

BarTales

ANNO III | N. 5 | GENNAIO 2016

Face to face
ALL'ORIGINE
DEL SUCCESSO

Cult
BAROLO CHINATO

Report
IN GIRO
PER VENEZIA



LIQUID STORY

DRINK LIKE A MAN

CARPE

IL PRIMO V

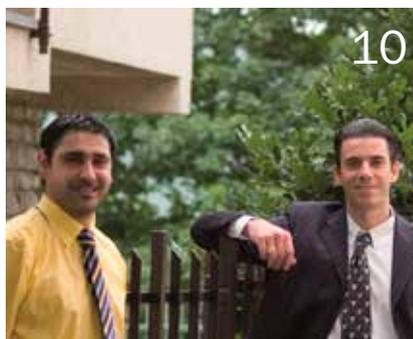


CARPANO

VERMOUTH



- 7** **L'editoriale** di Melania Guida
DI LEGGENDA IN LEGGENDA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
ALL'ORIGINE DEL SUCCESSO
- 16** **Bar Story** di Luca Rapetti
FASTI "ROYAL"/2
- 24** **Trend** di Dario D'Avino
PICCOLI DISTILLATORI CRESCONO
- 38** **Cocktail Story** di Gianni Zottola
IL PONCHE DI NATALE
- 46** **Liquid Story** di Fabio Bacchi
DRINK LIKE A MAN
- 56** **Focus on** di Giulia Arseli
BENVENUTI ALLO STANDARD HOTEL EAST VILLAGE
- 64** **Cult** di Luca Di Francia
BAROLO CHINATO
- 74** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
FAT WASH
- 78** **Report** di Valerio Sperelli
IN GIRO PER VENEZIA
- 86** **Book corner** di Alessandro Palanca
AMICI DI STAGIONE



10



16



38



24



46



56



64



74

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arseli, Giovanni Ceccarelli,
Dario D'Avino, Luca Di Francia,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti,
Valerio Sperelli, 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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

ALPESTRE: sinfonia di 34 erbe.

Rilassatevi e assaporate la straordinaria sinfonia di Alpestre: la eseguirà per voi una grande orchestra di 34 erbe officinali invecchiate in botti di rovere secondo un'antica ricetta. Un piccolo grande sorso che vi aprirà il cuore e la mente.



Bevi responsabilmente.

alpestre.it Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



BarTales
www.bartales.it

*vi invitano a partecipare
agli educational*

"I LIQUORI DEL SILENZIO. ALPESTRE E GLI ELIXIR MONASTICI"

19 Ottobre
Algorazein Lounge Bar
SELINUNTE (TP)

21 Ottobre
Bartender's
NAPOLI

28 Ottobre
Villa Mussolini
RICCIONE

9 Novembre
Castello Carlo V
MONOPOLI (BA)

30 Novembre
Flairtender
PADOVA

Ron ABUELO

PANAMA



BEVI RESPONSABILMENTE



96 Points

Platinum Medal

“Superlative”

International Review of Spirits
Beverage Testing Institute



Forbes

“Best Rum I ever tasted”

Larry Olmsted, as seen in Forbes.com

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

DI LEGGENDA IN LEGGENDA...

Si è sempre definito “un italiano di Genova”, era ghiotto di pesto e si fece seppellire con la cravatta rossoblù del Genoa. A cento anni dalla nascita del grande Frank, la leggenda si alimenta incrociando i dettagli più piccoli di una vita strepitosa. Che dire di più di quel fenomeno la cui storia coincide con quella dell’America del secolo scorso? Due cose sostanziali secondo Alex Gibney, l’autore di “Sinatra: all or nothing at all”, il docu-film che in primavera vedremo su Netflix. Primo che Frank parte dal nulla e si fa da sé, al netto di oscuri compromessi e battaglie nel nome dei diritti civili. Secondo, il fatto che avendo imparato a controllare la voce più o meno come l’emissione dei fiati delle orchestre con cui suonava, era diventato un maestro delle pause. E questo gli consentiva di andare oltre strofe e parole. Sinatra non cantava, raccontava storie. Storie che diventano film, film di tre minuti. Sintoniche con uno stile inconfondibile, quello del “Rat Pack” (*a pag. 49*) per esempio, che abbiamo voluto celebrare. Un “great time” che insieme a Peter Lawford, Joey Bishop, Dean Martini e Sammy Davis Jr. “The Voice” declinò come la “Dolce Vita” di Las Vegas.



C’è un altro ricordo che ci piace condividere. Quello di Joe Gilmore, uno dei più influenti bartender del XX secolo. Joe, recentemente scomparso, iniziò la sua carriera come commis de bar al Savoy di Londra e la terminò, nel 1975, come head bartender. Il giorno in cui, per la prima volta nella storia, Neil Armstrong posò piede sulla luna, Gilmore aveva appena finito il suo turno di lavoro. Per commemorare l’avvenimento preparò un drink, lo chiamò MoonWalk e lo spedì in una fiaschetta alla NASA. Quando Neil Armstrong tornò, trovò la fiaschetta con il drink. L’astronauta prese carta e penna e scrisse una lettera a Joe e al Savoy. In quel momento iniziava il mito. Da qualche giorno, la leggenda. Cin-Cin!

COME UNA VECCHIA FARMACIA

Un nuovo cocktail bar a Roma. L'Apotheke Cocktail Bar nasce dall'iniziativa di Alessio Piram, proprietario dello storico Welcome Piram Hotel. Alla guida del bar è stato chiamato uno dei capi barman più famosi della capitale, Biagio Zecchinelli, professionista di lunga carriera in alberghi di lusso come il Grand Hotel ed Excelsior. Il restyling si è ispirato all'arredamento delle vecchie farmacie per ricreare un ambiente diverso ma attento alle esigenze del momento. Particolarmente attraente il banco bar completamente in onice con una bottigliera in vetro antichizzato che ricorda le vecchie farmacie dell'epoca. Oltre all'american bar, l'outlet include anche un Grappa & Wine corner e un piano bar con una selezionata scelta di Champagne.



WINE JEWEL

Ispirata da Joe Bastianich e dalle note intense dei suoi vini, debutta "WineJewels", la prima Capsule Collection di accessori gioiello pensati per impreziosire calici e bottiglie della designer Bianca D'Aniello. La capsule "WineJewels" si compone principalmente di una serie di "BottleNecklaces", vere e proprie miniature di preziose collane nate per adornare un collo sensuale, non di una donna, ma di una bottiglia di vino. È proprio in un gioco di parallelismi e simbolismi tra la forza e la sensualità di una donna e le caratteristiche forti e seducenti di un buon vino che nasce questa nuova opera artigianale tutta italiana: una Limited Edition



realizzata a mano in ottone bagnato in oro. Nella collezione anche "DripCatchersJewels", eleganti salvagocchia composti da nastri di raso o seta con dettaglio gioiello e "WineGlassJewels", originali ornamenti da calice con pietre semipreziose che grazie ai diversi colori rappresentano una variante più che mai ricercata di segna calice.



GASTROVINO & VERMOUTH BAR

Vino, cicchetti, cocktail e autentica cucina italiana. Il nuovo "place where to be" di Londra, "Bar8 at Gastrovino", al 257 di Kings Road in Chelsea, aprirà i battenti a gennaio e nasce dalla collaborazione dello spirit specialist Giuseppe Gallo, dello chef Andrea Pesenti e di Made in Italy Group. Obiettivo dichiarato è quello di portare il meglio delle prelibatezze italiane a Londra. Presenti selezioni vinicole di tutte le regioni italiane con rotazione settimanale e una vasta scelta di amari e Vermouth che fanno di Gastrovino un vero *Amaro & Vermouth Bar*. Il bar è affidato a Daniele Gentili che ha creato una selezionatissima scelta in grado di testimoniare la più grande collezione di Vermouth e amari di tutto il mondo con offerte esclusive.

ARTISTE PER L'AMARENA

Per festeggiare i 100 anni di Amarena Fabbri l'azienda bolognese ha chiamato ventisei artiste a realizzare opere che fossero in qualche modo legate alla storia dell'Amarena. La quinta edizione del Premio Fabbri per l'Arte, coordinata da Lea Mattarella si è dispiegata tra dipinti ricamati, fili neri che circondano il vuoto, costellazioni di forme. Giocando con la popolare forma del contenitore del prodotto la mostra prende direzioni inaspettate. Le tre opere vincitrici della mostra, visibile sino al 6 gennaio a Palazzo Pepoli Campogrande di Bologna, sono state realizzate da Gea Casolari per la fotografia, Marisa Albanese per la scultura (foto) e Donatella Spaziani per la pittura.



SAKÈ SOMMELIER

Patrocinata dalla Prefettura di Yamagata, parte il secondo corso di Sakè sommelier. A Milano, dal 15 al 17 febbraio presso QKing-Corestaurnt di via Tarini, 13. Tre giorni di full immersion con l'esperto Lorenzo Ferraboschi per il certificato ufficiale rilasciato dalla Sakè Sommelier Association. Parteciperanno un Toji (il master Sakè brewer giapponese di una cantina di Yamagata) e Christian Maspes che mosterà l'uso del Sakè nella preparazione dei cocktail. Info: corsi@sakesommelierassociation.it



KOONS CONTRO GRAY

La fotografa newyorkese Mitchel Gray ha presentato querela contro l'artista Jeff Koons, reo, a suo dire, di avere utilizzato una sua fotografia per la riproduzione di un'opera d'arte. La foto faceva parte della campagna pubblicitaria di Gordon's Gin del 1986 e la Gray sostiene di non avere ricevuto alcuna richiesta di permesso o compenso. Un'azione legale è stata mossa anche contro la casa d'aste di New York Phillips Auctioneers, che ha venduto la stampa per 2,8 milioni di dollari nel 2008. Koons, riconosciuto a livello internazionale, è il creatore dell'opera d'arte più costosa di un artista in vita: il "Balloon Dog" venduto per 58.4 milioni di dollari.





ALL'ORIGINE DEL SUCCESSO

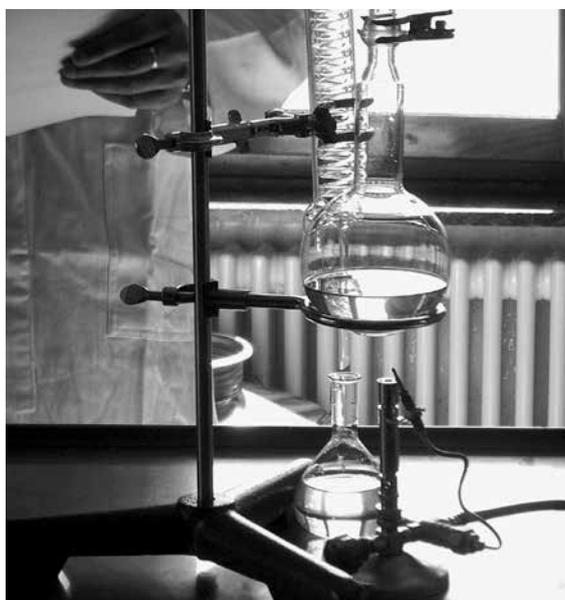
Alessandro Pancini
e la ricerca del bere autentico

DI MELANIA GUIDA



ORIGINE
IL LABORATORIO
DELL'AZIENDA.
NELLA PAGINA
ACCANTO
ALESSANDRO
PANCINI (A
DESTRA)
E LUCA RAFFO.

Quasi sempre le buone idee hanno gambe lunghe e strada facendo collezionano premi. Ultimo quello assegnato dalla guida *Foodies* del Gambero Rosso che con la stellina rossa consegna a “Origine Green Spirits” l’ambito sigillo della qualità. «A dieci anni dalla vendita della prima bottiglia» chiosa soddisfatto Alessandro Pancini. Che, insieme a Luca Raffo, era il 2006, lanciò la prima gamma di liquori a base di limone, menta, ginepro, liquirizia, camomilla e finocchio. Poi venne la Vodka, quella bio, la prima italiana 100%





da agricoltura biologica, emblema di una storia che ci piace raccontare dall'inizio.

Siamo a Cengio, un paese di quasi 4.000 anime della provincia di Savona, situato nell'alta Val Bormida, sul versante settentrionale dell'Appennino Ligure. Al confine tra Liguria e Piemonte, una delle zone a più alta densità boschiva d'Europa. E Cengio (*cengie* sono le terrazze rocciose che circondano l'area dando il nome al luogo) è la cerniera, fa da ponte tra il mare e l'entroterra. «Si tratta di una zona da sempre vocata all'agricoltura –

spiega Pancini – del resto come le vicine Langhe, con una forte tradizione contadina via via attenuata dall'industrializzazione e recentemente riscoperta». Grazie anche a "Origine" il laboratorio di liquori della Val Bormida che ha puntato sulle tradizioni, sulla ricerca e sulla selezione delle materie prime locali.

