

BarTales

N. 10 | GIUGNO 2014



WHISKEY REBELLION

Face to face
ANISTATIA MILLER
LADY COCKTAIL

Trend
LA FEBBRE
DEL RYE

Bar lab
INFUSI
E DECOTTI

Artcraft
DOGHE
PREGIATE



Buona, perché ha sempre vissuto qui.



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
MUSICA PER PAPILLE
- 7** **Informaibes** FORMAZIONE DI PUNTA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
LADY COCKTAIL
- 14** **Trend** di Fabio Bacchi
LA FEBBRE DEL RYE
- 24** **Focus on** di Alessandro Palanca
BENVENUTI AL DRY MARTINI
- 30** **Cocktail story** di Fabio Bacchi
CHI TROVA UN AMICO TROVA UN TESORO
- 34** **Bar lab** di Antonio Parlapiano
INFUSI, DECOTTI E NITROINFUSIONI
- 38** **Bar story** di Gianni Zottola
TIKI MUG MANIA
- 44** **Artcraft** di Luca Di Francia
DOGHE PREGIATE
- 50** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
VERDE MENTA
- 54** **Book corner** di Alessandro Palanca
ICONA OLD

BarTales

N. 10 | GIUGNO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giovanni Ceccarelli, Luca Di Francia,
Alessandro Palanca, Antonio Parlapiano,
Gianni Zottola**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

Copertina

Washington inspects troops in Harrisburg
National Guard Image Gallery

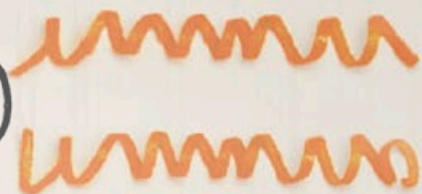
Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

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

M
Mediterranean
Inspirations



Bevi responsabilmente. Gin Mare 42,7% vol.

Sei ispirato dal Mediterraneo? Condividi la tua ispirazione con noi.

Iscriviti alla International Cocktail Competition di Gin Mare.

La gara italiana sarà la prima settimana di Luglio alla distilleria di Gin Mare.

La finale internazionale si terrà il 2 e 3 Settembre a Ibiza.

Iscrivi la tua creazione.

MEDITERRANEANINSPIRATIONS.COM

GIN MARE

DISTILLING YOUR LIFE

Mediterranean Gin

MUSICA PER PAPILLE

Arriva il *sound sommelier*. L'idea è di Paolo Scarpellini, giornalista ed esperto di musica e vino, che ha lanciato l'ipotesi di una nuova figura professionale. Quella in grado di ricercare la musica giusta per il miglior abbinamento cibo-vino con l'obiettivo dichiarato di amplificare l'esperienza gustativa in un mix di emozioni crescenti.

Il *sound sommelier* avrebbe dunque il compito di individuare le migliori sonorità capaci di rendere indimenticabile una pietanza o una degustazione. In una sorta di abbinamento cerebrale che stimoli i neuroni responsabili della piacevolezza del gusto, dell'olfatto e ora anche quelli dell'udito. Bella idea. Del resto poco o mai, nella degustazione, l'udito era stato considerato. Non stupisce allora che quasi tutti i concorrenti alla finale nazionale di *Worldclass 2104* hanno accompagnato le ricette dei cocktail in concorso con un brano musicale accuratamente in tema, qualcuno addirittura fornendo ai giurati cuffiette di iPod per un ascolto guidato, fedelissimo. Per rendere l'esperienza gustativa più completa possibile, appunto. Chopin, Stromae, Buscaglione, in quel caso. Eppure ho qualche perplessità. La musica accompagna, sigla e amplifica come nient'altro, uno stato d'animo. Quel particolare, personalissimo *mood* il più delle volte indefinibile. Intimo e quasi sempre indicibile. Così come individualissimo è il gusto, quasi mai percepito allo stesso modo. E variabile a seconda delle circostanze, dell'umore. Io stasera, per esempio, mi guarderei bene dal sorseggiare un *Rye* ascoltando la celebre ballata di Tex Ritter. Sceglerei Tom Waits, piuttosto. Di sicuro Tom Traubert's Blues (*Four Sheets to Wind in Copenhagen*). Null'altro. Stasera, almeno. Domani è un altro giorno.





FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Premium Fruit Varieties from Selected Growing Regions

#1 Cocktail Mix

Proudly Used by Thousands of Restaurants Internationally



Hand-picked California Strawberries at Peak Ripeness



Premium California Lisbon and Eureka Lemons



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



Alphonso Mangoes from India



California Wonderful® Pomegranates



Coconuts from the Dominican Republic



Vine-ripened, Roma Tomatoes



Bar Essentials



Pure Collection



Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

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





FORMAZIONE DI PUNTA

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

“**F**inalità precipua dell’associazione è quella di elevare il livello ed il prestigio professionale dei barmen” recita il TITOLO 1 – Costituzione e scopo – dell’ Art.2 dello Statuto AIBES. È, fondamentalmente, il ruolo per il quale AIBES esiste. In quest’ ottica, dall’anno scorso, Aibes Promotion ha promosso un piano di formazione professionale grazie all’impegno di un piccolo ma energico e rappresentativo gruppo di professionisti, soci e non, che ancora oggi dividono il poco tempo libero dal proprio impegno lavorativo tra viaggi e incontri nelle sezioni per aderire al progetto AIBESLAB che questo anno ha già visto concludersi sei appuntamenti. Per rafforzare questo impegno Aibes Promotion ha deciso di essere presente ai più importanti eventi italiani del bartending, particolarmente quelli impreziositi da interventi di profilo internazionale. Così è stato per *Spirit of Scotland* a Roma dal 15 al 17 marzo. Così sarà per l’evento dell’anno: l’arrivo di David Wondrich a Roma il 9 e 10 giugno. Il più importante e riconosciuto mixographer del mondo terrà un seminario di due giorni per il quale i soci AIBES che decideranno di partecipare avranno uno sconto particolare grazie alle condizioni ottenute da Aibes Promotion. Ma l’impegno in questa due giorni è ancora più profondo. Pietro Attolico, presidente Aibes Promotion, ha deciso di destinare una somma di denaro significativa in un progetto di crescita professionale dedicato ad alcune decine di soci che sono stati scelti secondo criteri di meritocrazia. Giovani meritevoli e che costituiranno il futuro dell’associazione, formatori impegnati, soci distintisi per l’impegno disinteressato in associazione. Costoro saranno omaggiati da Aibes Promotion del seminario prossimo e in questa sede ringraziamo i soci AIBES romani del *Jerry Thomas Project* per l’impegno profuso in questa occasione. Queste sono le opportunità che esprimono al meglio l’essenza dello spirito e dello scopo associativo di AIBES, occasioni che rendono fieri di essere membri di una comunità professionale che non dimentica lo spirito di coloro che nell’immediato dopoguerra decisero di iniziare una storia lunga, oggi, 65 anni. Ci sarebbe da esserne fieri e soddisfatti ma AIBES ha deciso di evidenziare più che mai il ruolo centrale della cultura e di esserne ambasciatrice. Diventando la prima sostenitrice di BarTales, magazine che in un solo anno di vita è ormai il punto di riferimento del bartending professionale in Italia e che i brand di qualità hanno assunto a loro testimonial. In più AIBES si sta già preparando a una grande kermesse prevista nel mese di ottobre con altri personaggi di caratura mondiale, sempre a Roma. Non possiamo rivelarvi di più ma un consiglio è d’obbligo, rimanete sintonizzati. Ne vedrete delle belle.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.



WORLD CLASS ITALIA

È Claudio Perinelli del Kiosko di Peschiera del Garda il miglior bartender italiano. Perinelli si è aggiudicato il titolo vincendo la finale nazionale della *Diageo Reserve World Class 2014*, la prestigiosa e acclamata competizione internazionale istituita da *Diageo Reserve* che celebra l'arte della mixology e che mette in scena il più grande e autorevole palcoscenico del settore dei luxury spirits, attraverso la ricerca e la selezione dell'élite dei bartender di 50 paesi nel mondo.



50 BEST WORLD'S BAR 2014

Lo storico del cocktail, David Wondrich, che sarà a Roma il 9 e 10 giugno per l'unica tappa italiana del suo tour mondiale di seminari, è stato confermato cerimoniere per l'evento dei 50 Best World's Bar che si

terrà a Londra il 9 ottobre prossimo. Nella Christchurch Spitalfields, una chiesa barocca del 18° secolo. Alla manifestazione parteciperanno

alcune centinaia dei migliori professionisti del mondo. La classifica viene stilata annualmente da 350 addetti ai lavori di settore e la cerimonia è supportata da Nikka Whisky, Ron Botran, Cognac polignac e Birra Asahi.



GRANDI RISERVE E NUOVE ANNATE

Dall'8 al 10 giugno, Castel dell'Ovo, sul lungomare di Napoli accoglierà la X edizione di Vitignoitalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani. Un grande wine show, tre giorni per degustare oltre 1000 etichette da ogni parte della penisola. Più di 200 le cantine che parteciperanno attraverso un singolare percorso lungo i tre livelli del castello trecentesco. Per un viaggio suggestivo nella grande tradizione vitivinicola italiana.



BOTTIGLIE SU MISURA

Selezionate passioni, attitudini e abitudini e avrete la vostra bottiglia couture. Su misura, quella tagliata sulla vostra personalità. Si chiama “The impossible wine bottle machine” la stravagante invenzione di Carla Celestino, Valter Luca De Bartolomeis, Marialuisa Firpo, Carla Giusti, Gabriella Grizzuti, Totto Renna e Ivan Turturiello che attraverso un sofisticato assemblaggio di algoritmi è in grado di produrre la vostra personalissima bottiglia di vino. Tagliata sul vostro carattere, i vostri gusti e i vostri desideri. Un coinvolgente meccanismo che il team del napoletano Spazio 137A (al Corso Vittorio Emanuele, 137A) ha allestito, in occasione della settima edizione di Wine&Thecity. Un modo felice per coniugare vino e design.



GIN GUILD NEW ENTRY

La Gin Guild, un ente commerciale istituito nel 2012 per favorire l'eccellenza nella produzione di Gin e promuovere la categoria in tutto il mondo, ha 25 nuovi membri. Tra gli altri, lo scrittore e maestro distillatore di Sipsmith Jared Brown e il barman Nathan O'Neill del Milk & Honey di Londra. La Gin Guild riunisce un'élite di settore comprendente produttori, proprietari, bartender e altre figure coinvolte nella promozione del Gin di qualità per un totale di 80 iscritti. Hayman, presidente della Hayman Distillers, ha dichiarato: “L'ultima riunione è stato un grande successo - crediamo sia stato il più grande raduno di esperti di Gin mai avvenuto sino ad oggi.



CHIVAS MASTER

Chivas Brothers lancia il suo primo cocktail contest mondiale: The Chivas Masters. Il concorso si svolgerà in 11 paesi tra cui Cina, Giappone, Cile e Regno Unito e culminerà in un gran finale di due giorni a New York nel mese di luglio. La competizione si propone di far confrontare i bartender con la creazione di classic drink riferiti a quattro diverse epoche: l'era classica (1880-1920) -che ha visto la nascita di Chivas Regal , il dopoguerra (1945-1965), la discoteca (1975-1990) e l'epoca attuale denominata Revivalism. I concorrenti verranno giudicati su criteri diversi come la conoscenza della cocktail culture di ogni epoca, la loro creatività, capacità e nome dei drink. Il vincitore sarà annunciato durante una cerimonia esclusiva a New Orleans al *Tales of the Cocktail*.



PERSONAGGI

ANISTATIA MILLER, ESPERTA BARTENDER. NELLA FOTO A DESTRA CON IL MARITO JARED BROWN

LADY COCKTAIL

Scrittrice ed editrice, Anistatia Miller, è autrice insieme con l'inseparabile Jared Brown, di oltre trenta pubblicazioni. Autorevolissime

DI MELANIA GUIDA

Basta guardarla mentre sorseggia il suo Rob Roy anche se è il Martini il drink che preferisce in assoluto, per capire che di cocktail se ne intende. E da tempo. Perché Anistatia Miller nel mondo del drink ci è cresciuta, ha mosso, letteralmente, i primi passi.

Bar è una delle prime parole che ha conosciuto con il papà a spasso per la Chicago *night life* e poi a Londra dove il primo barman a servirla è stato Peter Dorelli. «Ecco perché mi sono innamorata del bartending» dice sorniona aggiungendo che subito dopo cominciò a lavorare. Tra shaker e bottiglie prima, giovanissima barlady, poi nella pubblicità fino a dedicarsi con passione e competenza al mondo dell'editoria. Insieme con Jared Brown, suo marito. Per-

chè l'inseparabile coppia dei cocktail dirige *Mixellany Limited*, una società di consulenza specializzata nel mondo dei drink che studia la storia degli spirit, i drink mixati e le persone che li creano. Tanto per avere un'idea: in venti anni hanno scritto più di 32 libri, compreso "Agitato non mescolato: una celebrazione del Martini". In pratica, la bibbia del cocktail più famoso al mondo.

Certo è che da ragazza aveva ben altri progetti. «Per la verità, volevo fare l'archeologa. Mentre frequentavo l'università, rimasi affascinata dal significato dell'alcol nella culture antiche. Alcool è una parola araba – precisa Anistatia – ma rimanda alla Cina dove la pratica della fermentazione del riso ha avuto origine. Era l'inizio del cambiamento di rotta. Successe poi



che conobbi Jared e in 24 ore decisi di sposarlo. Mi trasferii in Inghilterra (vivono nel Cotswold insieme a più di 1200 volumi sui drink, un laboratorio di ricerca, un gatto, polli e quaglie) e semplicemente coniugai i miei studi con l'attività editoriale di Jared fino a creare, nel 2005, una sezione dedicata esclusivamente al bartending».

