot still vi è la cottura del wash (il liquido risultante dalla fermentazione) nel patent still vi è il rettificatore. La conseguenza è che nei malt Whisky vi sono prodotti secondari non riscontrabili nel grain Whisky.

I malt Whisky provengono da orzo maltato, i grain Whisky da altri cereali non maltati con l'aggiunta di orzo maltato, in percentuale diversa a seconda del produttore, per favorire la fermentazione. Il grain Whisky è un alcolico più leggero perché ha meno componenti secondarie rispetto



al malt Whisky e non esige un invecchiamento prolungato come il secondo. Sono esistite alcune eccezioni come il *Choice Old Cameron Brig* ottenuto interamente da grano e probabilmente il più raro di tutti.

Nella storia del Whisky scozzese il termine Scotch ha avuto dei momenti durante i quali si sono avute dispute legali per la sua applicazione ai grain Whisky. Una tappa fondamentale fu il caso *The What is Whisky Case*. Nel 1905 nel Borough londinese di Islington alcuni gestori di pub furono messi sotto processo perché avevano venduto dei grain Whisky col nome





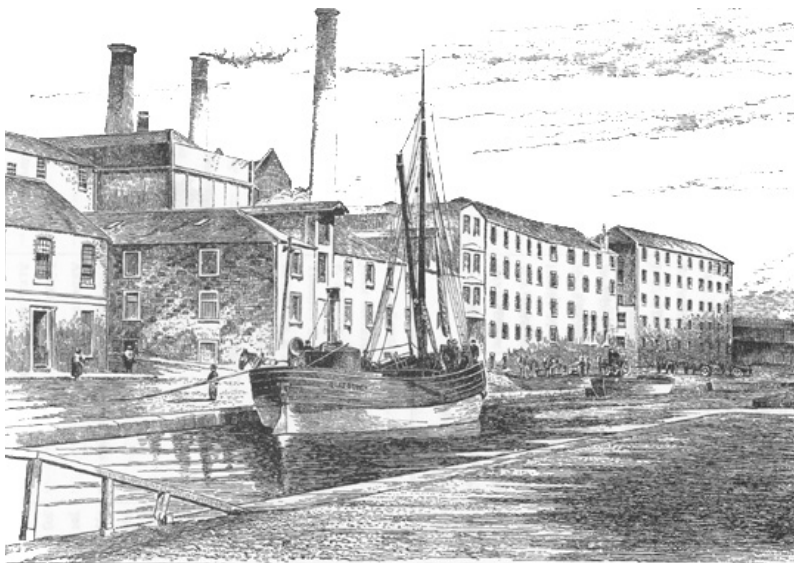
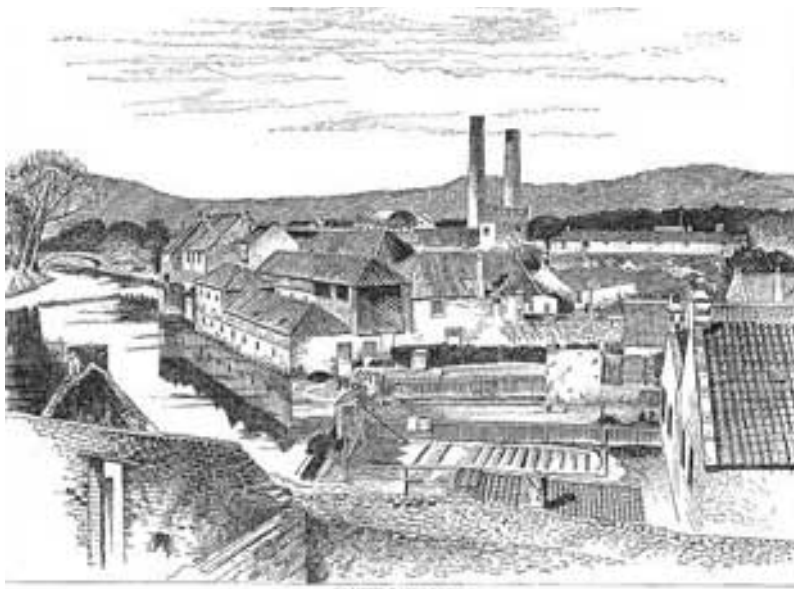
*I single grain non sono torbati. Hanno uno stile più leggero, un sentore legnoso più pronunciato. E la parola "single" certifica che tutto il prodotto è stato lavorato in un'unica distilleria*

Scotch. La rimostranza scaturì da alcuni consumatori avevzi al consumo di malt Whisky. Era uno dei momenti di massima espansione della produzione con il metodo patent still che era visto con molta gelosia e ritrosia dai produttori di malt Whisky. La potente DCL, l'associazione dei produttori patent still, quasi tutti della Scozia meridionale, fece suo il caso prendendo le difese dei gestori del pub.

Nel 1909 la regia commissione d'inchiesta stabilì che l'appellativo Whisky non poteva essere limitato ai soli prodotti pot still, che si poteva produrre da una mi-

sceola di cereali, che non vi era bisogno di speciali misure legali in tal senso. Senza questa sentenza i blend di grano e orzo oggi consumati in tutti i paesi del mondo non potrebbero fregiarsi del termine scotch. La parola single sull'etichetta non indica la produzione ottenuta da un solo cereale ma certifica che tutto il prodotto è stato lavorato in un'unica distilleria. I single grain non sono torbati, hanno uno stile più leggero e un più pronunciato sentore legnoso.

Nel 1970 le distillerie di grain Whisky erano tredici e tra queste le più importanti



erano; Cameronbridge, Cambus, Carsebridge, Caledonian, Port Dundas, Dumbar-ton, North British, Girvan, Invergordon. Di queste oggi ne sono in attività meno di dieci. Carsebridge, fondata nel 1799 fu chiusa nel 1983 e demolita nel 1990. Produceva un single grain di alta qualità e oggi è rarissimo trovare qualche bottiglia se non in qualche collezione privata. Anche Cambus nel 1993 e Caledonian nel 1988 hanno cessato le attività ma alcune bottiglie si trovano con una certa facilità anche se a prezzi medio alti. Sotto il no-

## LE RICETTE

### HAIG CLUB GREEN TEA & GRAIN

#### INGREDIENTI

- 50ml Haig Club
- 20ml green tea freddo
- 2 dashes orange blossom water.

#### PROCEDIMENTO

Metodo: build. Glass: tumbler basso con ghiaccio. Guarnizione: con orange twist



### HAIG CLUB NEW OLD FASHIONED

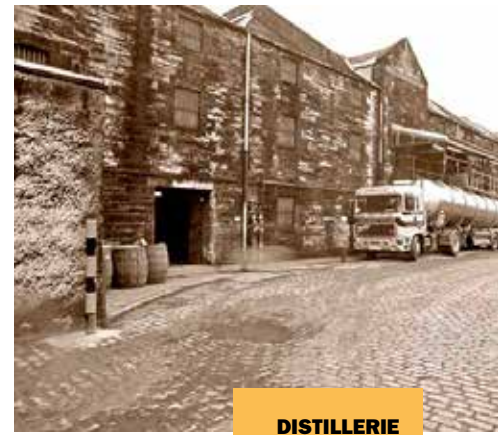
#### INGREDIENTI

- 60 ml Haig Club
- 10 ml sweet Vermouth rosso
- 2 dashes orange bitter

#### PROCEDIMENTO

Metodo: build. Glass: old fashioned. Guarnizione: lemon peel, marasca e stirrer per la diluizione





**DISTILLERIE**  
ALCUNE FOTO  
D'EPOCA DELLE  
SEDI DI  
PRODUZIONE.

me di Dumbarton esistono due distillerie entrambe locate nell'omonima città. Una di esse produce un Lowland e l'altra un single grain. Port Dundas produce single grain per molti blend e imbottiglia anche una piccola parte della sua produzione. Girvan Distillery è parte del gruppo William Grant & Sons e produce per molti dei più grandi blended in commercio.