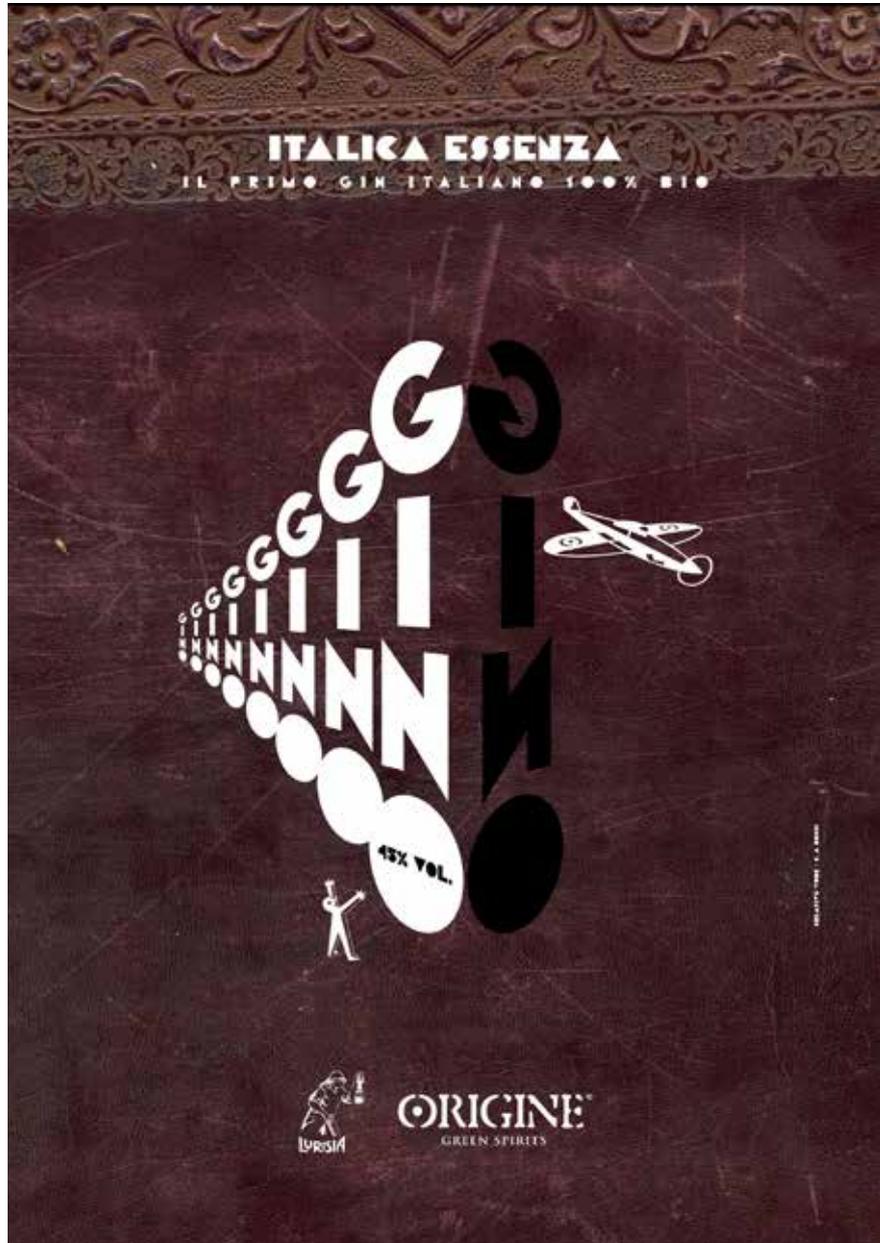
Nulla nasce per caso: la produzione di liquori artigianali casalinghi è una pratica che si perde nella notte dei tempi per le famiglie della zona, grazie soprattutto all'abbondanza di piante officinali che



crescono su questi terreni. È la base di partenza. Poi, anzi prima c'è un'amicizia di quelle tenaci, nata nei banchi di scuola, rafforzata dal cemento della vita del borgo, dalle corse intorno al Castello medievale di Cengio alto, quando, ragazzini, Pancini e Raffo passavano i pomeriggi a giocare a nascondino. «Dopo l'adolescenza, ognuno ha preso la sua strada».

Alessandro ritorna a casa con una laurea in filosofia, Luca diventa perito tecnico. Legatissimi al territorio, si incontrano, vogliono fare qualcosa insieme, pensano a una start-up di microimpresa attraverso un finanziamento europeo. «L'idea era quella di andare oltre la ricerca delle materie prime del nostro territorio, provare a creare qualcosa di nuovo prendendo spunto dalle antiche ricette di liquori artigianali dell'Osteria del Castello, fulcro di una storia familiare iniziata alla fine dell'Ottocento».

Li spinge la passione, vanno in giro per distillerie e fiere di settore, arrivano i fondi e trasformano una villetta di famiglia in laboratorio per produrre liquori



con certificazione biologica Aiab (Associazione italiana agricoltura biologica).

A poco più di trent'anni Alessandro e Luca daranno forma a un progetto territoriale dove tutto proviene da un raggio di circa 40 chilometri intorno a Cengio. «Quando abbiamo cominciato la ricerca dei fornitori è stato quasi incredibile scoprire che potevamo ottenere tutte le materie prime con certificazione biologica da una piccola area vicina». Dall'acqua (Fonti Bauda di Calizzano, nel Savonese, e Lurisia, fonte termale nel cuore delle Alpi Marittime) alle piante (la cooperativa Agronatura) fino all'alcol (il distillato di grano biologico di origine piemontese prodotto dall'azienda Sacchetto), «non potevamo esprimere meglio la nostra



peculiarità di territorio di confine tra due regioni: con una *mission* chiara fin dall'inizio: portare il nostro territorio fuori, per farlo conoscere e apprezzare».

Coniugare il diavolo e l'acqua santa, l'alcol e il salutismo: questa la scommessa di Origine

Il salto di qualità lo fa la "Vodka Origine 0.1", il primo distillato di cereali italiano ottenuto da agricoltura biologica. «Nel 2009 la Vodka ci spalanca il mondo del bartending. Si aprono nuove prospettive, si delineano nuove sfide.

Per noi che abbiamo sempre creduto nel biologico, la conferma di aver visto giusto. La scommessa era quella di coniugare il diavolo e l'acqua santa, l'alcol e il salutismo. Certo, c'è ancora strada da fare, perché in fondo il superalcolico, nel mondo del biolo-

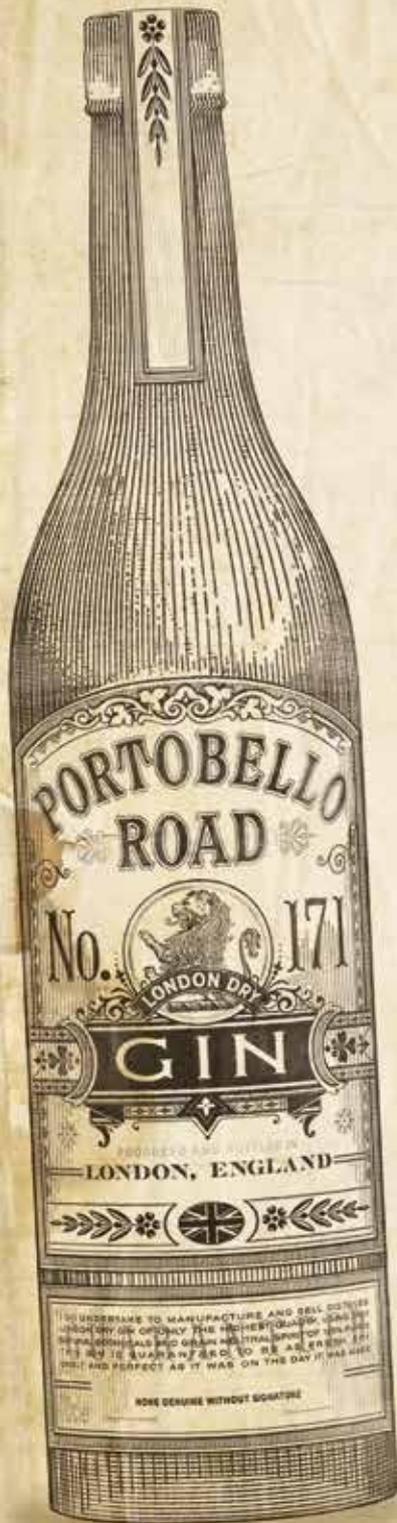
gico, è ancora guardato con sospetto».

L'ultimo nato in casa "Origine" è "Gino" il Gin italiano 100% da agricoltura biologica. Come si affronta la sfida del mercato? «L'onda lunga del Gin ci ha aiutato molto, ma è vero che negli ultimi anni abbiamo ridotto drasticamente i nostri margini, riuscendo a collocare Vodka e Gin a un prezzo decisamente basso grazie anche al fatto che non investiamo in marketing».

Restano le sfide di major sempre più aggressive. «Siamo trasformatori di materie prime d'eccellenza e lavoriamo con aziende molto strutturate e forti. Tutto è costruito sulle potenzialità del territorio. Siamo chiusi in una fortezza di qualità, ecco il segreto».

Prossima sfida? «Il vino. In un territorio come il nostro, non possiamo che pensare a vinificare. Ma è ancora un sogno, ce ne vorrà di tempo».

Melania Guida



PORTOBELLO ROAD GIN

Portobello Road Gin evita scrupolosamente l'utilizzo di ingredienti strani e insoliti, a favore di un blend genuino di soli nove classici botanicals.

Al palato Portobello Road Gin ha un generoso aroma di ginepro e un persistente carattere fresco di agrumi, che attraverso l'uso della noce moscata si sviluppa in un finale caldo e pepato.

Meglio servito semplicemente con acqua tonica e una scorzetta di pompelmo

Distribuito da Onestigroup S.p.A.
www.onestigroup.com



 /portobelloroadgin

 @portobello_gin

The Finest Address in Gin

FASTI “ROYAL”/2

Storia di Billy Tarling che al Cafè Royal diventò un celebre bartender

DI LUCA RAPETTI

JW. Tarling fu uno dei membri fondatori della United Kingdom Bartenders Guild. “Billy”, come era comunemente chiamato, iniziò la sua carriera molto giovane, lavorando come quello che oggi definiremmo “runner” in alcuni club e ristoranti della capitale britannica.

La bassa statura non lo aiutò certamente in quel periodo, tant'è che più volte gli fu consigliato di abbandonare quel genere di lavoro e magari tentare la carriera di fantino. Determinato a perseguire i suoi obiettivi, riuscì a ottenere un posto presso il *Ciro's* di Londra, che venne aperto nel maggio 1915 nella parte retrostante della National Gallery, in Orange Street. Qui probabilmente ebbe i primi contatti con un'altra figura importante del settore, lo scozzese Harry McElhone, che dirigeva le attività dell'*American Bar*, prima di spostarsi a Parigi.

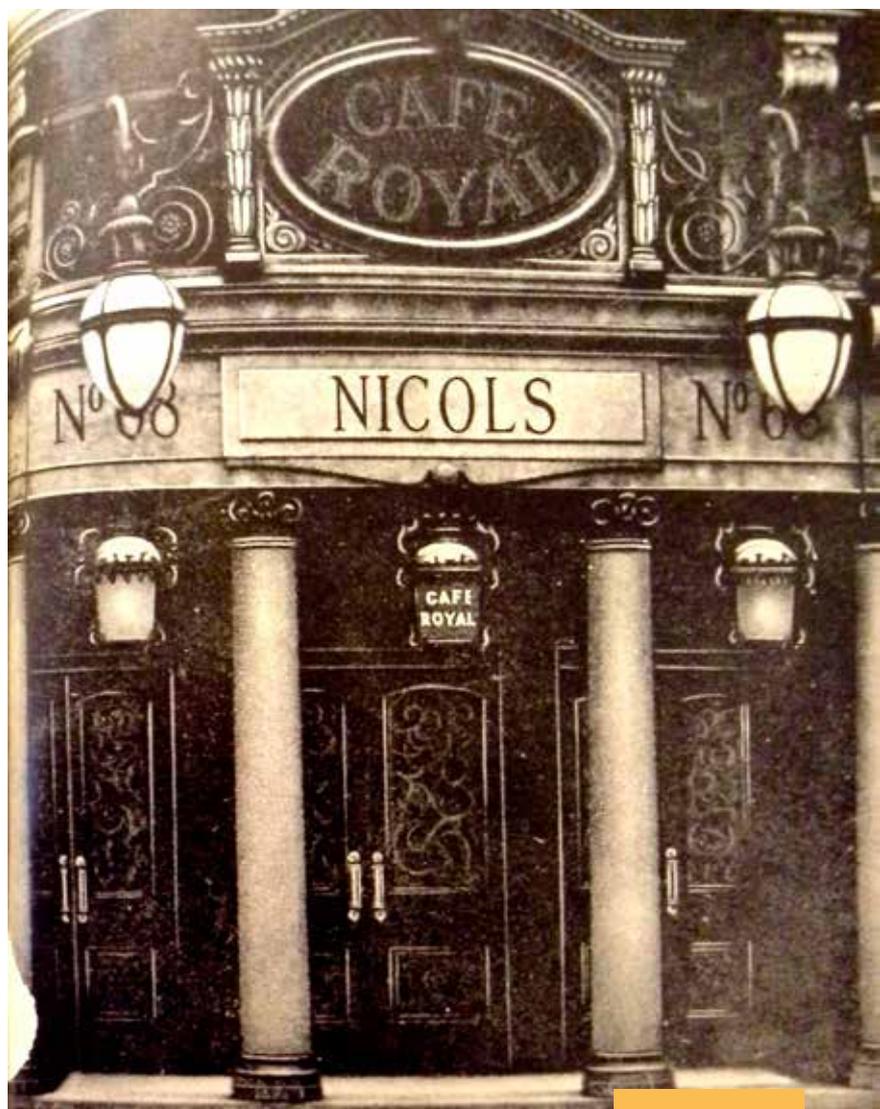
In un periodo in cui l'unico modo per apprendere una lingua era solamente “in loco”, Billy colse l'occasione di apprendere il francese spostandosi al *Ciro's*



Club di Parigi, dove però sia le condizioni di lavoro sia la paga non erano soddisfacenti. Si trasferì così al *Grand Hotel* a Pourville, cittadina della Normandia e meta turistica di numerosi artisti parigini e altre personalità del periodo. Qui, dopo un incontro con un certo Francis, che era alla guida dell'*American Bar*, gli venne offerto di andare a lavorare come assistant barman presso il *Royalty* di Mon-



s SON and HEIR into the mysteries of Shaking.



BELLE EPOQUE

AL CENTRO WILLIAM TARLING CON IL FIGLIO. AL CENTRO HARRY MCELHONE E IL BANCONE DEL CIRO'S. QUI SOPRA IL CAFÉ ROYAL.



tecarlo per la stagione invernale: era la prima vera opportunità di lavorare dietro un banco bar e soprattutto di risollevere le sue finanze. L'estate successiva ritornò a Londra, nuovamente al Ciro's, ma con il ruolo di *chef de rang*.

L'aver conosciuto Francis a Purville gli procurò una nuova occasione. Costui lo presentò a due signore, le quali decisero di ingaggiarlo per la stagione successi-

va al Royalty di Biarritz, anch'esso meta di personaggi celebri e luogo d'incontro preferito della nobiltà spagnola. Era il tempo della Belle Epoque e della Lost Generation. Al Royalty di Biarritz ebbe la possibilità di familiarizzare con Sherry, Champagne cocktail, Martini e Sidecar. Altre brevi esperienze lo riportarono a Parigi, in particolare in alcuni bar quali Champs Elysées, Cosmopolitan e Silver Grill. Ma fu nei locali del trasgressivo Quartiere Latino che si perfezionò nella miscelazione.

L'arte miscelatoria di Tarling si perfezionava sempre più, e sebbene continuasse a sforzarsi per migliorare il suo francese, si rese conto che le persone attorno a lui erano invece desiderose di apprendere l'inglese. Capì che ormai la lingua ufficiale per tutti coloro che face-



aggiudicò il primo premio nella categoria soft drink. Il cocktail si chiamava Yellow Dwarf e la ricetta prevedeva 1 parte di double cream, 1 tuorlo d'uovo e 1 parte di sciroppo di mandorle.

