

BarTales

ANNO II | N. 6 | FEBBRAIO 2015



LIQUID STORY ALCOOL, ARANCE E ZUCCHERO: MAGICO TRIPLE

Face to face
UN BARMAN
DA SOGNO

Bar Story
LA REGINA
DEL NIGHT

Cocktail Story
LOST
GENERATION

SOLERA 12

1700
EL RON PROHIBIDO
1796

EL RON PROHIBIDO

1700 PROHIBIDO POR EL REY DE ESPAÑA FELIPE V DE BORBÓN 1796

HABANERO

38% Alc. Vol.
HECHO EN MÉXICO CONT.NET. 750 ml

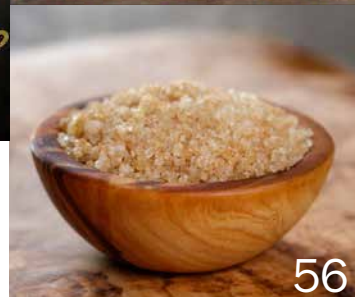
EL RON PROHIBIDO®

PROHIBIDO POR EL REY DE ESPAÑA FELIPE V DE BORBÓN

HECHO EN MÉXICO CONT.NET. 750 ml



Go to Product Page



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
L'ARIA CHE TIRA
- 7** **Informaibes** NEL SEGNO DI ZOLA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
UN BARMAN DA SOGNO
- 14** **Bar story** di Alessandro Palanca
LA REGINA DEL NIGHT
- 20** **Focus on** di Giulia Arselli
BENVENUTI ALL'HIDDEN ROOMS
- 26** **Cocktail Story** di Fabio Bacchi
LOST GENERATION
- 32** **Liquid Story** di Fabio Bacchi
ALCOOL, ARANCE E ZUCCHERO
MAGICO TRIPLE

- 42** **Luxury** di Robakidze Elguja
UOVA PREZIOSE
- 50** **Report** di Vincenzo Pentassuglia
UN TESORO DI BOTTIGLIE
- 56** **How to feel** di Giovanni Ceccarelli
L'EQUILIBRIO GIUSTO
- 60** **Book corner** di Alessandro Palanca
ELOGIO DEL BAR

BarTales

ANNO II | N. 6 | FEBBRAIO 2015

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiozacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli,
Robakidze Elguja, Alessandro Palanca,
Vincenzo Pentassuglia**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

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

Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

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

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

L'ARIA CHE TIRA

C'è un certo fervore in giro. Un'aria frizzante. Sta per riaprire il "Ritz", evento che si preannuncia come il più importante dell'anno nel regno dell'ospitalità a cinque stelle. Chi arriva in Place Vendome può ancora vedere la grande maschera che nasconde i lavori in corso del favoloso hotel con su scritto "...a legend in progress...". Ancora per poco. Il restauro curato del celeberrimo Thierry W. Despont è quasi terminato. Riaprirà, naturalmente anche l'Hemingway, il leggendario bar, dove ho bevuto il miglior Champagne che ricordi. Non sempre è soltanto questione di etichette, l'atmosfera e il servizio sono fondamentali. Sarà perché "mentre beviamo Champagne non siamo più come gli altri. Siamo in un mondo a parte, come se questa bevanda d'eccezione ci proteggesse dal grigiore della normalità" scrive Samuel Cogliati. E quindi dove, come e con chi lo si beve fa la differenza. Voilà.

Se un "tempio" riapre, un altro si rifà il look. È l'Hotel de Paris, impareggiabile icona del Principato di Monaco, che dopo 150 anni (da qui sono passati Caroline Otéro, dea della Belle Epoque e femme fatale, Winston Churchill, Cary Grant e Frank Sinatra solo per citarne alcuni) chiude i battenti per un restyling totale che cambierà faccia all'intero albergo

costruito, nel 1864, da François Blanc. Ma non ai suoi giardini fioriti e men che mai alle memorabili cantine, le più grandi del mondo. È qui che protetto dalla freschezza della penombra e da mura centenarie riposa (*a pag. 50*) un tesoro preziosissimo. Petrus, Lafite Rothschild, Yquem, Cheval Blanc, Romanée Conti, Dom Perignon, Roederer, Krug: le migliori annate della migliore produzione vinicola mondiale. Esemplari unici, i vini e gli spirit più preziosi del mondo. Centinaia di migliaia di bottiglie straordinarie. Sarà per questo che chi le custodisce pensa di custodire il sole, il vero creatore di quei tesori. Ça va. Non ci resta che sognare.



Gosling's Rums

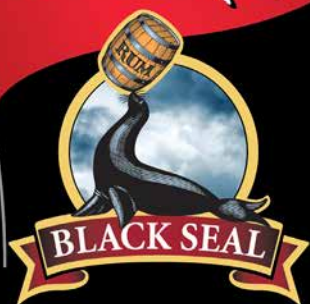
BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

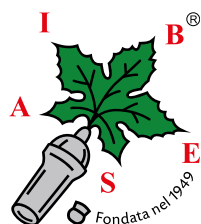
PALLINI®



Gosling's
**DARK 'n
STORMY®**



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



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

NEL SEGNO DI ZOLA

Il nuovo anno è iniziato a pieno regime. Ripartono i corsi e le sessioni degli esami di ammissione sono al completo in tutte le sezioni d'Italia. La volontà di condividere passione, sentimenti e idee è al primo posto per tutti gli operatori di settore. I fiduciari, con la preziosa supervisione dei consiglieri nazionali, si stanno adoperando per fare in modo che gli esami di ammissione si svolgano rispettando un altissimo standard di valutazione per tutti i candidati.

Durante questo periodo c'è anche il concorso più importante per tutti i giovani bartender d'Italia: il Premio Angelo Zola. Da sempre la nostra storia ci ha fatto mantenere ben salde le tradizioni che ci legano alle nostre origini. A tutti i candidati vanno i nostri migliori auguri per l'avvincente sfida. Anche nel 2015, il primo classificato della finale nazionale di questo splendido premio, riceverà un biglietto per la partecipazione all'I.B.A. Training Center Asia che si terrà a Singapore. Stiamo definendo data e location per la finalissima che vedrà selezionare il prossimo concorrente categoria classic che rappresenterà l'Italia alla prossima finale mondiale I.B.A. a Sofia. Il concorrente per la categoria Flair, che accompagnerà il futuro vincitore della sezione classic, è Stefano Sacchetta, premiato a Loano come il migliore d'Italia e che ha quindi già staccato il biglietto per la partenza.

Sono da poco terminate le selezioni per il Trofeo Calvados Nouvelle Vogue 2015 che hanno visto bartender provenienti da tutta Italia sfidarsi nella sede nazionale. Il vincitore è stato il verbanese Francesco Cione che volerà in Normandia a rappresentare l'Italia. Anche il 2015 si preannuncia come un anno ricco di gare, formazione e fair play. Intanto, i migliori auguri a tutti i candidati per gli esami di ingresso 2015.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.

BOURBON AL TOP

Gli analisti sono certi che il Bourbon Whiskey sarà lo spirit con la più alta performance nei prossimi cinque anni. Il 2014 ha registrato una vendita di 37,8 milioni di casse da 9 lt con un incremento del 22,8% negli ultimi tempi. Secondo un rapporto IWSR/Vinexpo la crescita del Bourbon nel solo Regno Unito salirà del 19,3% sino al 2018 per poi rallentare. La prevista rottura degli stock immagazzinati ha spinto i produttori a investire grossi capitali per la costruzione di nuovi impianti di fermentazione, distillazione e imbottigliamento per fare fronte alla domanda. Lo stesso rapporto prevede una flessione delle categorie di Rum (- 7,6%) e Gin (- 4,8%) nello stesso periodo. Buone performance sono previste per il Tequila che dovrebbe incrementare dell'11,7% e per Cognac e Armagnac con una crescita dell'11,1%.



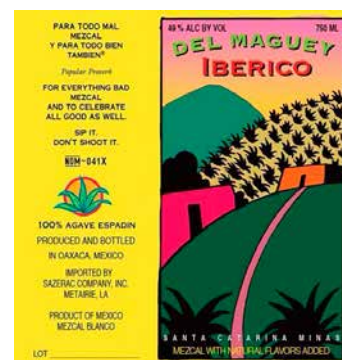
TEQUILA TREND

Il Tequila sembra essersi definitivamente scrollato di dosso l'immagine di spirit da sballo per assumere quella di un prodotto da meditazione e fine drinking. Una tendenza che viene confermata dal numero di brand premium e super premium 100% agave che arrivano sul mercato. Questa è la conclusione dei Tequila Master 2015 appena concluso a Londra (*nella foto i giudici*). I tastings dei Tequila in concorso hanno visto premiati molti brand ma i giudici hanno rilevato alcune invasive presenze di note legnose, frutto di invecchiamenti prolungati, a danno di quelle più dolci e delicate dell'agave. Tendenza da tenere d'occhio e non sottovalutare.

MEZCAL: PREMIO INNOVAZIONE

Il Mezcal Del Maguey Iberico è stato considerato uno degli spirit più innovativi del 2014, l'unico che ha saputo infondere la cultura del bere e del cibo. Il fondatore di Del Maguey, Ron Cooper e lo chef spagnolo José Andrés hanno realizzato Iberico aromatizzando il prodotto con Jamon Iberico de Bellota durante una terza distillazione che segue le due tradizionali.

L'ispirazione è venuta da una ricercata evoluzione del Pechuga. Il prodotto, con un sapore di pera, fichi e fieno bagnato sta eccitando i bartender di tutto il mondo per sapore e versatilità. Del Maguey Iberico si è aggiudicato il Best New Product Award 2014.



ALLA MANIERA DI DICKENS

Lo storico del cocktail e master distiller Jared Brown ha collaborato con Sipsmith per la realizzazione di tre sciroppi secondo le tendenze della prima Gin Craze. I cordial sono The Original, ottenuto con zenzero candito e gocce di Orange Bitter, il Gimlet a base di lime con un piacevole sentore floreale e il Bishop elaborato partendo dal cocktail preferito di Charles Dickens, The Good Bishop. Secondo Brown questi tre cordiali renderanno più apprezzabile e originale il modo di bere londinese dei tempi passati e dal quale è stata tratta l'ispirazione per la rielaborazione degli sciroppi.



PLANTATION RUM

Tra i Rum sugli allori la parte del leone l'ha fatta, lo scorso anno, Stiggin Fancy Pineapple Rum Plantation. I Rum aromatizzati non sono certo una novità, ma il processo di produzione utilizzato da Alexandre Gabriel di Cognac Ferrand per la produzione di Stiggin Fancy Pineapple Rum è certamente unico. Il prodotto nasce dalla collaborazione tra Alexandre Gabriel e lo storico David Wondrich che ha seguito le tracce dei flavoured Rum nelle ricette storiche. Alexandre Gabriel ha infuso ananas del tipo Queen Victoria in Plantation Dark Rum per tre mesi per poi completare il processo di aromatizzazione aggiungendo le bucce del frutto. Stiggin Fancy prende il nome dal reverendo Stiggin, personaggio del romanzo *The Pickwick Papers* di Charles Dickens, al quale piaceva molto ananas e Rum.

MARSALA, IL COLORE DELL'ANNO

Tra rosso e marrone, denso e raffinato. In una parola Marsala che oltre a definire il celebre vino sarà il colore dell'anno. Lo ha decretato Pantone, autorità mondiale nel settore dei colori, fornitrice di standard per l'intero settore del design, che ha scelto quel rosso raffinato che "arricchisce la nostra mente, il nostro corpo e la nostra anima, emanando sicurezza e stabilità" sottolinea Leatrice Eiseman, executive director del Pantone Color Institute. Un colore protagonista di moda e design, arredi e tessuti. Tutto insomma all'insegna dello storico vino.





UN BARMAN DA SOGNO

Flavio Angiolillo, Ducasse
e l'infinita voglia di sperimentare

DI MELANIA GUIDA

Del pollo saltato con ananas e pere mi dirà solo alla fine. Al termine di una chiacchierata scandita da una seducente “erre” francese, durante la quale Flavio Angiolillo, giovane barman di fama, avrà ultimato il suo manicaretto.

Prima di raggiungere il “1930”, prima di fare un giro al “Mag Café”. Perché è dalla cucina, per meglio dire da Ducasse che bisogna partire. E fare un giro intorno al sogno, il primo, che ha segnato e segna l'avventura di un trentenne alla conquista della Milano da bere.



BARTENDER

A SINISTRA
FLAVIO
ANGIOLILLO.
QUI SOPRA IL
BANCONC DEL
BAR. NELLA
FOTO IN BASSO
L'ESTERNO DEL
MAG CAFÈ.

Non tutti sanno che dietro l'eleganza blasé del protagonista (in coppia con Leonardo Leuci) del format "Mixologist, la Sfida dei Cocktail", c'è la tenacia di un ragazzino che a 15 anni si era messo in testa di lavorare vicino a uno dei migliori cuochi del mondo, anzi allo chef più famoso del pianeta. «Volevo crescere accanto a Ducasse. Era il mio sogno».

Mica poco. Eppure, forte di una dura gavetta l'obiettivo l'ha raggiunto. «Poi ho cambiato direzione. Perché quando hai imparato la lezione, hai assorbito tutto quello che c'è da prendere, passi ad altro. Hai bisogno di nuove sfide». Quindi? «Ho cominciato a coltivare un altro sogno, quello del bartender».

E se il buongiorno si vede dal mattino... il risultato non può che avere due



nomi di successo: il "Mag Cafè" di Ripa di Porta Ticinese e il "1930" che è uno *speakeasy* e dunque segreto. Dietro l'entrata di una pizzeria come tante (doppia porta di rigore, mimetizzata nel muro) un elegante salotto anni Trenta, tavolo da poker e poltrone in pelle. Un pugno di



metri quadri in stile Fitzgerald.

Nato tre anni fa come *spin off* per i clienti più affezionati del “Mag”, il “1930” non si limita a proporre drink. Quello che trovi in lista sono delle vere e proprie portate alcoliche. Ecco la linea di

continuità, il *trait-d'union* con Ducasse. Drink sofisticati, dai più classici ai più innovativi, con una spiccata tendenza alla sperimentazione. «L'idea (realizzata in società con Marco Russo) era quella di creare un ritrovo più appartato, con un servizio più accurato, esclusivo. Con cocktail raffinati e ingredienti di qualità».