Citare Cameronbridge significa parlare della più grande distilleria di Scozia, forse la più ecosostenibile del mondo in quanto alimentata al 95% da energia



pulita ricavata da biomasse, dotata di impianti di riciclo dell'acqua. È una delle distillerie più all'avanguardia in assoluto, il cuore pulsante di importanti brand Dia-

## HAIG CLUB ROAST CHESTNUT MARTINI

### INGREDIENTI

- 50ml Haig Club
- 20ml succo di limone
- 10ml sciroppo di zucchero 1:1
- 10ml sciroppo di castagne
- pizzico di sale

### PROCEDIMENTO

Metodo: shaker. Glass: coupette. Guarnizione: roasted honey cashew



## MULLED HAIG

### INGREDIENTI

- 40ml Haig Club
- 15ml succo di limone
- 15ml succo di arancia
- 20ml Porto tawny
- 10ml sciroppo di zucchero 1:1
- 5ml creme de cassis

### PROCEDIMENTO

Metodo: build. Mescolare gli ingredienti in un tankard e colmare con 100ml di acqua bollente. Guarnire con stecca di cannella, 1 chiodo di garofano, fetta di arancia disidratata.





#### ORIGINI

IN ALTO  
ROBERT HAIG E,  
SUBITO A  
DESTRA, I  
RUDERI DELLA  
DISTILLERIA  
KENNETPANTS.



geo. Cameronbridge fu fondata da John Haig nel 1824. John Haig ha una storia singolare nel mondo dello Scotch Whisky e alla sua famiglia si attribuisce uno dei primi documenti sulla distillazione in Scozia. Il suo avo, Robert Haig, nel 1655 fu accusato dalla chiesa di un crimine all'epoca quasi sacrilego; era stato colto in flagranza mentre distillava di sabato. Secondo gli esperti gli atti di questa accusa costituiscono il più antico documento sulla distillazione di Whisky in Scozia. La madre di John, Margaret Stein in Haig, rimase vedova con 11 figli da allevare. Affranta decise di non alzarsi più dal letto sino alla morte. Negli archivi di famiglia è

scritto che l'inconsolabile vedova decise di alzarsi dal letto solo dopo avere avuto la visione della madre defunta che gli preannunciava un grande futuro per suo figlio John se lei si fosse occupata della sua educazione. I ragazzi furono aiutati dai loro zii, John e James Stein, che li avviarono ai segreti del Whisky nelle distillerie di Kennetpans e Kilbagie, di loro proprietà e oggi scomparse. Per la cronaca: il Coffey still era una evoluzione dell'alambicco degli Stein.

Tra i figli di Margaret il predestinato era John, che a soli 22 anni aprì una piccolissima distilleria; il nucleo di quella Cameronbridge che un giorno sarebbe di-

## LE RICETTE

### TANGERINE CHILLER

#### INGREDIENTI

- 50ml Haig Club
- 20ml succo di mandarino
- 20ml succo di limone
- 1 albume d'uovo
- 20ml sciroppo di zucchero 1:1
- 10ml double cream
- 20ml soda water

#### PROCEDIMENTO

In un highball glass con ghiaccio mescolare la soda. Fare una dry shake con il resto degli ingredienti e poi shakerare nuovamente con ghiaccio. Mescolare nell'highball glass e guarnire con una fettina di mandarino disidratato.



### FESTIVE FLIP

#### INGREDIENTI

- 50ml Haig Club
- 1 uovo completo
- 20ml sciroppo di zucchero 1:1
- 5ml PX Sherry

#### PROCEDIMENTO

Metodo: shaker. Glass: calice piccolo da vino. Guarnizione: grattugiata di noce moscata





ventata la più grande distilleria d'Europa. Nacque così la John Haig & Co Ltd. John era un innovatore, proprio come i suoi zii. Ben presto si rese conto che l'invenzione dei patent stills avrebbe originato una sovra-produzione con conseguente inflazione del mercato. Intorno al 1830 sensibilizzò gli altri distillatori a un piano per regolare la produzione e stabilizzare i prezzi.

Nel 1850 era considerato il più autorevole portavoce dei distillatori scozzesi del sud, talmente importante da essere

in grado di influenzare il governo sugli atti relativi alla produzione di spirit. Nel 1865 ispirò la nascita della Scotch Distillers Association che sarebbe poi diventata DCL (Distillers Company Ltd) formata da distillatori di grain Whisky.

Nel 1893 fu introdotto sul mercato il Dimple con la famosa bottiglia che è stato il primo contenitore a essere riconosciuto come marchio di fabbrica da parte del US Patent Office per il suo design unico. Dimple significa fossetta. Haig arrivò ad essere uno dei più conosciuti al mondo, il più consumato in Scozia e Inghilterra, prima che la famiglia proprietaria decidesse negli anni '70 per la vendita dell'attività. Negli ultimi decenni la distilleria è passata attraverso diverse proprietà ma solo da quando è sotto l'ombrello Diageo ha potuto ritrovare stabilità e serenità. Dimple è ancora oggi un premium brand ma una nuova sfida è stata lanciata quest'anno.

Oggi Haig si ripresenta sul mercato con un prodotto esclusivo: Haig Club. Il target di Haig Club è intercettare un pubblico

## HAIG CLUB ROSE FIZZ

### INGREDIENTI

- 1 zolletta di zucchero
- gocce di rose water
- 25ml Haig Club
- Champagne brut

### PROCEDIMENTO

Metodo: build. Mettere la zolletta di zucchero nel bicchiere e aggiungere l'acqua di rose e Haig Club. Colmare con Champagne brut e guarnire con zest di pompelmo.



## HAIG CLUB TASTING NOTES

**AROMA:** butterscotch, miele, frutta tropicale, spezie

**PALATO:** corposo con note di vaniglia, legno di bourbon

**RETROGUSTO:** vanigliato, cremoso, frutta secca



nuovo, anche più giovane, attraverso una comunicazione diversa, che verta su un packaging nuovo e con un testimonial di grande appeal come David Beckham. Haig Club è un single grain Whisky ottenuto da un blend di distillati invecchiati in tre legni diversi e armonizzati tra loro dal master blender Chris Clark. Questo Whisky è un'ispirazione che ha saputo rompere il mondo convenzionale del Whisky scozzese, pensato per essere diverso pur mantenendo l'affascinante storytelling e indiscusso appeal del brand. Una bottiglia squadrata, di colore blu, elegante e preziosa nelle forme, lontana dallo stereotipo della classica Whisky bottle.

Che le bottiglie facciano storia in Haig è testimoniato dal successo della iconica bottiglia del più rappresentativo prodotto di Haig da sempre; il Dimple. Il blu è il colore dei tasting glass che i master blender di Haig Whisky usano da sempre, il tappo color rame a richiamare il fascino dei pot still scozzesi. Tanto è bastato per ispirare il colore della bottiglia dell'ultimo gioiello estratto dagli alambicchi di Cameronbri-

dge. «Sono incredibilmente orgoglioso di aver fatto parte della creazione di Haig Club», ha detto David Beckham. «Penso che abbiamo fatto qualcosa di veramente speciale. Per me ha significato capire come il Whisky è fatto, come va goduto».

La presentazione ufficiale di Haig Club è avvenuta nella Gilmerton House, prestigiosa residenza di Edimburgo con un party super esclusivo. Il bere responsabile è il pensiero di Haig Club, con David Beckham a sostenere la filosofia del consumo di qualità sulla quantità. «Apprezzo uno spirit ben fatto e mi piace prendere il tempo necessario per goderlo appieno. Cerco di bere meglio, non di più».

Gli indicatori di settore prevedono i single grain come il prossimo trend nel mondo del Whisky e Diageo, che in materia di Whisky è leader mondiale, si sta muovendo per tempo. Storicamente il single grain Whisky è sempre stato all'ombra di single malt e blended scotch, ma Haig Club rappresenta un nuovo orizzonte dello Scotch Whisk.