Ma era difficile restare lontano dal bancone. «Nel 2006 decidemmo di aprire un bar a New York. L'idea era quella di proporre solo *classici*. Si chiamava "Balance" in omaggio all'omonimo periodico americano dove nel 1806 apparve la prima descrizione di cosa fosse un cocktail: letteralmente "una bevanda stimolante composta da diversi alcolici, zucchero, acqua e bitter". Una delle caratteristiche del bar era che

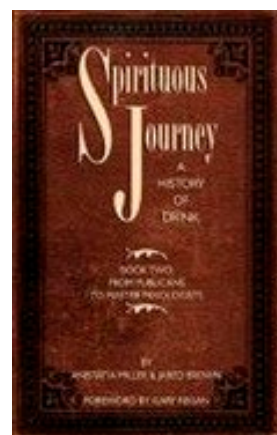
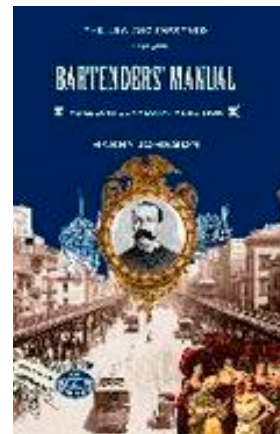
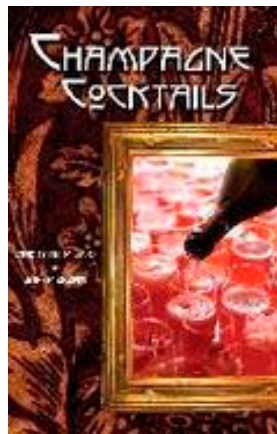
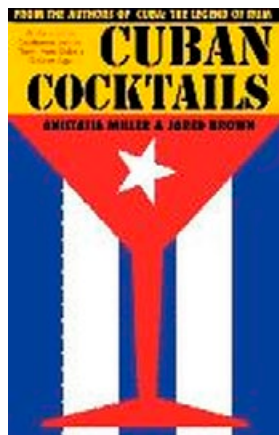
ogni settimana, il mercoledì, ospitavamo un barman che era fiero di esibirsi. Non durò a lungo. Sette mesi dopo il governatore dello stato di N.Y. promulgò una legge che impediva alle aziende di sostenere i bar. Finì che dovemmo chiudere».

Altri tempi. Oggi Anistatia insieme con Jared sono i protagonisti richiestissimi di affollate *masterclass*, pubblicano (tra gli altri l'insuperabile "Champagne Cocktail", 135 cocktail conditi da aneddoti, battute e citazioni stra-

*"Balance",
omaggio
al periodico
americano del
1806, era il bar che
Anistatia e Jared
aprirono a NY*



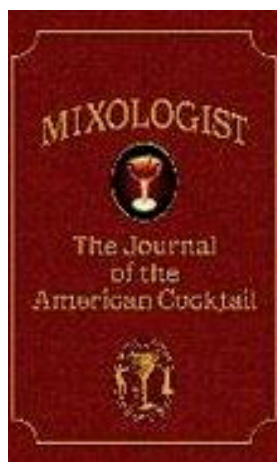
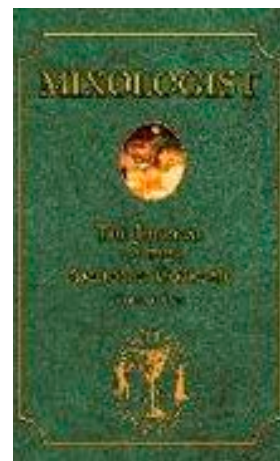
LETTERATURA
 ALCUNE DELLE
 PUBBLICAZIONI
 FIRMATE DA
 ANISTATIA
 MILLER,
 CONSIDERATE
 AUTOREVOLI
 DAI
 PROFESSIONISTI
 DEL SETTORE



vanti provenienti anche da Voltarie) fanno ricerca, progettano nuovi prodotti per le aziende. Gravitano all'interno della galassia del bere miscelato che è in continua evoluzione.

Dal suo osservatorio qual è il cambiamento più significativo degli ultimi tempi? «C'è più passione, più orgoglio. I produttori di distillati si sono appassionati ai loro prodotti, per esempio. I barman di talento sono assimilabili ai grandi chef. C'è stata una grossa crescita professionale condita da una buona dose di fierezza. Una maggiore consapevolezza favorita da una crescita culturale». Progetti futuri? «Due. La traduzione di un libro sulla storia dei Rum cubani scritta da uno dei più autorevoli conoscitori di Rum e la pubblicazione di un *Almanacco*, una sorta di compendio di tutti gli aneddoti, le curiosità che abbiamo raccolto negli ultimi 20 anni». Da non perdere.

Melania Guida



Distribuito da OnestiGroup S.p.A.

GOD SAVE *the* GIN



BEVI RESPONSABILMENTE

One & Only
www.thelondon1.com

LA FEBBRE DEL RYE

Simbolo dell'America più genuina, ritorna sulla scena della mixology l'antico distillato di segale. Da protagonista

DI FABIO BACCHI

Nella galassia *Whisky & Whiskey* c'è un prodotto che sta riemergendo dall'oblio e che ha una storia che arriva da lontano. La mixologist community globale è pervasa dalla febbre di un prodotto che la riporta agli albori della miscelazione, in un mondo dove molti mixologist avrebbero voluto vivere. Dove tutto ebbe inizio: l'epoca del Rye Whiskey.

Quando i Padri Pellegrini sbarcarono in America il loro primo bisogno fu quello di trovare un insediamento sicuro e stanziale. Il secondo, il sostentamento alimentare. Conformemente al loro credo scelsero cibi frugali e austeri, come bevanda la birra. I primi colonizzatori dell'America del Nord



provenivano da Leida, in Olanda, Londra e Plymouth, in Inghilterra. Gli accadimenti vollero che queste città fossero le più legate al consumo di Gin. Ciò nonostante la storia avrebbe seguito un corso ben


LIMITED EDITION

George Washington

THIS LIMITED EDITION RYE WHISKEY, WHICH WAS DISTILLED, AGED AND BOTTLED AT MOUNT VERNON, FOLLOWS GEORGE WASHINGTON'S ORIGINAL RECIPE.

— Enjoy —

43%ALC./VOL.



EST. 1797


STRAIGHT RYE WHISKEY

DISTILLED, AGED & HAND BOTTLED BY GEORGE WASHINGTON DISTILLERY
MOUNT VERNON, VIRGINIA

Bottle# _____ Year _____

The Shops at Mount Vernon, Mount Vernon, VA 22121
WWW.MOUNTVERNON.ORG

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.



902726

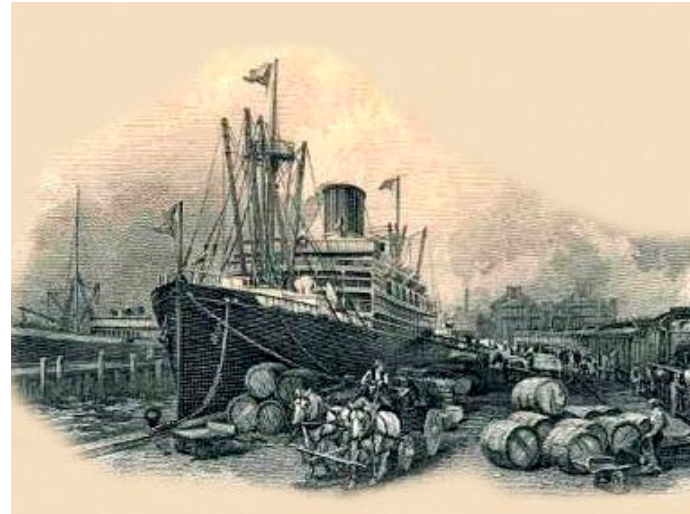
375 ML.



diverso da quello immaginato dai Padri Pellegrini.

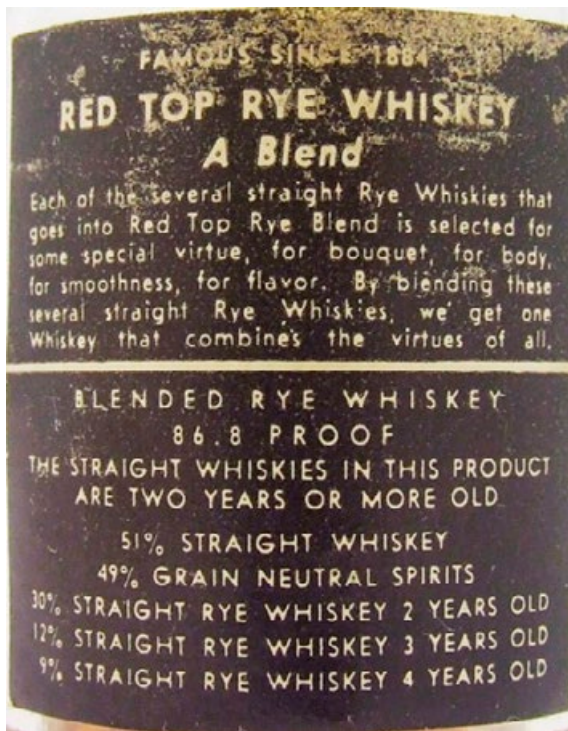
Il primo spirito degli USA prodotto a fini commerciali fu il Rum distillato nel New England per poi essere sostituito da quello

caribico. Sulla produzione e consumo di Rum in America Bernard de Voto, nel suo saggio *The Hour* scrisse "...questa era una vergogna da biasimare, nella storia USA, e per la quale ci si redense arricchendo il



STORIA

IN ALTO IL MY FLOWER E A DESTRA IL PORTO DI BALTIMORA IN UN'IMMAGINE DELL'EPOCA

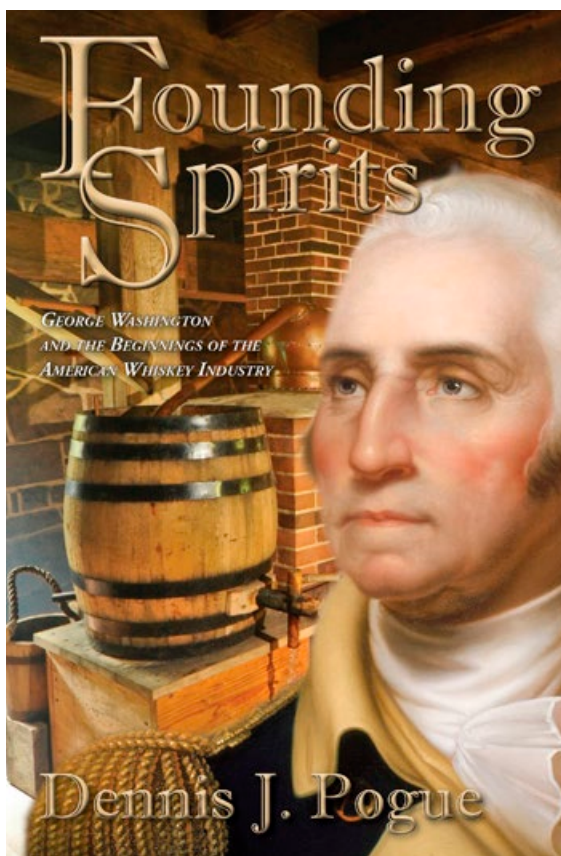
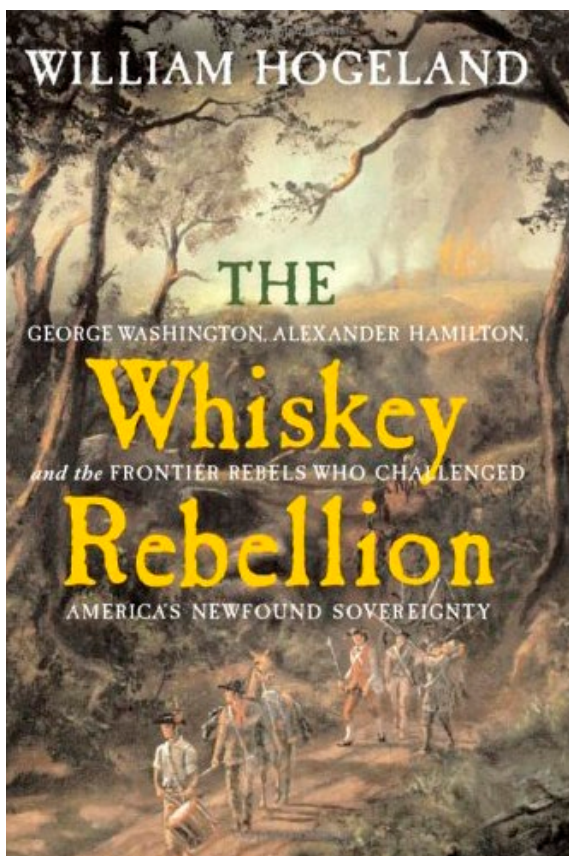


mondo intero con Rye Whiskey, Bourbon e Martini Cocktail...". De Voto sottolineò che nessun'altra nazione aveva fatto così tanto per la storia dell'uomo!

Il Whiskey americano nacque in Pennsylvania e Maryland per poi proseguire a sud verso Virginia, Kentucky e Tennessee e arrivare sino ai giorni nostri superando fatti ed eventi storici che ne avrebbero condizionato il cammino. Il Rye fu il primo Whiskey prodotto negli USA e Michael Jackson lo descrisse come un ragazzo di campagna che frequentava cattive compagnie prima di pervenire alla saggezza cittadina. Questo sino a quando i Whiskey americani si

scollarono l'immagine di comprimari esordienti rispetto ai loro cugini scozzesi e guadagnarono il rispetto loro dovuto.