Ma la formula *speakeasy* è davvero ancora un trend? «Sì, certo. Magari le atmosfere alla *Grande Gatsby* sono passate, il clamore di qualche anno fa pure. Quello che ancora piace e credo sia destinato a durare è lo specifico della formula. Il concetto di intimità in coppia con il bere bene: è quello che la gente vuole. Al di là delle tendenze». Nonostante la crisi? «Ho iniziato con la crisi, in piena crisi. Forse per questo non ci ho fatto caso. E in questi anni siamo sempre cresciuti. Magari forse perché dalla crisi stiamo uscendo».



Come spiega il successo del format di DMAX? «Fondamentalmente perché siamo riusciti a smitizzare il ruolo del bartender. Penso che l'ironia, mia e di Leuci, siano stati gli ingredienti base del successo della trasmissione». Un consiglio per chi vuole iniziare? «Affiancare qualcuno che ha qualcosa da darti. Dedicargli tutto il tempo possibile armandosi di tanta pazienza. E tenacia. È la strada maestra».

Diventando un bartender di talento ha coronato il suo secondo sogno. Quale sarà la prossima sfida? «In verità, ci sono molti progetti in ballo. Per scaramanzia non dico di più. Aspettiamo che passi l'Expo. Perché con un evento del genere si paralizza tutto, inevitabilmente. Ovviamente, poi, ci sono i sogni...». Appunto, quali? «Prima volevo creare qualcosa di mio. L'ho fatto. Adesso penso a mette-



re su un'azienda grande abbastanza per far crescere quelli che lavorano con noi. Abbiamo diciotto dipendenti e sarò veramente soddisfatto quando avrò sistemato ognuno di loro». C'è da scommetterci.

Melania Guida

RETRO
GLI
AFFASCINANTI
ARREDI DEL
1930 E LO
STAFF CON
FLAVIO
ANGIOLILLO.

LA REGINA DEL NIGHT

Bellissima, spudorata e sagace fu la *bad girl* degli anni Venti

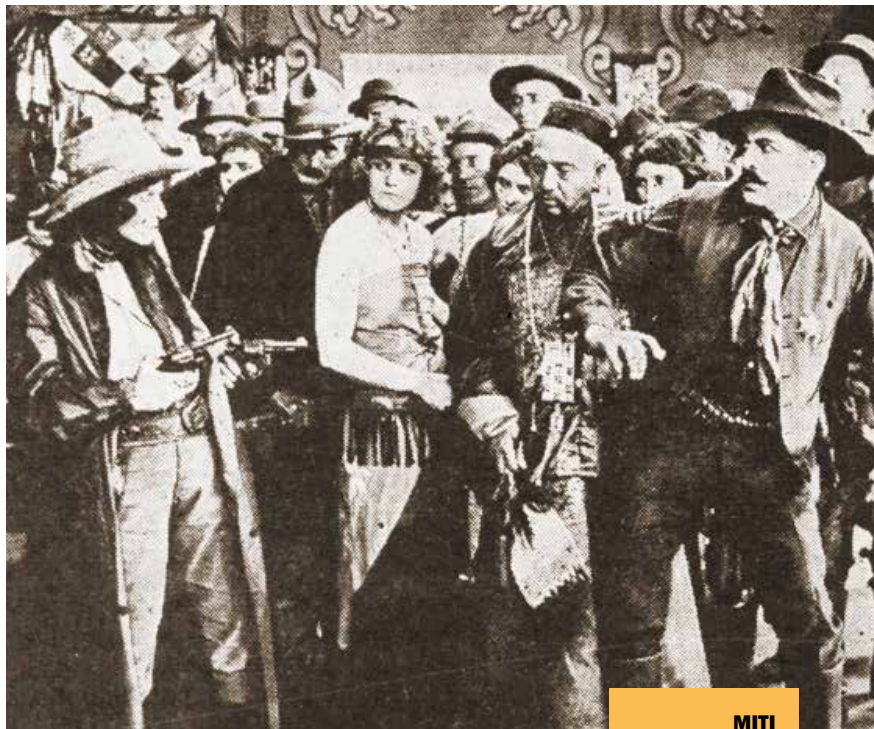
DI ALESSANDRO PALANCA



Mary Cecilia Louise Guinan, in arte Texas Guinan è stata, durante il Proibizionismo, sinonimo di divertimento, allegria e party life. Era la regina dei night club e degli *speakeasy* dell'epoca, bellissima, inarrivabile, desiderata e contemplata dai

frequentatori della nightlife. I suoi spettacoli facevano sempre il pieno, andando al di là di quello che era il comune senso del pudore dell'epoca, talvolta censurati da parte delle autorità di Francia e Inghilterra, ma dal successo e dal sold out assicurati.

Ballerina, cantante, soubrette, attrice



MITI
ALCUNE
IMMAGINI
D'EPOCA DELLA
GRANDE
TEXAS GUINAN.



del cinema muto e del vaudeville, la figura di questa donna interessò anche la cantante e attrice Madonna che nel 2004 era sul punto di recitare in un film, "Hello Suckers", che doveva essere la storia di Texas Guinan prima che il progetto fosse accantonato. Il premio Oscar Woopy

Goldberg scelse il nome Guinan quando fu scritturata per interpretare la barlady della Ten Forward Lounge, il bar dell'astronave Star Trek nella nota saga cinematografica.

La storia di questa regina dello spettacolo che a un certo punto decise di diventare la prima grande imprenditrice



**205 West 54th St. [Broadway & 7th Ave.]
Speakeasies: Club Abbey & Club Intime**

della *bar industry* si confonde tra mito e verità per bocca della stessa protagonista che amava favoleggiare sulla sua gioventù quando incantava il pubblico parlando di sé. Come quando disse di essersi esibita in Europa per le truppe impegnate in Francia durante la Grande Guerra e di avere ricevuto, per questo, una medaglia.

Texas nacque a Waco, in Texas, il 12 gennaio 1884 ed iniziò giovanissima la sua carriera artistica muovendo i primi passi in piccole compagnie che si esibivano in spettacoli rodeo. Arrivò a New York nel 1905. Si sposò 3 volte e disse che la



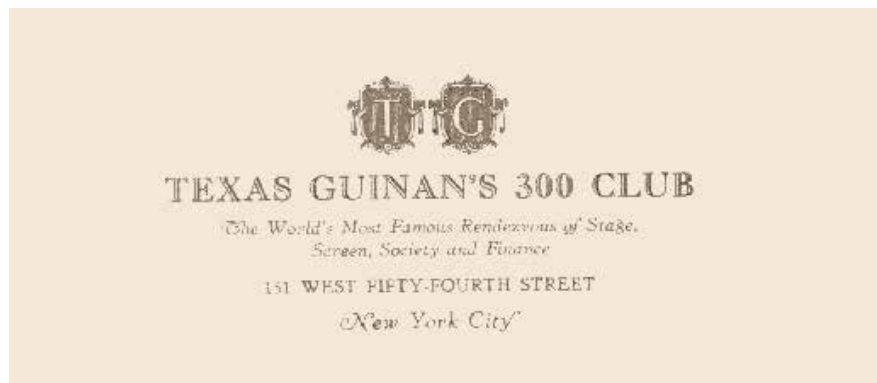
fine del matrimonio è vedere sempre lo stesso uomo per casa. Recitò in alcuni famosi musical come *Miss Bob White*, *The Gay Musician*, *The Passing Show* e in molti film del cinema muto interpretando per prima la parte di una cowgirl. Nella vita rispecchiava il ruolo che spesso rivestiva nei film, una bionda e aggressiva eroina western-style, intraprendente e ribelle, avventurosa e spericolata al punto da rifiutare gli stunt nelle scene più pericolose. Tuttavia non sempre ebbe una vita facile. Le sue memorie sono raccolte in un libro, *Texas Guinan Queen of Night Clubs*, scritto da Louise Berliner.

Una sera del 1922 si recò a una festa al Beaux Arts Cafè, ritrovo di notabili newyorkesi ed eminenti celebrità. Il party era noioso e fu chiesto a Texas di cantare. Il successo che ebbe convinse il patron Emile Gervasini ad assumerla come ceri-

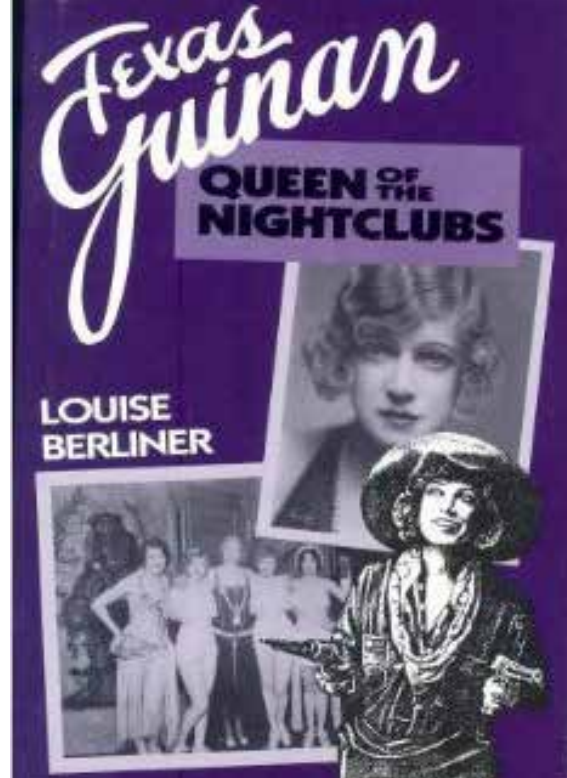
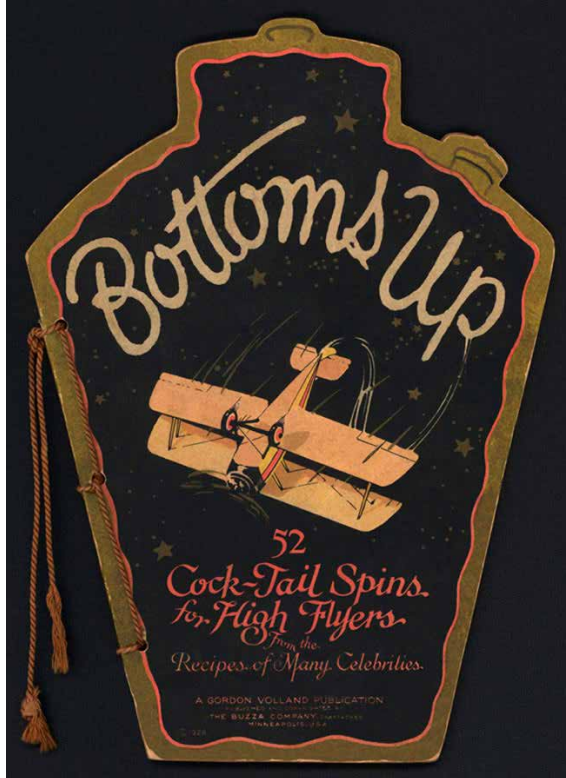


moniere del locale. Non vi rimase molto perché il suo show fu richiesto da Joe Pani alla King Cole Room del Knickerbocker Hotel, un posto dove si andava per vedere ed essere visti. La King Cole Room avrebbe cambiato la vita di Texas per sempre.

Il destino volle che Texas facesse in questo posto la conoscenza di Larry Fay, noto contrabbandiere, biscazziere, capo gang e proprietario di diversi *speakeasy* tra cui il noto "El Fay Club". Larry aveva tutti i mezzi per essere molto convincente e la giovane texana si ritrovò a lavorare con lui come socia in affari. Texas divenne una specie di padrona di casa, riceveva gli ospiti salutandoli con un motto che sarebbe diventato celebre, "Hello Sucker!" e non mancava di accomodarsi su uno sgabello al centro della sala quando decideva di dare spettacolo cantando. I clienti che ancora non conosceva li salutava chiaman-



doli confidenzialmente, Fred. Intratteneva i clienti parlando amichevolmente con loro, raccontava storie della sua vita e non mancava nelle confidenze la sua predilezione per la biancheria intima rossa, i tacchi di strass e tutto ciò che potesse affascinare i suoi ospiti. In effetti la scaltra Texas raccontava ciò che voleva ai suoi ospiti. Chi aveva soldi da buttare andava a "El Fay" per la bionda texana. In 10 mesi Larry Fay e Texas Guinan guadagnarono l'equivalente di 7 milioni di dollari di oggi. Inseguita dai giornalisti in cerca di gossip esclusivi, divenne la regina delle notti newyorkesi,



quella che creava un'atmosfera dalla quale tutti erano attratti. La polizia chiuse "El Fay Club", ma, come spesso succedeva a quei tempi, fu subito aperto un nuovo ritrovo, il "Del Fay", a Miami.

A un certo punto, Texas si separò da Larry Fay. Si mise in proprio e in rapida successione furono aperti diversi club: il "300 Club", il "Texas Guinan Saloon", il "Club Intime" e il "Salon Royale". Il "300 Club"

fu quello di maggior successo. Era situato al 151 della 54ª strada di New York ed era l'hot spot dello star system del tempo: Gloria Swanson, i Vanderbilt, George Gershwin, Rodolfo Valentino erano i clienti che la bionda cowgirl riceveva come solo lei sapeva fare. Texas

esigeva che i suoi bar fossero forniti di tutto e sembra che il capitano Bill Mc Coy fosse il suo fornitore preferito.

La cantante era un'abile donna di pubbliche relazioni, ma anche scaltra negli affari e badava bene a fare sì che nulla

potesse ricondurre a lei come proprietaria in quanto le leggi federali erano molto severe. All'apice del successo nella *dry age*, i federali non persero tempo ad occuparsi di Texas e la incriminarono diverse volte per la sua attività di proprietaria di *speakeasy* illegali. Gli *speakeasy* erano dichiarati illegali solo se vi si rinveniva dell'alcol. Ma Texas riuscì sempre a provare che non era la proprietaria e agli agenti federali che le chiedevano conto del suo coinvolgimento rispondeva che lei era un dono della natura per i frequentatori dei club. Quando i federali irrompevano in uno dei suoi club e l'arrestavano, Texas, da protagonista assoluta qual era in tutte le situazioni, chiedeva all'orchestra di suonare *The Prisoner's Song* mentre la portavano via. Così successe il 4 luglio 1926 quando cinque detective e due donne poliziotto si presentarono al 300 Club elegantemente vestiti e sotto copertura mischiati ad altri 400 ospiti. Quella sera trovarono anche una minorenne di 17 anni a bere alcol, alcuni senatori e l'ex presidente di Cuba. Portata in prigione insieme ad altri avventori, Texas non mancò di fare scena anche alla caserma di polizia cantando tutta la notte.