**Mimmo Massaro**



Orgogliosamente utilizzato da migliaia di bars e ristoranti internazionalmente

Premium Varietà di Frutta da Coltivazioni Selezionate



Fragole Californiane Raccolte al Picco di Maturazione



Premium Limoni Lisbon e Eureka dalla California



Key Limes Raccolti a un' Area Limitata della Costa Messicana



Alphonso Mango Indiano



Melograno Californiano Wonderful



Cocco dalla Repubblica Dominicana



Pomodori Roma dalla California



Bar Essentials



Puree Collection



Specialty Cocktails



Distribuito da Onesti Group S.P.A

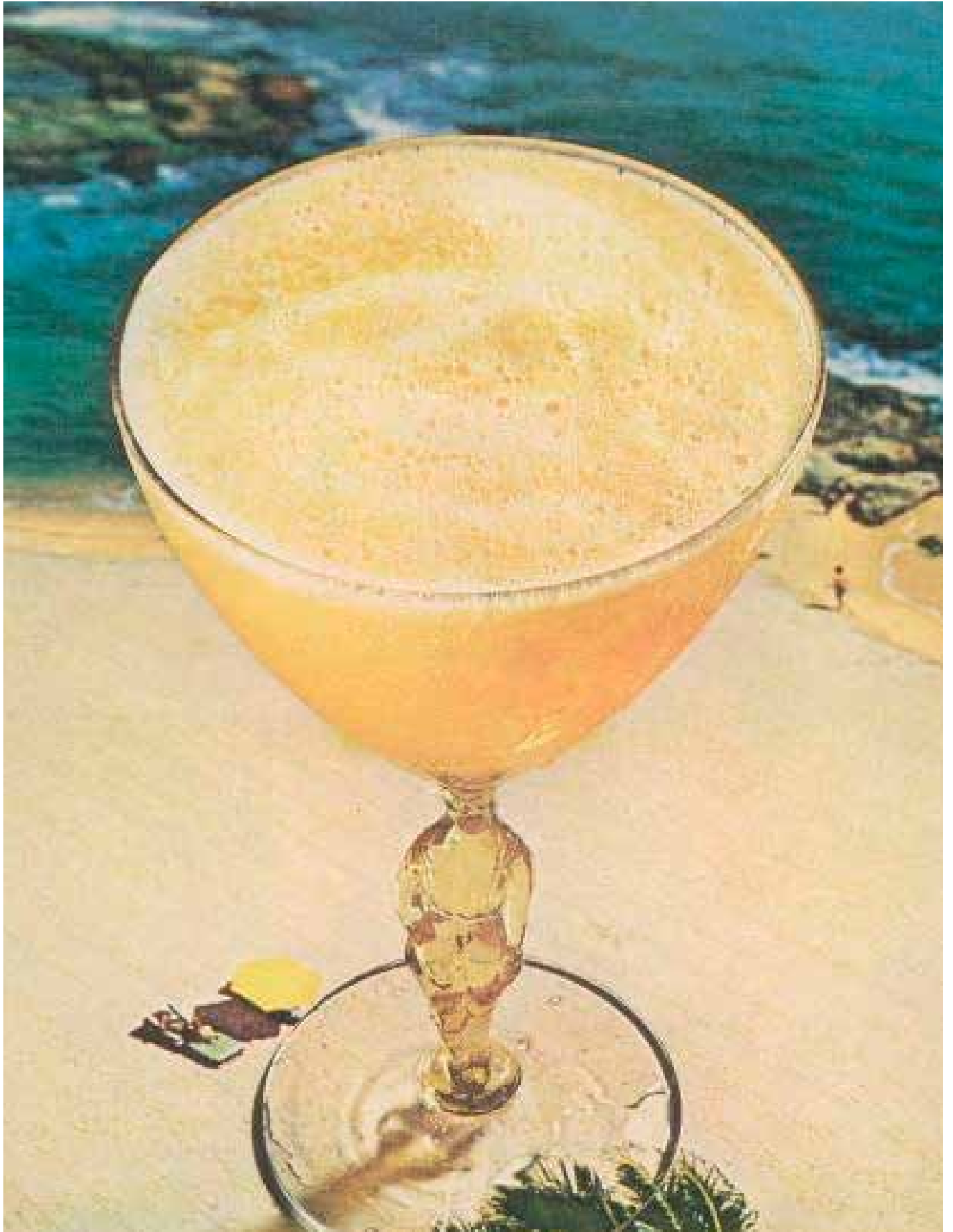


INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

[www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)

[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)





---

# UN DRINK DA 100 MILA DOLLARI

Elementare, bilanciato, versatile.  
Semplicemente perfetto

DI **GIANNI ZOTTOLA**

**L**a nascita e l'evoluzione dell'exotic cocktail esplode nell'era Tiki attornandosi di storie, avventure e vicissitudini che coinvolgono solo pochi personaggi che, spesso collegati ma in modi diversi, hanno dato vita ad uno dei più longevi periodi della storia della miscelazione.

In oltre quaranta anni di vita, tra centinaia di locali, sperimentatori e baristi, sono realmente pochi coloro che, nel cavalcare l'onda del successo, hanno distinto il concetto di ispirazione dal mero tentativo di acquisire gli ultimi avanzi di un mercato saturo e inflazionato. La corsa al successo, ha creato per la maggior parte dei casi, copie e distorsioni di un concetto ben più ampio della pura spettacolarizzazione del drink. Ma lo sforzo e lo studio focalizzato a unire l'aspetto qualitativo a quello più ludico del concetto di Tiki hanno fatto sì che ancora oggi sia in attività uno dei locali più noti di sempre: il Mai-Kai.

Voluto e aperto nel 1956 dai fratelli Jack e Bob Thornton il successo di questo costosissimo e colossale villaggio poline-



siano a Fort Lauderdale è dovuto anche all'ingaggio di uno dei barman più esperti della miscelazione esotica: Mariano Licudine. Dopo un'esperienza iniziale al Don The Beachcomber di Hollywood e di ben sedici anni come secondo bartender nel Don the Beachcomber di Chicago, Mariano, come sospettavano e speravano i fratelli Thornton, cercava nuove avventure. Era la persona giusta che i due imprenditori cercavano.



**RICORDI**  
 SOPRA  
 MARIANO  
 LIKUDINE.  
 NELLA FOTO A  
 DESTRA  
 LICUDINE  
 DURANTE LA  
 COCKTAIL  
 COMPETITION  
 DEL 1959.  
 NELLA PAGINA  
 ACCANTO  
 ROBERT  
 THORNTON.

Mariano era nato a Manila nel 1907, in quelle Filippine che avrebbero regalato al bartending mondiale una pattuglia di abilissimi mixologist che avrebbero lasciato una traccia importante nella storia della miscelazione. Più giovane di 14 fratelli, da ragazzo si dilettava facendo fermentare canna da zucchero con la quale produceva improbabili vini di canna. Maggiorene, si recò alle Hawaii con il cugino in cerca di lavoro. Riuscì solo a essere impiegato nelle coltivazioni di ananas prima di migra-

re a Santa Barbara, in California, dove si impiegò come ausiliario in un ospedale. Arrivò a Hollywood nel 1930 dove avrebbe iniziato la sua carriera come autista e cameriere personale del celeberrimo duo Stan Laurel e Oliver Hardy. I due attori bevevano solo Whiskey & soda ma

ciò bastò a far sì che Mariano decidesse quale dovesse essere la sua strada: il bartending.