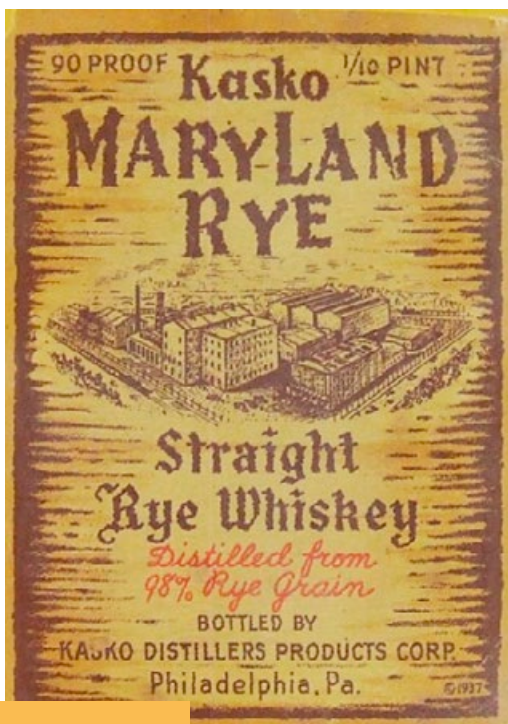
La segale è forse il cereale che più rappresenta l'immagine dei contadini poveri e semplici, ma come molti cibi della gente povera sa essere buona ed essenziale. A prescindere da come la si lavori e consumi, la segale conserva sempre un sapore dolciamaro, rude e fiero. I Rye Whiskey preservano questo carattere, ideale per l'azione aperitiva, ma rabbonito da fresche note di frutta, come l'albicocca, note speziate e fresche, di menta, in particolare nei primi Rye dell'era contemporanea.



Grazie a una nuova generazione di bartender il Rye ha oggi riconquistato le prime posizioni nelle bottigliere dei bar perché oggi più che mai i Rye Whiskey sono prodotti per mixologist. I grandi drink a base di Rye affermatosi sull'East Coast, Manhattan, Old Fashioned, Whiskey Sour, Sazerac, si prestano oggi a originarie interpretazioni e attuali rivisitazioni.

Le prime distillazioni di cereali in Nord America si ebbero nel tardo 1600 a opera dei coloni mennoniti, svizzero tedeschi, e

le prime tracce seriamente documentate di distillazione di segale si hanno nella seconda metà del 1700, in quella parte della Virginia che poi sarebbe diventata il Kentucky e nella quale sarebbe stata istituita la contea di Bourbon nel 1785. Fu in questa zona che si riversarono i "ribelli del Whiskey" di Pennsylvania e Virginia in seguito ai disordini civili che si ebbero alla fine del 1700, a causa delle solite tassazioni. Il mais, più economico, divenne la materia prima per eccellenza. Baltimora,



CHANCELLOR CLUB COCKTAILS

Manhattan, Martini,
Gin, Whiskey, Jap,
Vermouth, Brandy

and the genuine John E. Fitzgerald 15 year old Rye or Bourbon whiskey, are served in Individual Bottles in the Dining and Buffet Cars of the best Railroads in the United States.
The finest goods at any price. We offer you

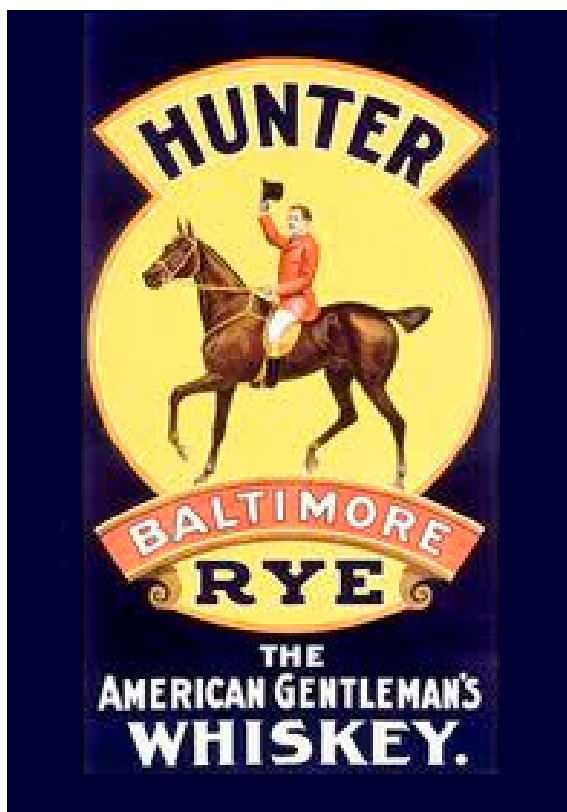
4 QUARTS assorted Cocktails, or 15 YEAR OLD Fitzgerald Rye or Bourbon Whiskey for **\$5**

prepaid to the Missouri River. Money refunded if not perfectly satisfactory. Plain cases. Send 4 cents for "The Mixer," our book of valuable recipes. Established 1867.

S. C. HERBST IMPORTING CO.,
Distributing Office, Chicago,
Mail Order Dept., 359 4th Street, Milwaukee, Wis.
Distillery and Bonded Warehouses, Frankfort, Ky.

CIMELI

NELLA PAGINA ACCANTO UNA RARA IMMAGINE DELLA DISTILLERIA COCKEYSVILLE



nel Maryland, è considerata una delle patrie del Rye Whiskey. Baltimore Rye, Pennsylvania Rye, Maryland Rye, erano prodotti che coniugavano origine e qualità in un binomio che sembrava indissolubile.

In Maryland il rituale del mezzo tumbler di Rye accompagnato da ostriche era una specialità del posto e ogni piccolo centro aveva la sua produzione locale, ora scom-

parsa e solo raramente usata come label. Oggi in Maryland quasi non c'è più Rye, le etichette di un tempo si riducono a poche bottiglie gelosamente custodite da collezionisti, come il Cockeysville Rye, e uno dei pochi brand arrivato ai giorni nostri è il Pikesville. Infatti i Rye Whiskey USA vissero i loro ultimi sfarzi negli anni '50 prima di cadere nell'oblio. Difficile stabilire con



certezza i motivi di un declino commerciale ma certamente iniziò già nel 1800 con gli incentivi economici promessi dai nuovi territori a vocazione mais come il Kentucky.

Il Bourbon Whiskey fu il potente avversario del Rye. Il Proibizionismo avrebbe sferrato il colpo finale favorendo l'entusiasmo per i Rye Canadian Whiskey, vicini ed economici, ma che in realtà erano spesso dei blended insaporiti con segale. In Pennsylvania, alla fine del '700, si contavano circa 6.000 impianti di distillazione. Anche qui della magnifica produzione rimane ben poco e tra i Pennsylvania Rye che sono sopravvissuti troviamo in buona salute Rittenhouse e Old Overholt. Da notare però che queste produzioni passarono poi nel Kentucky che, paradossalmente, sarebbe stato la nuova patria del Rye essendone oggi il più importante centro di produzione. L'unica distilleria che avrebbe continuato a credere fermamente nel Rye Whiskey fu la Mitcher's Distillery di Schaefferstown, in Pennsylvania, seppur con produzioni limitate ed alterne.

Agli inizi degli anni '80 il Rye iniziò una lenta ripresa e sino ad allora l'unico tipo presente era quello prodotto da Mitcher's che oltretutto riforniva qualche prodotto-

re che imbottigliava con altra etichetta. Il virginiano più famoso di sempre rimarrà George Washington che al Rye Whiskey ha legato alcuni importanti momenti della sua vita. Nel 1794 Washington fu impegnato nella diplomatica risoluzione della Whiskey Rebellion contro l'esercito irregolare messo su da David Bradford che con 6.000 "Whiskey Boys" arrivò ad invocare la secessione della Pennsylvania per non pagare le tasse imposte sul Whiskey dal Segretario di Stato George Hamilton. Questi uomini avrebbero eletto il Kentucky a loro nuova patria trasferendovi conoscenze e imprenditoria nello sviluppo di un distillato a base di mais, il futuro Bourbon Whiskey. George Washington, tra le sue attività, aveva anche un'azienda agricola con annessa distilleria che produceva un Rye su scala commerciale per tutte le ex colonie, la Mount Vernon, diretta da uno scozzese. Washington morì nel 1799 e la sua distilleria subì alterne

Amante del Rye fu George Washington che possedeva un'azienda agricola con annessa distilleria



fasi ma il brand continuò a vivere a lungo grazie alla National Distillers che ne proseguì l'attività.

Il Mount Vernon Rye sarebbe arrivato anch'esso sino agli anni '50 e fu considerato uno dei migliori Rye dell'era post Proibizionismo. A metà anni '80, grazie a uno dei più noti distillatori del Kentucky, Jim Beam, che intuì il forte appeal che il Rye poteva esercitare, si aprirono nuovi scenari nella storia di questo prodotto.

Si rispolverarono vecchie ricette, alcuni brand storici rifecero capolino e nuove realtà entrarono sul mercato dalla porta principale. Per trovare un consumo di Rye Whiskey superiore a quello attuale bisogna andare indietro nel tempo sin prima del Proibizionismo.

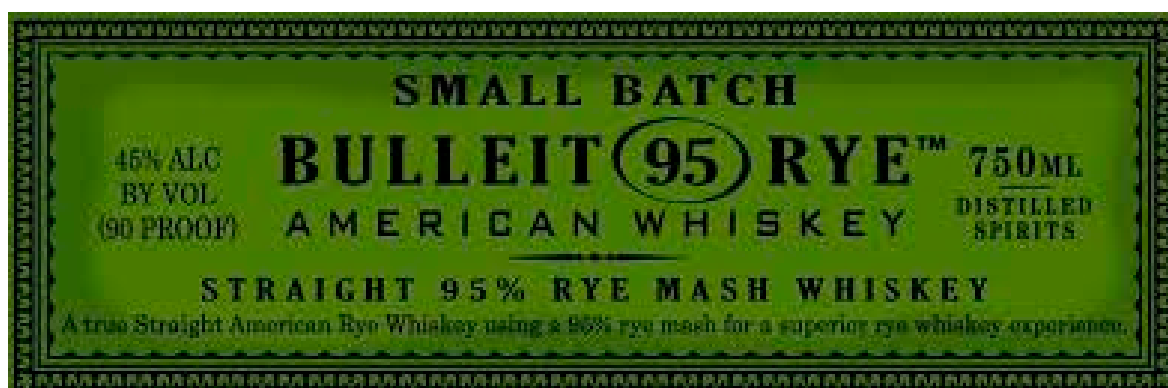
Tra gli ultimi arrivi, per la spinta che ha voluto dare alla riscoperta del Rye, un posto di rilievo spetta sicuramente a Bulleit. Nel 1987 Thomas E. Bulleit Jr. si lasciò affascinare dalla

scoperta di avere un antenato, Augustus Bulleit, che nel 1830 iniziò la produzione di Whiskey sino alla sua dipartita nel 1860 a New Orleans. Thomas Bulleit, avvocato di professione, reduce dal Vietnam, decise di far rivivere il vecchio business di famiglia e fondò la Bulleit Distilling Company che subito si impose sul mercato con un Bourbon e un Rye. I successi imprenditoriali della nuova azienda catapultano Thomas Bulleit nel gotha della produzione di Whiskey. Nel 2009 viene eletto nella Kentucky Bourbon Hall of Fame e riceve dal Governatore dello Stato la più alta onorificenza che un cittadino del Kentucky possa ricevere, la Kentucky Colonel Orders. Nel 2011 viene lanciato Bulleit Rye che ha saputo costruire la sua brand identity in pochissimo tempo





RYE WHISKEY
NELLA PAGINA
ACCANTO
THOMAS
BULLEIT JR



puntando sulla qualità del prodotto che ha giocato un ruolo fondamentale: una small batch production molto rappresentativa. Quasi in sordina Bulleit Rye è diventato il riferimento di settore e la sua apparizione sul mercato ha letteralmente raddoppiato le vendite globali di Rye Whiskey.

Con Bulleit la segale ritorna a vivere da protagonista. Il Bulleit Rye contiene il 95% di segale, a dispetto del 51% minimo previsto dal disciplinare di produzione, e il restante 5% è costituito da orzo maltato necessario per avviare e facilitare la fermentazione. L'elevata percentuale di segale è significativa di un prodotto che utilizza come base un ingrediente molto costoso e difficile da lavorare. Anche nel Bulleit Bourbon è presente in maniera significativa. Bulleit Rye ha 45°, invecchiamento minimo

di 4 anni nelle classiche botti di quercia bianca, si presenta con un colore medio ambrato e riflessi topazio. Pur con una così alta percentuale di segale, al naso il cereale risalta in modo delicato e morbido, dolce, grazie alla tenue presenza di esteri. L'entrata in bocca risulta da subito un mix di spezie, dolcezza, frutta come uva e albicocca e moderata segale. In questa fase si apprezza il perfetto equilibrio tra speziato e dolcezza rimarcata da note di miele e vaniglia. La segale si presenta subito a mezzo palato riprendendosi il ruolo di protagonista. Il finale è piccante, saporito e lungo.

Bulleit Rye ha un carattere distintivo, con una morbidezza seducente, una bellissima tesi di laurea sul Rye Whiskey.

Fabio Bacchi

LE RICETTE RYE WHISKEY

OLMSTEAD'S RELEASE BY JAMIE BOUDREAU – Canon Bar, Seattle

- 45 ml Bulleit Rye
- 22,5 ml Lillet rosè
- 2 dashes Angostura
- 10 ml Crème Yvette
- 10 ml Anisetta Meletti

Tecnica: stir and strain. Bicchiere: coppa. Guarnizione: lemon twist



UNION CLUB BY JAMIE BOUDREAU – Canon Bar, Seattle

- 45 ml Whistlepig 100% Rye
- 10 ml Campari
- 10 ml Maraschino
- 15 ml succo di arancia

Tecnica: shake. Bicchiere: coppa. Nessuna guarnizione.



BOUDREAU COCKTAIL BY JIM MEEHAN – PDT, New York

- 60 ml Bulleit Rye Whiskey
- 22,5 ml Dubonnet Rouge
- 10 ml Fernet Branca
- 10 ml St. Germain Elderflower Liqueur

Tecnica: stir and strain. Bicchiere: coppa vintage. Guarnizione: lemon twist



GEORGE WASHINGTON BY JIM MEEHAN – PDT, New York

- 30 ml Laird's Applejack
- 30 ml Rittenhouse Blended Rye Whiskey
- 22,5 ml Cocchi Vermouth di Torino
- 22,5 ml Cazottes Wild Cherry Sweet Wine

Tecnica: stir and strain. Bicchiere: old fashion rinsed con Pimento liqueur.