Contrariamente a quanto si pensa, era

*Texas Guinan
fu la regina
delle notti
newyorkesi
inseguita
dai cronisti
a caccia di scoop*



Tex interviewing Mae West, 1930. *New York Journal American*. Courtesy Harry Ransom Humanities Research Center, The University of Texas at Austin.

il 1928, fu stampato un libro scritto da George Buzza. Si chiamava *Bottoms Up* e aveva la singolare forma di shaker che racchiudeva 52 ricette dei drink del tempo. L'originalità di *Bottoms Up* era nel fatto che su ogni pagina comparivano le celebrità del tempo, ognuna con una ricetta consigliata e un personale amarcord "Do you rememeber?" nel quale si ricordava uno dei celebri bar vittime del Volstead Act. Texas Guinan non poteva mancare con il suo adorato Whisky Cobbler, un amarcord del The Palace, e tra le altre 51 star con le loro ricette preferite vi erano George Gershwin, Fanny Brice e Ted Lewis. Tutto questo successe in pochi anni e nel 1927 le luci della ribalta di Broadway richiamarono Texas Guinan stavolta, come produttrice di riviste teatrali. Fu l'anno di *Padlock's*, a cui seguirono *Queen of the Night Clubs* nel 1929 e *Broadway thru a Keyhole*.

I tempi funesti della imminente crisi economica si materializzarono il 24 ottobre 1929 e uno alla volta i suoi locali si spensero. Nel 1931 alla sua compagnia fu vietato di esibirsi a Parigi e lei mise su lo spettacolo *Too hot for Paris* con il quale iniziò un lungo tour durante il quale si ammalò gravemente di una forma acuta



di colite ulcerosa e morì. Sembra che, nonostante fosse una buona bevitrice, sia stato un bicchiere di acqua contaminata a causarle la malattia. Era il 5 novembre 1933 a Vancouver, un mese esatto prima che il Proibizionismo fosse abolito. Texas morì a soli 49 anni e al suo funerale parteciparono 12.000 persone, tv e giornali.

Oggi Guinan è parte della storia di New York, Hollywood ha posto una stella con il suo nome nella famosa Walk of Fame e il bartending la ricorda come l'icona del Proibizionismo.

Alessandro Palanca

BENVENUTI ALL'HIDDEN ROOMS

*Jazz e drink tutorial nel tempio
della british culture*

di GIULIA ARSELLI



Un posto che induce un'euforica calma, una calma apparente che nasconde l'inesauribile energia di un paese che in passato ha dominato un impero. Così è stata descritta Cambridge che, insieme ad Oxford, costituisce il *mater studiorum* d'Inghilterra. I suoi prati verdi, brulicanti di studenti e libri, sembrano un'aula immensa che met-

te tutti a proprio agio nell'apprendimento e nella conoscenza.

Cambridge è stata una città dell'antico Impero Romano, sede della cultura assoluta da più di 700 anni, quella cultura che ha visto ambasciatori quegli uomini che partiti da Cambridge avrebbero cambiato le sorti del mondo. Charles Darwin, Isaac Newton, la più alta concentrazione di pre-



mi Nobel della storia, ottantanove, sono usciti dalle aule di questa città della cultura e della scienza. Al tramonto, quando il sole si colora di rosso, pub e bar si riempiono di cervelli che hanno bisogno di riposo e svago. E in una città universitaria come Cambridge la vita notturna è indubbiamente frizzante e coinvolgente.

Tra i numerosi cocktail bar l'Hidden Ro-

oms, aperto quasi sei anni fa, è il punto di riferimento del bere di qualità. Considerato il miglior cocktail bar di Cambridge, Hidden Rooms è uno dei santuari della musica jazz in città. In collaborazione con un'agenzia che si occupa della promozione e organizzazione di eventi musicali vengono organizzati concerti live di jazz e blues che richiamano una clientela compresa tra i



25 e 55 anni per ascoltare nomi noti della scena british e internazionale.

Si capisce che Hidden Rooms riesce ad armonizzare le esigenze di una clientela eterogenea con gusti e aspettative diverse. È uno di quei bar dove non si entra a caso, ci si va con aspettative che, più che a un desiderio corrispondono alla certezza di passare momenti piacevoli in buona compagnia. Gli ambienti sono eleganti e preziosi. Il legno degli arredi, la pietra a vista, le sedute in pelle e i colori dai toni caldi vengono ammorbiditi da tendaggi che rimandano a atmosfere rilassanti. In effetti Hidden Rooms è una miscellanea di

ambienti diversi con stili eterogenei. Una cocktail lounge, dei salotti elegantissimi dedicati, un giardino interno, l'Hidden Garden e sale per eventi che ne hanno fatto il più richiesto party venue della città.

L'offerta del bar si presenta con una serie di evergreen classici, anche rivisitati in modo discreto, una ricca ed elegante selezione di spirit e Champagne. Come ormai da prassi consolidata per tutti i bar che puntano sul fine drinking vengono utilizzati molti ingredienti freschi e aromatizzazioni personalizzate. Molto interessanti sono le personalizzazioni dei sour, che rientrano tra i drink più richiesti



**DRINK &
MUSIC**
ALCUNE
IMMAGINI
DELL'HIDDEN
ROOMS.



dalla clientela, i classici dell'aperitivo italiano e le interessanti offerte della drink list che abbinano bottiglie di Champagne e cocktail.

Hidden Rooms dedica una sera alla settimana allo speed daiting e tra le attività vi sono anche dei tutorial di bartending sulla mixology. Si tratta di piccoli corsi di bartending che i clienti appassionati possono acquistare e seguire direttamente nel locale con i resident bartender. Vengono spiegate ed insegnate le basi della tecnica, le ricette classiche e alla fine della sessione i partecipanti sono chiamati per l'elaborazione di una ricetta di loro inven-





BARTENDER

MARCUS DEAVES E DANILO POZONE (A DESTRA).

zione che viene poi giudicata dai barman. Questa attività ha generato l'idea di istituire una vera e propria scuola di bartending che diventerà uno degli asset economici della società che gestisce il locale con a capo il patron Marcus Deaves. L'aperitivo, rituale ormai consolidato all'Hidden Room, ha un'impronta tutta italiana anche sul pairing con gli appetizer che rispecchiano la tradizione mediterranea.

Hidden Rooms ha portato una ventata di novità nella cocktail culture della città e dietro questo successo vi è una squadra affiatata e collaudata. Si capisce che c'è un *italian touch* e in questo caso è frutto

dell'apporto dell'head bartender Danilo Pozzone, napoletano verace, che è arrivato a Cambridge dopo un lungo girovagare. Danilo ha fatto suo uno dei concetti che sono alla base di quell'equilibrio personale che si chiama felicità. Sin da ragazzo ha immaginato un lavoro che lo rendesse contento e appagato. La scoperta del bartending ha reso concreta la sua aspirazione. Tra lavori stagionali e tempo dedicato allo studio del bartending Danilo riuscì a diplomarsi e subito dopo lasciò la sua città natale per dirigersi in Venezuela dove poteva contare sull'appoggio di parenti. Le sue esperienze sudamericane si svolsero nei classici bar che riempiono le spiagge di quel paese ma l'esperienza gli fu particolarmente utile per iniziare a capire da vicino il mondo degli spirit e del Rum in particolare. I rapporti di amicizia sviluppati con l'ambiente locale del bartending e della Rum industry gli facilitarono approfondimenti altrimenti difficili in quel paese.

Dopo tre anni di Sud America la nuova destinazione fu Madrid. I rientri in Italia coincidevano con le partecipazioni a incontri ed educational con i nomi più noti del bartending italiano per forgiare la sua formazione. L'arrivo in UK e a Cambridge gli ha aperto nuove prospettive di carriera.

Daniilo è arrivato all'Hidden Rooms nel giugno del 2014 come bartender e oggi, dopo 6 mesi ne è già l'head bartender. È una posizione che implica maturità e professionalità per sostenere la pressione di un locale ad alta frequenza. Danilo a 28 anni ha le idee ben chiare e ci ha confessato il suo sogno, anzi due. Fare una esperienza a Las Vegas per poi dedicarsi a un bar tutto suo. Dove? Su una spiaggia sudamericana.

Giulia Arselli

LA RICETTA

FORGET ME NOT

INGREDIENTI

- 2oz Zubrowka
- 1oz succo di limone
- gocce di albume
- 1 bsp zucchero
- 1 dash Angostura bitter
- 1 goccia di Orange Blossom water
- top con gocce di liquore di rose

PROCEDIMENTO

Effettuare una dry shake con tutti gli ingredienti tranne il liquore di rose. Quindi saharare con ghiaccio e mescolare in un old fashion colmo di ghiaccio spezzettato. Ultimare con il liquore di rose, twist di limone e guarnire con un lampone e foglia di basilico.





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

Distribuito da Onesti Group S.P.A



Puree Collection



Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS
ASSOCIATION

www.onestigroup.com

www.finestcall.com

www.realingredients.com

LOST GENERATION

I favolosi drink della Parigi anni Venti

DI FABIO BACCHI

La menta dovrebbe essere messa nello shaker dopo averla massaggiata con le mani per facilitare la fuoriuscita degli aromi. Poi aggiungi il Gin e lascia riposare per uno, due minuti. Quindi metti i succhi di pompelmo e di limone, il ghiaccio e shakerala vigorosamente ma poco per non diluire troppo. Servilo ben freddo e con un germoglio di menta in ogni bicchiere. Puoi usare un bicchiere da cocktail o da vino.

Non è la descrizione di un drink fatta da un bartender. Questa è la ricetta del cocktail Bailey scritta in una lettera inviata da Gerald Murphy al suo amico Alexander Woolcott. Gerald e Sara Murphy erano due americani benestanti, stanchi di New York e trasferitisi a Parigi nel 1921. Nella capitale francese divennero abituali frequentatori della comunità americana della quale diventarono celebri animatori. Conobbero grandi scrittori e poeti, artisti e illustri rappresentanti di quella cerchia bohemienne che allora era il fulcro della vita di una certa classe sociale. Picasso, Hemingway, F. Scott Fitzgerald, Cole Porter, Dorothy Parker, nessuno di quella che fu definita "the lost generation" perdeva occasione per partecipare ai party che la coppia organizzava nella loro residenza, Villa America, di Cap d'Antibes sulla Costa Azzurra.



Gerald era un esteta, refrattario alle regole, alla frequentazione di accademie e consigli di amministrazione. Evitò di seguire il padre nella carriera degli affari e mancò gli esami di ammissioni alla Yale



I MURPHY
IN ALTO A SINISTRA GERALD E SARA MURPHY. QUI SOPRA GERALD MURPHY E COLE PORTER. NELLA FOTO IN BASSO GERALD MURPHY E PABLO PICASSO. NELLA PAGINA ACCANTO UNA SPIAGGIA DELLA COSTA AZZURRA. E IN BASSO F. SCOTT FITZGERALD CON ERNEST HEMINGWAY.

University per ben 3 volte, divenendo però amico di una matricola, Cole Porter, con il quale collaborerà per il musical di Yale.

Clery Gerald Murphy, nacque a Boston nel 1888 da una famiglia di ricchi indu-

striali, è universalmente conosciuto per essere stato uno dei dandy più famosi dei propri tempi, per gli eccessi, i fasti e le stravaganze che realizzerà in coppia con sua moglie Sara “in the roaring 20s



"A superb guide to the world of the cocktail, and a handsome tribute to the bold society that produced it." — CHRISTOPHER HITCHENS

HOW'S YOUR DRINK?

ERIC FELTEN

Cocktails, Culture, AND THE Art of Drinking Well

FROM THE AUTHOR OF THE ACCLAIMED COLUMN
IN THE WALL STREET JOURNAL
WINNER OF THE 2007 JAMES BEARD FOUNDATION AWARD

CITAZIONI

QUI SOPRA
CARY GRANT E
KATHARINE
HEPBURN IN
"THE
PHILADELPHIA
STORY".
A DESTRA IL
LIBRO "HOW'S
YOUR DRINK".
NELLA PAGINA
ACCANTO DUE
DIPINTI DI
GERALD
MURPHY E UNA
FOTO D'EPOCA
DI HEMINGWAY
CON PAULINE
PFEIFFER.

e come il precursore della Pop Art se non l'inventore.

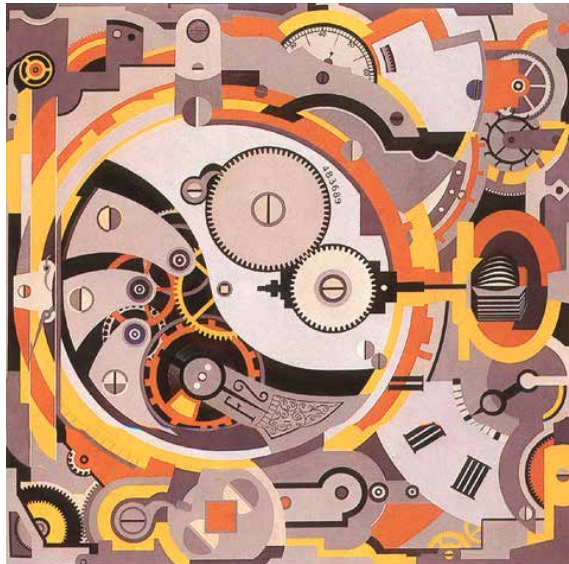
Sulla Costa Azzurra i Murphy divennero gli animatori mondani della lunga stagione estiva. Per essi ogni giorno della vita doveva essere una festa. Nel 1923 i Murphy convinsero l'Hotel du Cap a rimanere aperto per l'estate in modo da poter intrattenere i loro amici, dando il via a una nuova era per la Costa Azzurra, che da quel momento, diventerà il rifugio estivo del jet set internazionale. Lanciarono la moda dei pic nic sulla spiaggia, dell'ombrellone e delle feste in spiaggia. I loro leggendari party, i Flowers Dinner Gala, termine preso a prestito della terminologia dei ristoranti dei transatlantici, iniziavano sempre con i cocktail dei quali Gerald era appassionato cultore e ideatore.

I drink ideati da Gerald Murphy dei quali gli storici del bartending si sono interessati sono fondamentalmente due: il Bailey e il Villa America. L'artista era solito riunire i suoi ospiti sul terrazzo di Villa America e riusciva a trasformare il rito del drink in un momento memorabile. Philip Barry, noto commediografo statunitense, scrisse che osservare Gerald

Murphy mentre preparava i suoi drink era come osservare un religioso che celebrava messa.