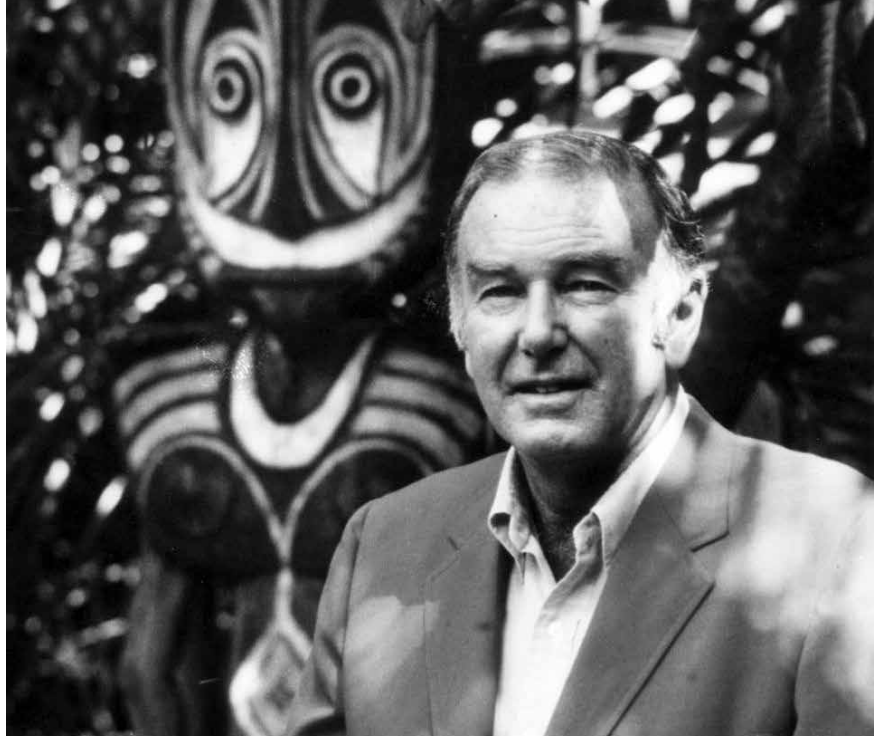
Il suo destino si realizzò nel 1939 quando entrò alla corte di Don Beachcomber



dove, tra l'altro, avrebbe incontrato Dick Santiago e Leon Lon Toc. Mariano aveva sempre le giuste motivazioni per rimettersi in gioco, sempre da protagonista, con forte entusiasmo e ambizione. Accettò l'offerta dei Thorton per avviare, progettare e gestire il nuovo e più grande progetto di bar/ristorante mai esistito in tutta l'era Tiki.

Con la pratica acquisita nel replicare i trucchi, misteri, fantasie e genialità del maestro e inventore dell'exotic cocktail, Licudine personalizzò celebri drink trasformandoli secondo la sua personale reinterpretazione. Così come è avvenuto per Missionary Doom, Deep Sea Diver o il Cobra's Kiss. Con la sicurezza di questi drink,

*Nato a Manila, Licudine entrò nel 1939 alla corte di Don Beachcomber per poi dare vita al progetto Tiki*



ormai cardini della miscelazione esotica, il barman filippino inserì la sua creatività e il suo tocco personale declinando sui menù del Mai-Kai numerosi nuovi cocktail di successo tra cui il Big Bamboo, il Demerara Cocktail, la scenografica e segreta Mystery Bowl e il più recente e intramontabile Banana Daiquiri.

Ma è probabilmente al Derby Daiquiri che Mariano Licudine e il Mai-Kai stesso devono il loro maggior successo. Alla stregua dello storico e senza tempo Mint Julep, drink simbolo del Kentucky Derby, il drink di Licudine sbaragliò la concorrenza in una competizione di cocktail sponsorizzata nel marzo 1959 dai produttori di Rum portoricani. Il successo del Derby Daiquiri fu tale da meritarsi la pagina del drink del mese nella rivista Esquire's (giugno 1959) e da essere subito dopo scelto come drink ufficiale del Florida Derby abitualmente di-



sputato al Gulfstream Park di Hallandale Beach in Florida. Così il “drink da 100.000 dollari”, montepremi del Florida Derby, iniziò ad essere costantemente presente su tutti i giornali dell'epoca, cartoline, pubblicità e gigantografie disseminate per la Florida innalzando la popolarità di Licudine e quindi del Mai-Kai.

Il figlio di Licudine, Ron, racconta che il padre era tutti i giorni sui giornali che, come il magazine “Cue” di New York, promuovevano e rivelavano a tutti la ricetta del drink. Ma, come consuetudine dei Tiki drink, è ancora il turismo a spianare la strada del successo e a decantare la popolarità del drink. Mariano Licudine acco-



# ORANGE DAIQUIRI

-how to make it

An inspired mixologist at Fort Lauderdale's Mai-Kai restaurant created this cocktail to toast the winner of the Florida Derby at Gulfstream Park. It is often called the Derby Daiquiri.

1/2 oz. lime juice and 1 tsp. sugar (or use Frozen Fresh Daiquiri Mix); 1 oz. orange juice; 1 1/2 oz. white or silver Puerto Rican rum; 1 cup crushed ice. Mix 10 to 20 seconds in Waring Blender. Serve unstrained.

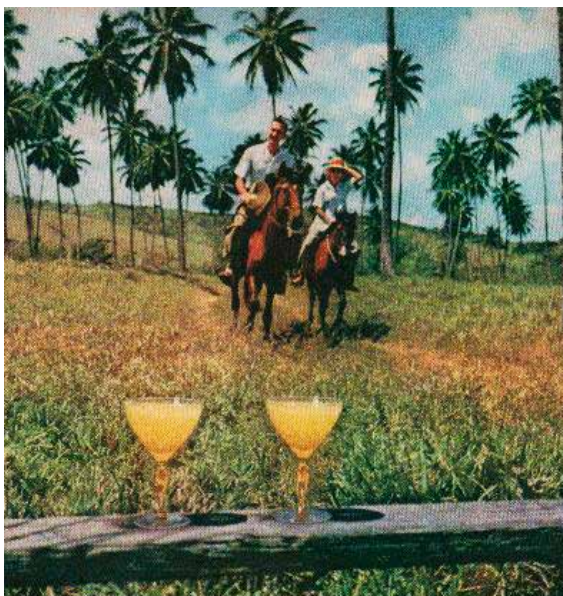
**PUERTO RICAN RUM** is light and dry and outbells all others 3 to 1

Photo: 21 rum recipes on a 20-page color booklet. Photo: Rum Recipe Booklet, 666 Fifth Ave., N.Y., N.Y.



glieva con il Derby Daiquiri i vacanzieri in arrivo all'aeroporto e riservava l'assaggio del cocktail a tutti i personaggi importanti ad ogni scalo di navi o treni. La popolarità del drink fu così elevata che fu commissionata la produzione di un bicchiere appositamente dedicato. La realizzazione fu affidata alla Morgantown Glass Company, società nota per la produzione di particolari bicchieri da cocktail che vantava tra i clienti anche noti alberghi e locali, con produzioni anche per eventi e personaggi esclusivi. Questo bicchiere, dalla forma di una coppa cocktail con raffigurato un fantino ambrato sullo stelo, trasparente per quelli più economici, era posseduto dal Mai-Kai in misura di centinaia di esemplari che dopo solo pochi anni furono completamente dispersi, probabilmente rotti per via della delicatezza del vetro. Oggi questo bicchiere è diventato un oggetto da collezione estremamente raro, ricercatissimo, quasi un oggetto di culto. Beachbum Berry

**PUBBLICITÀ**  
ALCUNE PAGINE  
PUBBLICITARIE  
D'EPOCA.  
NELLA PAGINA  
ACCANTO I  
MENÙ DEL  
MAI-KAI.



"My husband could beat Paul Revere to a Derby Daiquiri"  
—says Opal Heath, who learned how to put zip in rum drinks in Puerto Rico.

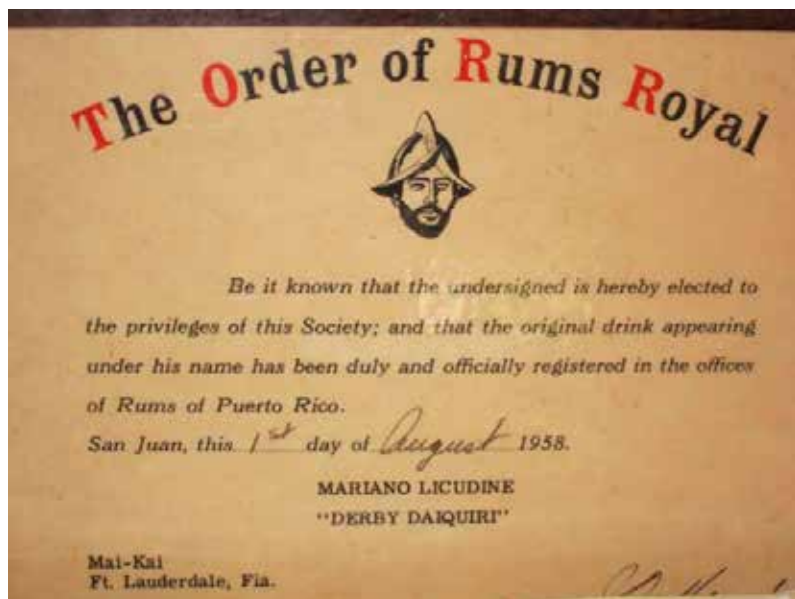
WOULD YOU believe it? Two days before this photograph was taken, my husband scolded I passed a rum cocktail. Just look at her nose. He could beat Paul Revere to a Derby Daiquiri. It all started in Puerto Rico, where we'd gone to inspect the famous pineapple harvest. One day, our host suggested to home with a Derby Daiquiri. My husband took savor, and sing. He was a changed man.