Guarnizione: ciliegia



GENERAL LEE: BY BOUDEWIJN MESRITZ – Tales&Spirits, Amsterdam

- 25 ml Bulleit Rye Whiskey
- 25 ml Bulleit Bourbon Whiskey
- 25 ml Disaronno
- 10 ml D.O.M Benedictine
- Dash Orange & Angostura Bitters

Tecnica: stir. Bicchiere: coppa vintage. Guarnizione: orange zest



ABRAHM LINCOLN BY BOUDEWIJN MESRITZ – Tales&Spirits, Amsterdam

- 50 ml Knob Creek Rye Whiskey
- 10 ml Maple syrup
- Dash Orange & Angostura bitters

Tecnica: stir. Bicchiere: coppa vintage. Guarnizione: lemon twist



TRILLA WITH MILLA BY DAMIAN COREN – Employees Only, New York

- 50 ml Russel's Rye Whiskey
- 40 ml Milla liqueur
- 22,5 ml Employees Only Grenadine
- 2 dash Angostura bitter.

Tecnica: shake. Bicchiere: old fashion con ghiaccio.

Guarnizione: lunga orange zest.



THE RUSH BY DAMIAN COREN – Employees Only, New York

- 50 ml Pikesville Rye Whiskey
- 30 ml succo di limone
- 15 ml honey mix
- 1 bianco d'uovo
- Float 15 ml Ruby Port

Tecnica: shake. Bicchiere: Collins con ghiaccio. Guarnizione: lemon zest



HOT LIPS! BY LUCA VEZZALI – Luca e Andrea, Milano

- 50 ml Mitcher's Rye Whiskey
- 10 ml Sangue Morlacco
- 15 ml agave infuso al Chipotle
- 20 ml lime
- 10 ml bianco d'Uovo

Tecnica: shake. Bicchiere: coppa. Guarnizione: ciliegia



WOOD & GINGER BY ROBERTO ARTUSIO – Jerry Thomas Speakeasy, Roma

- Zenzero fresco
- 50 ml Bulleit Rye
- 15 ml lime
- 15 ml limone
- 30ml cordiale allo zenzero homemade
- dash Angostura
- Top ginger beer

Tecnica: shake, pestare lo zenzero e versare gli ingredienti. Bicchiere: barattolo o Collins

Guarnizione: menta, lime disidratato, zenzero caramellato

Preparazione del cordiale allo zenzero:

2 parti di sciroppo allo zenzero 2:1 e una parte di liquore allo zenzero homemade.



BENVENUTI AL DRY MARTINI

Arredato come un saloon di inizio Novecento e con una bottigliera anni '50, il bar di Javier de Las Muelas è citato in tutte le guide del mondo

DI ALESSANDRO PALANCA



È da una idea di Pedro Carbonell, nel 1978, che Barcellona vide impreziosire la sua offerta di fine drinking con l'apertura di un bar che presto sarebbe diventato un tempio di servizio, ospitalità e drink di qualità. Alla base un concetto semplice: offrire al pubblico della movida catalana e ai milioni di turisti che annualmente si riversano nella città delle Ramblas, il principe dei cocktail, il Martini.

Dry Martini fu il nome scelto per il nuovo bar che fece di questa ricetta icona del bartending mondiale il suo biglietto da visita. Dopo venti anni passati “alla

barra” e a ricevere ospiti come un perfetto padrone di casa, Pedro decise di cedere il comando a un barman che da tempo aveva rapito la sua considerazione umana e professionale. Javier de Las Muelas sarebbe stato il successore al quale il maestro Carbonnel avrebbe passato il testimone.

Ciò che oggi il *Dry Martini* di Barcellona e Javier de Las Muelas rappresentano nel bartending globale è sotto gli occhi di tutti: due punti di riferimento nel fine drinking e nel bartending di alto profilo. Javier, talentuoso e preparato, con molta attenzione al marketing e ai



mutamenti di un mercato in continua e veloce evoluzione, allargò l'offerta del prodotto anticipando e intercettando le tendenze di un pubblico cosmopolita, esigente e sensibile alla qualità. Furono create, con rara maestria artigiana, delle nuove cocktail collection le cui proposte avrebbero ispirato nuove generazioni di bartender.

Sono i bartender che fanno grandi i bar, non il contrario, e Javier è testimone discreto e riservato di questo concetto. È dalla sua effervescenza professionale che nacquero drink che avrebbero modernizzato dei *master piece* come il Gin

*Alla base del "Dry"
la filosofia di Javier de Las
Muelas individua subito
un concetto semplice:
offrire al pubblico
della movida il principe
dei cocktail, il Martini*



DRY MARTINI

IN QUESTE
PAGINE ALCUNE
IMMAGINI
DEL BAR DI
BARCELONA.
NELLA FOTO IN
BASSO A
DESTRA JAVIER
DE LAS MUELAS

Tonic. Fu così che nacque la *Dry and Tonic Collection*, capitanata dal Fox Trot; un'innovazione del Gin and Tonic, dove un Gimlet viene lavorato in un granitore per poi essere servito con Tonic Water. Risultato: un G&T rinfrescante profumato di lime e una textur completamente differente dal classico G&T.

Ricerca e studio, sperimentazione e applicazione, sono le parole chiave che si riscontrano nell'opera di Javier de Las Muelas. L'evoluzione del "Muelas pensiero" si è concretizzata, alcuni anni fa nella creazione di un ID Team: Investigazione & Sviluppo. Una squadra di professionisti che si è applicata nella creazione di alcune cocktail collection notissime in tutto il mondo per brand di dimensioni globali come quelle per Nespresso, Mahou, Freixenet e Noci di California. Negli anni, 36 oggi, il *Dry Martini* ha saputo rimanere al passo dei tempi nel mondo della moderna cocktail culture senza mai dimenticare il suo stile, i rituali che l'hanno reso un bar unico nel mondo, come per la preparazione del Dry Martini.

Lo stile del *Dry* si rifà un po' a quei saloon americani di inizio '900. Tutto di legno, tanto legno, un arredamento impreziosito da elementi e complementi che sono pezzi unici da collezione. Il



registratore di cassa del 1890 posizionato dietro il bar, l'estintore del 1920 e altra memorabilia che farebbero felice qualsiasi bartender. Gli scaffali del bar



sono riempiti con bottiglie di Gin e Vermouth degli anni '50, rigorosamente da collezione e che non vengono usate ma, mai dire mai... Al bar, lungo 10 metri, si incrociano aristocratici rappresentanti di famiglie catalane, il gotha dell'imprenditoria spagnola, artisti e professionisti mixati a turisti e incuriositi da uno dei bar citati in tutte le guide del mondo e

che non può non essere meta per tutti coloro che transitano a Barcellona.

La preziosa offerta di fine drink e luxury spirit è annessa anche una straordinaria offerta di ristorazione. Al Dry e a Javier non bastava preparare da bere e ci si è dedicati anche all'offerta ristorativa con il ristorante *Speakeasy* connesso al *Dry Martini*. Queste prerogative, unite a

LA RICETTA

CARNIVORE MARTINI

- 1 Venus Vase*
- 7 boccioli di Sechuan**
- 2cl purea di fragole
- 2cl succo di lime
- 2cl succo di passion fruit
- 2cl succo di papaya
- 1cl Grey Goose infusa con chilli rojo
- 4cl Pisco peruviano

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti, tranne il Venus Vase, in un mixer elettrico e frullare per un minuto senza ghiaccio.

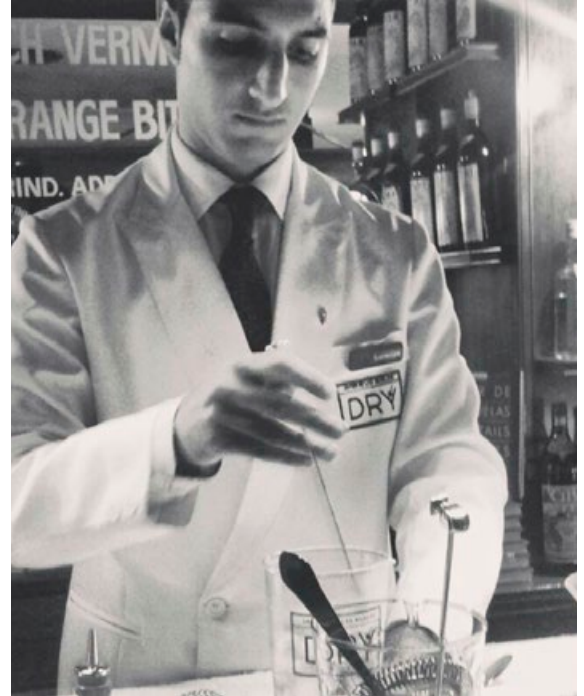
Mescere il composto in una bottiglia e raffreddarlo in un congelatore sino a una temperatura di 1° - 2°.

Disporre il fiore di venus in un Martini glass nel quale sia stata adagiata una base di zucchero scuro che servirà a sostenere il fiore. Quindi mescolare il drink dentro il Venus Vase e servire con cannuce.



* Il Vaso di Venere è un bicchiere naturale, non commestibile, parte di una pianta originaria delle foreste del sud est asiatico. La pianta si nutre di insetti che sono attratti dal nettare. È adatto per il servizio di bevande alcoliche e non sopporta molti lavaggi in acqua calda.

** Alcune persone hanno definito il sapore del Sechuan Buttons simile ad una scossa elettrica. Dapprima una sensazione di frizzante sulla punta della lingua; poi la sensazione comincia a muoversi per tutta la bocca; si sentono le guance intorpidite, quasi anestetizzate; si comincia a produrre in quantità saliva. Queste sensazioni, per molti non piacevoli, terminano in un paio di minuti lasciando la bocca pulitissima. La pianta è presente in alcune zone dell'Africa. Il nome è stato scelto perché il sapore richiama quello del pepe di Sechuan.



un servizio eccellente hanno catapultato il Dry al 14° posto nella lista dei 50 World Best Bar.

Con l'attenzione creata, il Dry ha saputo esportare la sua formula vincente in altre località. Nel 2010 è stato inaugurato il *Dry Martini by Javier de Las Muelas* all'interno del Gran Melia Fenix di Madrid, e poi ancora a San Sebastian, Palma de Maiorca, Arties sempre in Spagna. Troppo stretta la Spagna per il Dry ed ecco che Javier impone lo stesso concept anche all'interno dei *Four Season Hotel* di Bali e Singapore e, mentre scriviamo, fervono i preparativi per l'apertura di un nuovo Dry all'interno dello *Sheraton* di Rio de Janeiro. Sembra facile, ma dietro il successo dello stile del Dry si muove una squadra di collaboratori efficienti e collaudati guidati da un capitano che sa come fare emergere le individualità di ogni singolo componente per miscelarle con sapiente maestria.

È in questa squadra che ha trovato il suo ruolo Lorenzo Miglietta, 28 anni da Casale Monferrato in Piemonte, figlio di ristoratori. Dal padre chef ha imparato a gestire la fantasia della creazione, dalla madre l'eleganza e l'arte del ricevimento e del servizio. La gavetta ha inizio proprio nel ristorante dei genitori e la prima vera



stagione a 19 anni. L'incontro con il mondo del bar incanta Lorenzo che, con un bagaglio di sogni e speranze abbandona la facoltà di Filosofia al primo anno per partire verso Londra. La dura realtà dei ristoranti e poi un corso con Peter Dorelli. Soho, una parentesi a Parigi e di nuovo a Londra al *Library Bar* del Lanesborough. Conti a 4 e 5 zeri per distillati pre Rivoluzione Francese o Proibizionismo, la liquid history. Due anni e poi rotta verso Barcellona dove Lorenzo a soli 26 anni e con un curriculum di prima classe entra al *Dry* di Javier de las Muelas. È lì da meno di tre anni, ed è Head Bartender della compagnia e Official Trainer, oltre che componente dell'ID Team.

L'ultimo progetto al quale Lorenzo ha preso parte è la creazione del Droplets, un nuovo e rivoluzionario ingrediente ga-

stronomico. Il progetto Droplets conta 12 sapori, senza alcol e assolutamente naturali, capaci di variare e personalizzare preparazioni di gastronomia o di mixology.

Lorenzo è spesso in trasferta come trainer presso le altre sedi della compagnia e mentre prepara le valigie per Rio de Janeiro dove si incaricherà dello start up della sede carioca del *Dry* ci confessa il suo orgoglio. Dalle sue parole comprendiamo il senso di gratitudine che prova verso Javier e la sicurezza che questi gli trasmette costantemente nell'applicazione quotidiana. Miglietta ha solo 28 anni, una carriera già straordinaria, ed è sicuramente un ambasciatore italiano nel mondo del fine italian bartending. Un vero esempio da seguire.

Alessandro Palanca

BARTENDER

NELLA PAGINA
ACCANTO
LORENZO
MIGLIETTA,
HEAD
BARTENDER
DEL DRY
MARTINI E
CURATORE DEL
PROGETTO
DROPLETS,
INGREDIENTE
GASTRONOMICO
INNOVATIVO



CHI TROVA UN AMICO TROVA UN TESORO

La riscoperta del vecchio drink e la ribalta di una nuova generazione di american Whiskey

DI FABIO BACCHI

William Harrison “Sparrow” Robertson nacque in Scozia nel 1859 per poi diventare cittadino statunitense naturalizzato nel corso della sua carriera. William era un grande opinionista e giornalista sportivo

del *New York Herald Tribune* e durante la Grande Guerra fu mandato a Parigi dove rimase per più di venti anni come corrispondente dalla Francia per lo stesso giornale che sul posto si sarebbe poi chiamato *Paris Herald*. Il soprannome “passero” gli



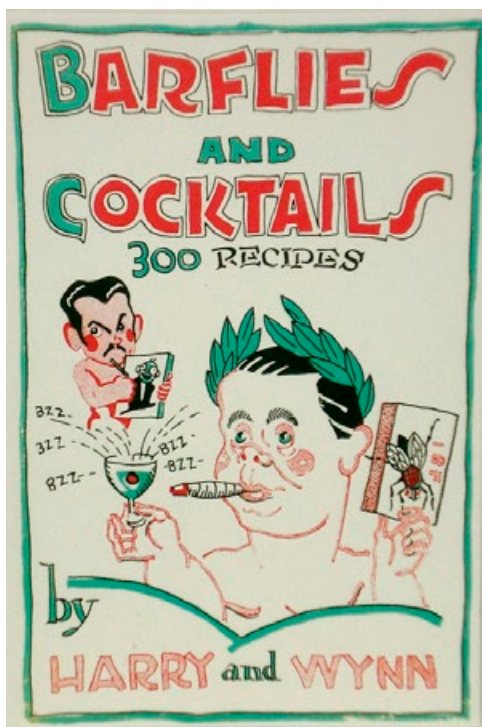
derivava dal fatto di avere una figura piccola e un po' gracile. Ma era molto gioviale e affabile con tutti, al punto da definire chiunque conoscesse, anche se da pochissimo tempo, "old pal", vecchio amico.