In quello stesso anno venne prodotto il film Hell's Angels, interpretato da Jean Harlow e Ben Lyon e Billy creò un cocktail dedicato, l'Hell's Angels cocktail, che venne sfruttato per il Leicester Lounge: fu realizzata un'insegna pubblicitaria sulla parete frontale del palazzo con scritto "Hell's Angels Upstairs". Ciò richiamò sicuramente un notevole numero di persone, ma l'ambiguità del nome suscitò anche il disappunto di alcuni clienti, e pur a malincuore i proprietari decisero di rimuovere l'insegna.

Fu subito dopo questo avvenimento che approdò definitivamente al Café Royal. Qui, circondato da un ambiente ricco di personaggi importanti, una clientela cosmopolita e un bar ben assortito, creò moltissime ricette e venne definitivamente consacrato come uno dei più

BARTENDING

QUI SOPRA IL POSTER DEL FILM "HELL'S ANGELS". PIÙ IN ALTO ALCUNI BARTENDER A LONDRA. AL CENTRO GEORGE ELLIOT, CELLARMAN DEL CAFÉ ROYAL PER 40 ANNI.

vano parte di questo settore era l'inglese. Tre anni al Grand Hotel de l'Ocean, a Ostend, in Belgio, scolpirono il carattere e la destrezza di Billy che si preoccupava che ogni cocktail fosse impeccabile e che il cliente stesso si preoccupasse di ordinarne un altro in breve tempo.

Tarling tornò ancora a Londra, deciso, determinato e pronto a dimostrare le sue qualità. Breve parentesi presso Oddenino Imperial Restaurant e il Leicester Lounge, in Dean Street. Quest'ultimo lo catapultò finalmente sul palcoscenico del bartending del tempo: durante la prima competizione internazionale di cocktail, tenutasi a Londra nel 1930 e organizzata dalla International Geneva Association of Hotel and Restaurant Employees, si



The President:
HARRY CRADDOCK, Esq.,
Of The Savoy.



The Honorary Secretary of the Guild:
COUNCILLOR F. G. EDWARDS, JUN
C.C., I.F.I., M.C.A.

influenti bartender dell'epoca. L'occasione di avere a disposizione una delle più rifornite wine-cellar del mondo al tempo, deve aver sicuramente contribuito a ispirare in qualche modo le creazioni di Tarling. George Elliot fu il custode di quell'incredibile tesoro liquido per quarant'anni, controllando minuziosamente ogni vino che veniva imbottigliato dai suoi collaboratori presso le cantine sotterranee del Cafè Royal.

Londra si era affermata in Europa e nel Mondo come una delle capitali del turismo. Vi era una nutrita presenza di bartender provenienti da molti paesi esteri, molti americani in fuga dal Proibizionismo di Volstead, giunti a Londra per accrescere le loro conoscenze e avere l'opportunità di lavorare in posti prestigiosi e con salari più alti. Tuttavia mancava un punto di riferimento al quale tutti questi professionisti potessero fare riferimento. Fu così che nel 1934 venne fondata una delle più prestigiose associazioni di bartenders al mondo, la Uni-

ted Kingdom Bartenders Guild, per opera di alcuni tra i più importanti personaggi del momento.

Harry Craddock, noto per aver compilato nel 1930 il Savoy Cocktail Book ed essere stato Head Bartender del Savoy Hotel di Londra, ricoprì la carica di presidente, sostenuto dal vice presidente B. Paul, bartender di fama internazionale di stanza al Cairo e da un consiglio di 5 membri: J. Powell, C. Frey, B. Whitfield, F. Benniman ed infine William J. "Billy" Tarling. Una pattuglia di bartender che avrebbe fatto storia. Scopo dell'associazione era quello di unire in un'unica e ideale casa tutti i bartenders presenti a Londra, offrendo il più possibile corsi di formazione, aggiornamenti e inoltre assistenza per quei soci che si fossero trovati

UKBG

A SINISTRA
HARRY
CRADDOCK,
PRESIDENTE
DELLA UNITED
KINGDOM
BARTENDERS
GUILD.
A SEGUIRE:
B. PAUL, VICE
PRESIDENTE;
CHARLES FREY,
E BILLY
WHITFIELD,
MEMBRI DEL
CONSIGLIO;
F. G. EDWARDS,
SEGRETARIO
ONORARIO
DELLA UKBG.

Cocktail Competition

OFFICIALLY RECOGNISED BY THE UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD,
TO BE HELD IN CONJUNCTION
WITH THE

Wine, Spirit & Catering Trades Exhibition

DORLAND HALL

REGENT STREET, S.W.1.

OCTOBER 1st to 6th, 1934.

RULES AND REGULATIONS

1. This Competition is open to all American Bartenders in the British Empire, and is organised by the London (West End) Exhibition Co.
2. Competitors can only submit up to two recipes for short drinks, which must be original, invented by the competitors, and must not be a repetition of any drink already known. Particular attention must be paid to the quantities of the ingredients, and competitors should also state whether shaker or mixing glass is to be used.
3. London competitors should attend personally, but Provincial and Empire entries can be made by proxy, and every precaution will be taken to mix the recipes accurately for absent entrants.
ALL ENTRIES ARE FREE.
4. Entries can be submitted on form overleaf or by post-card, with name and address, and it is understood that names will be kept secret until after the judging has been completed. If the winning Cocktail is to become popular, it is essential that the ingredients are not too
5. costly, as the Committee reserve the right to refuse any entry that would not be a commercial proposition.
6. Eliminating competitions will be held on Monday, 1st October, Tuesday 2nd, Wednesday 3rd, Thursday 4th, Friday 5th, and the semi-finals and finals will be judged on Saturday, 6th October, all competitions taking place from 3 p.m. to 5 p.m.
7. Entries are accepted on condition that the decision of the judges is final.
8. Closing date is Saturday, 22nd September, 1934, and entries must be addressed to:—
The Hon. Secretary, Wine, Spirit and Catering Trades Exhibition, Dorland Hall, Regent Street, S.W.1. and marked
"COCKTAIL COMPETITION."
9. The Booth Perpetual Challenge Cup will be held for one year by the Bartender securing the highest number of points in the final of the competition, and a replica will be presented by Messrs. Booth, Ltd.

PRIZES and DIPLOMAS will be given to the Winner and Runners-up. Competitors will be judged by panels of juries composed of prominent members of the Trade and Press. All ingredients must be easily obtainable on the English market.

The Honorary Organising Committee is composed of the following gentlemen:—

Chairman—B. PAUL, Egyptian Hotels, Ltd, Cairo.
Secretary—F. G. EDWARDS, Catering Trades Society and United Kingdom Bartenders' Guild, 67, Dean Street, W.1.
BILLIE WHITEFIELD, Florence Restaurant, Regent Street, W.1.

W. J. TARLING, Café Royal, Regent Street, W.1.

R. V. CRIPPS, Practical Press (Hotel) Review

P. S. BYSSHE, Publications from Pall Mall (The Bartenders).

Nel 1934 fu fondata la United Kingdom Bartenders Guild, una delle più prestigiose associazioni

in difficoltà lavorative. È indubbio che ciò sia uno splendido esempio di come già più di ottant'anni fa ci fosse il desiderio di unione e solidarietà per promuovere la formazione costante degli appartenenti alla categoria.

Il primo agosto 1934 venne pubblicato il primo numero della rivista *The Bartenders*, giornale ufficiale della UKBG. All'interno vi erano una sezione formativa dedicata a un argomento merceologico, Vermouth, Gin, Whisky... tutto descritto molto dettagliatamente e una parte inerente le news sull'associazione e sui membri stessi che lavoravano nella capitale britannica.

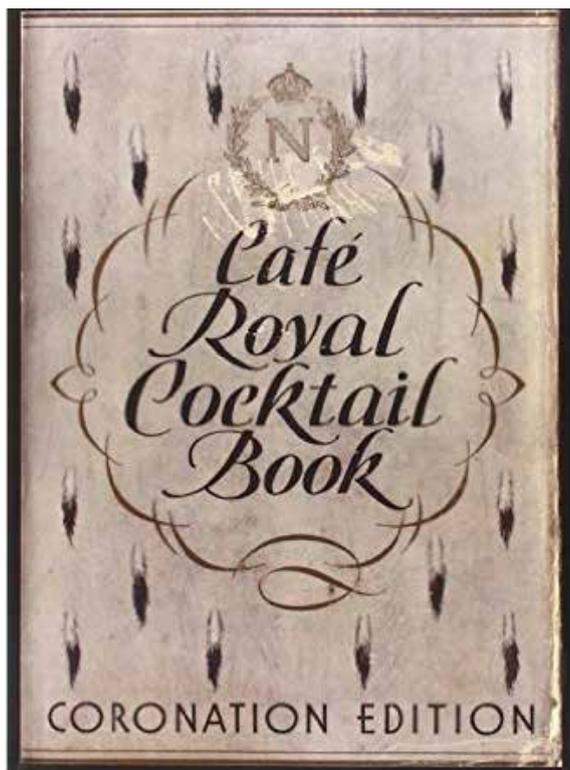
Tra il primo e il 6 ottobre venne organizzata la prima British Empire Cocktail



Competition ufficialmente riconosciuta dalla UKBG, nella quale trionfò John Perosino che nei mesi successivi entrò a far parte del consiglio dell'associazione. Il cocktail era Royal Romance, un mix di Booth's Gin (il brand più utilizzato e diffuso a Londra in quel periodo), Grand Marnier, succo di passion fruit e granatina.

Importante attività dell'associazione fu anche quella di raccogliere e catalogare tutte le ricette di cocktail conosciute, includendo anche quelle vincenti nei vari concorsi internazionali, ed ovviamente quelle dei soci. A tal proposito venne redatto, nello stesso anno, il libro *Approved Cocktails* nel quale erano raccolte circa 650 ricette e che fungeva da "cocktail database" per l'associazione.

Sulla stessa base venne così compilato da Tarling il *Cafè Royal Cocktail Book Coronation Edition*. Aprendo questo libro ciò che subito richiama l'attenzione è il ritratto di Tarling, in una delle prime pagine del libro, che imbraccia sorridente



uno shaker e corredato dalla scritta "al Vostro Servizio". Questo spirito di collaborazione e di volontà nel diffondere la cultura del bartending lo si evince fin da subito nel libro. Infatti, oltre a presentare brevemente la storia del suo Cafè Royal, affronta a chiare lettere quella che fino ad allora era conosciuta come l'origine e l'evoluzione del cocktail, anche se, come lui cita, «i dati disponibili sono poveri di descrizioni» e di conseguenza «è impossibile tracciarne le origini con certezza». La ricchissima e vasta raccolta di ricette contenute nel libro è veramente straordinaria: circa 750, buona parte delle quali riporta il nome di chi l'ha creato e se è risultata vincente in qualche competizione.

Tra le creazioni di Tarling troviamo il celebre Silver Jubilee Cocktail, composto da Gin, fresh cream e liquore alla banana e dedicato alla celebrazione del Giubileo d'argento di Re Giorgio V e la Regina Maria nel 1935; il Cafè Royal Special,

Guild Notes

(Continued from page 7.)

REGISTRATION OF NEW COCKTAIL AND TITLE.

I have received the following title and recipe from William James Tarling, American bartender, Cafe Royal, Regent Street, London, to be registered as his invention and as his title:

SILVER JUBILEE (copyright reserved).

- 1/4 London Dry Gin.
- 1/4 Fresh Cream.
- 1/4 Creme de Banane (Banana Liqueur)

(To be well shaken with Ice).

It is interesting to note that this cocktail has been invented by Tarling to commemorate the Silver Jubilee of their Majesties King George V. and Queen Mary in 1935, and when mixed appears in the glass as a creamy colour, which is the nearest that can be got to silver.



cocktail ufficiale servito ai clienti del Cafè Royal e composto da Gin, succo di limone, Vermouth francese e Sloe Gin.

Ciò che rende ancor più importante questa raccolta è la presenza di alcune novità. Confrontando la maggior parte dei cocktail book contemporanei o antecedenti il 1937, notiamo che il Maraschino è sempre stato uno dei fondamentali ingredienti: per la prima volta, all'infuori del territorio italiano (1936- menzione nel libro "1000 Misture" di Elvezio Grassi), troviamo la citazione del brand Luxardo associato al Maraschino in una ricetta, creata da Harry Craddock e chiamata King's Jubilee.

Altra particolarità, forse ancor più ri-



THE POPULAR
WIRELESS BAND
THE NEW PRINCE'S
TORONTO BAND
(AT THE PRINCE'S RESTAURANT).
FIND THE WRIGHT
NUMBERS.
REAL WINNERS.
HEAR THEM PLAY—

“PICADOR”

“OH BOY! WHAT DID I TELL YA?”

“HEADIN’ FOR LOUISVILLE”

“TIN-CAN FUSILIERS”

“WAIT TILL TO-MORROW NIGHT,” ETC.

THE LAWRENCE WRIGHT MUSIC CO.

(The New Wright House), Denmark St. (Charing Cross Rd.), London, W.C.2.

Telegrams: LONDON: REGENT 4147 (5 lines).

Telegrams: “VOCABLE, WESTCENT, LONDON.”

Medical Directors and Professional Pianists, write for particulars of our Orchestral or Pianoforte Subscription Clubs.

Articles and Musical Directors in Manchester please call at our Branch Office, Regent House Buildings, Oxford Street, Manchester.

Phone—Central 7394

On one occasion after he had been for a holiday, Woodward came back rampant. He had been to Spain, and I have an idea that this was not his only visit to that warm country. He frequently illustrated his thoughts about that sunny clime, and they were suspiciously connected with the dark-eyed Spanish maidens. However, after this particular visit abroad Woodward surpassed himself in leg-pulling. He set out to describe his experiences at a bull-fight: *The commencement of his speech was pianissimo. When he had reached his seat at the bull-ring, it was piano. Then as he went on he gradually used the loud pedal, whilst he was saying:*

“I was sitting there, with a beautiful, voluptuous Spanish girl one side of me, and her mother on the other side; there was the matador; the toreador; then came the maddened bull.”

Tequila, the national cocktail of Mexico for over a hundred years, which has just been introduced to Europe at a party in the Savoy Hotel. London, is produced from a cactus plant by crushing the leaves and distilling the fermented juice.

levante, è la presenza del Tequila. Sebbene menzionato nel libro “Famous New Orleans Drinks and How To Mix’Them” del 1937, Tarling riporta ben 15 ricette a base di Tequila, ingrediente che prima di

allora non era mai stato così largamente introdotto in un ricettario. Inoltre, nella parte terminale del libro vi è una sezione dedicata alla merceologia: anche qui, seppur in breve, viene esaustivamente definito il Tequila.