"Amazing," he said. "I always thought rum cocktails were sweet little drinks for women. How do you get them so zippy?" "Our rum does it," said our Puerto Rican friend. "We distill it at high proof — for extra zizzazz. Then we age every drop. That's the zip in Puerto Rico." My husband just sipped and smiled. But I took note of the secret of superior drinks: Make sure the label says Puerto Rican Rum.

**DERBY DAIQUIRI** Use fresh orange juice. To get more lime zizz, add an equal volume of fresh-squeezed lime juice. Serve unstrained in large coupe glass. **1940's** New Orleans Derby Daiquiri Book by John J. Beatty, Jr. (New York: New York, N.Y., 1940).

\*Original recipe by John J. Beatty, Jr., New York, N.Y.





l'attribuzione della creazione del drink a Mariano Licudine. Pur tuttavia, il drink non sarebbe apparso sui menu prima del 1959. Si evince che Mariano Licudine vinse la cocktail competition nel marzo del 1959 con una ricetta ideata nel 1958, registrata da Rum of Puertorico, che tre mesi dopo la vittoria il drink fu pubblicato

## LA RICETTA

### MAI KAI

#### INGREDIENTI

- 1 oz di succo di arancia fresco
- ½ oz di succo di lime fresco
- ½ oz di sciroppo di zucchero
- 1 ½ oz di Rum portoricano bianco

#### PROCEDIMENTO

Per la realizzazione del drink è necessario utilizzare del ghiaccio tritato e un blender. Frullato per massimo 15 secondi il drink non deve risultare frozen ma con una giusta morbidezza e consistenza così da potersi bere come un normale cocktail in coppa. La differenza dei Rum portoricani odierni rispetto al passato può far risultare corretto anche l'utilizzo di un Rum cubano con un carattere e una tonalità più aromatica.



come ricetta del mese su Esquire (giugno 1959), che solo dopo questa pubblicazione il Derby Daiquiri divenne official drink del Florida Derby e che solo allora la ricetta apparve sulle drink list del main menu del Mai Kai e del più esclusivo Molokai Bar collocato all'interno del Mai Kai. Infatti, nei menu del Mai Kai antecedenti al 1959 non vi era traccia del Derby Daiquiri ma erano ben presenti le tipologie di Daiquiri provenienti dall'ispirazione di Don. Di conseguenza, una volta presente sul menu, il Derby Daiquiri veniva servito con la classica shell di ghiaccio tipica espressione dei drink di Don.

In questa documentata sequenza temporale appare alquanto singolare che Rum of Puertorico abbia accettato la partecipazione al suo concorso di cocktail di una ricetta comunque già apparsa e registrata nel 1958 e quindi non inedita. Non è ancora chiaro come nasce il Derby Daiquiri, certamente Licudine, in un precedente viaggio di lavoro a Cuba avrebbe potuto osservare gli insegnamenti lasciati dall'ormai deceduto Costante, re del Daiquiri. Qualcuno ipotizza anche l'utilizzo dell'arancia in relazione alle grandi coltivazioni presenti in Florida. Rimane il fatto che il Daiquiri è un drink talmente bilanciato, elementare e "perfetto" che, come Costante insegna, ogni minima variazione, aggiunta o twist porta all'evoluzione in un nuovo drink dalle infinite sfumature. Dunque, oltre ad aver ispirato la genialità del barman di El Floridita, il Daiquiri ebbe un ruolo molto importante anche nel successo professionale di Mariano Licudine. Un drink bilanciato ma molto semplice, con pochi ingredienti e quindi facile da replicare, doveva inevitabilmente diventare un cocktail di successo.

**Gianni Zottola**  
(ha collaborato Fabio Bacchi)

# 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



## CORDARA CALABRA

Pregi e virtù della Glycirryzza, una pianta che da sempre accompagna la liquoristica internazionale

DI LUCA DI FRANZIA

**C**alabria. C'è un filo sottile che lega la liquirizia con il territorio d'origine e con la sua gente, cordiale, spontanea, radicata nella campagna e unita al buon senso delle cose concrete. Liquirizia è il nome di una pianta erbacea (*Glycirryzza glabra*), nota in Calabria come "cordara" per l'andamento prevalentemente orizzontale delle radici, appartenente alla famiglia delle Leguminose, sottofamiglia Papilionate,

originaria dell'Europa mediterranea e del Medio Oriente. Di questa pianta sono utilizzate soltanto le radici.

Il nome *Glycirryzza* deriva dall'antico greco, significa "pianta dalla dolce radice" e dimostra come le sue qualità fossero ben note anche alla medicina cinese cinquemila anni prima della nascita di Cristo. Tutt'oggi, la medicina tradizionale cinese la utilizza ampiamente come rimedio contro la tosse, i disturbi





del fegato, le intossicazioni alimentari e come dolcificante nelle preparazioni.

La liquirizia possiede proprietà digestive e antinfiammatorie, è un ottimo dissetante ed emolliente, viene usata come sedativo della tosse. Nel XV secolo le proprietà della liquirizia vennero importate in Europa grazie ai frati domenicani. Gli sciiti la tenevano sempre come fedele compagna di viaggio nel deserto perché calmava la sete. Sembra che Napoleone ne fosse un grande consumatore e che la utilizzasse per combattere i noti bruciori di stomaco.

Nel 1885, l'autorevole Enciclopedia Britannica definiva la liquirizia di Rossano, in Calabria, la migliore in assoluto. Si tratta di una pianta spontanea, addirittura invadente, che cresce spontaneamente in terreni sabbiosi e assolati, lungo le valli fluviali e nelle regioni mediterranee più calde poiché le sue radici lunghe temono il freddo. Da noi viene intensamente coltivata nell'Italia meridionale, Calabria in particolare, soprattutto sul versante ionico per via dell'eccezionale microclima e del suolo argilloso che favoriscono lo sviluppo della glicirizzina, il glucoside che le conferisce il caratteristico sapore e che è 50 volte più dolce



del saccarosio.

I principi attivi della liquirizia sono principalmente composti triterpenici e loro derivati concentrati principalmente nelle parti legnose della pianta. La sua



coltivazione venne favorita in queste zone poiché le sue lunghe radici avevano la capacità di consolidare terreni e sponde franose. Le altre regioni d'Italia dove vi è la presenza di questa pianta sono Basilicata, Puglia e Sicilia. Le radici calabre

provengono tutte da Rossano, Corigliano e piana di Sibari. La raccolta si esegue estirpando gli stoloni e le radici più grosse con un diametro anche superiore a 5 mm. Generalmente la radice si raccoglie con una periodicità di 3-4 anni, tempo

occorrente per la formazione della glicirizzina, ovvero il componente attivo della liquirizia. La raccolta viene avviata dopo le prime piogge autunnali, quando la pianta entra in riposo vegetativo, realizzandosi principalmente nel periodo di novembre-febbraio. L'estirpazione avviene a mezzo di aratura pro-

fonda a 40-50 cm; con tale operazione si scoprono le radici che vengono asportate manualmente e sistemate fuori dal campo in fasci (sarcine) di 20-30 kg, in attesa del trasferimento in fabbrica.

La radice così ottenuta presenta di norma uno scarto di circa il 20% per la presenza di residui di terra e di parti non idonee a essere utilizzate. La produzione di radici varia da 60 a 100 quintali per ettaro, con punte che raggiungono anche i 150 quintali.