Negli anni tra le due guerre Parigi visse, probabilmente, il suo massimo splendore ed i bar e café erano i posti dove si andava per incontrare e socializzare. Il punto di ritrovo degli americani era sicuramente l'*Harry's New York Bar* di Harry McElhone. Nei bar parigini nascevano e morivano amori, si scrivevano capolavori, si tessevano le trame della storia, si stringevano accordi e affari, si complottava, la vita scorreva tra i tavoli dei boulevard come un'onda in piena. William si vantava di avere conosciuto più americani lui in Francia che l'ufficio visti USA. Divenne amico dei più importanti sportivi dell'epoca, si vantava di essere stato colui che sparava per



LIBRI

A SINISTRA LA
COPERTINA
DELLA PRIMA
EDIZIONE DI
"ABC OF
MIXING
COCKTAILS"



*All'Harris Bar
si tessevano
le trame della
storia, nascevano
amori e la vita
scorreva come
un'onda in piena*

of *Mixing Cocktails* la cui prima edizione risale al 1919. Per la verità bisogna dire che molti storici del cocktail tendono ad attribuire al 1922 la prima edizione del 1919 di *ABC of Mixing Cocktails* in quanto il 1922 fu l'anno in cui Harry McElhone

dare lo start alle gare di atletica, di essere timekeeper durante gli incontri di boxe. Spesso scriveva i suoi articoli a tarda notte a un tavolo dell'Harry's Bar e leggenda vuole che nessuno lo abbia mai visto alzarsi per andare a dormire o pagare il conto.

La ricetta dell'Old Pal la si deve a William Harrison Robertson e sembra che fu pubblicata la prima volta nel 1922 (anche se di questa edizione non sembrano esserci tracce certe) da Harry McElhone nel suo primo libro, *Harry's ABC*

diventò gestore dell'Harry's New York Bar di Parigi.

Nell'edizione del 1927 di *Barflies and Cocktails*, vi è un'appendice a firma di Arthur Moss, poeta ed editore americano espatriato a Parigi nonché fondatore di un magazine locale dell'epoca. In questa appendice, per la verità confusa e per alcuni versi ridicola, perché si riferirebbe addirittura a un incontro avvenuto il 30 febbraio 1878, si racconta l'origine del drink. Durante la stesura del libro, il curatore stava discutendo con il suo amico "Sparrow" la nascita del drink che il giornalista avrebbe immaginato mentre dava il via a una gara di marcia, la Old Powderhall, con il classico colpo di pistola. Secondo quello scritto, in quella storica discussione, Robertson usò il termine *Eyetalian Vermouth* per indicare uno degli storici ingredienti della ricetta e disse che il drink era dedicato al suo "old pal" Arthur Moss. Eppure, nel 1922 Harry McElhone presenta l'Old Pal in parti uguali di Canadian Rye Whiskey, Bitter Campari e Dry Vermouth. Non si capisce, a meno di qualche errore occorso nelle stesure del 1922 o 1927, o di un'improbabile evoluzione della ricetta, perché gli ingredienti cambino nel 1927.



Difficile dire quale delle due ricette sia quella originaria ma, senza ombra di dubbio, il French Vermouth vi lavora meglio di quello italiano e dal 1929 in poi la ricetta appare regolarmente presentata con Dry Vermouth. La ricetta del 1929 verrà codificata dall'IBA in identico modo nel 1961. La base della ricetta rimane il Rye Whiskey e nella sua esecuzione bisogna stare molto attenti a non eccedere con il Campari che prenderebbe il sopravvento sull'intera ricetta alterando il delicato equilibrio. Inoltre, molto difficilmente, Harry, grande barman attento al marketing, avrebbe sostituito il French con l'Italian Vermouth.

Seppur nata con gli ingredienti in parti uguali la ricetta ha subito diverse evoluzioni e il gusto attuale sembra preferirla con una leggera preponderanza di Rye Whiskey sugli altri ingredienti.

Sempre su *Barflies and Cocktails* appare per la prima volta la ricetta del Boulevardier, cugino del Negroni, e la cui variante evolutiva sarebbe stato il *1794 Cocktail*.

Nel 1930 la ricetta dell'Old Pal sarebbe apparsa sul *Savoy Cocktail Book* dove per la prima volta venne specificata la marca del canadian Club Whiskey a differenza dei libri di Harry che citavano soltanto Canadian Whiskey (di segale).

William Harrison Robertson morì a Parigi l'8 giugno 1941 a casa sua, vicino Fontainebleau, esattamente un anno dopo la distruzione del palazzo che ospitava la redazione del *New York Herald Tribune*. Dopo un lungo periodo di oblio, l'Old Pal rivive oggi una seconda giovinezza con il ritorno sulla scena del bartending di una nuova generazione di Rye Whiskey.

Fabio Bacchi

LE RICETTE

OLD PAL

- 1/3 Rye Whiskey
- 1/3 French Vermouth
- 1/3 Bitter Campari

PROCEDIMENTO

Mixing Glass. Cocktail glass. Lemon peel.



INFUSI, DECOTTI E NITROINFUSIONI

Dall'autodistillazione al sous vide tutti i segreti dell'homemade

DI ANTONIO PARLAPIANO

La produzione “homemade” è divenuta, in questi anni, una caratteristica fondamentale tra quelle richieste al bartender moderno. La grande tradizione italiana nel campo delle infusioni, decozioni e macerazioni si è tramandata dai tempi di Ippocrate, con la nascita della Medicina Tradizionale Mediterranea, a quelli degli alchimisti e dei monaci della Scuola Salernitana, fino a tempi più recenti con la nascita di amari, vini aromatizzati e liquori.

La tradizione vuole che in determinati periodi dell'anno, nei quali sono disponibili prodotti stagionali, si proceda alla loro “conservazione” attraverso zuccheri di varia natura, olio, sale e alcol. Questo consente di “cristallizzare” il *flavor* e, in alcuni casi, la polpa o interi frutti, erbe o spezie ed averli poi a disposizione per il resto dell'anno. Tra i vantaggi ottenibili dalle diverse tecniche si annovera, oltre alla conservazione, la possibilità di ottenere un alto livello di costanza ad ogni utilizzo, topic rilevante oggi nel bar moderno.

Esistono diverse tecniche per ottenere l'estrazione di *flavor* da soluti di vario





genere. Le più immediate sono **infusione** e **decotto**, molto tradizionali se si pensa a rimedi classici quali tisane ed infusi di fiori, erbe e spezie.

Infusione e decotto esigono una minuziosa cura nel controllo di temperature e tempi di infusione o decozione: tempi di infusione troppo veloci e basse temperature possono risultare in sottoestrazioni, mentre una prolungata esposizione ad alte temperature darà indesiderate sovraestrazioni. Per questo tipo di estrazioni è necessaria una conoscenza delle materie prime quanto meno in termini di tempi e temperature di estrazione, alcuni pentolini ed una piastra ad induzione. Per un maggiore controllo è molto utile la tecnica *sous vide* della quale abbiamo parlato nel numero precedente.

La macerazione comprende una vasta gamma di operazioni che comprendono le produzioni di sciroppi, conserve, vini aromatizzati, amari e liquori e viene in genere effettuata tramite zucchero, alcol ma anche olio d'oliva e aceto. Questa avviene in genere "a freddo" in luoghi bui e ben areati per un certo periodo di tempo. Natu-





FLAVOUR

SOPRA UNA
FASE DI
PRODUZIONE
DELL'ESTRATTO
DI VANIGLIA.
NELLA PAGINA
ACCANTO
ALCUNE SPEZIE

ralmente anche in questo caso l'utilizzo di una temperatura un po' più alta, intorno ai 40/60 gradi, permette una velocizzazione del processo e, in questo senso, ancora una volta il *sous vide* può risultare un metodo altamente efficace.

Per quanto poco utilizzata la tecnica dell'autodistillazione può essere un buon rimedio a basso costo: necessita di un barattolo quattro stagioni all'interno del quale viene "sospeso" un sacchetto da tè, riempito con i botanical desiderati, e legato al tappo del barattolo attraverso uno spa-

go. All'interno del barattolo si può mettere dell'alcol buongusto, un distillato, aceto o addirittura uno sciroppo; il barattolo va poi messo a bagnomaria, ad una temperatura di 80/90 gradi, affinché l'alcol (o il solvente in genere) evapori e catturi i *flavor* contenuti nel sacchetto in sospensione.

Un concetto relativamente nuovo di infusione è quello tramite utilizzo di pressione, un po' quello che accade nel normale utilizzo della pentola a pressione. Questo tipo di estrazione è altamente efficace ma necessita di una notevole temperatura per cui può essere utilizzato raramente e soltanto con alcuni botanical. Un ottimo utilizzo della pressione consiste nella nitroinfusione. Per questa tecnica sono necessari un sifone da crema e le cartucce N2O (carboazoto) e consiste nell'aggiungere il liquido solvente (acqua, sciroppo, alcol ecc.) e il soluto al sifone e caricarlo con le cartucce necessarie. L'azoto si dissolverà nel liquido generando una notevole

LA RICETTA

PIMENTO BITTER

- 700 ml Demerara Overproof Rum
- 100 g pimento tritato finemente

Aggiungere gli ingredienti ad un sifone da crema Isi e caricare con due bombolette di N2O.

Lasciare riposare per due ore e depressurizzare. Per una maggiore efficacia, ripetere l'operazione due o tre volte.

- 300 ml Alcol 95%
- 10 g genziana
- 10 g china calissaia
- 10 g rabarbaro radice
- 10 g serpentaria
- 10 g calumba

Tritare finemente tutte le spezie. Aggiungere gli

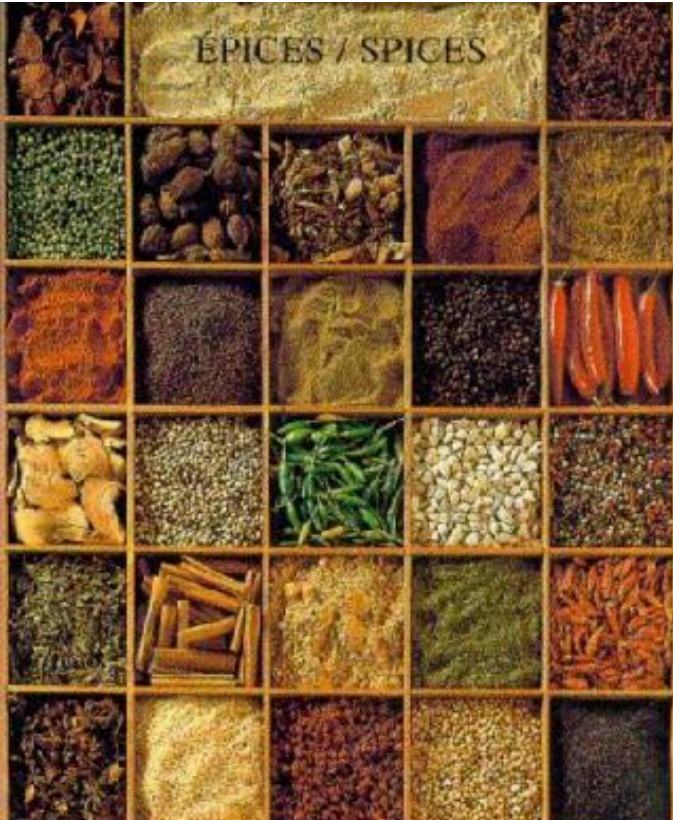
ingredienti ad un sifone da crema ISI e caricare con due bombolette di N2O. Lasciare riposare per due ore e depressurizzare. Per una maggiore efficacia, ripetere l'operazione due o tre volte.

- 200 ml Alcol 95%
- 5 gr cardamomo
- 5 gr semi di coriandolo
- 5 gr ginepro
- 5 gr liquirizia

Tritare finemente tutte le spezie.

Aggiungere gli ingredienti ad un sifone da crema ISI e caricare con due bombolette di N2O.

Lasciare riposare per due ore e depressurizzare. Per una maggiore efficacia, ripetere l'operazione due o tre volte.



pressione in grado di rompere le cellule del soluto e, quindi, velocizzare l'infusione nel solvente. L'operazione va ripetuta più volte a seconda della consistenza dei botanical utilizzati (per un alcolato di pimento sono necessarie almeno tre cariche consecutive).

La nitroinfusione riduce i tempi di estra-

zione fino a quasi azzerarli ed è quindi molto indicata nella produzione di tinture, bitter e liquori di spezie varie. Un altro vantaggio consiste nell'assenza di calore per cui si eviterà qualsiasi possibilità di rovinare le caratteristiche di fiori, erbe e spezie. Nella produzione di bitter ad esempio si possono dividere i botanical in gruppi in base alla loro naturale consistenza (fiori, foglie, erbe, cortecce, rizomi ecc.) ed effettuare diverse nitroinfusioni per ottenere risultati più omogenei. Ne trovano giovamento, altresì, tutte quelle infusioni con materie prime delicate che soffrono le alte temperature (fiori, erbe, spezie delicate): la totale assenza di calore impedisce la volatilizzazione di alcune sostanze aromatiche essenziali e la trasformazione di altre.

Ricordiamo che queste preparazioni possono avvenire solo in presenza e osservanza delle normali condizioni previste dai regolamenti sanitari e di legge.

Antonio Parlapiano

- 100 ml Alcol 20%
- 50 gr camomilla romana
- 50 gr fiori di sambuco
- 20 gr menta

Aggiungere gli ingredienti ad un sifone da crema ISI e caricare con due bombolette di N2O.