Il più noto di tutti, il Picador, riporta ingredienti e proporzioni molto simili a quello che noi oggi conosciamo come Margarita, anche se non vi è una chiara origine sul nome del cocktail. In base ad articoli di giornale dell’epoca notiamo che Picador era uno dei successi musicali più eseguiti dalle orchestre che allietavano le serate mondane londinesi. Composta da Lawrence Wright, famoso compositore inglese vissuto a cavallo tra la fine del XIX e la metà del XX secolo, se ascoltata attentamente richiama un po’ le atmosfere rurali di stampo spagnolo e messicano che stavano acquisendo fama in Europa.

Il Matador e il Toreador potrebbero essere stati ispirati da uno dei racconti di un certo Billy Woodward, regular del Café Royal e amico intimo della vedova Nicols (moglie di Thevenon, fondatore del Café Royal). In uno dei suoi racconti riguardo esperienze avute in Spagna disse «Ero seduto lì, con una splendida e formosa ragazza spagnola affianco a me e sua madre dall’altro, c’erano il matador, il toreador, poi arrivò il toro infuriato». Purtroppo nel libro non vi è alcuna nota riguardo chi creò queste ricette, ad eccezione del Tequardo, firmato da D. Bennett.

La disponibilità stessa di un prodotto come il Tequila fu una grande novità a Londra, tanto che in un articolo del Bucks Herald datato 2 Ottobre 1936, si dice che “il Tequila è stato in Europa a un party tenutosi al Savoy Hotel”.

Come già detto, uno degli scopi prin-



At Your Service
by Tarling

cipali del libro era quello di informare e formare la comunità di bartender. A volte Tarling viene descritto come colui che, se vedeva un socio che non stava indossando lo stemma dell'associazione in occasioni ufficiali, era pronto a richiamarlo e invitarlo a rappresentare nella forma corretta l'associazione. Questi valori portarono Tarling a ricoprire, negli anni a venire, anche la carica di presidente UKBG.

Fu uno degli artefici della fondazione dell'International Bartenders Association, siglata il 24 Febbraio 1951 e, a completamento di una carriera eccezionale ne fu eletto presidente. I membri fondatori furono le associazioni in rappresentanza di sette paesi europei: Svizzera, Olanda, Gran Bretagna, Danimarca, Svezia, Francia e Italia, nella persona di Angelo Zola. La location scelta per questo importante avvenimento fu il Grand



IERI E OGGI

SOPRA LE ROYALTY DI BIARRITZ OGGI. NELLA PAGINA ACCANTO RITAGLI DI GIORNALI D'EPOCA.

Hotel di Torquay, ben noto a Tarling poiché in passato era stato il palcoscenico di numerose e importanti cocktail competition di stampo internazionale, con concorrenti provenienti da altri paesi.

Interessante notare come una di queste competizioni, l'European Cocktail Shaking Contest (giugno 1949) vide anche la partecipazione di Robert Vermeire, celebre bartender considerato uno dei possibili creatori del Side-Car cocktail, che si era già trasferito in Belgio.

L'importanza dell'instaurare e coltivare al meglio i legami con colleghi esteri contribuì sicuramente alla nascita di una sola e unica famiglia globale, della quale Tarling si prese cura come primo e storico padre.

Possiamo definire William James Tarling detto "Billy" come uno dei più significanti esempi di come il sacrificio nell'andare a lavorare all'estero per imparare una lingua straniera e la costanza nel diffondere la cultura del bere consapevole fossero già valori assoluti quasi un secolo fa.

Luca Rapetti

PICCOLI DISTILLATORI CRESCONO

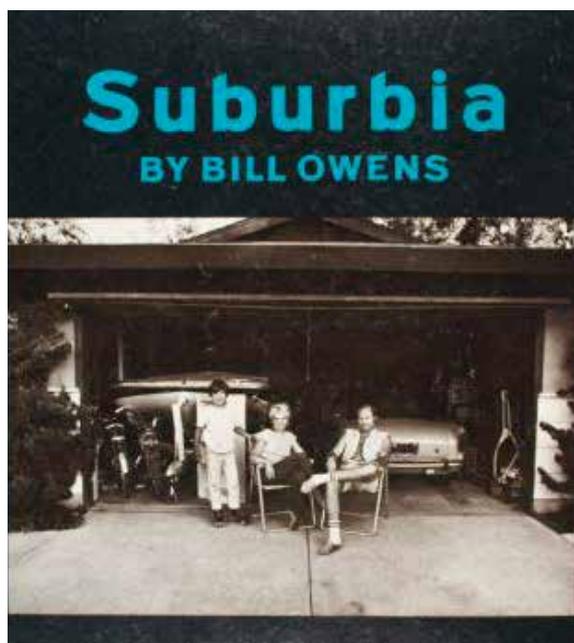
La riscossa delle *craft distillerie*

DI **DARIO D'AVINO**

Il 25 Settembre del 1938, a San Jose in California, nasce Bill Owens, personaggio poliedrico, fotografo, giornalista, scrittore, editore, birraio e oste. Nel 1973 pubblica *Suburbia*, un libro fotografico sul tema dei sobborghi e dei loro abitanti. Il *The Los Angeles Times* scriverà di lui arrivando a definire impressionante la sua capacità di rappresentare fotograficamente la classe media («Owens' influence was immense during the 1970s especially in respect

to the kind of portraiture that shows the middle class»). Ma è nel 1982 che, a seguito del successo editoriale e di una nuova legge statale che autorizza la somministrazione di cibo e bevande ai birrifici, Bill decide di dare una inattesa svolta alla sua vita aprendo il Buffalo Bill's Brewery, un ristorante con annesso birrificio sito a Hayward, California.

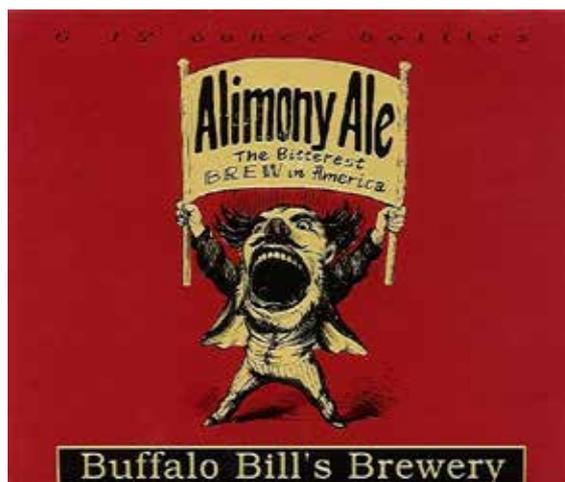
L'attività ingrana e nel 1987 Bill inizia a produrre e distribuire, su base regolare, la Alimony Ale, una Indian Pale Ale





CALIFORNIA

IL BUFFALO
BILL'S
BREWERY E LA
BIRRA PIÙ
AMARA
D'AMERICA.
NELLA PAGINA
A SINISTRA, IN
BASSO,
BILL OWENS.



particolarmente amara, tanto amara da essere definita secondo alcuni “la birra più amara d'America”.

Nel 1998, dopo 16 anni di attività, Bill Owens venderà il Buffalo Bill's Brewery. Lui stesso per spiegarne le ragioni affermerà in una intervista: «Sixteen years was enough. I had to be open 18 hours a day, 7 days a week. It's way too draining» (sedici anni sono stati abbastanza, bisognava tenere aperto 18 ore al giorno, 7 giorni su sette. Era diventato massacrante). Ma per Bill ormai quel mondo della produzione artigianale, fatto di ricerca costante della qualità e della materia prima migliore, di sapienza, tradizione e ingegno, era diventato il suo mondo e così, mettendo a frutto tutta



la rete di contatti e relazioni stabilite in quei lunghi anni al Buffalo Bill's Brewery, nel 2003 fonda l'American Distilling In-



AMERICAN DISTILLING INSTITUTE

THE VOICE OF CRAFT DISTILLING

stitute (ADI). L'ADI è la prima nonché la maggiore organizzazione indipendente degli Stati Uniti di piccoli distillatori, attualmente conta circa 750 membri.

Nata per promuovere e difendere l'arte e la tradizione del mestiere di distillatore, l'ADI ha messo a punto numerosi programmi di sviluppo economico, ricerche e studi accademici, generando una maggiore sensibilizzazione del mercato e un apprezzamento, sempre più diffuso nel pubblico, verso i temi della qualità e della artigianalità nel segmento dei distillati.

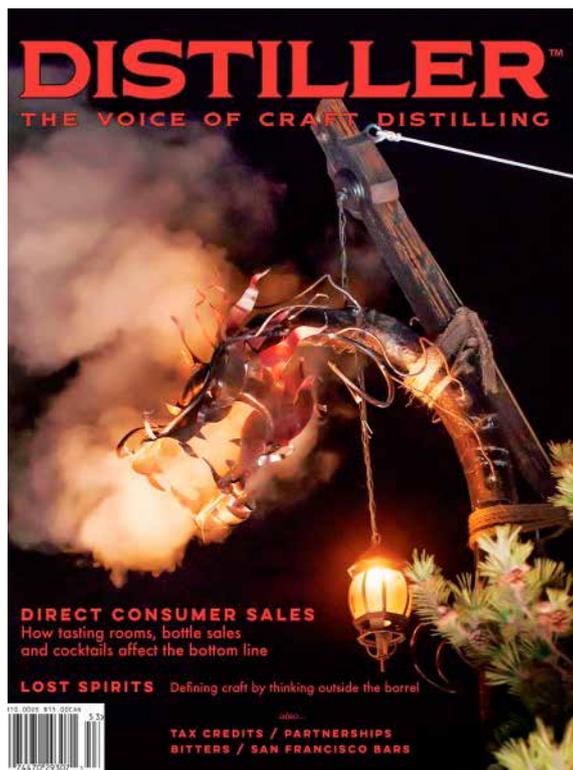
Tra le battaglie più significative combattute dall'ADI c'è la proposta di legge presentata il 25 Febbraio dal Deputato Chir Gibson chiamata "Distillery Excise Tax Reform Act of 2014". La nuova normativa, depositata a sostegno della distillazione artigianale, ha lo scopo di ottenere la parità di condizione fiscale delle distillerie rispetto ai birrifici artigianali e i produttori di vino, i quali hanno



a lungo goduto di un programma di accise che riconosce e sostiene la crescita della produzione nazionale conferendo incentivi ed ampi benefici fiscali.

È piuttosto evidente come l'approvazione di questa legge abbia un impatto sostanziale sui piccoli distillatori e su tutto il sistema economico e di indotto generato.

Un'altra importante battaglia combat-



tuta dall'ADI è stata quella che ha portato alla redazione di un vero e proprio disciplinare di produzione che deve essere seguito da tutti i soci per potere essere riconosciuti come “Certified Craft Spirit”. I “Craft Spirits” devono essere prodotti e imbottigliati in loco, da una distilleria indipendente con una vendita annuale massima di 52.000 casse, e la produzione non può superare i 100.000 “proof gallon”.

I “Craft Spirits” devono essere prodotti da una distilleria a proprietà indipendente. Non più del 25% della distilleria può essere di proprietà, o controllato, da un produttore industriale di alcolici. Le attrezzature e le tecniche utilizzate possono essere una combinazione di processi tradizionali e/o innovativi; la fermentazione, la distillazione, la ridistillazione, il blending e l'invecchiamento, devono essere funzionali alla creazione di prodotti con profili aromatici specifici. Il blending, per essere considerato arti-

gianale, non può essere inteso come la sola miscelazione di distillato con acqua o con aromatizzanti.

Un “Craft Spirit” deve essere prodotto da un alambicco di un artigiano certificato e la TTB (The Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau) deve approvare l'etichetta indicante “Distilled by” seguita dal nome del produttore.

Il lavoro di Bill Owens e dell'American Distilling Institute ha avuto il merito di istituzionalizzare e rendere visibile un percorso cominciato già negli anni '80, ma che negli ultimi anni ha visto una crescita esponenziale, sia in termini di diffusione che di qualità.

È nato un mercato, nuovo, affascinante, per gli addetti ai lavori europei, in massima parte ancora da scoprire, con prodotti che suscitano una profonda curiosità ma che attualmente, spesso, non vedono una commercializzazione fuori dai confini USA. Qui di seguito una rassegna di eccellenze.

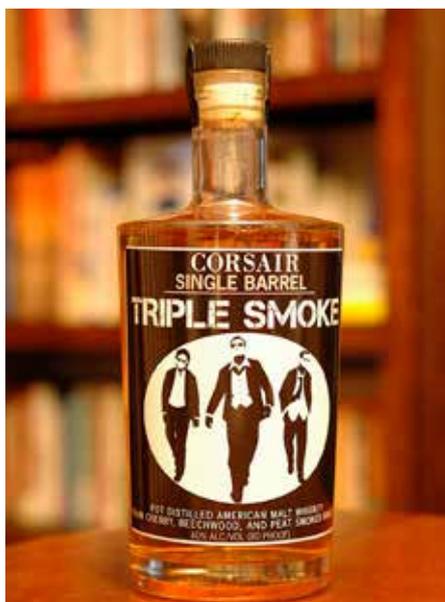
CORSAIR ARTISAN DISTILLERY

Corsair Triple Smoke American Malt Whiskey 40% abv

Curiosi di natura, appassionati e incapaci di non lanciarsi in sempre nuove sfide, Darek Bell e Andrew Webber corrispondono in pieno al profilo di quello che gli americani definirebbero "geek". Entrambi nativi di Nashville, Darek si forma alla Siebel Brewing Institute ed alla Bruichladdich Distilling Academy. Andrew, personalità poliedrica, alternerà molti lavori fino a che un giorno entrambi prendono una decisione che gli cambierà la vita: produrre Whiskey. Ed è così che nasce la Corsair Artisan Distillery. L'obiettivo dichiarato è quello di lasciare terreno libero alla sperimentazione, tanto che il loro motto diventa "Creativity is free", come dichiarato da Darek nel suo libro "Alt Whiskeys".



Alla Corsair si prova di tutto, cereali alternativi, lieviti, luppolo, speziature e affumicature, senza mai fermarsi e senza mai essere indulgenti verso il proprio lavoro. Il risultato è una grande gamma di prodotti che loro stessi definiscono "seasonal & experimental", ma anche uno zoccolo duro di prodotti che hanno raggiunto quella maturità e quel grado di perfezione che li fa classificare come release ufficiali. Tra questi troviamo il Triple Smoke American Malt Whiskey prodotto usando solo orzo maltato, affumicato con tre differenti materiali: torba, legno di ciliegio e legno di faggio, che, una volta distillato in alambicco discontinuo in rame, viene messo ad invecchiare in botti nuove di rovere americano.