Il colore interno delle radici è decisamente giallo. Giunte in fabbrica vengono lasciate essiccare all'esterno prima di essere lavorate. Nelle radici sono contenuti il 4% di glucosio e di saccarosio mentre il contenuto del succo dell'arbutto è del 10% circa. Il valore nutrizionale è buono in quanto sono contenute vitamine del gruppo B e sali minerali, mentre il valore energetico è modesto perché 100 grammi di liquirizia forniscono circa 56 calorie. Vengono fatte delle analisi sui lotti di produzione per accertarsi che non vi siano presenti eventuali tossine, (es-

*L'enciclopedia britannica definiva, nel 1885, la liquirizia di Rossano la migliore in assoluto*



sendo una pianta spontanea) e poi viene lavorata. In un primo momento, le radici vengono prima tagliuzzate e poi sfilacciate, trasformate in farinella (una poltiglia), che viene poi inserita in grandi cestelli forati che fungono da filtri. Questi contenitori riempiti di radici vengono inseriti negli estrattori di succo, comunemente chiamati “Caffettiere”, che sono dei grandi cilindri metallici. Nelle caffettiere le radici di liquirizia vengono sottoposte alla pressione di vapore acqueo a 160°C.

Il succo estratto è concentrato in grandi pentoloni provvisti di pale meccaniche che rimestano continuamente questo succo portandolo a ebollizione. Il risultato finale sarà una pasta solidificata che, ancora calda, viene lavorata per ottenere i cosiddetti “pani solidificati”, un prodotto semilavorato utilizzato prevalentemente da aziende dolciarie. È in questo processo che avviene l’aromatizzazione con essenze (le più diffuse sono menta, anice, agrumi, violetta) o l’aggiunta di melassa o gomma arabica per ottenere prodotti differenziati (in commercio sono molto diffusi i cosiddetti estrusi o gommosi). Il processo continua con l’estrusione ovvero il passaggio in macchinari che permettono di filare la pasta e dare la forma desiderata a seconda dei dolci che si vogliono ottenere (generalmente tronchetti, scagliette, spezzate, rombetti, etc.).

I procedimenti finali che portano alla

produzione di pastigliaggi sono: l’essiccazione (in un locale apposito a circa 40° C), la sterilizzazione e la lucidatura che avviene esclusivamente con forti getti di vapore acqueo senza aggiunta di alcuna sostanza chimica. Il processo si completa in circa 2 giorni.

Si stima che la resa di un quintale di radice per la produzione di estratto sia pari al 20% del peso originario. Ma il 90% della produzione italiana di radici di liquirizia è destinata all’estrazione di succo per l’industria alimentare e liquoristica. La restante parte viene usata dalle aziende di erboristeria e farmaceutiche per la preparazione di tisane, infusi e altri preparati.

Nelle aziende liquoristiche la pasta nera ottenuta viene addizionata e diluita con alcol a secondo dell’intensità di gusto che si vuole dare al prodotto e si procede al successivo addolcimento con zucchero di canna. Questi prodotti hanno tutto sommato una vita commerciale relativamente giovane. I liquori disponibili sul mercato sono molti. Il leader della tipologia è probabilmente *Amarelli*, storica azienda calabrese sita a Rossano, in provincia di Cosenza, e che è membro dell’esclusiva associazione “Les Hènkokiens” formata dalle aziende familiari almeno bicentinarie di tutto il mondo. La famiglia è dedita alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti a base di liquirizia fin dal 1500.



Liquirizia  
**AMARELLI**  
dal 1731



Per testimoniare la propria storia, davvero unica, la famiglia ha allestito, nell'antico palazzo sede dell'azienda, il museo della liquirizia "Giorgio Amarelli" insignito del prestigioso premio "Guggenheim Impresa & Cultura". Nel museo sono illustrati tutti i passaggi del processo produttivo e i cenni storici inerenti la *case-history* della Amarelli. Oggi Amarelli fa lavorare la sua liquirizia ai liquoristi dell'azienda Strega per la produzione del liquore *Licorice*, che rappresenta 400 anni di storia, tradizione ed esperienza delle due aziende.

In Calabria troviamo anche "Liquorice" un liquore tipico di pura liquirizia, prodotto dalla liquoreria *Caffo* e la *Calabro* il cui nome vuole proprio richiamare questo senso di appartenenza al territorio. *Opal Nera* è un prodotto ottenuto anche con una percentuale di anice, con un finale

che ricorda la Sambuca. In Lombardia le *Distillerie Franciacorta* producono *Eclisse*. Molto interessante "Nero Glaciale" delle *Distillerie Alpe* di Hone, in provincia di Aosta, un prodotto che vede anche l'aggiunta di essenza di menta. In passato non era insolito vedere alcune Grappe aromatizzate con la radice di liquirizia, forse solo per coprire alcuni difetti qualitativi del distillato. Oggi non vi è più bisogno di questa pratica ma vi sono Grappe di eccelsa qualità aromatizzate alla liquirizia o liquori la cui base alcolica è costituita proprio da Grappa. La storica distilleria *Bepi Tosolini* propone la *Luna Nera*.

## LE RICETTE

### THERE HERE RI AUNT di Claudio Perinelli World Class Italia

#### INGREDIENTI

- JM Agricole Rhum
- 25 ml. succo fresco di lime
- 20 ml. liquore liquirizia
- 5 ml. sciroppo di zucchero
- 1 dash Aphorodite Bitters
- 2 dashes Assenzio

#### PROCEDIMENTO

Metodo: shake and strain. Glass: cocktail glass bagnato con dashes di Assenzio. No garnish



### LIQUIRONI di Mattia Pastori - World Class Italia

#### INGREDIENTI

- 30 ml. Campari
- 30 ml. Havana Selección de Maestros
- 30 ml. liquore di liquirizia
- 3 dashes Cynar

#### PROCEDIMENTO

Metodo: Cuban Roll. Glass: old fashion. Guarnizione: pomelo peel



### AFTER (W)EIGHT CRUSTA di Maurizio Di Maggio World Class Italia

#### INGREDIENTI

- 35 ml. Stravecchio Branca
- 20 ml. liquore liquirizia
- 10 ml. Aurum
- 35 ml. salsa al cioccolato fondente
- 3 dashes Creole bitter

#### PROCEDIMENTO

Metodo: shaker. Glass: goblet glass. Guarnizione: crusta di zucchero e orange peel



### GROEGOLIZIA di Francesco Cione - World Class Italia

#### INGREDIENTI

- 30 ml. Grappa Bocchino Cuvée di Barriques 2009
- 20 ml. liquore liquirizia
- 10 ml. succo di limone
- 10 ml. miele di acacia
- 40 ml. acqua bollente
- stecca di cannella, peel di limone e mandarino in infusione

#### PROCEDIMENTO

Miscelare a caldo gli ingredienti direttamente in un bicchiere da grog o in un calice temperato



La liquirizia è un ottimo esaltatore di acidità, dona senso di freschezza aggiuntiva alle bevande ed in liquoristica viene utilizzato anche il solo legno. È certamente molto più versatile di quanto si sospetti. Si sposa molto bene con alcuni distillati per cui si può facilmente utilizzare anche nella miscelazione. Laddove il suo colore dovesse pregiudicare la vivacità cromatica del drink, si può ovviare adottando l'infuso di liquirizia, oppure preparando *home made* una riduzione di liquirizia ottenuta con estratto di liquirizia e zucchero.

**Luca Di Francia**

# SUGGERIMENTI BRITISH

## Un punch assimilato in ponce e le geniali trovate livornesi

DI FABIO BACCHI

«**S**e il cacciucco è un po' la bandiera della Livorno multirazziale "cacciucco di genti", il ponce esprime l'ardore e il carattere, lo spirito, carica del livornese autentico, la sua voglia di sorprendere, di aggredire, di montarsi la testa. Di vivere sopra le righe». Così scriveva Aldo Santini nel libro "Elogio del Ponce alla livornese".

Il ponce è uno dei più antichi rituali di consumo italiani ma ristretto per lo più ai soli livornesi. Livorno non è mai stata una Repubblica Marinara, ma nel suo massimo splendore, tra il 1600 e 1700 è stato probabilmente il più importante porto del Mediterraneo. Frequentato da navi e imprese commerciali di nazionalità diversa che vi avevano impiantato banche ed uffici, regole, costumi e lingue. Livorno è stato probabilmente il primo centro multirazziale internazionale d'Europa.