Lasciare riposare per due ore e depressurizzare.

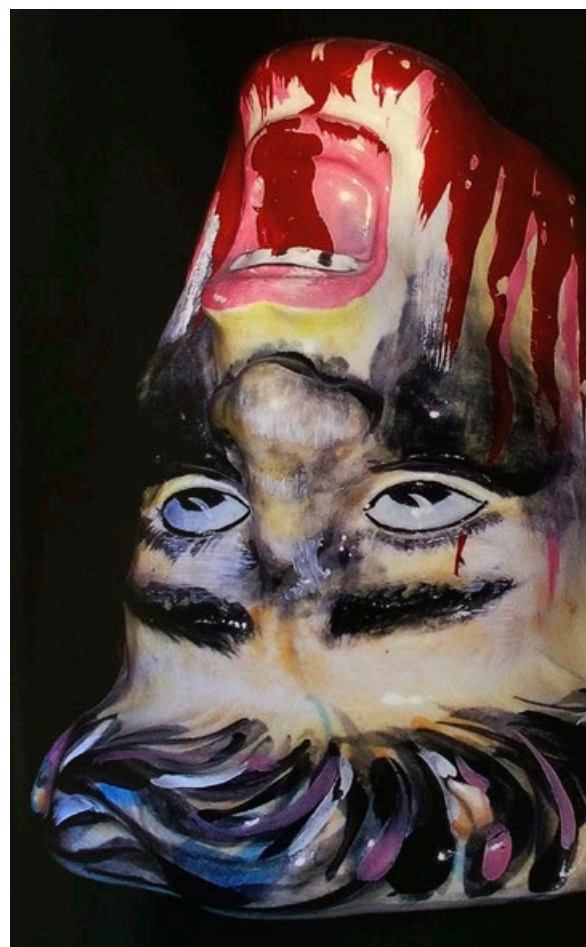
- 100 ml Alcol 40%
- 10 gr scorze di arancia essiccate
- 10 gr scorze di bergamotto essiccato

Aggiungere gli ingredienti ad un sifone da crema ISI e caricare con due bombolette di N2O.

Lasciare riposare per due ore e depressurizzare. Per una maggiore efficacia, ripetere l'operazione due o tre volte.

Alla fine di ogni singola infusione, filtrare i solidi servendosi di un filtro. Unire le soluzioni depressurizzate e stoccare in barattoli tipo quattro stagioni per la conservazione. Per una migliore esecuzione del bitter dovrebbero operarsi singole nitroinfusioni ma questo comporterebbe una spesa tale che sarebbe di gran lunga preferibile l'attesa delle normali tempistiche di macerazione alcolica.

Con questo metodo si tende a raggruppare materie prime dalla simile consistenza in maniera tale che non debba effettuarsi un eccessivo numero di infusioni.



TIKI MUG MANIA

Da simbolo esotico a oggetto di culto che alimenta un collezionismo elitario

DI GIANNI ZOTTOLA

È probabilmente la Tiki Mug l'oggetto più rappresentativo dell'intera Tiki culture. La Tiki Mug in piena evoluzione Tiki, ha surclassato il valore funzionale di bicchiere di servizio diventando oggetto distintivo di culto da parte di clienti, appassionati e collezionisti di tutto il mondo.

Poco importava se le culture delle isole della Polinesia, Micronesia e Melanesia erano internamente caratterizzate da marcate distinzioni culturali, sociali e artistiche; il Tiki, originario delle isole Marchesi, attraverso la Tiki Mug è stato dagli americani accomunato a tutta la cultura dei nativi delle isole e caratterizzato da un'e-



voluzione della forma artistica del tutto propria. Non importava che le raffigurazioni dell'isola Pasqua fossero i Moai, dell'energia spirituale del "Mana" Hawaiiiana e della loro più alta espressione artistica dei tessuti Kapa, non importava degli Shrunken Maori, tantomeno delle esuberanti e colorate raffigurazioni delle isole Vanuatu o delle strane maschere presenti in tutta la Melanesia; tutto era diventato Tiki e la Tiki Mug la sua rappresentazione.

In effetti la parola Tiki non esiste nemmeno nella lingua hawaiana anche se, nell'espressione artistica rappresentata in essa, è credenza comune che sia inerente alle terrificanti e temibili divinità delle isole Hawaii. Diventata simbolo distintivo dei locali esotici, allo stesso tempo, il fenomeno della Tiki Mug è stato uno dei rari casi in cui una forma artistica ha assunto

un valore multifunzionale, non solo per la singolarità come bicchiere di servizio, ma è anche come forma commerciale e pubblicitaria per tutti i locali esotici: un'icona culturale contestualizzata, oggetto evocativo, simbolico, divertente e decorativo.

Nemmeno Don Beach, che negli anni Trenta proponeva nuovi metodi di servizio, dalla noce di cocco, alle shell, ai bicchieri particolari con cui poteva giocare sul colore del drink attraverso i prodotti miscelati, avrebbe potuto immaginare l'evoluzione delle sue creazioni e, sicuramente, era lontano dal concepire il

*La Tiki Mug
ha superato il
valore funzionale
di bicchiere
di servizio
diventando
un oggetto cult*



DRINK&ARTE

LA TIKI BOB
DISEGNATA
DALL'ARTISTA
ALEC YUILL
THORNTON CON
IL NOME DEL
MEDESIMO
LOCALE

concetto della Tiki Mug.

Questo strano oggetto ha dato il via a quella che viene definita la seconda era Tiki. Iniziata negli anni '50 questa moda, si espanse in larga misura negli anni '60 quando aziende giapponesi come Orchids of Hawaii e OMC iniziarono a produrre migliaia di tazze su commissione per tutti i locali esotici. La stranezza e la particolarità delle tazze alimentavano curiosità e discussioni di clienti e turisti al bar che, oltre a bere il drink dentro una testa mozzata, un teschio, un Moai o una bowl piena di raffigurazioni di ragazze hawaiane, potevano con esso acquistare la propria tazza e portarla in tutte le zone del mondo al loro rientro dalle vacanze. Era quello che succedeva a San Diego nel locale *Bali Hai* dove "Mr. Bali Hai" dominava la scena rendendo il locale conosciuto in tutto il mondo.

La mug assunse un'importanza tale da essere parte dell'identità del locale stes-

so; come il caso di "Tiki Bob" disegnato dall'artista Alec Yuill Thornton con il nome del medesimo locale, Tiki Bob's, ancora oggi, seppur non più in attività, leggenda tra i locali esotici. Trader Vic's fu il vero pioniere delle Tiki mug ed il primo in assoluto a sfruttarne il loro valore commerciale ed estetico. Negli anni disegnò e produsse una intera linea di mug di servizio, pronte per essere vendute, e delle quali ne trasferì le effigi anche nei dosatori di servizio di sale e pepe dei ristoranti. Attraverso prototipi e disegni realizzati da lui stesso realizzò degli oggetti del tutto originali; è il caso della Skull Mug double wall, utilizzata per i grog caldi, o della celeberrima mug del Fog Cutter riuscendo, in questo modo, anche a fare suo un noto drink di Joe Scialom, il Suffering Bastard. Anche se la ricetta era completamente diversa la mug del Suffering Bastard è una delle tazze oggi più ricercate e riprodotte.

La moda delle Tiki Mug fu cavalcata anche da Stephen Crane (Luau) e Walt Disney. È comprensibile che l'oggetto di servizio diventasse decisamente più importante del drink stesso, della cui qualità ormai quasi nessuno si preoccupava affatto, e in certi casi, talmente bassa e priva di senso da contribuire a decretare la fine di se stessa e persino del ricordo delle sue espressioni più meritevoli. Banalizzando anche la storia dei drink più importanti e caratteristici, per i quali nacque tutta la cultura pop esotica, si finì presto per dimenticare Don e la storia dei suoi drink o tutti i percorsi e gli sforzi di Trader Vic per tentare di superarlo.

Infatti, come per tutte le forme nate sotto questo profilo, tra i più importanti sviluppatori ci furono commistioni di imprenditori, arredatori e artisti che mai hanno saputo nemmeno chi fosse Don Beach



ma che operavano solo per inerzia di un trend che comunque era destinato a finire. La conclusione dell'epoca Tiki ha portato così, sul finire degli anni Settanta, a buttare nelle cantine le vecchie e pacchiane Tiki Mug comprate da genitori e nonni negli anni passati. Ma sembra che il Tiki non sia mai destinato a morire.

Negli anni '90 si ebbe una ennesima rinascita proprio da quegli instancabili cultori e produttori di Tiki Mug che non

immaginavano a cosa potessero andare incontro con quelle loro piccole e artigianali produzioni per nostalgici. La svolta iniziò nel 1996 quando il mercato online riesumò la popolarità passata delle mug riaccendendo la passione dei ricordi e creando nuove categorie di appassionati e collezionisti. Iniziò una vera e propria ricerca nelle vecchie cantine impolverate da parte di coloro che oggi vengono definiti gli archeologi delle Tiki Mug e che ades-



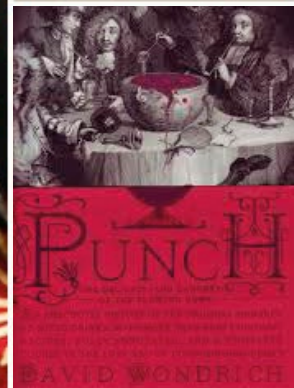
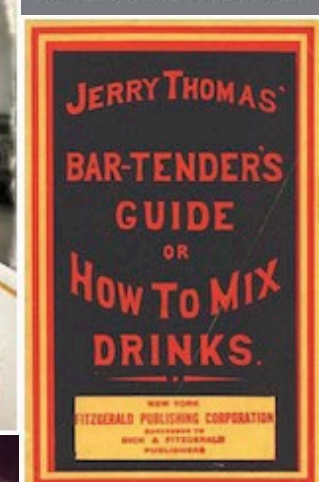
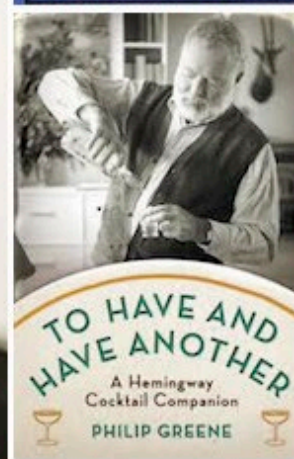
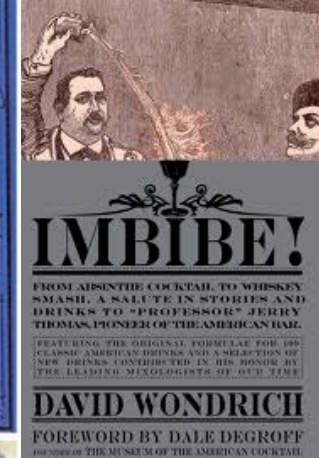
so possono vantare ed esporre le proprie collezioni con pezzi dell'epoca saliti a quotazioni inimmaginabili (www.ooga-mooga.com).

I piccoli artisti, ceramisti e artigiani ebbero un picco di richieste per le loro creazioni. Con un business cresciuto alle stelle esplosero quei piccoli disegnatori e produttori oggi popolari come ad esempio Bosko, Muntiki o Tiki Farm; alcuni sarebbero divenuti talmente grandi da dovere ricorrere a produzioni su larga scala nelle grandi fabbriche cinesi, oppure disegnatori di eccellenza che producono a mano ogni singolo pezzo www.vantiki.com. Ma oggi come ieri capita purtroppo che la Tiki Mug, delle volte nemmeno contestualizzata al bar o al drink, diventi spesso l'unica sostanza qualitativa del drink che però, a differenza dell'epoca, proprio per diverse

conoscenze e contesti sociali, oggi non può ammettere scusanti.

Di fatto nuovi artisti, nuove produzioni e riproduzioni, nuove edizioni limitate di Tiki Mug non hanno solo creato nuovi collezionisti ma hanno spinto l'interesse per il Tiki fino ai tempi primordiali facendo così riscoprire, come mai successo prima, la vera storia, le origini e tutte le curiosità del Tiki più antico, della miscelazione e della cultura pop. Ciò ha dato la possibilità ad esperti, appassionati e bartender di reperire e scambiarsi una larga quantità di informazioni su quello che è il concetto, lo studio, la ricerca e la formula del Tiki drink e quindi sulla sua possibile, giusta e parsimoniosa riproduzione, ed eventualmente evoluzione, il tutto inerente a quel filone odierno che viene definito Modern Tiki. La corretta riproduzione e il giusto sviluppo è l'unico modo per cui il Tiki non si trasformi nuovamente in una moda ancora più terrificante delle immagini rappresentate nelle stesse mug in commercio e non vada quindi incontro ad una nuova ulteriore scomparsa. Okole Maluna.

Gianni Zottola



DAVID WONDRIK

in Italia

9 E 10 GIUGNO 2014

ROMA - TEATRO AMBRA

info: wondrichseminar@yahoo.it

Powered by Jerry Thomas Project Speakeasy

DOGHE PREGIATE

Sessile o pedunculata, di Francia o di Sassonia, è la quercia il legno per eccellenza delle botti di qualità

DI LUCA DI FRANCIA

Le botti risalgono al V sec. a.C. All'epoca degli Etruschi, anche se è la Gallia Cisalpina a diffonderne l'utilizzo. Per ottenere una botte di qualità, occorre utilizzare dei legni di altrettanta qualità e pregio. Le specie utilizzate in Europa sono la quercia pedunculata o *Quercus robur* (di struttura grossolana, ricca di composti fenolici e facilmente estraibili) e la quercia sessile *Quercus Sessilis* o

Petraea (ha un legno denso di grana fine, poco provvista di polifenoli, molto aromatica e cede lentamente i suoi costituenti) di Limousin, Tronçais, Allier, Never, Vosges in Francia, oppure di Slavonia.

La qualità delle botti è legata alla porosità del legno ed alla ricchezza di polifenoli. La natura del suolo e il clima influiscono sulla crescita dell'albero influenzando la struttura interna del legno e la ricchezza di sostanze aromatiche.