Il risultato è un prodotto con una complessità sorprendente, con la dolcezza e la presenza dei sentori dati dalla botte tipica del Whiskey americano, l'affumicatura ricca e voluttuosa, che a tratti ricorda quella dei cugini scozzesi, è sostenuta ed amplificata dai toni dolci del ciliegio e corposi del faggio. E tutto questo funziona, non è un mero esercizio di stile né una esagerazione creativa, di fondo c'è un Whiskey di puro malto d'orzo perfettamente eseguito ed è proprio questo che denota che in Corsair Artisan Distillery si

lavora con abilità e con attenzione costante, oltre che, paradossalmente, anche con una incredibile moderazione.

FEW SPIRITS

FEW Rye Whiskey 46,5% abv

FEW Bourbon Whiskey 46% abv

Il 9 Giugno 1972 è stato un giorno importante per la cittadina di Evanston, Illinois, perchè ha segnato la fine del Proibizionismo. Si avete letto bene, 1972, ma facciamo un passo indietro. È il 1858 ed all'età di 18 anni Frances Elizabeth Willard si trasferisce ad Evanston, dove si laurea presso la Northwestern University e ne entra a far parte come insegnante. Apprezzata e rispettata per il suo grande impegno filantropico

e la sua dedizione alle cause in cui crede, Frances diviene presto un membro estremamente stimato della comunità e nel 1874 viene eletta Presidente della Chicago Woman's Christian Temperance Union. In questo ruolo inizierà una battaglia che condurrà per la sua intera vita: quella per la proibizione dell'alcol. Ed a Evanston, grazie all'impegno di Frances e del WCTU, viene varata una legge proibizionista ancora più restrittiva di quella nazionale, che vieta il consumo e la produzione di alcol per 4 miglia attorno alla Northwestern University, l'esatta estensione della città di Evanston. Ed è proprio questa particolare postilla che reggerà fino al 1972.

Ai giorni nostri invece un altro membro della comunità si è guadagnato il consenso e la stima dei concittadini, si tratta di Paul Hletko, fondatore della FEW Spirits. Paul crede nel legame con il territorio, con la città, e con la sua storia, ed è proprio per celebrare questo legame che chiamerà la sua distilleria F.E.W., in onore di Frances Elizabeth Willard; bisogna sempre concedere l'onore delle armi all'avversario sconfitto!

Ma la FEW, oltre che per una bella storia si fa notare anche per una attenta ricerca della qualità che si concretizza in uno dei suoi prodotti di punta il FEW Rye Whiskey. Prodotto con il 70% di segale, il 20% di mais ed il 10% di orzo maltato, l'idea che sta alla base del prodotto la spiega direttamente Paul che in una intervista al Chicago Tribune del 18 Settembre 2011 dichiara: «Togliere il sapore dai cereali distillandoli per farli diventare Vodka è esattamente l'opposto di quello che voglio per i miei spirits!».

La distillazione avviene in alambicco di rame discontinuo di tipo Kothe e l'invecchiamento, che vede l'uso di sole botti di rovere americano seccato al sole e tostate mediamente (#3), dura non più di quattro anni. Il risultato è un Rye Whiskey dal colore ramato che sorprende per interessanti aromi di cereali e frutti dolci, con accenni di cocco tostato e canna da zucchero, al palato risulta armonioso ed estremamente bilanciato, con una nota leggera ed interessante di legno che introduce ad un finale lungo e piacevole. Da segnalare anche il FEW Bourbon Whiskey, prodotto con il 70% di mais, il 20% di segale ed il 10% di orzo a due file di cariossidi (che si distingue dall'orzo a sei file di cariossidi per un maggiore contenuto di zuccheri fermentescibili). Dal colore ramato scuro al naso risulta abbastanza intenso, con note pungenti erbacee ed un sentore deciso di cannella, una speziatura decisa ma non invadente di anice, noce moscata, caramello. Al palato, pur riconoscendosi un non lunghissimo invecchiamento, il FEW Bourbon Whiskey risulta complesso e ben bilanciato; ritroveremo così anche sulla lingua la nota speziata che si avverte al naso e che, insieme alla dolcezza del mais ed alla vaniglia, ci accompagnerà verso un finale dove accenni di legno e sentori erbacei ci lasceranno una persistenza lunga e balsamica. Il prodotto risulta presente sul mercato italiano.



KOVAL DISTILLERY

Koval Single Barrel Four Grain Whiskey 47% abv

Koval Single Barrel Millet Whiskey 40% abv

Koval Single Barrel Rye Whiskey 40% abv

Chicago. Coniugare l'immaginario di questa città alla produzione di alcolici durante la dry age ne fa il simbolo del Proibizionismo per antonomasia. Se aggiungiamo che già dagli anni Quaranta del XIX secolo la città era il principale porto al mondo per quanto riguardava il commercio dei cereali, e che il famoso poeta e scrittore Carl Sandburg ebbe modo di definire la città come una "catasta di grano", ci

renderemo facilmente conto di come la storia di una piccola realtà di eccellenza come Koval si fondi su radici solidissime.

Come spesso accade la storia inizia da una grande passione e da persone speciali. Robert e Sonat Birnecker, marito e moglie, vice addetto stampa presso l'ambasciata austriaca a Washington lui e insegnante universitaria lei, che decidono di abbandonare le loro carriere per inseguire il sogno di vivere e lavorare in un contesto più a misura d'uomo essendo personalmente artefici delle loro fortune.

Sia Robert che Sonat sono di origini austriache, e hanno una storia familiare interessante alle spalle. Il nonno di Robert era un di-

stillatore piuttosto conosciuto in Austria, Robert Schmid, che aveva avuto modo di trasmettere la passione per quella antica arte al nipote. Il bisnonno di Sonat, Emmanuel Loewner, a soli 17 anni decide di abbandonare la sua città natale, Vienna, per tentare la fortuna trasferendosi a Chicago, guadagnandosi tra la comunità degli espatriati il soprannome di Koval, che in yiddish indica chi è in grado di fare qualcosa di totalmente inaspettato e

fuori dal comune. Ed è proprio ispirati da queste radici familiari e spinti da una ferrea volontà che i Birnecker nel 2008 fondano la Koval Distillery, che fin da subito si distingue per la produzione di distillati derivati da materie prime interamente biologiche e certificate kosher.

Tutti i Whiskey di Koval vengono invecchiati in botti nuove di rovere americano da 30 galloni, prodotte e tostate a seconda delle esigenze dei singoli distillati, appositamente dalla The Barrel Mill, notissima azienda specializzata. Tutti i distillati di Koval sono "single barrel", provenienti da una singola botte, e riportano in etichetta una numerazione che permette di risalire la filiera produttiva fino al singolo lotto di cereali di partenza.

In casa Koval ci si distingue per prodotti di alto pregio ma con un occhio attento anche alle innovazioni, è il caso di Koval Single Barrel Four Grain, distillato a partire da un fermentato di quattro differenti cereali: avena, orzo maltato, frumento e segale.



La distillazione avviene con l'impiego di uno speciale alambicco discontinuo in rame da 5000 litri, fatto costruire appositamente per Koval dalla azienda specializzata tedesca Kothe Destillationstechnik, al fine di ottenere la maggiore aromaticità possibile. L'invecchiamento avviene in botti nuove di rovere fortemente carbonizzate e dura circa due anni, alla fine dei quali il Koval Single Barrel Four Grain viene imbottigliato senza aggiunta di nessun tipo di colorante e senza essere filtrato a freddo. Il risultato è un Whiskey profondo e complesso, con note di caramello e di cannella e una rotondità data dal grano che lo rende ben strutturato ed armonico, con un finale medio ed estremamente aromatico.

Altro esempio molto interessante è il Koval Single Barrel Millet Whiskey, prodotto a partire dal miglio. Il miglio è una tipologia di cereale coltivato fin dalla preistoria. Nei paesi occidentali industrializzati, non viene praticamente più usato per l'alimentazione umana, fungendo praticamente solo da mangime per uccelli, ma risulta invece diffusissimo in Asia ed in Africa, essendo naturalmente resistentissimo alla siccità. Ma è un'altra la caratteristica che fa del miglio un prodotto estremamente innovativo per la produzione di un Whiskey: è totalmente privo di glutine. Ed è proprio partendo da questa intuizione che in Koval sono riusciti a creare un Whiskey, totalmente bio, che impiega esclusivamente il "cuore" della distillazione, che non è filtrato, che è single barrel e che è senza glutine, adatto dunque anche a celiaci ed intolleranti al glutine. Il Koval Single Barrel Millet Whiskey al naso sprigiona aromi di vaniglia, anice stellato, liquirizia ed una leggera presenza di affumicato; al palato la nota speziata è evidente ma non invasiva, lascia percepire tranquillamente il sapore del cereale, che sa distinguersi e rendersi inconfondibile, il finale è caldo e di media persistenza.

E infine una menzione particolare per l'interpretazione di Koval di un classico della distillazione USA; Koval Single Barrel Rye Whiskey, prodotto di estrema qualità, che vede l'uso del 100% di segale proveniente da agricoltura biologica. Dal colore ramato chiaro al naso risulta estremamente affascinante rivelando aromi di frutta dolce, miele e vaniglia; al palato restituisce, coerentemente al colore, un corpo leggero, quasi delicato, con note dolci di vaniglia e di cocco, ma al contempo una speziatura piacevole con sentori di pepe, cannella, zenzero e legno. Il prodotto risulta presente sul mercato italiano.

TENDERFOOT WHISKEY

Alpine Rye Whiskey 45% abv

Wood's High Mountain Distillery 49% abv

Due fratelli e un sogno. La storia inizia negli anni '90 quando durante un viaggio all'insegna dell'avventura e della riscoperta della vera essenza degli Stati Uniti, da qualche parte lungo il Grand Canyon, PT & Lee Wood per la prima volta iniziarono a discutere di come quelle emozioni potessero trasformarsi in un prodotto in grado di incarnare in se quei territori, quei paesaggi, quelle persone. Da lì all'idea del Whiskey il passo fu praticamente naturale.

Purtroppo in quel periodo la legislazione in materia era ancora piuttosto rigida e i



due fratelli accantonarono l'idea, ma senza rinunciare al sogno. Così fu sino al 2007 quando, con l'abrogazione e la modifica di una serie di normative, finalmente poterono iniziare a pianificare come mettere in pratica ciò che fino a quel momento era rimasta solo una speranza. Gli audaci fratelli riuscirono ad acquistare a una somma d'occasione quello che fu immediatamente ribattezzato "Ashley". Si trattava di un antico alambicco discontinuo in rame di fabbricazione tedesca risalente al 1880, che era stato importato negli USA nel 1960 e mai messo in funzione.

Dopo avere perfezionato le loro capacità come distillatori e avere messo insieme tutti gli strumenti necessari alla produzione, nel Novembre 2012 a Salida, in Colorado, nacque la Wood's High Mountain Distillery. Prodotto di punta della produzione di PT & Lee Wood, Tenderfoot Whiskey è il frutto dell'utilizzo di tre distinti cereali. La maggior parte risulta essere orzo, seguito dal frumento e dalla segale, tutti rigidamente maltati. Una parte dei malti d'orzo è affumicata su legno di ciliegio, un'altra parte chiamata Chocolate Malt è tostata con un procedimento particolare ad alta temperatura. Per l'invecchiamento vengono utilizzate due formati di botti di rovere americano, da 25 e da 35 galloni tostate mediamente (3° livello).

Tenderfoot Whiskey risulta essere piacevolmente profumato, con sentori di arachidi e di legno, l'ingresso al palato risulta dolce, con note di cacao e la presenza leggera dell'affumicatura, che non stona e non appesantisce. Il finale vira su toni più caldi senza sconfinare nella piccantezza. Altro prodotto dei due fratelli Wood è l'Alpine Rye Whiskey che vede l'impiego del 70% di segale maltata e di un 30% di orzo "specialty malts", che viene lavorato con un procedimento particolare di riscaldamento. Ciò permette che si ottenga una quantità superiore di zuccheri complessi, molti dei quali non fermentescibili, responsabili di sentori dolci e di caramello estremamente piacevoli. Il risultato è un Rye Whiskey che, pur non snaturando la sua caratteristica nota marcata di segale con un sentore di affumicato, ha una dinamica che vede il susseguirsi di note dolci che partono dal cioccolato e proseguono con la cannella tostata, la vaniglia, il caffè fino ad un finale lungo ed aromatico con il caramello che guida ma non stufa, grazie anche alla presenza di una nota citrica rinfrescante. Il prodotto risulta presente sul mercato italiano.

THE NOTCH

Triple Eight Distillery 46% abv

Siamo sull'isola di Nantucket, nello Stato del Massachusetts, estremo nord, nell'Oceano Atlantico, in uno scenario paesaggisticamente incantevole. È qui che Randy Hudson, Dean Long e Jay Harman fondano nel 2000 la Triple Eight Distillery, dopo una lunga battaglia legale per ottenere dal Commonwealth of Massachusetts una licenza

per distillare. Il primo obiettivo della neonata Triple Eight è ambizioso quanto apparentemente inusuale: usare il Maris Otter (un tipo di orzo di alta qualità che si adatta particolarmente bene ai climi rigidi, generalmente usato nella produzione delle migliori birre non pastorizzate) per ottenere un Single Malt Whiskey. Uno Scotch? No perché non essendo prodotto in Scozia non si può chiamare così, e dunque, The Notch! (No Scotch).

Realizzato sotto la guida attenta di Randy Hudson, The Notch è prodotto utilizzando il 100% di malto d'orzo Maris Otter unpeated, macinato e ammostato direttamente presso la Triple Eight. Il wort, viene distillato con l'ausilio di un alambicco discontinuo di tipo Arnold Holstein da 175 galloni. Dopo la distillazione il Whiskey viene invecchiato in vari tipi di botti, tra cui ex Bourbon, provenienti oltre che dalla Triple Eight stessa, da Buffalo Trace, Woodford Reserve, Heaven Hill, Jim Beam e Jack Daniels.

Durante il processo di invecchiamento la collocazione geografica di Nantucket gioca un ruolo importante. Il clima marittimo è simile alle isole occidentali della Scozia, ed una combinazione di correnti polari (fredde ed umide) e di correnti tropicali (calde ed umide), che si alternano nel corso delle stagioni, sferzano costantemente la Triple Eight. Il malto Marris Otter e l'impiego di botti ex Bourbon, conferiscono note biscottate, di caramello e vaniglia. Un successivo breve passaggio di una parte del Whiskey, in botti ex Sherry ed ex vino aggiungerà sentori di frutta secca e di albicocca. Il Notch Single Malt è stato premiato con una serie di riconoscimenti internazionali e menzioni nelle più importanti pubblicazioni specializzate.