Tra tutte queste genti le più ammirate per il loro stile di vita erano gli inglesi e in un certo qual modo i livornesi ne erano suggestionati. Alcuni aspetti dello stile di vita *british* furono assimilati in forma riveduta e corretta; tra questi il punch che i marinai inglesi avevano

scoperto nelle allora Indie Occidentali e che i livornesi italianizzarono in "ponce" rivedendone anche la formula. Infatti tra ponce e punch l'unico legame è costituito da una fonetica dialettale. Per la verità c'è chi giura poi che Garibaldi, durante uno dei suoi passaggi per Livorno dopo avere assaggiato questa bevanda esclamò: «Buono! Questo riscalda come il mio poncho».

I livornesi usavano un caffè forte e concentrato per la diluizione del ponce, gli inglesi acqua o tè per il punch. L'esotico Rum, il "rumme", era sostituito da una genialata tutta livornese: il Rum Fantasia. Tutta un'altra cosa. Il Rum Fantasia non nasce ai Caraibi, neanche in Estremo Oriente. E perché importarlo? Il Rum Fantasia è una birbonata tutta livornese: alcol, zucchero, a volte qualche estratto imprecisato, e un po' di caramello per dargli un austero colore che indichi un certo, inverosimile, lignaggio. Per la verità i Rum Fantasia erano diffusi in tutta Italia ma i livornesi inventarono anche una categoria per il loro Rum Fantasia: il tre stelle. Ogni bottega livornese si produceva il suo personalissimo Rum Fantasia, il "rumme".

Nessuno pensava di rovinare il gusto-



so ponce con del Rum di pregio! Rum e Whisky erano presenti abbondantemente e per combattere le fredde giornate invernali battute dalla tramontana i livornesi elaborarono anche la formula del “grogghe” che riadattarono dalla ricetta del grog di quell'ammiraglio Vernon tanto caro ai marinai inglesi. Fu così che ponce e grogghe divennero usuali nelle botteghe da caffè di Piazza Grande e di via Ferdinanda.

Per i livornesi doc il ponce è una creatura armonica, carica di una storia che esprime la fierezza della sua gente. A Livorno il caffè ha una storia con la “C” maiuscola.

Furono gli ebrei spagnoli, in fuga dalle persecuzioni dell'Inquisizione, che approdarono a Livorno portando con essi il caffè. Sin dal 1539 la “legge Livornina” garantiva libertà a chiunque arrivasse in città da perseguitato in cerca di asilo. Secondo alcuni documenti dell'epoca, a Livorno, la prima bottega del caffè aprì nel 1632. Pietro Verri, amico e collabora-



tore del noto Cesare Beccaria, fondò nel 1764 “Il Caffè” la prima rivista che avrebbe dovuto vivacizzare la cultura dell'allora non ancora nata Italia e il primo articolo fu dedicato proprio alla bevanda nera. Goldoni era stato un frequentatore di Livorno da celebre avvocato prima di scrivere la “Bottega del caffè” nel 1750.

Tra queste e altre storie legate al caffè i livornesi più puri affermeranno sempre



che in Italia il caffè è arrivato prima a Livorno che in qualsiasi altro posto. In altri tempi si definiva “poncino” colui o colei che beveva il ponce. Questo termine ormai in disuso si usava per sdrammatizzare la forte carica aromatica di questo piccolo infuso alcolico servito in un bicchiere modesto, tozzo e di vetro doppio.

*Un tempo,  
per renderlo  
più forte,  
si usava  
aggiungere  
al ponce un grano  
di pepe nero*

Il ponce si beve dopo un pasto, al posto del caffè, del digestivo, per i forestieri una curiosità, per i locali un modo di affermare la propria livornesità. Il bicchiere del ponce, scotta, brucia, perché il ponce va bevuto caldissimo per non perdere il suo fascino. Per far sì che

questo avvenga senza sentire dolore bisogna prendere il bicchiere in modo da non scottarsi. Per bere un ponce bisogna impiegare tre dita della mano destra: il pollice e il medio per reggere con una presa a forbice la base di vetro doppio del bicchiere, l'indice va posizionato sul bordo per garantire l'equilibrio e la giusta inclinazione che permette di bere il sorso nella giusta quantità e con la dovuta lentezza.

Un tempo il ponce era più aggressivo e per renderlo tale si metteva un grano di pepe nero che veniva risucchiato e masticato con l'ultimo sorso. Nel suo più alto momento di diffusione il ponce, in alcuni casi chiamato anche torpedine per indicare la sua forza, veniva preparato in più di mille botteghe che usavano macinare il caffè a mano, nel retrobottega, per poi metterlo a bollire in pentoloni di acqua calda. Una volta ottenuto l'infuso





si procedeva a una filtrazione con tessuto lanoso. Questo caffè veniva quindi tenuto in caldo in una specie di caffettiera posta sul banco e riscaldata da fiammelle a spirito. Quando un cliente chiedeva un ponce l'inservente prelevava un po' di caffè con un misurino, lo metteva in un tozzo bicchierino e vi aggiungeva il "rumme" o, cosa proibita del Mistrà.

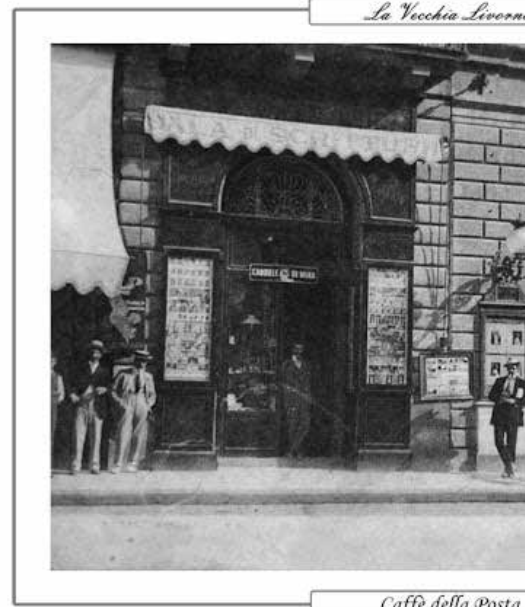
Il Mistrà, ottenuto dall'anice verde, era l'ingrediente usato per il "mezzo e mezzo". Questo era una variante del ponce nel quale la parte alcolica era costituita da mezza dose di "rumme" e mezza di Mistrà o Sassolino. Alcuni aggiungevano anche una stecca di cannella. Questo era un ponce raffinato e da buongustai, ma per altri non era più un ponce ma un caffè corretto. Ogni ponce veniva servito con un piattino che serviva a mantenerlo a caldo e che permetteva al cameriere di tenere il conto delle consumazioni.

Servendo nuovi ponce, il cameriere lasciava i piattini uno sopra l'altro sul tavolo per contare il numero delle consumazioni.

Il caffè Bardi era il punto di ritrovo di artisti e letterati, centro di aggregazione dei noti "macchiaioli", che nelle loro frequentazioni parigine e viennesi non mancavano di decantare il rituale livornese.

Ma il ponce era fondamentalmente una bevanda per gente avventurosa, di tempra solida e marinara. I colleghi degli artisti livornesi raramente si facevano tentare dal ponce, così lontano dal





## STORIA

ALCUNE  
IMMAGINI  
D'EPOCA DEI  
FAMOSI CAFFÈ  
LIVORNESI.

kapuziner dei caffè vienesi o dal caffè parigino del Procope.

Anche celebri italiani come Manzoni, Marinetti, D'Annunzio, nelle loro visite livornesi non vollero affrontare la prova del ponce. In un certo momento storico il ponce venne quasi considerato un pericolo per la salute pubblica in quanto additato da leghe antialcoliche del tempo come simbolo di perdizione. Forse questo contribuì a creare una certa diffidenza da parte dei non livornesi verso il ponce, diffidenza che sembra esistere ancora oggi.

Grande estimatore ne fu Giosuè Carducci che scrisse: «Assai di bianco, o Nando, assai di nero ponce bevemmo e con saper profondo, non lasciammo giammai tazza o bicchiere senza vedere il fondo».