Un organo estremamente importante

per la tutela e la salvaguardia della biodiversità, che assicura la possibilità di rigenerazione forestale nonché la corretta gestione dei tagli, è l'ONF (Office National de Foret) in Francia, che sorveglia, su concessione dello Stato, circa 10 milioni di ettari forestali. Per tutelare la continuità di crescita delle querce l'ONF stabilisce i periodi e i lotti destinati al taglio.

Solitamente l'abbattimento delle querce avviene nel periodo estivo, possibilmente in fase di luna calante poiché la linfa risulta meno tumultuosa ed il legno tende ad assumere una colorazione più tenue. La venatura del legno dipende dalla densità della foresta in cui il legno cresce. Il grano è il nome dato alla larghezza degli anelli di crescita. Ogni anello equivale ad un anno di crescita; contando gli anelli si riesce a comprendere l'età dell'albero. La crescita annua dipende principalmente dalla densità degli alberi. Quanto più la foresta è fitta di alberi, più essi devono competere per luce e acqua, quindi meno crescono in un anno.

Ci sono vari metodi di selvicoltura. Quando l'albero ha una crescita rapida la grana risulta essere più grossolana, mentre se il tronco accresce di pochi millimetri

Ricchezza dei polifenoli e porosità del legno sono caratteristiche delle botti di qualità



la grana risulta essere fine, elemento di pregio per un legno da botte. Una grana più spessa è l'ideale per ottenere estrazioni veloci e poco eleganti a differenza di una grana fine che permetterà un'estrazione più lenta e graduale, con un impatto più elegante e meno aggressivo sul vino e sui distillati da invecchiare.

La fustaia ossia i boschi ad alto fusto (la foresta di Tronçais in Allier, per esempio) sono composti da alberi della stessa età; la densità è alta e il grano (larghezza anello) è stretto. Ci sono querce lunghe e senza nodi. Queste querce sono note per avere tannini particolarmente morbidi. In passato, l'obiettivo di questo stile di selvicoltura era di produrre legname per la costruzione di navi da guerra.

La foresta di Tronçais nel dipartimento Allier fu piantata da Colbert per la costruzione della flotta reale di Louis XIV. Le piante più usate in Francia sono la quercia del *Limousin*, nella regione di Limoges poco distante da Cognac, la quercia del *Tronçais* nell'Alvernia, la grande foresta nazionale. Altre foreste dedite alla coltura



ORIGINI
LE PRINCIPALI
ZONE
FORESTALI
DELLA
FRANCIA.
IN ALTO LA
FORESTA
LIMOUSIN

di querce sono la foresta di Jupilles, la foresta di Lourdes che dona delle querce di alta qualità e che vengono tagliate solo ogni 3 anni (rendendo molto difficile l'acquisto da parte dei *merrandier*). La quercia del *Limousin* cresce distante dalle altre potendo quindi diventare imponente



per dimensioni; la quercia del *Tronçais* (o Allier) cresce invece in foreste fitte, quindi ha un fusto alto e sottile; le varietà sono quasi totalmente *Quercus pedunculata*, o quercia bianca, e *Quercus robur*, o rovere. In ogni caso gli alberi impiegati hanno età notevoli, in genere mai sotto i 70-100 anni. Tradizionalmente, il legno delle foreste *Limousin* e *Tronçais* presenta caratteristiche opposte.

La quercia del *Limousin*, quercia pedunculata, è caratteristica per avere legno duro, giallo chiaro, di grana grossa, difficile da lavorare, e grande ricchezza in tannini rilasciati lentamente e per lungo tempo. Ha un legno particolarmente aromatico. Si preferisce l'utilizzo di questi legni per quei distillati che sostano molti anni in botte. La quercia del *Tronçais* ha legno più tenero, scuro, di grana fine, facile da lavorare e quasi impermeabile all'alcool. Anche questa è ricca di tannini, più dolci e in quantità minore del *Limousin*, ma con più lignina. Perciò impartisce ai distillati un carattere meno boisé sul breve termine. I legni delle foreste di *Tronçais* e di *Jupilles* sono particolarmente richiesti poiché rilasciano note prevalenti di vani-

glia e liquirizia che li contraddistinguono. Le querce di Borgogna e del Nivernais hanno un legno con una struttura ed una grana media.

Una figura importante che si pone tra l'ONF e la tonnellerie è il *merrandier* il cui lavoro consiste nella scelta ed acquisto del legno che verrà lavorato per poi divenire una dogha. Ovviamente un buon *merrandier* è colui che deve avere una profonda conoscenza delle foreste e delle piante. Deve essere molto bravo nell'acquistare il lotto giusto al momento giusto, poiché da acquisti errati si possono ottenere doghe di scarsa qualità.

Solo il 20% dell'albero è utilizzabile per fare le botti.

I criteri necessari sono:

- Diametro sufficiente
- Grano dritto (una linea)
- Assenza di nodi

Solo il legno in cui le venature scorrono senza essere interrotte da nodi, potrà essere sottoposto alla fase successiva di spacco. Il resto del legno verrà utilizzato o come legna da ardere, oppure come listelli da parquet.

Le doghe sono prese dal durame chia-

mato “massello”. Il durame è composto da cellule morte; esso supporta l’albero, ma non ha più alcun scopo fisiologico. I “merrains” sono divisi dal durame. Il “merrains” deve seguire la venatura del legno per realizzare una botte a tenuta stagna.

L’albero è utilizzato solo nella parte del fusto fino ai primi rami e solo dopo aver tolto lo strato più esterno ed il durissimo cuore nodoso. La concentrazione dei tannini del legno è maggiore di circa il 10%, alla base del tronco rispetto alla parte superiore. È molto importante per la concentrazione dei tannini, anche l’esposizione del tronco. Un’esposizione ad Est permette una concentrazione di tannini superiore di circa il 20% rispetto a quello esposto ad ovest e l’accumulo è maggiore sulla parte esterna.

Le condizioni ideali di crescita per la quercia sono un clima a bassa temperatura media, con basse precipitazioni e un terreno magro e sabbioso. Senza segare il tronco, lo spacco avviene grazie alla penetrazione di un cuneo all’interno del fusto. Ogni porzione sarà spaccata circa quattro volte al fine di ricavare degli spicchi “ebauches de merrains” di dimensioni inferiori che verranno poi refilati per segazione e destinati alla fase successiva, ossia la preparazione delle doghe. Questi spicchi sono rilavorati con seghe circolari per ottenere tavolette o doghe chiamate “Merrain”, mentre l’alburno e la corteccia vengono eliminati. Queste poi vengono impilate sui piazzali del merrendier e della tonnellerie, una sull’altra all’aria aperta, permettendo a luce, vento e pioggia di agire sul legno; le doghe resteranno per circa un paio di anni a stagionare. Ogni pila è regolarmente etichettata al fine di avere una perfetta tracciabilità. Da una quercia media si possono ricavare due



PRODUZIONE

NELLA PAGINA
ACCANTO LA
MARCHIATURA
DEGLI ALBERI.
SOPRA
LE FASI DI
STAGIONATURA
E MONTAGGIO
DELLE BOTTE

barriche ognuna delle quali fatta in media da 25/30 doghe.

La maturazione delle doghe all’aria è una parte fondamentale del processo. Durante l’essiccamento si producono importanti reazioni nel legno, prima fra tutte il lavaggio dei tannini più amari che vengono eliminati, altri tannini vengono invece addolciti; inoltre si ha la degrada-



diminuisce. L'essiccazione è quindi necessaria, prima di costruire le botti, per ottenere doghe che non si restringeranno una volta completato l'assemblaggio. Se il "merrains" (doghe) non sono abbastanza asciutte, continueranno ad avere perdite dopo l'assemblaggio. Questa maturazione ha un effetto positivo sulla qualità: cede al distillato sensazioni di morbidezza ed al palato si presenta con un sapore più nitido. Al termine della stagionatura le tavolette sono riprese per la preparazione delle doghe, si effettuano le operazioni di accorciamento (ecourtage) per ottenere la lunghezza definitiva delle doghe, il combaciamento, la refilatura (per dare la forma fusiforme alla dogha e l'incavatura (èvidange) per dare la forma leggermente bombata. A questo punto le doghe sono pronte per essere assemblate.

L'assemblaggio delle doghe viene chiamato "montaggio a rosa". Si passa così al riscaldamento e tostatura "bousinage". Viene acceso un fuoco con trucioli di quercia e la botte aperta viene posta sulle fiamme per 10-15 minuti. Il legno subisce un primo riscaldamento in profondità necessario alla piegatura. 110°-120° in superficie e 70°-80° in profondità. Il legno una volta scaldato per un quarto d'ora diventa flessibile ed il mastro bottaio, con l'ausilio di un cavo d'acciaio azionato da un verricello, unisce le altre estremità delle doghe ed installa un altro cerchio di metallo. Vengono poi preparate le due estremità con doghe incastrate tra di loro, e inframmezzate da uno strato sottile di corteccia di canna palustre che, una volta bagnato con il liquido contenuto nella botte, le renderà più forti e impermeabili.

(1 - continua)

Luca Di Francia

(ha collaborato Giuseppe Contatto)

LE BOTTI

NELLA FOTO IN ALTO LE DOGHE VENGONO RISCALDATE PRIMA DELLA PIEGATURA. QUI SOPRA LA FASE DI TOSTATURA. PER LE FOTO DI QUESTE PAGINE SI RINGRZIA "TONNELLERIE ORION" DI CANALS PER GENTILE CONCESSIONE

zione della lignina (insapore) in diverse molecole più piccole, che hanno tutte il ricercato aroma di vaniglia che si ritroverà nel distillato. La prova che questo processo è indispensabile è stata fatta impiegando doghe seccate in stufa per un tempo sufficientemente lungo: il risultato è stato un Cognac sgradevole, amaro, pieno di acidi e di astringenza. Le doghe hanno un livello elevato di umidità e la fase di essiccamento è indispensabile per raggiungere un contenuto di acqua relativa di circa il 15%. Quando il legno si asciuga, si restringe e il suo volume

BY APPOINTMENT TO HER
MAJESTY THE QUEEN
TANQUERAY GORDON



A COMPANY LIMITED,
LONDON, ENGLAND,
GIN DISTILLERS

Tanqueray

— N° TEN —



— THE ONLY GIN MADE WITH —
FRESH CITRUS FRUIT

FOR THE PERFECT GIN & TONIC

DIAGEO promuove il bere responsabile
www.drinkiq.com



VERDE MENTA

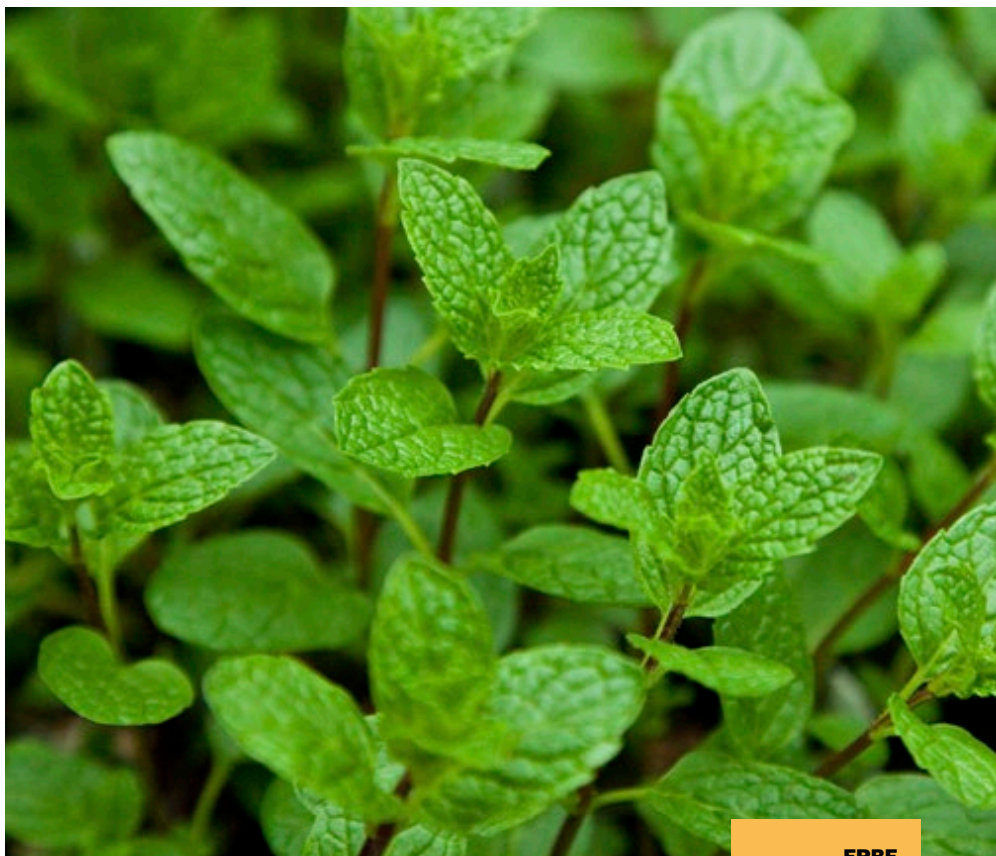
Diciotto specie differenti e undici ibridi per una pianta essenziale

DI GIOVANNI CECCARELLI

La menta è una pianta erbacea *aromatica*, perenne, stolonifera (produce rami laterali da cui spuntano radici e quindi altre piante), appartenente al genere *Mentha* e alla famiglia delle *Lamiaceae*. La foglia è semplice (attaccata direttamente al fusto), generalmente lanceolata o ovata e, in alcune specie, può essere ricoperta da una leggera peluria. I fiori sono piccoli, di colore

bianco, rosa o viola, raccolti in infiorescenze chiamate verticillastri.