Gerald era molto esigente in fatto di drink e non esitava a rimandarli indietro, o a svuotarli in un secchio, se non preparati alla perfezione. Una sua celebre frase a proposito dei cocktail venne riportata in un film vincitore di un premio Oscar. Un giorno disse che l'unica cosa che avrebbe tollerato nella ricetta di un cocktail classico era l'ammaliante freschezza di alcuni fiori. Questo suo pensiero fu riadattato e riportato in una scena del film *The Philadelphia Story*, tratto dall'omonima commedia di Philip Barry, dove Cary Grant offre a Katharine Hepburn uno Stinger come rimedio al mal di testa.

Il Bailey è un drink fresco, ben bilanciato, un sour evoluto nel quale lo zucchero è un optional, non gradito dall'autore, che sembra assomigliare in tutto a un altro classic drink tipico di Chicago durante il Proibizionismo; il Southside. Questo drink, qualcuno dice anche che è originario del Club 21 di New York, identico al Bailey descritto da Gerald Murphy, era popolare tra i gangster della zona sud di Chicago. All'altra parte della città



era dedicato il Northside, Gin & ginger ale. Il Southside potrebbe anche essere originario della zona di Hamptons, a Long Island, della quale i Murphy erano originari e dove fecero ritorno alla fine della loro vita. La domanda che viene spontanea è: che nesso c'era tra un ben noto drink tipico tra i gangsters e Gerald? Rimarrà per sempre un mistero sul quale molti storici del bartending si interrogheranno.

Hemingway era molto amico di Gerald e Sara. La vita dei due ispirò molto la sua prosa e alcuni riferimenti alla coppia Murphy sono riscontrabili in "Le Nevi del Kilimangiaro" e "Il Giardino dell'Eden". Eric Felten, columnist del Wall Street Journal e autore di *How's Your Drink?*, suppone che il Bailey, senza zucchero, con il binomio lime e pompelmo, fu il drink che ispirò lo scrittore per la ricetta del Papa Doble. Hemingway prese da Gerald l'abitudine

di chiamare ogni giovane ragazza "figlia" e sembra che il termine "Papa", riferito allo scrittore, fosse coniato proprio da Gerald Murphy. Secondo la stessa fonte il Bailey e un altro drink, il Gregorio's, furono i cocktail che fecero amare il Mojito a Hemingway.

Nel 1926 Hemingway era a Madrid dove stava lavorando al finale di una delle sue opere prima di rientrare in Francia. I Murphy, la moglie dello scrittore, Hadley, e suo figlio Bumby, organizzarono un party per la sera del suo arrivo. Fu durante quel party che Hemingway conobbe Pauline Pfeiffer, una giovane redattrice americana del magazine Vogue che sarebbe diventata la sua seconda moglie. Quella sera il party sembrava memorabile. Sara, Hadley e Pauline ascoltavano ciò che lo scrittore raccontava suscitando anche la gelosia di Scott Fitzgerald che mal sopportava l'attenzione che suscitava Hemingway e le premure di Sara Murphy per lui. Ebbro di alcol e gelosia cominciò a lanciare i posacenere dal balcone, si avvolse in una coperta e piagnucolando mormorava che Sara per lui era importante. Prese a

*La favolosa vita
dei Murphy ispirò
Hemingway
nelle "Nevi del
Kilimangiaro"
e nel "Giardino
dell'Eden"*



LUOGHI

QUI SOPRA VILLA AMERICA. A DESTRA LA COPERTINA DI "EVERYBODY WAS SO YOUNG".

lamentarsi con Gerald di come il party fosse noioso e scialbo. Tutto ciò mentre per Hemingway iniziava una nuova storia d'amore con Pauline.

Sempre nel 1926 il figlio di Hemingway, Bubby, si ammalò di pertosse e i genitori decisero di curarlo in isolamento. A tal scopo chiesero a Scott Fitzgerald la sua villa in prestito ove trasferirsi. Pur isolato lo scrittore non voleva trascurare il suo vincolo di amicizia con Gerald Murphy e per alleviare la costrizione alla quale era costretto idearono uno stratagemma raccontato da Hadley Hemingway. Gli amici arrivavano in macchina e si fermavano a

Gerald and Sara Murphy: A Lost Generation Love Story

"A richly detailed and offsetting biography."
—Christopher Lehmann-Haupt, *New York Times*

EVERYBODY WAS SO YOUNG

AMANDA VAILL

bere qualcosa con lo scrittore e a conversare mantenendosi al di là del recinto che circondava la veranda dell'abitazione.

Honorina Murphy, figlia di Gerald, descrisse la ricetta del Villa America che era uno dei drink invernali preferiti da suo padre. In pratica era la ricetta del Sidecar che probabilmente Gerald aveva ribattezzato in quel modo. Il Sidecar, dalle origini ancora non chiare, era una delle ricette in voga aquei tempi e apparve le prime volte su *ABC of Mixing Cocktails* di Harry Mc Elhone e su *Cocktails: How to Mix Them* di Robert Vermeire.

Gerald morirà il 17 ottobre 1964 a East Hampton, due giorni dopo il suo amico Cole Porter. Sara morirà il 10 ottobre 1975 ad Arlington, Virginia. Gli accadimenti e la spensierata vita di Gerald e Sara Murphy e di quella cerchia di personaggi che fu definita la Lost Generation, il gossip, gli intrighi, i successi e le cadute di quei personaggi sono ben descritti nel libro biografico *Everybody Was So Young* di Amanda Vaill.

Fabio Bacchi

LA RICETTA

BAYLEY

INGREDIENTI

- 4,5cl dry Gin
- 1,5 cl succo di pompelmo
- 1,5 cl succo di lime
- 1 tsp sciroppo di zucchero
- 1 germoglio di menta

PROCEDIMENTO

Shakerare con ghiaccio, double strain in cocktail glass.
Guarnire con germoglio di menta fresca.





THE TEQUILA

DonJulio® | MAKE YOUR MOVE™

DIAGEO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

ALCOOL, ARANCE E ZUCCHERO: MAGICO TRIPLE

La seconda giovinezza dell'acquavite
in scorze d'arance. Anticipata
dai padri della miscelazione

DI FABIO BACCHI

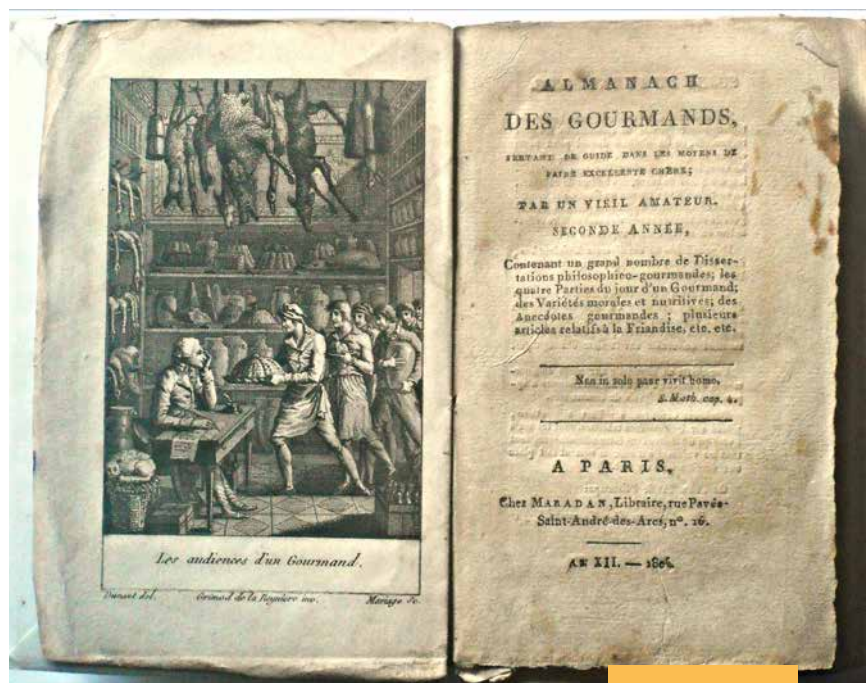
L'Orange Curacao è sicuramente uno dei liquori più affascinanti del bartending. La storia annovera generazioni di liquoristi applicati nell'evoluzione della formula di quell'ingrediente importantissimo nelle ricette che negli ultimi 200 anni sono arrivate ai giorni nostri.

La storia dell'Orange Curacao lega spesso le sue vicende a quelle del Triple

Sec con il quale ha una certa affinità che continua a creare e alimentare dibattiti sulle origini e differenze tra i due prodotti. Uno studio storico sull'evoluzione di questo liquore è stato condotto da Alexandre Gabriel, master blender delle distillerie Pierre Ferrand e David Wondrich.

È molto probabile che la prima traccia del liquore Curacao sia quella che si attribuisce al dizionario franco-olandese del 1768 di Pieter Marin che fa riferimento al Curacao come un'acquavite infusa con scorze di arance. Si tratta di una rarissima opera libraria che parla di arti e scienze, professioni e mestieri. Il testo riporta la doppia dicitura franco-olandese: "Brandewyn op schillen van Curaçaos appelen," in olandese, "De l'eau de vie sur de l'écorce d'orange de Curaçao" in francese. Facendo riferimento geografico alla zona nella quale si produceva alcol





STORIA
IN ALTO A
SINISTRA
ALEXANDRE
GRIMOD DE LA
REYNIERE. QUI
SOPRA
L'ALMANACH
DES
GOURMANDS .
NELLA PAGINA
ACCANTO
ALEXANDRE
GABRIEL &
DAVID
WONDRICH.

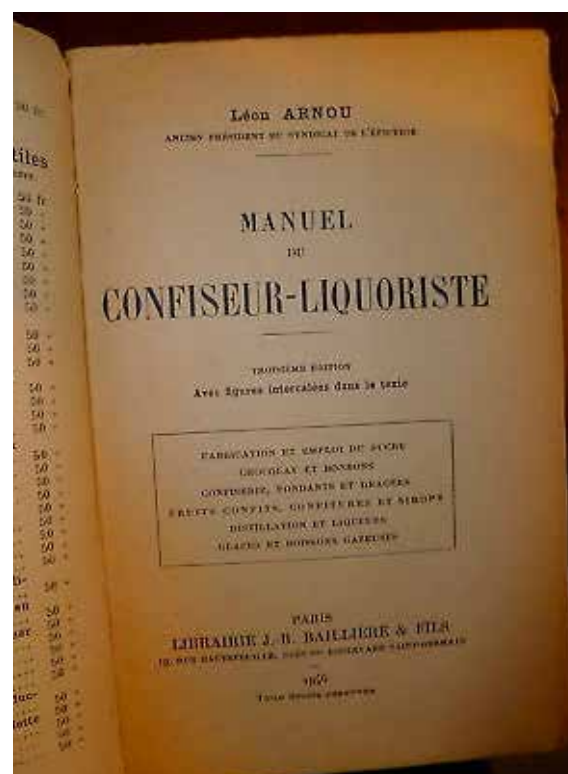


cerealicolo, tra gli attuali Belgio, Olanda e Lussemburgo, è facile supporre che il Curacao dell'epoca fosse dell'alcol di grano infuso con arance amare e poi addolcito con zucchero. In questo caso si parla della prima formula di Orange Curacao. La distillazione viene poi citata nel 1808 da Alexandre Grimod de la Reyniere nel suo "Almanach des Gourmands", dove specifica che l'infuso di arance amare viene distillato e poi addolcito con zucchero.

Questa pratica viene confermata nel 1827 quando apparve sul mercato un liquore che sarebbe entrato nella storia,

il Curacao Marnier. Le arance venivano raccolte ancora verdi per conservare al massimo il loro piccolo aromatico, tagliate in quarti, e le bucce liberate dal frutto si lasciavano essiccare al sole prima di essere macerate in alcol neutro e poi distillate per produrre un concentrato di oli aromatici. L'essenza veniva poi unita al Cognac base insieme a zucchero, a un

altro ingrediente, ancora oggi tenuto segreto, e la miscela così formulata messa ad invecchiare per alcuni mesi in botti di quercia rovere. Il liquore era inizialmente venduto come Curacao Marnier prima di assumere il nome che lo avrebbe reso celebre nel mondo, Grand Marnier, che fu una felice intuizione di Cesar Ritz. Dieci anni dopo un documento di Artaud de Montor approfondisce il risultato tecnico del-



la distillazione.

Nel trattato "Encyclopédie des gens du monde" Artaud de Montor spiega che il risultato di un buono spirito dipende dal numero di distillazioni al quale è sotto-

Le curaçao, c'est ainsi qu'on appelle l'écorce de l'orange amère. Il est récolté aux Antilles, les premières et les meilleures écorces étaient de provenance hollandaise et venaient de l'île de Curaçao, de là son nom. On en reçoit également de Haïti, qui sont de moins bonne qualité, ainsi que des autres îles des Antilles.

The peel of bitter orange is known as Curaçao. It comes from the Caribbean. The best is Dutch and comes from the island of the same name, Curaçao. What we get from Haiti, as well as other Caribbean islands, is of lower quality.

CURACAO

ALCUNI
ARTICOLI
D'EPOCA SULLA
PRODUZIONE
DEL LIQUORE
A BASE
DI ARANCE.

Traitement Pratique des Vins, Spiritueux, Liqueurs, d'Exportation, Etc. par le Méthodes Bordelaises

by Raimond Boireau (1867)

CURACAO SURFIN. — Le curaçao surfin est le produit de la distillation des écorces d'une espèce d'orange-bigardier qui croît dans l'île de Curaçao. Cette île, située à l'entrée du golfe du Mexique, fait partie des Antilles et appartient à la Hollande. Les fruits de ce bigardier sont petits et tombent de l'arbre avant d'être mûrs; en séchant, ils prennent une couleur vert bronzé. Les habitants de l'île coupent les bigardes par quartiers, enlèvent la pulpe, et livrent au commerce les zestes secs.