HILLROCK ESTATE DISTILLERY

Solera Aged Bourbon 46.3% abv

Nel 2012 nasce la Hillrock Estate Distillery, situata nella Hudson Valley, contea di Dutchess. I campi di grano che si estendono sulle floride colline che circondano la Hillrock, fanno sì che la distilleria possa controllare l'intero ciclo produttivo delle materie prime utilizzate nella creazione del proprio Bourbon, seguendolo e curandolo "dal campo al bicchiere".

Sotto la guida esperta di Dave Pickerell, già Head Distiller di Maker's Mark, la Hillrock si è trovata ad affrontare una delle sfide più difficili per le piccole distillerie: avere a disposizione distillati ben strutturati senza dovere ricorrere a tecniche di invecchiamento forzato che avrebbero snaturato l'eccellenza della produzione. La soluzione applicata alla Hillrock è stata l'introduzione di un interessante sistema di invecchiamento a piramide Solera in cui il livello contenente il Whiskey più invecchiato è stato, per l'avvio della so-





lera, riempito con Whiskey acquistato da produttori esterni, tutti gli altri livelli con distillato prodotto alla Hillrock.

Il Whiskey invecchiato con il metodo Solera viene poi successivamente rifinito in botti di Sherry Oloroso. Il risultato è un Bourbon dal colore ambrato chiaro, che al naso rivela immediatamente una certa

piccantezza, al palato risulta estremamente pulito ed equilibrato, morbido, con note di cannella, caramello e segale, il finale risulta leggermente corto, ma non si rileva una presenza invasiva del legno, a riprova del fatto che non sono state utilizzate tecniche di invecchiamento forzate.

RANSOM SPIRITS

WhipperSnapper - Oregon Spirit Whiskey 42% abv

“Whippersnapper” è una parola affascinante, di quelle che da sola può spiegare un concetto meglio di mille frasi e può anche, potenza delle parole, spiegare un prodotto,



raccontarlo, svelarlo prima che giunga al palato. Whippersnapper è un termine riferibile, secondo molte definizioni, ad una persona giovane ed impertinente, spesso priva di rispetto per i più anziani, con una incolmabile ambizione che sfocia spesso in impertinenza. Ed è proprio questa impertinenza che ha portato Tad Seestedt, fondatore nel 1997 della Ransom Spirits, a volere un Whiskey giovane, fuori da ogni caratteristica, che unisse in sé metodi produttivi caratteristici del Bourbon, a sapori generalmente ascrivibili ai Whiskey irlandesi unpeated.

Per la produzione si usano tre differenti tipi di cereali: l'orzo, di cui se ne utilizza anche una piccola parte non maltata proveniente dalla valle di Willamette in Oregon, il mais del Kentucky, da cui si ottiene un distillato di base piuttosto neutro, e la segale. La distillazione avviene in alambicchi di rame discontinui di tipo Prulho da 265 e 660 galloni. È un processo piuttosto lento e laborioso che può arrivare ad impiegare anche 16 ore per singolo passaggio e che mira a selezionare unicamente il cuore del distillato, l'unica parte che, secondo la Ransom, merita di essere invecchiata. L'invecchiamento dura mediamente tra i diciotto ed i ventiquattro mesi, con picchi che possono arrivare a cinque anni ed avviene in una varietà di botti, tra cui ex Pinot Noir francesi, ex Bourbon e botti nuove di rovere americano.



WhipperSnapper in bocca si apre con calde note tostate di nocciola e segale sostenute al palato da un buon bilanciamento tra le aromatiche dei malti e del legno; sentori di zucchero demerara e di vaniglia appena accennata lasciano il posto a un finale, con la segale a farla da protagonista, lungo e piuttosto elegante. Il prodotto risulta presente sul mercato italiano.

DARIO D'AVINO (ha collaborato Fabio Bacchi)

RICETTE BOURBON

TROPICAL MORNING FIZZ di Riccardo Semeria The Fumoir Bar - Claridge's - Londra

INGREDIENTI

- 50ml Few Bourbon Whiskey
- 25ml succo di limone
- 15ml Orzata
- 5ml Assenzio Pernod
- top coconut soda*

Tecnica: versare prima la soda nel bicchiere, shakerare il resto degli ingredienti, double strain. Glass: Calice Tulip media grandezza. Guarnizione: scaglie di cocco disidratato

*Per la soda: mettere dell'acqua di cocco con 10ml di bianco d'uovo in un sifone da soda



RED SOUR di Luca Rossi Muà Lounge - Genova

INGREDIENTI

- 50 ml di Few Rye Whiskey
- 30 ml sciroppo di Kaffir Lime (2:1)
- 30 ml succo di limone
- 20 ml bianco d' uovo
- gocce di bitter al cardamomo floating
- acqua di fiori di arancio

Tecnica: Glass: coppet shakerare il Whiskey, lo sciroppo e il succo di limone con ghiaccio. Filtrare, aggiungere il bianco d' uovo e fare dry shake. Completare con il bitter al cardamomo. Glass: coppetta Michelangelo. Guarnizione: zest di limone, vaporizzare con orange blossom water.



THE ROOTS WHISKEY SOUR di Gianluca Manolio Speakeasy Cocktail Bar- Bari

INGREDIENTI

- 4,5cl Woods High Mountain Whiskey

- 1,5cl rabarbaro Zucca
- 1/4 tsp Suze
- 3cl succo di limone
- 2,5 cl zucchero
- 1,5cl albume

Tecnica: eseguire una breve dry shake. Poi shakerare con ghiaccio e double strain in bicchiere capiente con ghiaccio. Nebulizzare del Whisky torbato. Guarnizione: orange peel e anice stellato leggermente tostato.



NOBLE ELIXIR di Nicola Ruggiero Katiuscia Cocktail Bar- Bari

INGREDIENTI

- 1.1/2 oz Woods Alpine Rye Whiskey
- 1/2oz Calvados Dupont
- 1/2oz mix honey & butter (miele di castagno-acqua-burro salato)*
- 1oz di succo di pompelmo giallo
- 1tsp di centrifugato di zenzero
- 2dash vanilla bitter

Tecnica: shake and double strain. Glass: tumbler basso. Guarnizione: mela disidratata



SMASHIN' di Luca Rapetti The Library Bar at The Lanesborough Hotel London

- 3 cl HillRock Solera Bourbon Whiskey
 - 1,5 cl sciroppo di mais tostato e salato*
 - 1 cl dry Curaçao
 - Top up Champagne
- Metodo: mixin' glass. Glass: Champagne cup. Guarnizione: mini sour apple caramellata



JEAN LAFITTE ALLA CREOLE
 di Michele Garofalo
 Jerry Thomas Speakeasy - Roma

INGREDIENTI

- 40 ml Koval Four Grain Whiskey
 - 10 ml Orange Curacao Ferrand
 - 15 ml salted yolk egg
 - 10 ml Falernum creole*
 - 3 foglie di coriandolo fresco
- top di circa 25 ml di birra del Professore(lager speziata)



Metodo: dry shake + shake and double strain. Glass: coupette. Guarnizione: polvere di coriandolo e side di polpettine jambalaia

*Falernum analcolico a base di zenzero, vaniglia, pimento, mandorle, lime cordial, misto spezie creole di origine africana.

**OUTLAW di Claudio Peri - Seymour's Parlor/
 The Zetter Townhouse - Marylebone - Londra**

INGREDIENTI

- 35ml Koval Millet Whiskey
- 15ml Noilly Prat Dry
- 25ml Fresh Lemon Juice
- 15ml Home Made Pineapple Syrup
- 1 dash Pumpkin Seeds Bitter



Metodo: shake & strain. Glass: coupette. Guarnizione: dried pineapple carpaccio

**THE HOT WINTER di Salvatore Tafuri
 Cafè at The Standard East Village - New York**

INGREDIENTI

- 1.5 The Notch 10yoWhiskey
- 2 oz Hot Water
- 1 oz cinnamon syrup
- 3/4 oz lemon juice
- 3/4 oz Aperol
- 2 dash Angostura bitter



Metodo: versare tutti gli ingredienti tranne il succo di limone in un bicchiere per Hot Toddy e aggiungere l'acqua calda, miscelare per bene e infine aggiungere il succo di limone. Guarnizione: lemon wheel.

**THE KENTUCKY RIFLE di Matteo Rebuffo
 Le Rouge - Genova**

INGREDIENTI

- 50 ml Koval Rye Whiskey infuso con gunpowder tea
- 10 ml Rabarbaro Zucca
- 5 ml sciroppo di melograno homemade
- 3 gocce chocolate bitter



Metodo: mixin' glass. Glass: coupette profumata con essenza di mirtillo. Guarnizione: stecca di vaniglia

**KAGAWA SOUR di Lorenzo Antinori-
 Dandelyan at the Mondrian Hotel- Londra**

INGREDIENTI

- 40ml Ransom Whippersnapper Whiskey
- 10ml succo di sudachi
- 10ml Merlet Poire
- 5ml Aceto di yuzu
- 5ml sciroppo di zucchero
- 3 barspoon zucchero wasanbon
- 20ml bianco d'uovo



Metodo: shake and double strain. Bicchiere: coppetta. Guarnizione: "pear ball" marinata in aceto di yuzu

**CILIEGIA PESCATA CON IL MAIS di Vincenzo
 Errico- L'Antiquario- Napoli**

INGREDIENTI

- 1,5oz Corsair Triple Smoked Whiskey
- 0,5oz cherry liqueore
- 0,5oz pesca liqueore
- 3-4dashes di Peychauds bitter



Metodo: stir & strain. Glass: coupette. Guarnizione: no



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES
ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Finest Call Premium Cocktail Mix is used to create high quality, consistent, quick and profitable cocktails for bar and restaurant operators worldwide.



Pure Collection



Specialty Cocktails

THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE



Bar Essentials



“ Scopri la gamma completa sul sito
www.onestigroup.com
Distribuito in esclusiva da Onestigroup S.p.A.
Contatti Tel. +39 0523 24 55 11
customerservice@onestigroup.com”

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience



IL PONCHE DI NATALE

E la formula (segreta) di Eliodoro Gonzales Palacios

DI GIANNI ZOTTOLA

Nonostante sia ormai una tradizione natalizia venezuelana la preparazione del Ponche Crema ha origini abbastanza recenti.

Il Ponche Crema nasce dall'intraprendenza sperimentale di un chimico vene-

zuelano, Eliodoro Gonzales Palacios. Nato nel 1871 a Guarenas Eliodoro è ancora oggi considerato, per il suo tempo, un visionario, uno sperimentatore, un connubio di tecnica, fantasia e intuizione. Chimico, profumiere e pioniere del marketing pub-

blicitario, Eliodoro Gonzales Palacios intraprese la prima carriera professionale avvantaggiandosi delle sue doti e delle conoscenze tecniche per produrre profumi. Avanzando nelle sperimentazioni seguì gli studi della nota famiglia di profumieri di Gian Maria Farina, il commerciante veneziano che permise la diffusione dell'Acqua Mirabilis, invenzione del compaesano Giovanni Paolo Feminis successivamente divenuta la celebre Acqua di Colonia.

Nel corso del tempo l'indagine e la ricerca di prodotti e spezie locali spinse Eliodoro a lavorare e a perfezionare gli stessi ingredienti. Stavolta non più per la creazione di profumi, ma per preparare delle bevande alimentari con un impianto a Caracas, una vera e propria azienda di liquoristica, la Licorería Central, nella zona a più alta concentrazione del business della città.

L'interazione e la lavorazione del latte, l'aggiunta di uova e zucchero e alcol d'uva (praticamente Brandy), utile anche per la conservazione, non generarono assolutamente alcuna invenzione rivoluzionaria o bevanda sconosciuta, ma semplicemente quello che già da tempi antichi della miscelazione è definito un Eggnog. In effetti basta osservare gli ingredienti per valutare immediatamente che il Ponche Crema, che Eliodoro annovera nei registri il 23 agosto del 1900, non è poi così distante dalle preparazioni che già lo stesso Jerry Thomas descriveva, in tempi antecedenti, come bevande di origine americana ma già all'epoca ampiamente esportate e diffuse in tutto il mondo.

Forse la singolarità della preparazione in Venezuela, forse il gioco di marketing, forse la particolare qualità distintiva di tale preparazione rispetto alle altre diffuse nel paese, o più probabilmente la corre-



zione di tutti questi fattori, hanno reso la ricetta di un Eggnog, chiamato Ponche Crema, uno dei segreti industriali più salvaguardati al mondo tanto da farlo appellare come "The only one, by Eliodoro González P".

Infatti agli inizi del '900 il Ponche Crema era promosso attraverso numerose grafiche pubblicitarie nei luoghi di transito dei cittadini di Caracas, come ad esempio nella stazione dei mezzi pubblici, "La Estación Street", lo scambio nodale dei tram, dove era presente anche gigantografia del prodotto. Promosso come 100% naturale, proprio nella elevata capacità di conservazione viene focalizzata la strategia di marketing della bottiglia e quindi del prodotto.

La "peculiare" caratteristica di poter essere conservato per lunghi periodi, nonostante non fossero stati addizionati dei conservanti, era espressa sulla prima etichetta. Si invitavano i consumatori

*Il Ponche Crema
venezuelano
non è così
lontano
dagli antichi
Eggnog descritti
da Jerry Thomas*



**PONCHE
CREMA**

A DESTRA
ELIODORO
GONZALES
PALACIOS.



a raffreddare esclusivamente la dose di Ponche Crema che effettivamente sarebbe stata destinata al consumo, potendo conservare a temperatura ambiente il rimanente della bottiglia per successive occasioni speciali. Si esortava anche a conservare la bottiglia in orizzontale e ad agitarla prima dell'uso, presumibilmente perché essendo privo di stabilizzanti gli ingredienti tendevano a separarsi.

Anche in questo caso è possibile affermare che gli stessi punch Eggnog, antenati del Ponche Crema, erano bevande

difficilmente singole ed espresse, ma preparate in grandi quantità in modo da essere servite costantemente nel tempo. L'esatta ricetta del Ponche Crema è tenuta segreta ma è ragionevole supporre che una quantità di zuccheri del 10% in presenza delle capacità conservative dell'alcol riesca a bloccare la proliferazione batterica, rendendo così il composto difficilmente reperibile nel breve periodo.

Ampiamente diffuso nel mercato interno il consumo della bevanda divenne simbolo di ospitalità, sempre presente in ricorrenze, festeggiamenti e grandi occasioni.