Come ci ricorda Lawrence, nella sua monografia *The Genus Mentha*, dal 1753 sul genere *Mentha* sono stati pubblicati più di 3.000 nomi. È molto complicato classificare la menta per via della facilità di ibridazione tra specie poiché è una pianta ginodioica, cioè presenta fiori femminili ed ermafroditi su individui distinti; le pian-



ERBE
TRE SPECIE DI
MENTA: A
SINISTRA
SPEARMINT, AL
CENTRO LA
PIPERITA E
SOPRA LA
VILLOSA

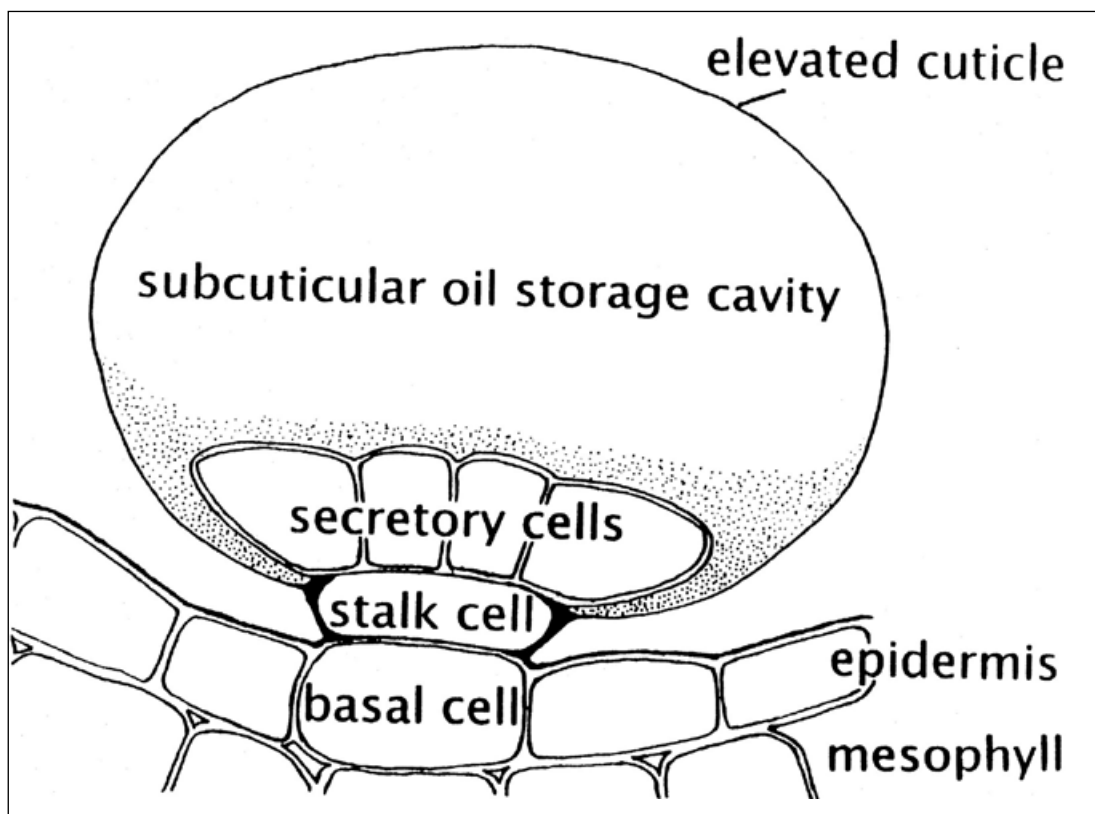
te con i soli fiori femminili possono essere fecondate solo da polline proveniente da altri individui anche se di specie diverse (purché affini). Attualmente si ritiene che il genere *Mentha* includa 18 specie e 11 ibridi, ciascuno con le proprie varietà. Da specificare che con il termine ibrido, in questo articolo, intendiamo ibridi *interspecifici*, ovvero tra specie di menta diversi, e non *intraspecifici* (incroci tra varietà diverse ma all'interno della stessa specie). È importante capire che è estremamente complesso, se non impossibile, riconoscere le varie specie di menta, compresi gli ibridi, a partire dalle sole foglie perché, in molti casi, presentano caratteristiche morfologiche molto simili.

Ciò che rende la menta così importante su scala mondiale sono gli oli essenziali che vengono utilizzati sia dall'industria farmaceutica sia dall'industria alimentare. Queste sostanze vengono prodotte da al-

cuni tessuti specializzati, chiamati tricomi ghiandolari (o peli ghiandolari) localizzati principalmente nella parte inferiore delle foglie e, seppur in quantità minore, nel gambo (esternamente). A seconda della specie, gli oli essenziali più presenti sono: mentolo, mentone, carvone e il mentofurano.

Nell'industria degli oli essenziali le due specie di menta più importanti sono la menta piperita (*Mentha x piperita*, ibrido tra *Mentha aquatica* e *Mentha Spicata*) che contiene in prevalenza *mentolo* e la menta spicata (*Mentha spicata*, detta anche *menta viridis*) che contiene in prevalenza *carvone*. Questi due oli sono

*Diciotto
specie, undici
ibridi per una
pianta erbacea
aromatica
appartenente
alle Laminaceae*



responsabili del diverso profilo aromatico delle due piante. In miscelazione, la menta ricopre un ruolo di estrema importanza e solleva non pochi interrogativi, riguardanti soprattutto la scelta e la sua corretta lavorazione. In tantissimi ricettari, soprattutto per quanto riguarda il Mojito, si legge spesso yerba buena (o hierba buena). Purtroppo questo termine, non essendo un nome scientifico, non indica una specifica specie o ibrido di menta ma, a seconda della zona, riconduce a specie diverse o addirittura a generi differenti.

A Cuba, yerba buena dovrebbe indicare l'ibrido *Mentha x villosa*, incrocio tra *Mentha spicata* e *Mentha suaveolens*, varietà *Mentha nemorosa*. Anche in questo tipo di menta l'olio essenziale più presente è il carvone. Data la somiglianza del profilo aromatico, potremmo utilizzare anche la *Mentha spicata* (o menta viridis), di più facile reperibilità. Anche per il Mint Julep è consigliabile utilizzare menta nemorosa o menta spicata. La menta piperita invece non è particolarmente indicata perché contiene principalmente mentolo che, oltre essere troppo balsamico per i nostri

drink, viene principalmente utilizzato nella produzione di colluttori, dentifrici, gomme da masticare. Sarebbe alquanto spiacevole che un cliente associ il sapore di un Mojito o di un Mint Julep ad un prodotto per la pulizia dei denti!

Per estrarre l'aroma di menta non è necessario pestare il rametto di menta o tagliuzzare le foglie per farne uscire i liquidi. Questa pratica, oltre che inutile, andrebbe a rilasciare sapori erbacei non gradevoli. Nel Mojito o nel Mint Julep, dopo aver sciolto lo zucchero nelle componenti alcoliche, aggiungere la menta (rametto intero) e il prodotto alcolico; con il bar spoon massaggiarla delicatamente dentro il distillato estraendo così dai tricoli gli oli essenziali, solubili in alcool (insolubili in acqua). Non vanno scartate le foglie più grosse perché sono quelle più aromatiche. Il ghiaccio va aggiunto solo ed esclusivamente alla fine di questa operazione perché rallenterebbe il rilascio di aromi.

Totalmente diverso è il Missionary Downfall dove la menta viene frullata; sarà inevitabile la sensazione erbacea



LE RICETTE

MOJITO

- 2cl succo di lime appena spremuto
- 3 barspoon di zucchero bianco
- 1/2 rametti di mentha nemorosa (o in alternativa viridis)
- 5cl Rum Cubano giovane
- soda a completare



PROCEDIMENTO

In un tumbler alto da 40cl sciogliere lo zucchero nel succo di lime, aggiungere la menta ed il Rum. Massaggiare delicatamente la menta con l'aiuto del bar spoon. Aggiungere ghiaccio intero, e completare con soda. Miscelare con cura. Decorare con un rametto di menta.

MINT JULEP

- 2 barspoon di zucchero bianco
- 1cl acqua naturale
- 1 rametto di menta spicata
- 6 cl Buffalo Trace Bourbon Whiskey



PROCEDIMENTO

Sciogliere lo zucchero nell'acqua, aggiungere successivamente la menta e il Bourbon. Massaggiare la menta nel distillato in modo da aromatizzarlo. Completare con ghiaccio tritato, miscelare e decorare con un rametto di menta.



STINGER

- 5cl Merlet Brothers blend Cognac
- 1.5 cl Menthe Pastille Giffard



PROCEDIMENTO

Miscelare gli ingredienti un mixing glass e versare in una coppetta precedentemente raffreddata. Per ottenere un drink più freddo shakerare vigorosamente. Alcuni preferiscono la preparazione build on the rocks. Decorare con un ciuffo di menta.

derivante, che tuttavia verrà mitigata dalla presenza degli altri ingredienti. In miscelazione sono anche molto importanti i liquori di menta. Da segnalare Menthe Pastille di Giffard e Menthe Glaciale di Tempus Fugit, per uno Stinger d'eccezione.

Concludendo, un buon modo di conservare la menta è quello di inserirla umida (non bagnata) all'interno di un sacchetto di plastica e posizionarla nella parte più alta del frigo e di non farle toccare la parete più fredda, per evitare danni da ecces-

sivo raffreddamento. Si consiglia tuttavia di acquistarne poca alla volta per poter sfruttare al massimo la sua fragranza.

Giovanni Ceccarelli

ICONA OLD

ROBERT SIMONSON

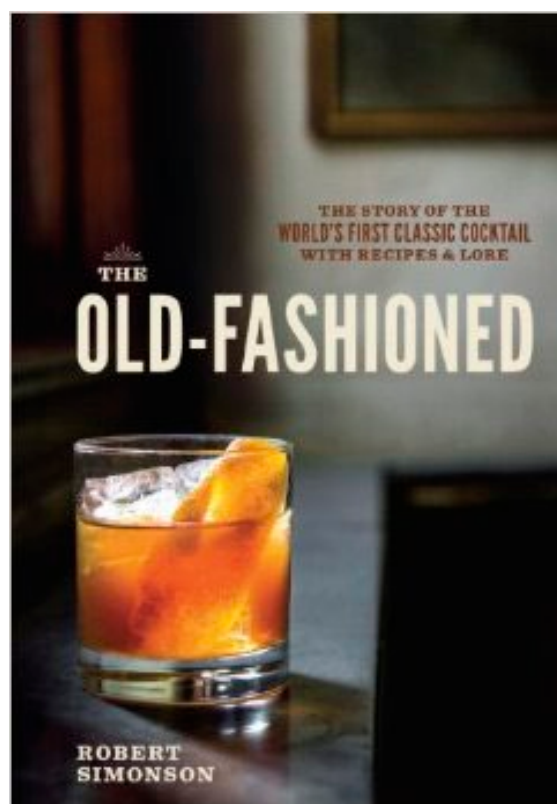
THE OLD FASHIONED

Ten Speed Press (Usd 18,99)

È il destino dei grandi drink quello di venire consacrati con almeno un testo interamente dedicato e pochi drink possono essere considerati delle icone del bartending come l'Old Fashioned. Robert Simonson, dalle pagine di New York Times dove scrive di distillati, si avventura alla riscoperta di un drink che ha passato indenne la storia della miscelazione.

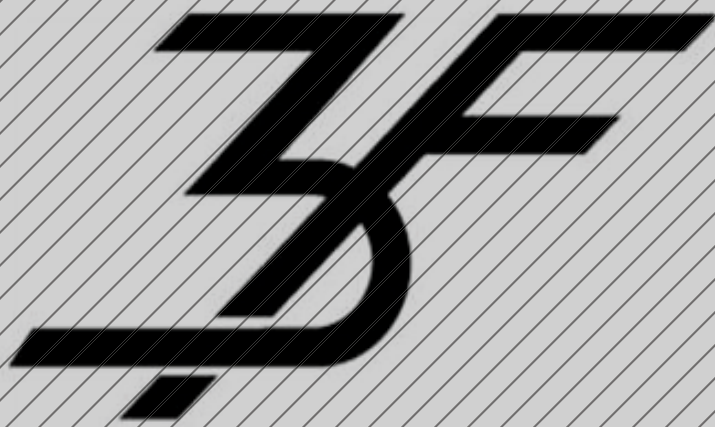
Le discussioni che si aprono su un drink dalla formula semplice ma essenziale, whiskey, zucchero, bitter e acqua, sono tra le più appassionanti del settore. Come combinare questi sapori, le tecniche, i brand e le loro specificità, sono argomenti da sempre dibattuti tra clienti e bartender di tutto il mondo. Tra ricette, foto e dettagli storici *The Old Fashioned* ripercorre la storia di questo drink dal 19° secolo ai giorni nostri narrandone l'evoluzione, i momenti bui e gli splendori della sua popolarità rinata grazie alla nuova craft cocktail culture.

Avvincente e particolareggiato l'opera si completa con più di 40 varianti del drink suggerite da vari bartender. Twist, varianti regionali, classiche preparazioni, dimostrano la grande versatilità di questo drink che Robert Simonson presenta con passione e approfondisce con molta ricerca. Interessantissima la sua disquisizione circa la presenza della frutta nel drink, il momento



storico, le necessità di una preparazione che divide i puristi da coloro che vengono considerati profanatori sacrileghi, la scelta che divide gli amanti del Bourbon dai puristi del Rye. Generazioni di clienti e bartender sembrano confrontarsi nelle pieghe del racconto. In fondo, la forza dell'Old Fashioned è proprio questa; quella di fare parlare sempre di sé a prescindere dal momento storico e dalle circostanze di rito. Un libro necessario.

Alessandro Palanca



MONDOBAR

Flair Bartenders Accessories

DA SEMPRE PER I NUMERI 1

ALESSI

CAMPARI

Simply Squeeze
**COCO
REAL**

1492 COLONIALE
GROUP

**DIAGEO
ITALIA**

DISARONNO®

FABBRI
1905

*Finest
CALL*
Premium Cocktail Mixes

FiveSenses®
by M&D DRINK

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIEK

ZF

GARNET
Europe

ICB®
BRIVIDO PURO

LA PAZIALE
espresso coffee machines

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

MARTINI

MIXER®

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

parmalat

Pernod Ricard Italia

PIAZZA

ROR
CRISTALLERIA
ITALIANA

Red Bull®

Santàl

SIRMAN®

SLIDE®

UOLARE

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

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

Citadelle turns them into gin.



www.citadellegin.com

Alcabe Schick

Citadelle Gin, Distilled with time