Les écorces de cette espèce de bigardier ont une odeur aromatique plus suave et plus prononcée que celles du bigardier commun, qui produit les oranges amères récoltées dans le midi de la France, en Espagne, en Italie, en Grèce, etc.; mais elles s'expédient presque toutes en Hollande, où elles trouvent un débouché facile chez les liquoristes d'Amsterdam. En France, ces écorces sont très-rare. Certains droguistes vendent sous ce nom des quartiers choisis de bigardier ordinaire, avec l'étiquette: *Curaçao de Hollande*. Si l'on a besoin d'une quantité considérable de ces zestes, on doit s'adresser à des maisons consciencieuses, ou directement aux commissionnaires hollandais, ou les acheter livrables en entrepôt, avec garantie d'origine.

SUPERFINE CURACAO. — Superfine Curaçao is the product of the distillation of the peel of a special variety of the Seville bitter orange that grows on the island of Curaçao. The island, located at the entrance of the Gulf of Mexico, is in the part of the Caribbean owned by the Netherlands. The fruits of this bitter orange tree are small and fall from the tree before they are ripe. They dry and they take on a bronze-green color. The Islanders cut the bitter oranges into quarters, remove the pulp, and put the dried peel on the market.

The peels of this type of Seville bitter orange have a sweet aromatic smell more pronounced than those of the common Seville bitter orange harvested in the south of France, Spain, Italy, Greece, etc. But, it is almost all shipped to the Netherlands, where it finds a ready market among the Amsterdam distillers. In France, these peels are very rare. Some druggists sell them as regular bitter orange peel quarters, but with the label: "Curaçao from the Netherlands." If one needs a considerable amount of these zest, one must go to conscientious establishments, or directly to the Netherlands commission, or buy what is available in stores, with a guarantee of origin.

264

FABRICATION DES LIQUEURS

Curaçao triple sec. — La préparation de cette liqueur se fait en plusieurs opérations: 1° macération des écorces; 2° distillation de cette infusion; 3° préparation de l'« amertume », en versant sur les écorces le produit de la distillation; cette composition donne au curaçao le goût amer, particulier qui le caractérise; 4° distillation des esprits d'orange et de rubans secs; 5° fabrication de cette liqueur par la réunion de ces diverses opérations.

Ecorces de curaçao de Hollande . . . 25 kilogr.
Alcool à 85° 30 litres.

On zeste ces écorces et on les met dans un conge avec l'alcool; après quelques jours de macération, on soutire le liquide alcoolique pour le distiller. On obtient 40 litres de cette distillation. Cet esprit, qui doit être rectifié, est versé sur les écorces déposées dans le conge et après douze heures d'infusion, on soutire ce produit qui est l'« amertume », dans une bombonne pour l'employer au besoin.

Les écorces sont ensuite retirées du conge et distillées pour en extraire l'alcool qu'elles contiennent; elles ont subi deux macérations, mais elles possèdent encore assez d'arôme et d'essence aromatique pour en tenir compte. On leur ajoute:

Zestes d'oranges fraîches . . . 7 kilogr.
Rubans secs d'oranges amères . . . 3 —
Alcool à 85° 60 litres.
Eau 30 —

On opère cette distillation pour recueillir la même quantité d'alcool bien rectifié de curaçao composé.

L'esprit d'orange s'obtient par la distillation de:

Zestes d'oranges fraîches . . . 8 kilogr.
Alcool à 85° 30 litres.
Eau 15 kilogr.

L'esprit de rubans secs:

Rubans secs d'oranges amères . . . 6 kilogr.
Alcool à 85° 35 litres.
Eau 18 —

La distillation de ces deux alcoolats s'opère de la façon

LIQUEURS DE LA GRANDE CHARTREUSE 265

habituelle; on retire, après la rectification, 18 litres de la première opération et 16 litres de celle des rubans secs.

Voici la composition de ce curaçao:

Esprit de curaçao composé . . . 25 litres.
— d'oranges 12 —
— de rubans secs 8 —
Amertume 7 —
Teinture alcoolique de Fernambouc . . . 4 —
Sucre 56 kilogr.
Eau 24 litres.

Après avoir opéré le mélange, on tranche cette liqueur, puis on procède au collage et au filtrage, pour avoir un produit parfait.

Liqueurs de la Grande Chartreuse.

L'origine de ces liqueurs ne remonte pas à un siècle. Primitivement, les Chartreux, de même que les divers ordres religieux, préparaient pour leurs malades des infusions de plantes récoltées sur les montagnes de l'Isère environnant leur monastère. Ces plantes, choisies avec soin parmi les espèces aromatiques et stimulantes, étaient mises en infusion dans l'eau-de-vie forte, et par la distillation, ils en obtenaient une eau spiritueuse, vulnérable, stomachique et cordiale, assez semblable à l'eau de mélisse des Carmes ou à l'eau d'arquebuse. En raison de la grande variété des plantes qu'ils récoltaient, cet élixir de Chartreuse, plus aromatique, avait des propriétés aussi plus étendues.

C'est cet élixir que l'on vend encore en petits flacons renfermés dans des étuis de bois tournés.

Plus tard, il y a déjà plus de soixante-dix ans, les pères Chartreux, sur les conseils de l'un d'eux qui, dit-on, avait autrefois fait de la distillation, s'avisèrent de sucrer leur élixir et d'en préparer une liqueur; c'est ainsi, que fut créée la liqueur des Chartreux dont la réputation est universelle. Ils en préparent de trois sortes: la verte, la plus forte, contient de 59 à 60 parties d'alcool pour 100; la jaune, plus sucrée, n'en possède que 32 à 33; enfin la blanche, encore plus sucrée, titre de 44° à 45°.

Ces liqueurs sont remarquables par leur dosage régulier, leur arôme bien combiné et toujours égal; leur qualité tient en outre et surtout à ce qu'elles ont le temps de se

posto; è questo processo che conferisce allo spirito il termine di double, oppure triple spirits. In quel momento il termine "Triple" fece la sua apparizione nella liquoristica indicando il numero di pas-

saggi di infusioni o distillazioni. Questa conclusione è avulsa da qualsiasi definizione ufficiale del termine Triple Sec riferito alla quantità di zucchero presente nel liquore, come vedremo. I francesi, a diffe-



renza degli olandesi che usavano spirito di cereali, avevano iniziato a usare alcol di vino perché avevano scoperto che si prestava meglio alle aromatizzazioni con le arance amare anche perché le note di agrumi si sviluppavano naturalmente durante la fase di invecchiamento. Cognac e Brandy, infatti, si armonizzavano meglio che i distillati di cereali con le arance amare. Bisogna arrivare al 1905 con il "Manuel du Confiseur et Liquoriste" di Leon Arnou per trovare la descrizione di 5 diversi tipi di liquore Curacao; il Curacao Doux (dolce) il Sec, il Blanc Sec, il Vert e il Curacao Triple Sec la cui preparazione viene descritta accuratamente confermando la teoria dei 3 passaggi e quindi il significato di Triple. Il quantitativo di zucchero per i vari tipi di Curacao descritti è sempre lo stesso, 56 kg disciolti in 24 lt di acqua per 50/60 lt di alcol, mentre ciò che varia, per determinare il grado di amarezza, è il quantitativo delle arance. Possiamo quindi certamente dire che il termine Triple non è riferito al quantitativo di zucchero ma al numero delle distillazioni/infusioni.

L'arancia amara utilizzata nella produzione di questi liquori non è originaria dei Caraibi come potrebbe credersi. L'isola

di Curacao è collocata di fronte alla costa settentrionale del Venezuela, fu colonizzata dagli spagnoli nel 1527 per poi passare agli olandesi nel 1600 all'apice della loro potenza marittima commerciale e dopo una breve disputa con gli inglesi. Furono gli spagnoli a impiantare a Curacao una varietà di arance che cresceva in Spagna, la valenciana, ma i risultati furono scarsi perché le condizioni climatiche erano diverse e le arance spagnole si

LE RICETTE

BAMBOO JULAB

di Gianluca Amato

Bamboo Bar - Armani Hotel Milano

INGREDIENTI

- 1 spoon agave sciroppo
- 5/6 foglie menta
- 45ml London Dry Gin
- 15ml Orange Curaçao
- 1 dash Fernet Branca

PROCEDIMENTO

metodo: build. Glass: Julep Cup. Guarnizione: stecca di cannella, arancia disidratata, menta, e zucchero bianco



tramutarono in un frutto particolarmente amaro, quasi impossibile da usare anche come alimento per gli animali. Solo dopo qualche decennio, mentre si studiavano colture che potessero risultare fertili sull'isola, gli olandesi si accorsero che le bucce di queste arance, cadute sul terreno ed essiccate al sole, sprigionava-



no una fragranza di eccezionale qualità. L'arancia valenciana, Citrus Aurantium, assunse il nome locale di Laraha.

Gli olandesi, già evoluti nella distillazione, cominciarono a lavorare queste arance nell'industria liquoristica nazionale che andava sviluppandosi sotto la spinta di Lucas Bols e della crescente disponibilità di nuovi ingredienti che la Compagnia delle Indie assicurava con il transito nel porto di Amsterdam. Bisognerà aspettare il 1800 per aver traccia di quello che può essere considerato un moderno Orange Curacao e al quale i mo-

LA SUERTE

di Gianluca Amato

Bamboo Bar - Armani Hotel Milano

INGREDIENTI

- 30 ml Mezcal Alipus Baltazar
- 15ml Don Julio Silver
- 15ml Orange Curaçao
- 10ml succo di lime
- 5 ml sciroppo vaniglia & zenzero

PROCEDIMENTO

metodo: Cobbler shaker, double strainer. Glass: tall glass. Guarnizione: crosta di sale blu di Persia, gocce di Amarene Fabbri

NUEVA CARRETERA

di Riccardo Semeria

The Fumoir Bar - Claridge's Hotel Londra

INGREDIENTI

- 45ml Mistral Pisco Extra Anejo
- 20ml Equipo Navazos La Bota Manzanilla Sherry
- 10ml Pierre Ferrand Dry Curacao
- 10ml Benedictine
- 5ml Kamm & Son

PROCEDIMENTO

metodo: mixing glass. Glass: old fashioned su ghiaccio. Guarnizione: orange zest.



derni liquoristi cercano di rifarsi nella ricetta.

Anche sull'isola di Curacao si sarebbe sviluppata una produzione locale di liquore nella tenuta di Landhuis Coblobo. Ma se si parla di Orange Curacao, per ben comprenderlo, non si può non considerare il percorso storico parallelo del Triple Sec. Tuttavia dobbiamo sempre tenere presente che si tratta di due liquori con caratteri e grado alcolico differente, sfumature di gusto più varie nell'Orange Curacao che nel Triple Sec, che al-

cuni Triple Sec, a dispetto del nome, sono più dolci dei Curacao.

La storia ci riporta in Francia nel piccolo paese di Saumur dove nel 1828 si stabiliscono i due fratelli Jean-Baptiste e Claude Combier. Jean-Baptiste apre una pasticceria insieme a sua moglie Josephine, in Rue Saint Jean, e nel retrobottega impianta un modesto distillatore con il quale si prepara da solo dei liquori da usare come bagna per le sue preparazioni. Tra questi liquori ve n'è uno in particolare ottenuto con bucce di arance dolci e amare che sembra piacere particolarmente consumato anche da solo.

Sono in molti a determinare la nascita del Triple Sec in questo momento storico. Nel 1848 Jean-Baptiste cede l'attività di pasticceria per dedicarsi completamente alla liquoristica e comincia a commercializzare il Triple Sec Combier. Incarica e affida all'ingegnere Gustave Eiffel la progettazione della sua distilleria ma prima che essa sia terminata la sua vita verrà

LE RICETTE

THE BONBONNET COBBLER

di Riccardo Semeria -

The Fumoir Bar - Claridge's Hotel Londra

INGREDIENTI

- 30ml Sipsmith vjop Gin
- 20ml Pierre Ferrand Dry Curacao
- 30ml Chablis
- 15ml succo di lime fresco
- 10ml Falernum
- 25ml Rooibos tea

PROCEDIMENTO

tecnica: shaker. Glass: goblet colmo di ghiaccio rotto.

Guarnizione: orange zest, foglie di finocchietto, chiodi di garofano e foglioline secche di Rooibos tea

TWO WORLDS

di Lorenzo Antinori

Beaufort Bar - The Savoy Hotel - Londra

INGREDIENTI

- 40ml Pisco "puro" infuso con noci pecan tostate
- 20ml Hidalgo Pasada Pastrana Manzanilla Sherry
- 15ml Pierre Ferrand Dry Curacao
- 1 barspoon sciroppo di zucchero
- 3 dashes tintura al coriandolo

PROCEDIMENTO

metodo: stir & strain. Glass: old fashioned con ghiaccio.

Guarnizione: foglia di coriandolo



AURUM
QUI SOPRA
L'AZIENDA
PRODUTTRICE
DEL FAMOSO
LIQUORE. A
SINISTRA UNA
PUBBLICITÀ
CON GABRIELE
D'ANNUNZIO.

segnata da circostanze molto gravi. Jean Baptiste era molto critico verso la politica di Napoleone III e non mancava di manifestare apertamente le sue idee che lo porteranno a essere imprigionato a Nantes. Dividerà la cella e i lavori forzati con il dottor Vincent Raspail con il quale si confronterà nell'ideale formulazione di liquori ed elixir. Nel 1860, liberato, riprenderà le

redini della sua distilleria a Saumur e nel 1870 sarà eletto nel consiglio cittadino grazie anche alla sua munifica opera di benefattore verso la città. Oggi Combier è presente sul mercato con il suo liquore all'arancia. La distilleria Cointreau sarebbe apparsa nel 1849, non ancora con il famoso Triple Sec, bensì con il Guignolet. Anche l'Italia può vantare un ottimo

GOOD NIGHT MILANO

di Lorenzo Antinori

Beaufort Bar - The Savoy Hotel - Londra

INGREDIENTI

- 45ml Remy Martin VSOP infuso con salvia
- 15ml Pierre Ferrand Dry Curacao
- 15ml Milano amara mix (2 parti Fernet Branca, 1 parte Cynar, 1 parte Rabarbaro Zucca)
- 12.5ml sciroppo di zucchero
- 20ml succo di limone
- 2 dashes bianco d'uovo

PROCEDIMENTO

metodo: dry shake e double strain. Glass: coppetta.
Guarnizione: 2 gocce olio essenziale allo zafferano

SAMURAI RYO

di Cristian Maspes

Gong Bar - Shangri La Hotel - Londra

INGREDIENTI

- 40 ml. Noilly Prat dry
- 40 ml. Kabuki Vintage Sake 2012
- 15 ml. Pierre Ferrand Orange Curacao
- 6 gocce d'estratto di Gingseng

PROCEDIMENTO

metodo: throwing. Bicchiere: cup giapponese da té.
Guarnizione: radice di loto



liquore all'arancia: l'Aurum, la cui nascita risale al 1914 grazie ai fratelli Pomilio, originari di Chieti, e in particolare ad Amedeo Pomilio il quale, dopo essersi laureato in Scienze Economiche in Svizzera, tornò in Abruzzo nel 1919 per dedicarsi alla liquoristica. I primi passi dell'azienda non furono facili a causa della carenze di

capitali; eppure Amedeo Pomilio puntò sulla comunicazione e realizzò moderne e raffinate campagne pubblicitarie affidate ad artisti famosi come Marcello Dudovich. I buoni risultati arrivarono e l'azienda cominciò a far concorrenza ai marchi più in voga all'epoca

con i quali poté competere anche sui mercati di esportazione. Attualmente Aurum è un brand in orbita ILLVA.