La vendita al dettaglio si stabilizzò presto come una costante incidente per tutto il periodo annuo, fatta eccezione per il mese di dicembre dove l'indice delle vendite, strettamente ancorato alle festività natalizie, oscillava regolarmente con incrementi esponenziali. Il Ponche Crema divenne a tutti gli effetti un tradizionale prodotto natalizio esattamente come molte altre tipiche ricette di Eggnog. Lo slogan, ancora in uso, della società produttrice divenne "Navidad es compartir" e niente può essere più adatto alla convivialità sociale di un punch come appunto il Ponche Crema.

L'aumento della diffusione e della po-



polarità nazionale fu talmente evidente da portare la ricetta a essere insignita di uno specifico brevetto che nel 1904 fu firmato dal presidente degli Stati Uniti del Venezuela Cipriano Castro. Ancora oggi la ricetta precisa rimane segreta ed è gelosamente custodita come un grande e antico segreto industriale, conservata nei caveau di diverse banche.

Anche il reparto del complesso industriale dove si produce il Ponche Crema, a Ocumare del Tuy, è limitato nell'accesso a tutti tranne che alla squadra di addetti guidata dai Mastros Poncheros Josè Mandry e Ricardo Mibelli. I Mastro Poncheros che si sono alternati nei 115 anni di storia del Ponche Crema sono stati 10 di cui una sola donna.

Non completamente soddisfatto del



INGEGNO E TECNICA

IN ALTO A SINISTRA IL PRESIDENTE CIPRIANO CASTRO. A DESTRA IL DOCUMENTO DEL BREVETTO. NELLE ALTRE FOTO I VASI PER IL LATTE E ALCUNE FASI DELLA PRODUZIONE.



COMPETIZIONI

SOPRA A SINISTRA IL MASTRO PONCHERO JOSE' MANDY E RICARDO MIBELLI. NELLA PAGINA ACCANTO ALCUNE IMMAGINI DEI PARTECIPANTI AL CONCORSO PONCHE CREMA COCKTAIL.



successo nazionale, Eliodoro ebbe l'ambizione di portare a conoscenza del mondo la sua creazione. Esportò la ricetta partecipando a numerose competizioni, dagli Stati Uniti all'Europa vincendo molti riconoscimenti. Il Ponche Crema si distinse in

Missouri al World Fair, a Saint Louis dove vinse il premio per la novità del ventesimo secolo, alla fiera di Londra dove vinse il "Grand Prix" e dopo ulteriori riconoscimenti all'International Maritime Exhibit a Bordeaux e al Food and Hygiene Exhibit di Parigi.

Un commentatore scrisse di Eliodoro: «Con la stessa fiducia nei suoi sogni si sentiva come un Colombo al contrario: voleva conquistare il Vecchio Mondo, l'antica e arrogante Europa. Per questa impresa non aveva bisogno di un esercito, di religione, di violenza e ancor meno di improbabili promesse d'oro... Un po' di latte, uova, zucchero e "un tocco" di alcol sarebbe tutto quello di cui c'è bisogno per stupire coloro che, con solo il passare del tempo, avevano perso la fede».

Eliodoro Gonzales morì il 29 gennaio del 1929 a cinquantotto anni ma il sogno di esportare e sfidare il mondo con la sua



bevanda è ancora in piedi e oggi il Ponche Crema è ancora esportato e diffuso in molti paesi tra cui Miami e New York negli Stati Uniti, le isole Canarie, Panama, Costa Rica, Perù, Repubblica Dominicana, San Marteen, Antigua e San Thomas.

Il mistero della ricetta è ancora in mano ai suoi successori che, nel corso degli an-

ni, si sono sempre preoccupati di modernizzare l'azienda, *Estate of Don Eliodoro*, con macchinari all'avanguardia e personale specializzato, in modo da garantire produzioni più intensive e di maggiore qualità. Tutto ciò ebbe luogo anche grazie a collaborazioni con investitori importanti del mondo della liquoristica, come quella



con H.L. Boulton nel 1946, e grazie anche a successivi riqualificazioni aziendali basate anche su diverse strategie di distribuzione.

Nel 2000, proprio nel centenario dell'invenzione del Ponche Crema, la compagnia, che nel frattempo si chiamava Compañía Anónima Ponche Cre-

ma, venne inglobata dalla multinazionale Diageo de Venezuela. Sembra però che il successo della ricetta sia rimasto invariato e garantito, oltre che dalle strategie di marketing, dalla governance aziendale. Infatti i numerosi tentativi di imitazione del Ponche Crema non sarebbero mai riusciti a migliorarne la qualità e l'indistinguibile eccellenza del prodotto originale che rimane a tutt'oggi il maggior vanto dell'azienda. Il prodotto è imbottigliato a 14°. Ma il Ponche Crema è anche una bevanda tradizionale e viene preparata in casa dalle famiglie per le ricorrenze secondo variegata ricette. L'azienda produttrice organizza annualmente dei concorsi di miscelazione dedicati al Ponche Crema e all'ultima edizione i partecipanti erano ben 300.

La ricetta che proponiamo è sicuramente una delle tante che si avvicina a quella originale ed è, tra le più semplici, una di quelle che più ci aggrada in cui il distillato è un prodotto più attinente alla tradizione del paese di origine: il Ron venezuelano.

Gianni Zottola

LA RICETTA

PONCHE CREMA (PER UN DRINK)

- 4 cl latte intero fresco
- 1 rosso d'uovo
- 4,5 cl Ron venezuelano ambrato.
- 3 cl latte condensato
- vaniglia, cannella, noce moscata.



Note: la preparazione è piuttosto semplice. A temperatura controllata e moderata unire pochi semi del baccello di vaniglia con il latte. Allo stesso modo si può aromatizzare il latte con le spezie che più ci aggradano. Uniti tutti gli ingredienti e facendo attenzione ad amalgamare correttamente l'uovo, l'eggnog è pronto per essere raffreddato e conservato in frigorifero. Oggettivamente la mia preferenza è servirlo freddo senza ghiaccio dopo averlo shakerato per ottenere una diluizione maggiore. Completare con una spolverata di noce moscata e/o cannella in polvere.

BEVI RESPONSABILMENTE



BERRY BROS & RUDD
WINE & SPIRIT MERCHANTS

www.no3gin.com
Enjoy responsibly



THE KEY TO A TASTE OF TRADITION

Just 3 fruits, 3 spices and 3 centuries of expertise: that is all we deem essential to the traditional flavour of London Dry Gin.

No. 3 – A Taste of Tradition

distributed by



Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919
www.pallini.com - info@pallini.com



DRINK LIKE A MAN

Due dita di Jack Daniel's
con 3/4 cubetti di ghiaccio:
alla maniera di Sinatra

DI FABIO BACCHI



I 12 dicembre i media del mondo hanno celebrato il centenario della nascita di Frank Sinatra. Nato in America da genitori italiani, “The Voice” si pregiava delle sue origini italiane alle quali era fortemente legato. Per anni sarebbe andato a visitare la casa in un paesino ligure dove aveva vissuto sua madre. Per Frank la mamma era la cosa più grande e basta questo a far comprendere il suo intimo essere italiano.

Agli inizi della mia carriera ho incontrato Sinatra, come cliente, in un lussuoso hotel di Sankt Moritz. Al tempo prestavo servizio come chef d'étage, per poi correre la sera al bar dove mi piaceva veramente stare. Ero un privilegiato perché avevo a che fare con i clienti nell'arco dell'intera giornata. Ogni mattina gli portavo in camera una bottiglia di Whiskey e due pacchetti di sigarette, per tutti i giorni della sua permanenza. A volte entravo, a volte consegnavo ai



THE RAT PACK

IL TERMINE FU
CONIATO DA
LAUREN BACALL
PER
APOSTROFARE
IL GRUPPO
DEDITO A
GRANDI
BEVUTE: FRANK
SINATRA, PETER
LAWFORD, JOEY
BISHOP, DEAN
MARTIN, SAMMY
DAVIS JR.

body guard. Il generoso tip era seguito dal «Make a present to your mamma».

Realizai ben presto che quell'uomo aveva una salute e una forza fuori dal comune. Con il suo stile di vita chiunque avrebbe vissuto la metà dei suoi 83 anni, 63 dei quali passati a cantare e recitare. «Drink like a man», bevi come un

uomo, diceva agli accompagnatori con il quale si accomodava al bar la sera. «Drink like a man» era un ammonimento a bere “cose serie”, “serious drink for serious people”.

Gli anni '50 e '60 hollywoodiani sono stati un periodo associato al glamour di uno stile di vita i cui testimonial avreb-



bero coniato e rappresentato il termine di Gentlemen Drink. Le celebrità dell'epoca avevano nomi che sarebbero diventate delle icone: Frank Sinatra, Peter Lawford, Joey Bishop, Dean Martin, Sammy Davis Jr costituirono un pool di star dello show system che sarebbe passato alla storia con il nome di "The Rat Pack", letteralmente, "branco di ratti".

Il termine Rat Pack fu loro attribuito da Lauren Bacall, famosa attrice e moglie di Humphrey Bogart, che una sera, vedendoli rientrare completamente brilli e su di giri, sorreggendosi a vicenda, li apostrofò significativamente definendoli con quel termine.

Frank Sinatra, Dean Martin, Sammy Davis Jr & co. erano i protagonisti, "the'gang" che immortalarono uno stile "great time", uno stile di vita da jet-set che per certi versi fu una moda invidiata, quando possibile emulata, che attirò l'attenzione di critici e opinionisti dell'epoca. Politici, artisti e letterati volevano vivere l'ebbrezza di uno stile di vita



in cui il divertimento era lussuoso, ma anche spensierato, allegro e burlone. A onor del vero dobbiamo dire che Joey Bishop era il più morigerato del gruppo.

Era la Dolce Vita di Las Vegas, Vancouver e di Hollywood e chiunque avrebbe voluto accompagnarsi a loro o averli come ospiti. Dopo tanti anni, quegli uo-



MITO

UNO DEI POSTI PREFERITI DA SINATRA ERA L'AMERICAN BAR DEL SAVOY HOTEL DI LONDRA. IN ALTO A DESTRA, IL CANTANTE AL PIANOFORTE DEL SAVOY. NELLA PAGINA ACCANTO IL TRIBUTO DI JACK DANIELS PER THE VOICE.

mini sono ancora considerati simboli di quel tempo, tale e tanta era la spinta pubblicitaria degli involontari testimonial del Rat Pack. Di quell'epoca restano pellicole immortali, le struggenti note di *My Way*, il testamento spirituale musicato di Frank Sinatra. Il cantante beveva senza fronzoli, drink classici, beveva 7 giorni su 7, era il suo modo per socializzare. Gin e Bourbon Whiskey erano i suoi spiriti preferiti, ma anche costosi vini rossi. Ai bar dove era conosciuto diceva solamente «gasoline please!».

In fatto di Martini Frank Sinatra era estremamente esigente, Tanqueray o Beefeater con un minimo accenno di

Vermouth dry, on the rocks con ghiaccio sino all'orlo e limone. Comunque drink nei quali la base alcolica era ben espressa e sostenuta.

Uno dei posti preferiti da Sinatra per i suoi Martini era l'American Bar del Savoy Hotel di Londra. Al tempo l'head bartender del Savoy era Victor Gower del quale Frank Sinatra apprezzava le doti.

Sulla presenza del Vermouth nel Martini il cantante era molto esigente. A quel tempo era così, come ribadisce Tony Sachs, blogger dell'Huffington Post, che ha scritto «a richiedere più Vermouth nel Martini si sarebbe stati scambiati per dei comunisti». Molto più raramente



Sinatra chiedeva un Manhattan. Ma il drink preferito di Frank Sinatra era senza dubbio Jack Daniel's Whiskey. Jack Arnett, master distiller di Jack Daniel's, racconta che nel 1955 Frank Sinatra sul

palco disse «Ladies and gentlemen, this is Jack Daniel's, and it's the nectar of the Gods». Non esisteva alcun contratto o legame di affari tra il brand e il cantante.



In una cultura, quella americana, dove il bere è visto come una socializzante ricreazione per adulti, il Washington Post descrisse Sinatra anche come “the Bourbon Baritone”.

Sinatra amava i bicchieri particolarmente raffinati. Ne custodiva, infatti, svariati servizi

I bicchieri dovevano essere molto belli, il cantante ci teneva particolarmente e ne possedeva svariati servizi. Nancy Sinatra, una delle figlie, ha pubblicamente dichiarato che il drink preferito del padre, *The perfect gentleman's drink* era “two fingers” di Jack Daniel's con 3/4 cubetti di ghiaccio e, caso raro, acqua in porzioni 2 a 1.

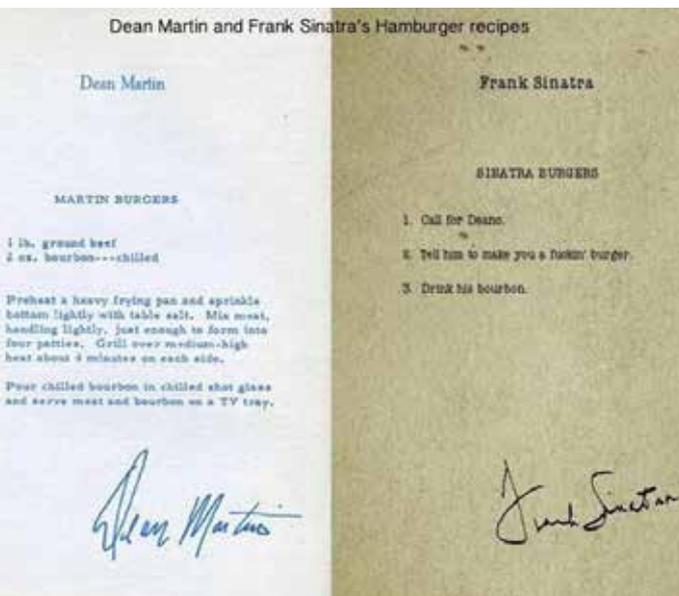
Sinatra non beveva acqua se non quando era aggiunta ai drink, sul fatto

che Jack Daniel's fosse un Tennessee Whiskey, più dolce di un classico Bourbon, non ci si formalizzava. Non gradiva tanto Whiskey nel bicchiere, preferiva berne diversi e più lentamente. Diceva che troppo Whiskey in un bicchiere era come “Sammy Davis in a glass”. I suoi amici, Sammy Davis Jr, lo preferivano “with coke”, Dean Martin straight, ma non disdegnavano lo Scotch.