Nella sua evoluzione la ricetta del ponce ha vissuto diversi momenti. Non c'è più il grano di pepe, l'iniziale rapporto tra caffè e rum di uno a due, a tre o quattro, ha ceduto il passo a un più bonario uno a uno. Soprattutto è quasi sparita la classica vela. In passato questa era una mezza fettina di limone posta sul bordo del bicchiere e che serviva a dare una nota di freschezza al drink. Oggi ci si accontenta di una più moderna scorzetta di limone che galleggia come il relitto di un naufragio in un mare scuro. Il ponce ebbe anche una sua variante presso il Caffè della Posta dove il patron Zucconi pubblicizzava il "ponce americano" con l'aggiunta di un liquore all'arancia.

A Livorno si dice che il ponce, da pronunciare con la "o" ben stretta e la finale marcata, "bisogna prenderlo per il c..." riferendosi al bicchiere, ma attenzione, "è l'unico livornese che lo permetta". Ultima raccomandazione di un livornese doc "Non usate Rum di pregio perché rovinerebbe il sapore del ponce!".

**Fabio Bacchi**

## LA RICETTA

### PONCE LIVORNESE

#### INGREDIENTI

- 1 caffè espresso
- 1 bicchierino di Rum fantasia
- zucchero q.b.
- 1 stecco piccolo di cannella (facoltativo)

#### PROCEDIMENTO

In un bicchiere largo e basso, di vetro spesso, preparare un caffè espresso che deve riempire per metà il bicchiere. Aggiungere lo zucchero e scioglierlo. Riscaldare con la lancia vapore della macchina espresso. Riempire il bicchiere con il Rum da correzione, miscelare aggiungere 1/2 fetta di limone sul bord del bicchiere e servire. La cannella è facoltativa. Alcuni usano ancora aggiungere un pò di Mistrà alla miscela.





PHOTOLABRONI.CO@2011



**Ponce Livornese**  
LIQUORE FANTASIA  
DAL 1929  
"RUMME" ORIGINALE

**PONCE LIVORNese**  
IL GOTTINO  
IL RUMME  
COME SI PREPARA  
CLASSICO  
SASSOLINO  
COGNAC

**Giulio Meinl**  
**PUNCH**  
RUM FANTASIA  
Prodotto e imbottigliato dalla GIULIO MEINL S.p.A. - Bolzano, Via Marconi  
LICENZA UTIF n. 24 RP. 20, TRENTO  
WWW.RUM.CZ

**Rhum di Fantasia**  
LIQUORE BECCO  
Distilleria GIACCHETTI s.n.c.  
CUCCHINI - via Torino 23  
Uffici: 31125, R. 227 Trieste - Corriere D. 199 - D. 49  
WWW.RUM.CZ

**ANTICHE DISTILLERIE TRIESTINE**  
LIQUORE  
**creola**  
RHUM FANTASIA  
Prodotto ed imbottigliato dalle ANTICHE DISTILLERIE TRIESTINE  
TRIESTE - Tel. 815214  
LIC. DI TRASF. A FREDDO ED IMBOTTI. N. 24 UTF DI TRIESTE  
Contenuto medio litri 1 - Gradi 40  
WWW.RUM.CZ

**GIAROLA**  
**RHUM Jonson**  
DI FANTASIA  
Composizione: soluzione idroalcolica, aromi naturali, caramello e distillato di rhum.  
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA  
**GIAROLA S.p.A.**  
nello stabilimento di Monticelli d'Origina (Piacenza)  
CUCCHINI - Gradi 40 - Lic. Trast. UTF n. 20 PC Parma  
WWW.RUM.CZ 50

# UN MONDO DI GIN

**MATT TEACHER**

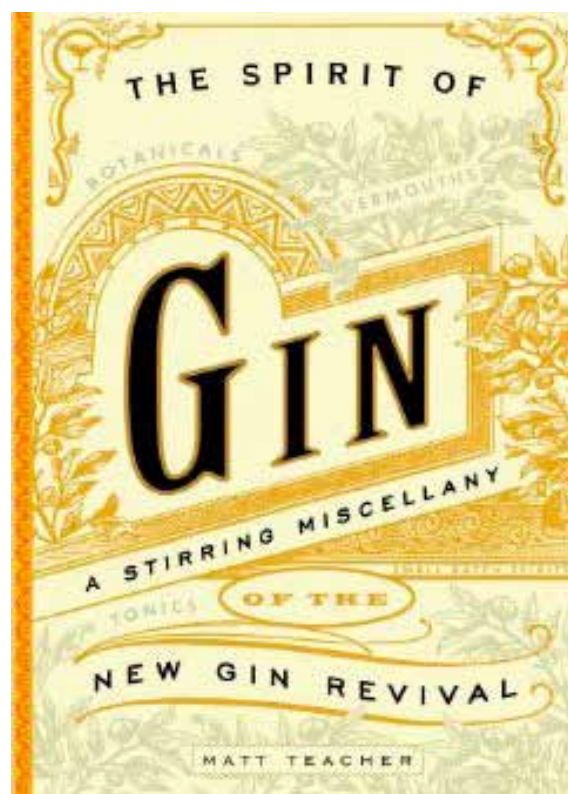
**THE SPIRIT OF GIN**

Greg Jones Editor - Usd 20,00

Questo lavoro editoriale sul Gin e la sua rinascita che tanto eccita l'animo del bartending mondiale si presenta particolarmente ricco. Oltre agli approfonditi cenni sulla storia del distillato, il testo presenta una rassegna completa di distillerie, ingredienti, espone in modo descrittivo i metodi di distillazione, illustra ricette di cocktail. Al suo interno racchiude anche una guida internazionale di bar e si arricchisce di alcuni contributi e interviste rilasciati dai leader industriali del settore.

“The Spirit of Gin” è una guida completa e divertente, ben illustrata, con una forte attenzione alla moderna rinascita del Gin guidata da distillatori innovativi che si sono cimentati in prodotti caratterizzati da nuovi ingredienti e infusi che hanno suscitato l'interesse verso il Gin anche negli USA con la nascita del nuovo western dry style. È particolarmente approfondito il focus sui Gin americani e le vicende che hanno interessato il distillato durante il Proibizionismo. Questo aspetto è particolarmente interessante in quanto la grande maggioranza dei libri sul Gin nascono in Inghilterra spesso tralasciando altre importanti realtà.

Matt Teacher non manca di esaminare l'evoluzione moderna del Gin Tonic. Il libro racconta la storia affascinante del Gin dalla sua nascita nel XVIII secolo a Londra



accompagnandolo sino alla moderna Gin Craze che ha determinato probabilmente il momento più importante per la storia di questo distillato.

Molto interessante l'allegato catalogo completo delle distillerie commerciali e artigianali di tutto il mondo. Il design del libro è significativamente ricercato e anche questo aspetto lo rende particolarmente accattivante per gli appassionati del settore e di questo spirit. Con autorevole prefazione di Arrigo Cipriani.

**Alessandro Palanca**

**ALESSI**

**CAMPARI**

RON  
**Caney**

Simply Squeeze  
**COCO  
REAL**

1492 COLONIALE  
GROUP

**DIAGEO  
ITALIA**

**DISARONNO**

**FABBRI**  
1905

*Finest*  
**CALL**  
Premium Cocktail Mixes

**FiveSenses**  
by MAVORINK

SPEZIALBIER-  
BRAUEREI  
**FORST**  
BIERRA-BIÈRE-BEER-BIER

**ZF**

**GARNET**  
*Europe*



**LA PAZIALE**  
espresso coffee machines

**LURISIA**  
PREMIUM BEVERAGES

**MARTINI**

**MIXER**

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

**parmalat**

  
Pernod Ricard Italia

**PIAZZA**

**RCR**  
CRISTALLERIA  
ITALIANA

**Red Bull**

**SAN BENEDETTO**

**Santàl**

**SIRMAN**

**SLIDE**

**UOLARE**

# Ron ABUELO

PANAMA



BEVI RESPONSABILMENTE



# 96 Points

Platinum Medal

“Superlative”

International Review of Spirits  
Beverage Testing Institute



# Forbes

“Best Rum I ever tasted”

Larry Olmsted, as seen in Forbes.com

Distribuito da OnestiGroup S.p.A. - [www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)