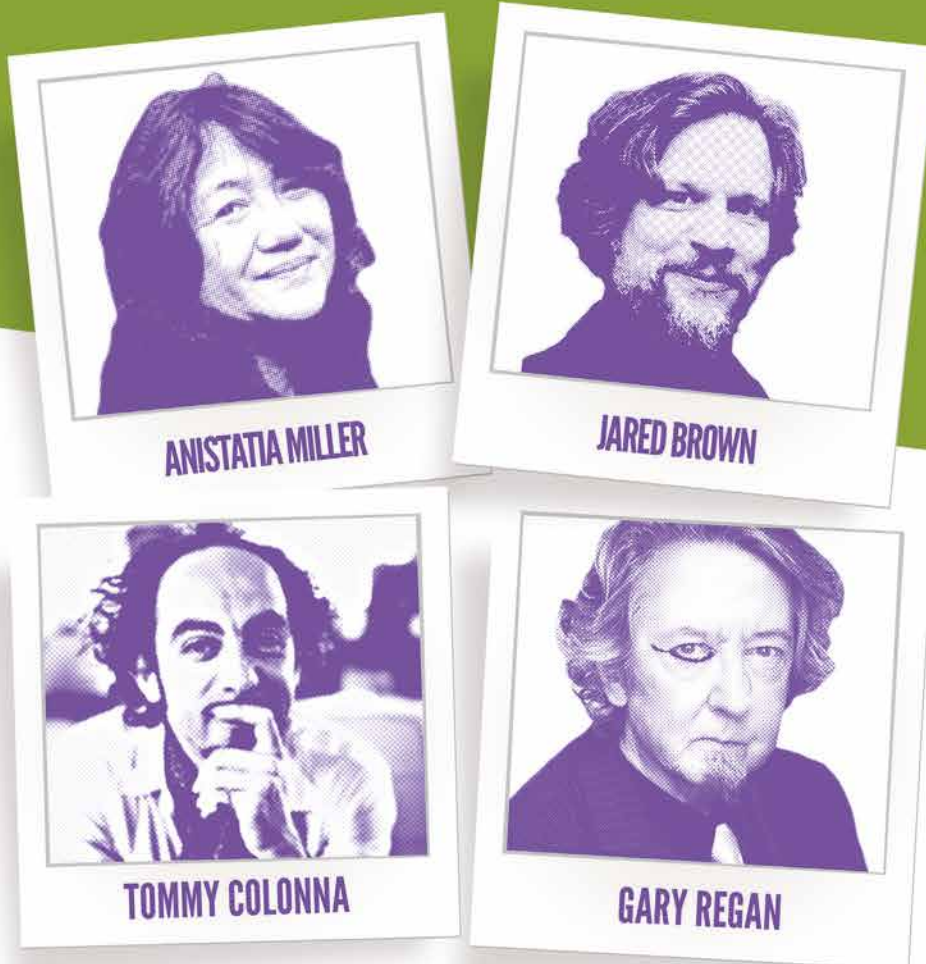
Oggi l'Orange Curacao tradizionale sta vivendo una seconda giovinezza grazie all'interesse che ha suscitato nella distil-

leria Ferrand. La passione e applicazione che Alexandre Gabriel mette nello studio e ricerche di antiche ricette lo hanno portato a elaborare un prodotto che trae ispirazione dalla formula originale del Dry Orange Curacao del XIX secolo. Pierre Ferrand produce un Dry Orange Curacao secondo lo stile Triple Sec; tre passaggi tra infusioni e distillazioni in pot still a fiamma libera, miscelazione con Cognac e altri botanici tra cui il mallo verde di noci e mandole tostate, il minimo zucchero indispensabile. Per questo prodotto, negli ultimi decenni relegato all'immagine di un finto spirito oggi verde, domani rosso o blu, ha significato tornare a ricoprire quel ruolo che Jerry Thomas, Harry Johnsn, Trader Vic e altri grandi della miscelazione gli hanno sempre attribuito.

Fabio Bacchi

L'Orange ha una seconda giovinezza riscoprendo quel ruolo attribuitogli dai padri della miscelazione

I classici della letteratura
specializzata nel mondo dei drink,
per la prima volta
TRADOTTI IN ITALIANO.





UOVA PREZIOSE

Beluga, osetra o sevruga
lo storione come status symbol

DI ROBAKIDZE ELGUJA

I Mar Nero è una delle patrie della felicità gastronomica, un genere di lusso assoluto sul quale si sogna, favoleggia e si costruiscono miti. Esclusivo, regale e selettivo per natura il caviale è uno status symbol che procura un piacere che trascende il gusto personale.

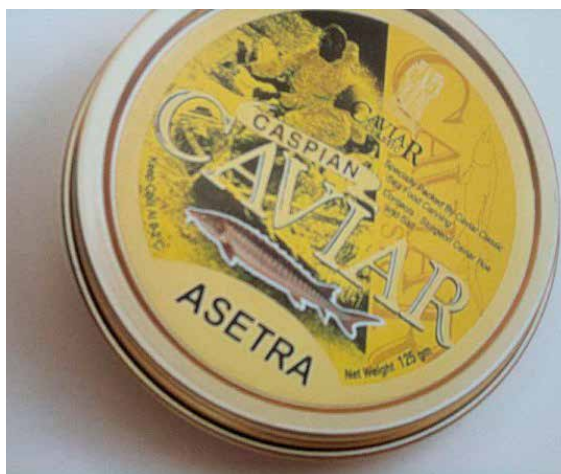
Il caviale sollecita uno stato emozio-

nale al solo pronunciarne il nome. Tra i primi ad avere capito che le uova di pesce potevano essere conservate con il sale furono i fenici. Grandi navigatori, colonizzarono la Sardegna e una delle loro tracce gastronomiche è la bottarga. Le prime tracce della conservazione di uova di storione con sale arrivano dall'antica



PRELIBATEZZE

ALCUNE
VARIETÀ DI
CAVIALE.
NELLE FOTO
QUI IN ALTO
L'AUREO
"ALMAS
CAVIAR".



Tracia nella citazione di un medico del tempo, Difilo di Sifno. Gli storioni sono presenti in tutto il mondo ma è nel Mar Nero che abbondano particolarmente.

La Repubblica Marinara di Venezia fu la prima a introdurre il caviale in Italia nel 1300, da dove si sarebbe espanso in tutta Europa nel 1500, ed è in quel

periodo il caviale cominciò a essere prodotto anche sul Po dove gli storioni non mancavano. Fu la Francia a inserire il caviale nell'alta cucina, ma la moda di consumare caviale finì già nel 1600 tranne in Italia e in Russia dove Caterina II dette un notevole impulso alla produzione nel Mar Caspio. La definitiva consacra-



zione del caviale come cibo soprafino in tutto il mondo si ebbe subito dopo la Rivoluzione d'Ottobre del 1917 perché la classe aristocratica russa si rifugiò a Parigi diffondendo il consumo di caviale e Vodka come cibo esclusivo e privilegio di pochi.

Il caviale è costituito dalle uova dello storione, pesce presente in natura in diverse specie, alcune delle quali come il Beluga possono arrivare a 7 m. Gli storioni sono diffusi in tutto il mondo ma quelli che vivono tra il Caspio e il Mar Nero sono i più pregiati. Per la loro posizione su questi mari, Russia e Iran sono i più grandi produttori di caviale. Tra i 7 e i 20 anni di età gli storioni migrano dal mare ai fiumi per deporre le uova, le femmine le depongono e i maschi le fecondano. L'uomo anticipò questo fenomeno naturale iniziando a pescare gli storioni dai quali estrarre poi le uova. Dopo centinaia di anni di pesca senza scrupoli il risultato odierno è una penuria di pesci alla quale si è cercato di porre rimedio istituendo un ente sovranazionale che contingenta il caviale selvaggio che può essere commercializzato.

In alcuni anni la commercializzazione di caviale selvaggio è vietata ma ciò non



debella del tutto il fenomeno del braccaggio e il traffico illegale. Ciò ha portato alla pianificazione di allevamenti di storioni dai quali estrarre il caviale e in Italia esiste la più alta produzione mondiale vicino Brescia.

I Beluga sono gli storioni più pregiati dai quali si estrae il caviale omonimo. Gli altri tipi di caviale sono l'osetra e il sevruga ma tutti sviluppano una serie di categorie. Il caviale viene normalmente salato e la quantità di sale aggiunto dipende da diversi fattori come la qualità del caviale stesso. Il caviale beluga è il più pregiato, con uova più grandi degli altri, di un colore che varia dal grigio all'oro. Se è poco salato acquista il termine beluga malossol, se le uova sono più chiare con un colore che si avvicina all'oro si parlerà di Royal o Imperial Caviar in quanto in passato di esclusiva pertinenza dei regali.

Le uova più dorate, le almas (diamante in persiano), sono talmente preziose da essere vendute in confezioni d'oro a 24 k e normalmente si ottengono da storioni beluga anziani. Se uno storione non incontra alcun umano sul suo cammino potrebbe vivere sino a 100 anni deponendo anche fino a 7 milioni di uova



LUSSUOSA
QUI SOPRA
UNA
CRISTALLIERA
PER CAVIALE.

ogni anno, in pratica, quintali di caviale.

Per molti, il caviale osetra è secondo solo al beluga e poi vi è il sevruga. Uno dei motivi del differente pregio del caviale è sicuramente nelle dimensioni delle uova dei diversi storioni. Il caviale si conserva a temperature comprese tra 0° e 4° ed è per questo che viene servito su un letto di ghiaccio. Gli storioni vengono pescati due volte l'anno, in primavera ed in autunno, e i veri estimatori prediligono il caviale primaverile in quanto le uova sono più sode grazie alla temperatura più fredda dell'acqua. Normalmente per ogni kg di caviale si usano 40 gr circa

di sale e una volta finita la lavorazione il caviale fresco si conserva per qualche settimana, se lo si pastorizza durerà un anno ma varrà meno.

La qualità di ogni categoria di caviale viene giudicata dalle uova che a seconda del loro colore, compattezza e grandezza, vengono giudicate di grado 1, 2 o 3 in ordine di qualità. Convenzionalmente il caviale lo si riconosce anche dal colore della confezione: di colore blu o azzurro per il beluga, giallo per l'osetra e rosso o arancione per il sevruga. Il caviale beluga è il lusso nel lusso.

Si dice che Wallis Simpson moglie di Edoardo VIII ne mangiasse a cucchiainate. Wallis Simpson divenne il trait-d'union tra l'elegante monarchia inglese e l'upper class americana. Beveva Bellini a Venezia e il drink divenne un mito, comprava da Cartier, e gli animalier fatti realizzare su sua richiesta sono ancora tra i gio-

ielli più esclusivi del mondo, qualsiasi cosa preferisse o facesse diventava una moda. Fu così anche per il caviale.

La diva hollywoodiana Gloria Swanson preferiva il caviale osetra. Anche Cary Grant era un amante dell'osetra.

Nel 1955 si trovava

nel Principato di Monaco per girare *Caccia al ladro* e prese l'abitudine di consumare osetra ogni giorno a quella che per molti era l'ora del tè. Nel 1960 durante i festeggiamenti per i 100 anni del Principato Grace Kelly trasformò la terrazza del Casinò in una grande spiaggia illuminata da tante candele che facevano brillare le



centinaia di confezioni gialle di osetra.

Se il beluga è delicato, l'osetra ha più carattere e il sevruga è il più saporito. Tra gli estimatori del sevruga c'erano Dean Martin e Jacqueline Kennedy. In Francia si diffuse l'abitudine di consumare il caviale in conchiglie levigate di madreperla e, probabilmente, l'usanza venne presa dal consumo di ostriche nella loro conchiglia. Il caviale non dovrebbe mai entrare in contatto con metalli, che ne altererebbero il sapore, e per questo vengono usati cucchiaini in madreperla o porcellana.

Quando Wallis Simpson riceveva i suoi ospiti in una delle sue case di vacanza il caviale era sempre abbinato con Vodka. Un altro simbolo del lusso abbinato al caviale è lo Champagne e nel caso lo si scegliesse bisogna prestare attenzione a che questo sia di bassa acidità.

*Wallis Simpson,
moglie di Edoardo
VIII, mangiava
caviale a volontà
abbinandolo
sempre
con la Vodka*



**POLUGAR
O VODKA**
ABBINAMENTI
PERFETTI CON
IL CAVIALE.

Se la Vodka è da sempre celebrata come un abbinamento classico noi vorremmo esaminare prodotti simili ma con una complessità diversa. Un'alternativa alla Vodka potrebbe essere il Polugar del quale abbiamo già parlato. Il nostro amico Alexander Dmitriev, manager del

Caviar Bar & Restaurant al Belmond Grand Hotel Europe di San Pietroburgo abbina caviale e Polugar. La delicatezza e la complessità aromatica del Beluga viene sposata con Polugar Single Malt. È la celebrazione del più esclusivo caviale con il più nobile Polugar. L'osetra, con il





suo gusto pronunciato e più salato che ricorda il mare bilancia il suo gusto con il più soffice Rye Polugar in un gioco nel quale il sapore dell'osetra rimane dominante. Il gusto selvaggio del sevruga, il più caratteristico e con un forte retrogusto, è raccomandato con Polugar wheat, il più soffice della famiglia Polugar.

Interessante potrebbe esser l'abbinamento con la Starka. Questo atipico prodotto, disputato tra Polonia e Russia, è uno spirit assimilato alla Vodka, ottenuto da segale con doppio passaggio in pot still, spesso aromatizzato in vari modi ed invecchiato anche per lunghi periodi, solitamente non meno di 5 anni. È evidente che si tratta di un prodotto con una sua morbidezza e complessità che lo rende unico nel panorama delle Vodka. Le sue origini antiche affondano in leggende che dovrebbero testimoniare il perché di una Vodka messa a riposare in botte.

Tra le classiche Vodka western style abbiamo assaggiato Tito anche per la singolarità del suo ideatore. Bert "Tito" Beveridge, un pioniere nel mondo dei microdistillatori, iniziò a produrre Vodka aromatizzate all'inizio degli anni '90. Nel

1997 combatté duramente per ottenere il permesso di apertura della prima distilleria del Texas, senza investitori e con un piccolo budget a supporto. Grazie all'aiuto degli amici riuscì a realizzare il suo sogno aprendo la prima distilleria in un capannone nella città di Austin in Texas. Oggi il brand è venduto in 50 stati e la sua crescita è dovuta unicamente al potere del passaparola e a un vero e proprio esercito di fedeli consumatori. Tito ha anche lanciato il sito web "Vodka for Dog People", con lo scopo di rendere accessibili le cure veterinarie a tutti i proprietari di animali domestici.

Nel panorama delle Vodka western style quella che ha aperto una strada nuova nel panorama spesso piatto di questo spirit c'è sicuramente Ciroc che abbiamo sposato con caviale beluga di Calvisius. Il nome Ciroc deriva dalla contrazione di due parole; "cime", che significa cima, dalla posizione in altura dei vigneti e "roche", roccia, con riferimento alle mura medievali che cingono il villaggio di Cordes-sur-Ciel che li sovrasta. L'elegante bottiglia richiama un elemento tradizionale della regione di Gaillac: la pietra dal



colore blu indaco che è ottenuto con un fiore tipico della regione.

Questa Vodka è prodotta in Francia e utilizza come materia prima del mosto d'uva. È prodotta con uve vendemmiate tardivamente, Ugni Blanc della regione di Cognac e Mauzac Blanc della regione di Gaillac. La lavorazione di Ciroc prevede la tecnica detta "snap frost" sinora utilizzata per la produzione degli ice wine. Si tratta di un processo antecedente la fermentazione durante il quale mosto e bucce restano a contatto per un certo tempo a temperatura molto bassa. È una macerazione a freddo che eviterà l'aggiunta di solfiti al mosto e permetterà l'estrazione degli aromi primari presenti proprio nella buccia dell'uva.

La distillazione prevede diversi momenti e viene effettuata in due diverse distillerie. Il mosto di Ugni Blanc passa in column stills di acciaio alte 24 mt, quello di Mauzac Blanc viene distillato in alambicco a colonne di rame alte 12 mt. La gradazione oltre i 96,1° è quella minima prevista dalla normativa europea per la produzione di Vodka con qualsiasi materia prima. Gli spirit ottenuti vengono poi miscelati insieme e ridistillati in alambicco di rame discontinuo. Ciroc si esalta in bocca con note agrumate e di uva che si presentano al mezzo palato con pronunciata freschezza.

Comunque sia, con Vodka, Champagne o altri vini il caviale, sempre presentato nella sua confezione troneggiante



sul ghiaccio, merita sempre un cerimoniale di circostanza fatto da vasellame raffinato, bliny caldi o toast, erbe finemente tritate, bianco e rosso d'uovo, sottili fettine di patate lesse e smetana, la crema acida alla russa.

Robakidze Elguja



UN TESORO DI BOTTIGLIE

Nelle cantine dell'Hotel de Paris,
le più grandi del mondo,
le migliori annate dei migliori vigneti

DI VINCENZO PENTASSUGLIA

Sotto i giardini fioriti di uno degli hotel più esclusivi del mondo che ha voluto attendere 150 anni per chiudere e rinnovarsi, si cela un tesoro inestimabile: le cantine dell'Hotel de Paris di Montecarlo.

Immerse nel silenzio, in penombra, nella freschezza di mura centenarie, centinaia di migliaia di bottiglie riposano per permettere ai liquidi contenuti di evolvere, aspettando il giorno in cui potranno rivedere le luci della ribalta: i tavoli del bar e



PRESTIGIO
QUI SOPRA LA
HALL
DELL'HOTEL DE
PARIS
MONTECARLO.
AL CENTRO
FRANCOIS E
MARIE BLANC.
NELLA PAGINA
ACCANTO
BOTTIGLIE
PREZIOSE NEL
CAVEAU.



dei ristoranti dell'Hotel de Paris, Le Bar Americain, Le Louis XV, tra i più ricercati del pianeta. Posti dove anche i clienti più importanti entrano con deferente rispetto. Grazie a cantinieri, termine riduttivo per questi esperti, che si prendono cura di loro, queste bottiglie si offriranno al mondo rivelando tutte le loro meraviglie. Sono bottiglie che evocano nomi prestigiosi. Petrus, Lafite Rothschild, Yquem, Cheval

Blanc, Romanée Conti, Dom Perignon, Roederer, Krug, le migliori annate della migliore produzione vinicola mondiale sono qui a rappresentare simbolicamente paesaggi, castelli, domaines di tutto il mondo, arte e cultura, storia e tradizione. I cantinieri dell'Hotel de Paris pensano che nelle loro cantine è ospitato e custodito il sole, il vero creatore dei loro tesori. È un pensiero sublime.



Gennaio 1864, viene inaugurato l'Hotel de Paris nel Principato di Monaco. Concepito per offrire il meglio del meglio che il mondo offre in quel momento, la cantina dell'hotel è poco più di una stanza che

contiene qualche tonneau di vino della regione bordolese, praticamente l'unica che spediva in tempo utile la sua produzione grazie al porto di Bordeaux dal quale partivano le merci in tutta Europa. Bisognerà aspettare il 1874 e il talento e la determinazione di una donna perché l'hotel si doti di una cantina all'altezza del suo blasone.

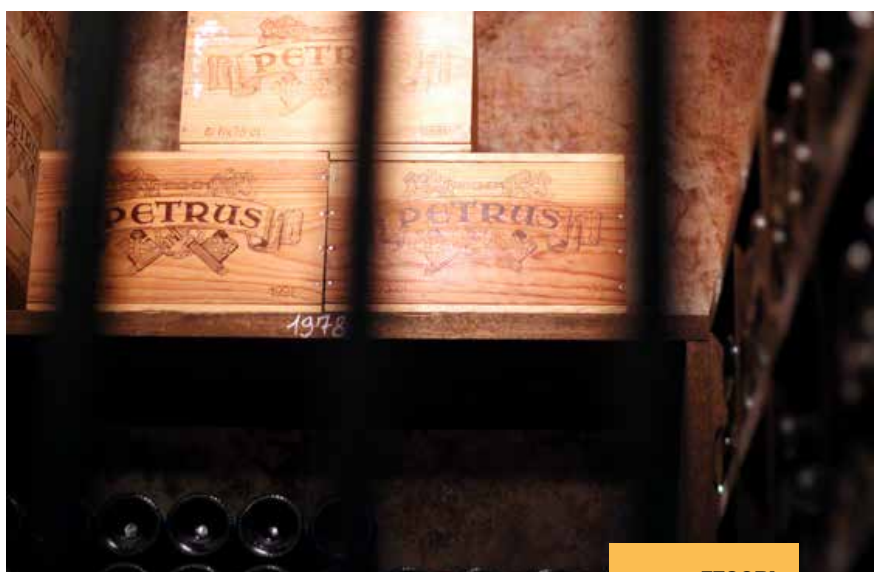
Francois Blanc, fondatore della Société des Bains de Mer, fu l'uomo che volle fortemente un hotel di tale prestigio con il quale iniziare l'audace metamorfosi creativa di Montecarlo. Sua moglie, Marie Blanc, lo seguì in questa operazione prendendosi cura della scelta degli arredi, decori, argenteria, cristalleria, porcellane e tutto ciò che rientrasse nella dotazione dell'hotel. Donna di eccezionale acume e senso degli affari, cominciò a girare per l'Europa per osservare ciò che succedeva e potere realizzare la missione della sua vita: fare di Montecarlo il luogo più bello ed elegante nel quale attrarre la più bella società del tempo. Fu lei a conferire all'architetto Charles Garnier la costruzione di un nuovo Casinò, fu lei a finanziare personalmente l'ingrandimento della cantina che non reputava sufficientemente all'altezza. *"Bisogna scavare la roccia dietro l'hotel, prendere a esempio le cantine bordolesi"*. In un anno e mezzo centinaia di operai specializzati, tagliatori di pietre, falegnami, carpentieri e muratori lavorarono incessantemente notte e giorno per realizzare le più grandi cantine d'hotel del mondo.

Nel corso degli anni in queste gallerie si sarebbe accumulato un tesoro. Durante la seconda Guerra Mondiale, per evitare il furto delle bottiglie più preziose, lo chef caviste nascose gli ingressi alle sezioni più importanti delle cantine con migliaia



di bottiglie vuote che aveva preventivamente accumulato. Chi avrebbe immaginato che dietro tanti rifiuti vi erano celati le argenterie, i preziosi di un principe russo in esilio e delle bottiglie inestimabili? Tra queste vi erano degli esemplari unici, i vini più preziosi del mondo; Chateau Bel Air Marquis d'Aligre 1850, Chateau d'Yquem 1890, Chateau Gruaud Larose 1865, Chateau Léaville Poyferré 1895, Chateau Margaux 1920, Chateau Lafite Rothschild 1937, Chateau la Conseillante 1928, La Mission Haute-Brion 1920 in formato jeroboam.

Tra il 1990 e il 1994 furono avviati dei lavori di ristrutturazione e ingrandimento per ospitare il museo Marie Blanc dove sono custoditi dei rari millesimati presenti sulle carte degli hotel e ristoranti SBM, e dedicare ulteriori 400 mq per un caveau d'invecchiamento e una sala di degustazione. Le condizioni climatiche di queste cantine ricavate dal pieno della roccia rispettano degli standard di conservazione esemplari. Poca luce, al riparo da rumori e movimenti terra, lontano da odori, protette da correnti d'aria ma con una ventilazione controllata, tasso di umidità minima del 75° controllata a



garantita da un igrometro e temperatura fissa a 13°/14°. Queste condizioni permetteranno al vino di crescere, evolversi e valorizzarsi. Le bottiglie sono seguite, curate ed accudite, ricondizionate quando necessario.

Le cantine dell'Hotel de Paris si sviluppano su una superficie di 1.500 mq per un km di lunghezza sulla quale le bottiglie sono dispiegate e coricate nei rack o nelle loro casse, organizzate per provenienza di paese e regione, millesimo e tipologia, delle etichette indicano la programmata rotazione dei vini nei ristoranti e nei bar. La conformità del luogo non permette alcuna meccanizzazione e le bottiglie vengono movimentate dai cavisti con dei carretti, uno per ristorante, che vengono trasportati a destinazione con il loro

TESORI
NELLE
GALLERIE
DELL'HOTEL
SONO
CUSTODITE
MOLTE
BOTTIGLIE
RARE.



CHIC
IN ALTO IL
RISTORANTE
LOUIS XV
DELL'HOTEL DE
PARIS.
QUI SOPRA LA
TASTING ROOM.

carico. I cavisti incontrano i produttori, fanno parte del team di degustatori che raggruppa anche i buyer della società, i sommelier e tutti insieme si riuniscono una volta alla settimana.

Un team di persone così diversamente interessate allo stesso tema offre diverse ed obiettive opinioni che riducono al minimo il margine di errore nelle scelte e la definizione della politica di vendita ed acquisto. La regola è: *"Offrire ciò che gli altri non hanno"*. Significa non solo conoscere tecnicamente i prodotti, ma assumersi la

responsabilità di prendere rischi, osare valorizzare vini sconosciuti, ponderare le mode del momento e, soprattutto, senza mai dimenticare che i loro clienti sono grandi conoscitori di vino.

Gli incontri del tasting team creano una sinergia tra le diverse equipe, costituiscono una formazione permanente e aggiornata e dinamizzano le vendite in modo formidabile. Perché vendere è bello. Cavisti, chef e sommelier lavorano insieme per la realizzazione della carta dei vini in funzione degli abbinamenti food e per dare ad ogni ristorante la propria identità. Ma nelle cantine dell'hotel non ci sono solo vini: Cognac d'epoca pre filossera, Whisky, Rum, Armagnac di 100, 200 anni fa. I Rum di Martinica sono di moda? Ecco un Plantation Lajus de Carbet 1900 di J. Bally, ogni 5 cl. venduti a 400 euro.

"Organizzare il presente per preparare il futuro": questa è la filosofia della casa che anima l'equipe di cavisti con a capo il partenopeo Gennario Iorio, memoria storica delle cantine. Questi uomini hanno ben chiaro che sono i custodi di un patrimonio frutto del lavoro di generazioni precedenti che costituisce lo strumento di lavoro delle generazioni future. Ca va san dir!

Vincenzo Pentassuglia

The AUTHENTIC TASTE

of 19TH CENTURY COCKTAILS

P

F



"A spoonful in an
Old Fashioned,
a Gin Cocktail or a
Sherry Cobbler really
wakes the drink up."

David Wondrich
IMBIBE Magazine,

MAY 2014

rich, complex and balanced liqueur that will bring new
sophistication to punches, slings, fizzes and more

L'EQUILIBRIO GIUSTO

La teoria della percezione del gusto è alla base del lavoro del bartender. Con l'opportuna pratica

DI GIOVANNI CECCARELLI

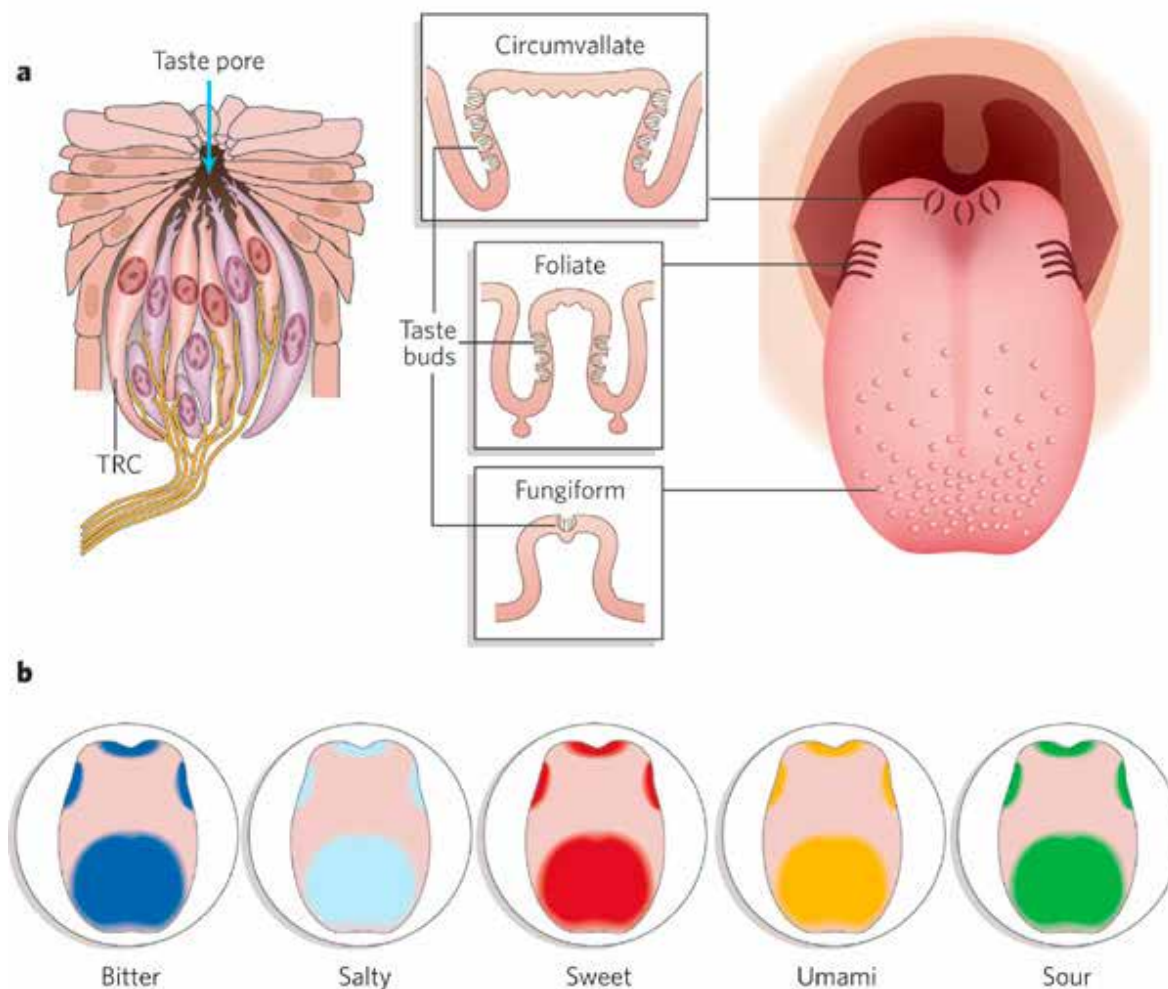
L'aspetto più caratterizzante del lavoro del barman, anche se non l'unico, è quello di miscelare ingredienti per replicare drink già conosciuti oppure per crearne di nuovi. I giudici ai quali facciamo riferimento per valutare la nostra miscela sono, in maniera preponderante, il senso del gusto e dell'olfatto. Anche la vista gioca un ruolo estremamente importante per quanto sia limitata al primo contatto, alla prima impressione.

Con il termine gusto indichiamo uno dei cinque sensi, i cui recettori vengono chiamati gemme gustative che, al contrario di quello che si pensa, non sono presenti solo nelle papille gustative della lingua ma anche nel palato molle, sulle labbra, nella parte interna delle guance e sull'epiglottide. Alcune componenti dei nostri alimenti si legano a questi recettori i quali, a loro volta, danno inizio alla trasduzione dello stimolo in segnale nervoso. In questo modo il nostro cervello ci permette di percepire il dolce, l'amaro, il salato, l'aspro e l'umami (ci permette di individuare cibi ricchi di proteine e aminoacidi). Occorre precisare che nel 2005 e

2007 su *The Journal of Clinical Investigation* sono state pubblicate delle ricerche che ammettevano la presenza di alcuni recettori sensibili al grasso.

La suddivisione della lingua in zone di percezione è invece del tutto infondata: non è vero che il dolce viene percepito sulla punta, l'amaro nel retro, l'aspro ed il salato ai lati. Questa falsa credenza nasce, probabilmente, da una errata traduzione di un articolo pubblicato nel 1901 da D.P. Haring, uno scienziato tedesco. Egli aveva notato una differente risposta delle zone della lingua ai sapori, ma non parlò di una mappa del gusto.

Un'importante ricerca pubblicata su *Nature* (la più importante rivista scientifica internazionale), *The receptors and cells for mammalian taste* (Chandrashekar, Hoon, Ryba, Zuker - 16 novembre 2006) ed il più recente testo di fisiologia (*Fisiologia Medica* di Fiorenzo Conti) tolgono ogni dubbio: "ogni gemma gustativa è composta da varie cellule sensoriali specializzate (dolce, amaro, aspro, salato, umami) e sulla lingua non esiste una distribuzione spaziale della sensibilità alle diverse modalità del gusto, ogni parte della lingua è sensibile ad ogni

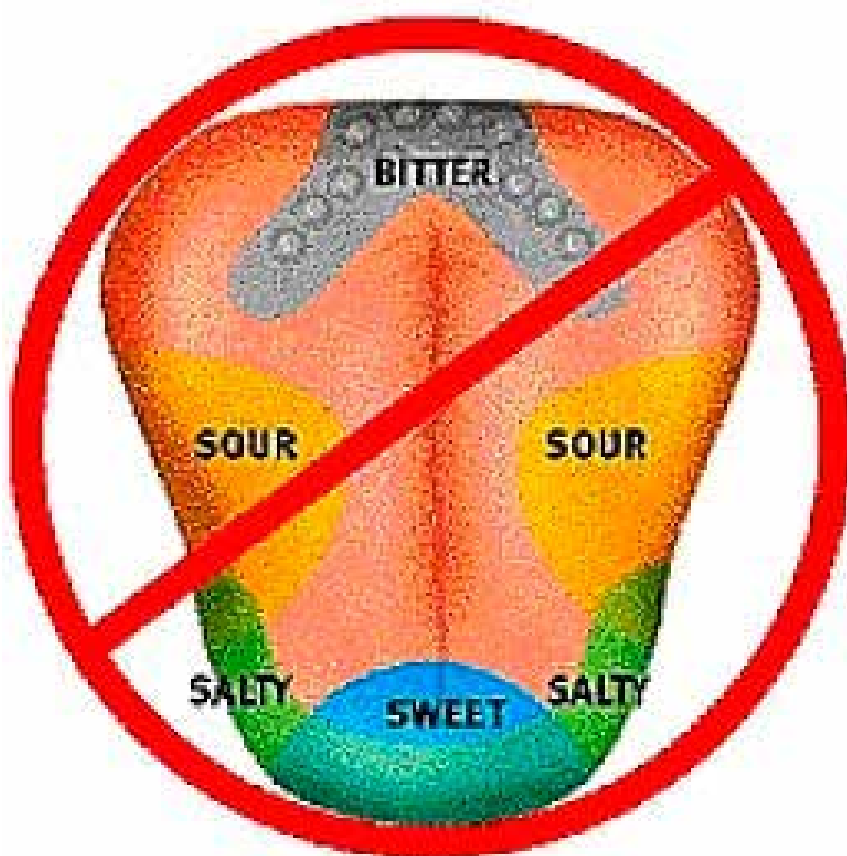


GUSTO E SAPORE

NELLA FOTO A LATO: A) LE GEMME GUSTATIVE (A SINISTRA) SONO LE STRUTTURE CHE RILEVANO IL SAPORE. OGNUNA DI QUESTE È FORMATA DA 50-150 CELLULE RECETTRICI (TRC) CHE SI TROVANO IN TUTTI I TIPI DI PAPILLE GUSTATIVE (CIRCUMVALLATE, FOLIATE, FUNGIFORMI). B) LA DISTRIBUZIONE DELLA PERCEZIONE È IDENTICA. NELLA FOTO IN BASSO: IN PASSATO SI PENSAVA CHE LA PERCEZIONE DEI SAPORI FOSSE COSÌ DISTRIBUITA. IN REALTÀ È STATO DIMOSTRATO CHE NON È COSÌ.

sapore". Quindi possiamo affermare che la percezione avviene indistintamente su tutta la superficie sensibile della lingua (ovvero dove ci sono papille).

La parola sapore, invece, non dovrebbe essere utilizzata come sinonimo della parola gusto: il sapore è l'accordarsi del gusto, dell'olfatto e delle sensazioni derivanti dalla stimolazione del nervo trigemino. Quando mangiamo o beviamo, l'olfatto è il primo senso che viene stimolato (insieme alla vista); solo successivamente percepiamo il gusto, durante la masticazione, ed infine una nuova percezione olfattiva durante la deglutizione. Il trigemino ci permette di percepire le stimolazioni dolorose, tattili e termiche: il piccante (capsaicina), il fresco della menta (mentolo), la temperatura di un drink e l'astringente della frutta acerba o di alcuni vini (polifenoli), per esempio, sono sen-





sazioni rilevate da questo nervo le quali vengono dette *chemestetiche*.

Per quanto riguarda la correlazione tra sapore e temperatura non si è ancora giunti a dei risultati consolidati. Da un punto di vista prettamente esperienziale sembra che all'abbassarsi della temperatura il dolce sia attenuato e viceversa.

Un gelato completamente liquido, a temperatura ambiente, sembra più dolce di un gelato freddo. Un Daiquiri frozen ha bisogno di più zucchero per essere equilibrato rispetto ad un Daiquiri shakerato. Per quanto riguarda i cocktail il processo di percezione del sapore è del tutto simile, tranne per il fatto che non interviene il processo di masticazione, quindi la permanenza del liquido in bocca è molto più breve e non intervengono enzimi come l'amilasi o la lipasi: l'amilasi è per esempio responsabile della percezione del dolce quando mastichiamo a lungo il pane. Inoltre l'alcool è un incredibile veicolo di aromi grazie alla sua volatilità, tanto da essere usato nel mondo della profumeria.

La teoria della percezione del gusto è alla base del lavoro del bartender ma deve essere assolutamente accompagnata anche dall'aspetto pratico. Allenare il palato ai prodotti alcolici è sicuramente difficile e richiede molto tempo.

Dopo aver interiorizzato la struttura dei vari drink, che siano punch, cocktail, flip, tiki bisogna studiare i singoli ingredienti,



annusarli, assaggiarli per coglierne le caratteristiche, la velocità di rilascio di aromi (non tutti vengono percepiti contemporaneamente!) ed infine provare a miscelarli con gli altri ingredienti, in diverse quantità e con diverse tecniche, per capire quali di questi vengono esaltati e quali passano in secondo piano. Importante in questo senso è non rimanere schiavi delle proporzioni.

Quando si assaggia un liquore o un distillato è bene introdurne quanto basta per riuscire a bagnare tutta la bocca: da subito percepiamo il suo gusto e la sua consistenza. Mano a mano che si riscalda e nel momento della deglutizione, percepiamo invece i suoi aromi. In questo processo è necessario non avere fretta. Si prenda ad esempio un Mojito: il lime dona acidità (freschezza) che, se non bilanciata dallo zucchero, rischia di essere eccessiva e risultare sgradevole. Attenzione però anche alla quantità e qualità dello zucchero: quello grezzo è assolutamente sconsigliato perchè ha un sapore troppo marcato che andrebbe a coprire completamente il sapore delicato della menta e



del Ron chiaro.

Conoscere gli ingredienti ci permette di esaltarne i pregi ed evitare rilascio di sensazioni sgradevoli, mentre conoscere come interagiscono tra di loro ci permette di trovare il giusto equilibrio e capire se si sono commessi errori.

Giovanni ceccarelli

DIFFERENZE

ALCUNI SAPORI
A CUI SIAMO
ABITUATI:
LIQUIRIZIA,
LIMONE,
ZUCCHERO DI
CANNA E SALE.

L'INEGUAGLIABILE LEGGEREZZA DEL BAR

GOLIARDA SAPIENZA

ELOGIO DEL BAR

Elliot - Euro 7,50

In questo breve racconto, postumo, l'autrice elogia e descrive il bar come il luogo più comune dell'immaginario collettivo. Un magico luogo che celebra un rito quotidiano fatto da persone che entrano per rilassarsi e chiacchiere, ristorarsi e svagarsi, conoscersi e studiarsi.

Per Goliarda Sapienza il bar è un punto d'incontro per tutti, un mondo di umanità speranzosa e disincantata che celebra un

quotidiano irrinunciabile di comunicazione e contatto tra persone diverse. Come succede in questo racconto, in cui un incontro casuale al bar si prolunga in un viaggio in treno e in qualche ora trasforma uno sconosciuto uscito da poco dal carcere in un intimo conoscente con cui aprirsi e a cui porre domande che non si ha mai avuto il coraggio di fare. *Elogio del bar*, seguito da al-

cuni appunti sulle mattinate intorno a un caffè, ci rivela la capacità di osservazione, attenta e preziosa, lieve e allo stesso tempo profonda con cui la Sapienza indaga se stessa e i rapporti umani per poi trasportarli nelle pagine di questo racconto. In fondo, uno spaccato di vita che celebra quelle confidenze che persone sconosciute si possono fare solo in un bar. La scintilla che dà vita a un rapporto umano è solo il caso che permette alle persone di incontrarsi in un luogo dove tanti sconosciuti si cercano.

Goliarda Sapienza è stata una delle più trasgressive scrittrici del '900 "consacrata" solo dopo la sua morte, autrice di nicchia e icona del femminismo. Catanese, si era trasferita a Roma e amava passare tempo a leggere giornali nei bar, che non intendeva come luoghi di indagine sociologica, piuttosto come grandi luoghi di comunicazione e scambio. Ai blasonati bar della dolce vita di Via Veneto preferiva quelli più veri e genuini, di tono minore, nei quali amava informarsi su mille cose, creando con i gestori una confidenza che avrebbe fatto impressionare un borghese del tempo.

Alessandro Palanca



ALESSI

CAMPARI

RON
Caney

Simply Squeeze
**COCO
REAL**


1492 COLONIALE
GROUP

**DIAGEO
ITALIA**

DISARONNO

FABBRI
1905

Finest
CAL
Premium Cocktail Mixes

 **FiveSenses**
by MAYS DRINK

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

ZF

GARNET
Europe

ice
BRIVIDO PURO

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



PALLINI
- ITALIA -