Tra i locali preferiti dal “Rat Pack” in America vi erano The Cave di Vancouver, lo Stork Club di New York, The Chasen's di Hollywood. In quest'ultimo prestava servizio il bartender Pepe Ruiz, noto per il suo Flame of love Martini, sembra, ideato per Dean Martin. Superfluo dire cosa pensasse The Voice di un drink come il Flame of Love Martini. Tuttavia il The Chasen's era uno delle mete preferite per i party sfrenati che vi venivano organizzati.

Con Dean Martin Frank aveva un rapporto speciale, era il suo migliore amico, e con il quale amava molto scherzare. Prova ne è la lettera con la quale i due rilasciano i loro modi di consumare hamburger e Whiskey.

Un altro degli spiriti preferiti del Rat Pack era Tanqueray Gin con il quale spesso chiedevano i loro bar call. Il solo fatto che Tanqueray fosse uno dei loro



Gin preferiti fece sì che le 25.674 casse vendute nel 1962 negli USA diventassero 47.000 l'anno successivo.

Il rapporto tra Frank Sinatra e il suo Whiskey sarebbe durato per più di 50 anni. Come un perfetto salesman creò un club di estimatori del suo drink preferito, con tanto di stemma e divisa sociale, il Jack Daniel's Country Club, al quale potevano aderire solo i suoi amici più stretti. Nel camerino del back stage di ogni suo concerto vi era sempre una bottiglia di Jack Daniel's e un bicchiere

freddo coperto da un tovagliolo bianco.

Nel 2013 Jack Daniel's immise sul mercato una special release denominata *Sinatra Select*. A Londra fu presentata al Beaufort Bar del Savoy Hotel dal figlio Frank junior che si esibì cantando tre canzoni del repertorio del padre. Il Pop Up menu del Beaufort Bar elaborò ed incluse tra i suoi drink la ricetta Ol' Blue Eyes dedicata al cantante, il drink era servito su un disco della canzone del cantante.

Per la commemorazione del centena-

EREDE
FRANK JR
CANTA AL
BEAUFORT BAR
AT SAVOY.
QUI SOPRA IL
MENU DEL
FAMOSO
LOCALE
LONDINESE.



edizione limitata del noto Whiskey con gradazione a 50°, quella che preferiva l'artista, ma incredibilmente morbida nel carattere.

L'aroma è leggermente legnoso con eleganti note di miele e frutta caramellata, al palato una estrema complessità di note speziate e di legno, un carattere leggermente fumoso e fresco di agrumi, il finale lungo e rotondo. La speciale ed elegante confezione contiene anche la versione digitalizzata e inedita del suo concerto al The Sands Hotel and Casino di Las Vegas nel 1966.

Il 14 maggio 1998 Frank Sinatra fu colpito dall'ultimo letale infarto. Era stato un grande amante del gioco d'azzardo e non gli piaceva perdere. Per la prima e ultima volta le sue ultime parole furono «I'm loosing», sto perdendo.

Alla notizia della sua morte tutte le tv del mondo interruppero le trasmissioni, i teatri nei quali si era esibito e la città di New York spensero le luci per un minuto che divenne eterno. Le figlie Tina e Nancy fecero tumulare il padre con alcune delle sue cose più care: un pacchetto di sigarette Camel e uno zippo in una tasca, una monetina da 10 cents e una bottiglia del suo Tennessee Whiskey nella seconda tasca.

La monetina da 10 cent, collegata al rapimento del figlio che Sinatra subì nel 1963, era la stessa monetina che Sinatra un giorno consegnò alla figlia preoccupandosi che lei fosse sempre in grado di chiamarlo da un telefono pubblico all'occorrenza. Tina e Nancy si occuparono personalmente di compiere questo rituale. Sulla vita di Frank Sinatra è in preparazione un film. L'ennesimo tributo del mondo a The Voice.

Fabio Bacchi



Storm Backs Up Roadblocks

KIDNAPED SINATRA HUNTED



Singer Abducted From Lake Motel

Sinatra Kidnap Account

Americans Still Held in Bolivia

rio della nascita di Sinatra Jack Daniel's Distillery ha immesso sul mercato nel mese di ottobre una nuova special release in 20.000 bottiglie numerate, la Jack Daniel's Sinatra Century. Si tratta di una

LA RICETTA

OL' BLUE EYES di Chris Moore Creato al Beaufort Bar at Savoy Hotel - London

INGREDIENTI

- 40ml Jack Daniel's Sinatra Select
- 10ml Pierre Ferrand Dry orange Curacao
- 10ml Cocchi Americano
- 5,0ml Benedictine
- 2 dashes Orange Bitter

Metodo: stir & strain Glass: Whiskey glass. Guarnizione: flaming orange zest.





GILPIN'S[®]

— *Westmorland* —

EXTRA DRY GIN[®]



LONDON-DISTILLED GILPIN'S GIN OFFERS SMOOTH AND DELICATE FLAVOURS FROM JUST EIGHT FINE BOTANICALS CREATING THE PERFECT TASTE BALANCE.

THIS LONDON DRY GIN NOT ONLY TASTES AND LOOKS GREAT, BUT IS BECOMING THE STAND OUT INGREDIENT FOR THE PERFECT G&T OR MARTINI AS SERVED BY SOME OF THE WORLD'S COOLEST BARS.

THE SPIRIT OF ENGLAND[®]
INFO@GILPINSGIN.COM | GILPINSGIN.COM

PELLEGRINI S.p.A.
VINI E DISTILLATI DE QUALITÀ

DISTRIBUTED BY PELLEGRINI S.P.A. DRINK RESPONSIBLY.

BENVENUTI ALLO STANDARD HOTEL EAST VILLAGE

Nel quartiere più cool di Manhattan dove il full breakfast americano si coniuga con craft cocktail e twist della cucina

DI GIULIA ARSELLI

L'East Village, a Manhattan, New York, è una zona tradizionalmente conosciuta e considerata come parte integrante del Lower East Side. Confina con Greenwich Village e comprende anche una zona nota come Alphabet City, così chiamata perché ogni strada è indicata con una lettera dell'alfabeto.

Storicamente la Lower East Side godeva di una pessima fama. Con un'abile mossa commerciale, negli anni Ottanta, le agenzie immobiliari iniziarono a promuovere il nome East Village per distogliere l'attenzione degli acquirenti dalla

fama di cui godeva il Lower East Side, ricollegandosi al più quotato Greenwich Village. Fu una strategia vincente e molte persone acquistarono casa nell'East Village ritenendolo parte del Greenwich Village. Il quartiere cambiò volto e si rinnovò completamente grazie alle nuove classi sociali che presero residenza nell'area riqualificata. Oggi la zona è una fucina culturale ma conserva ancora un'atmosfera e un'urbanistica anni Settanta.

Il quartiere ha da sempre un'anima ambientalista e anticementizia, è ricco di boutique e di ottimi ristoranti arrivati negli ultimi anni e nonostante stia diven-





tando un quartiere sempre più signorile, rimane comunque un luogo con una certa diversità etnica. Il gran numero di studenti, giovani professionisti, artisti di varie discipline e residenti di lungo corso lo rendono una zona piuttosto variegata, con vecchi edifici diroccati ora ristrutturati e con affitti alle stelle.

Nell'East Village succede sempre qualcosa, specie a St Mark's Place. Miscelate caffetterie alla moda con locali "trasandati", le trafficate strade di New York con dei tranquilli giardini comunitari, aggiungete un pizzico di vita bohémien e vi ritroverete nell'East Village di Manhattan, vibrante

culla di molti movimenti artistici, tra cui il punk rock e il movimento hippy negli anni '50 e '60. Al CBGB, leggendario nightclub dell'East Village, si esibirono per la prima volta i Ramones, e Andy Warhol installò nel quartiere alcune delle sue rappresentazioni artistiche.

È in questo concentrato cittadino che si trova The Standard East Village, un albergo di lusso all'interno di un grattacielo di 21 piani situato al 25 di Cooper Square.

L'hotel è stato progettato da Carlos Zapata Studio, strutturalmente progettato da Leslie E. Robertson Associates e



NEW YORK
IL FAVOLOSO
EDIFICIO DELLO
STANDARD
HOTEL EAST
VILLAGE.



gli interni sono stati curati dal designer milanese Antonio Citterio.

Quinto di una famiglia di cinque strutture omonime, e inaugurato nel dicembre 2008, lo Standard East Village dispone

di 145 camere e nasce dalla volontà dell'imprenditore di hotellerie André Balazs. Incastonato tra edifici popolari del 19° secolo dell'East Village, i 21 piani di vetro e acciaio che compongono la struttura dell'hotel definiscono la relazione tra vecchia e nuova

architettura a New York. The Standard East Village ha un design moderno ma che si inserisce progressivamente in un quartiere tradizionale.

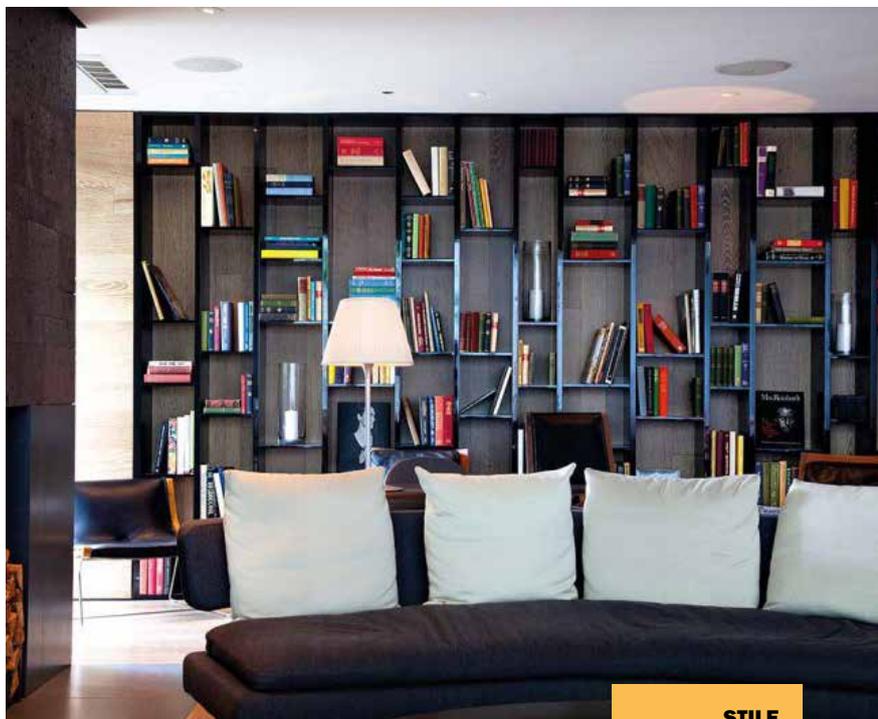
L'architetto Carlos Zapata ha immagi-

nato l'edificio come un volto, piccolo al collo e che si amplia verso l'alto, un modo per dargli una personalità distinta e creare una forma scultorea dinamica che è stata descritta come una vela di vetro che si staglia sulla Bowery Street.

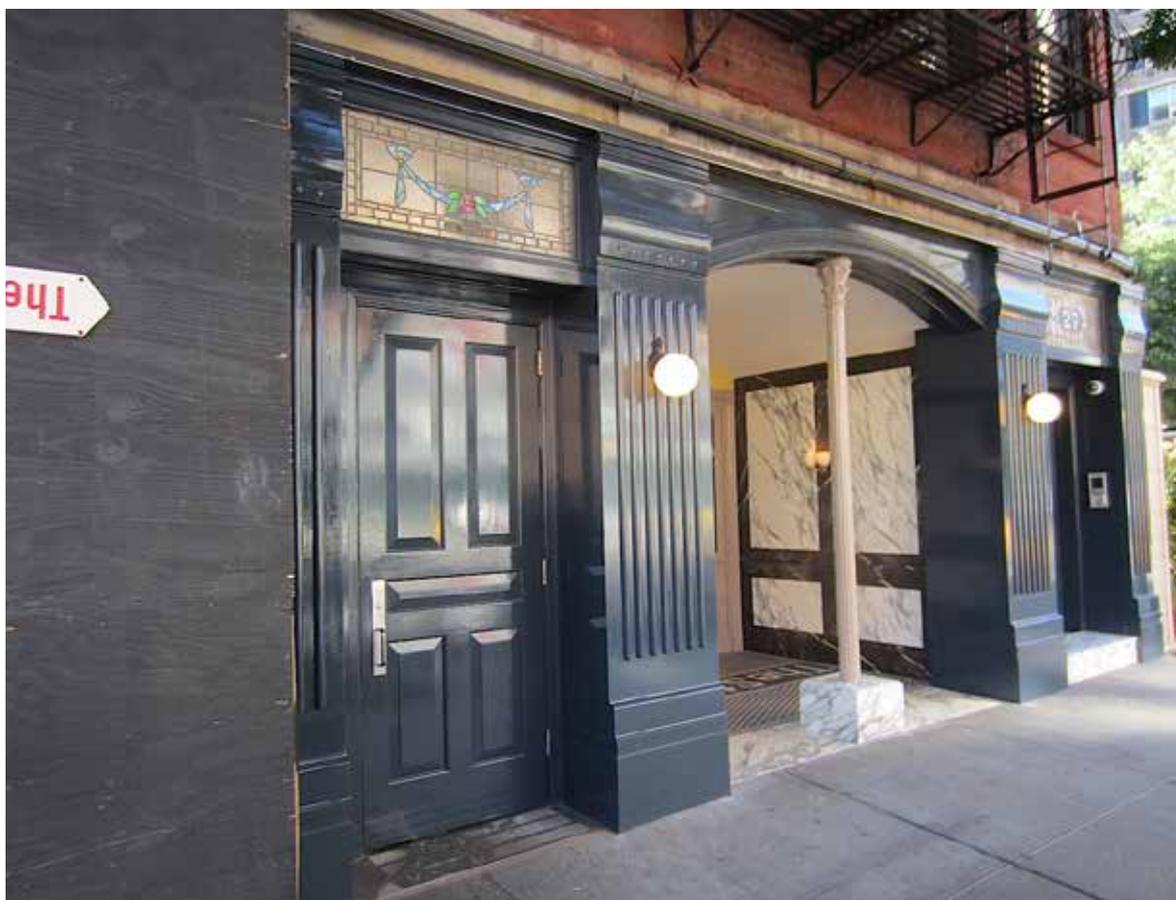
L'ingresso si trova in Cooper Square nel palazzo che ospitava il vecchio Cooper Square Hotel che è stato incorporato nel design dello Standard. Le vetrate dell'ingresso della hall sono quelle dell'edificio originale, restaurate e datate 1845. André Balazs albergatore acclamato, ha voluto allontanarsi dai boutique hotel di Manhattan iniettando nello Standard East Village una nuova personalità, più lontana da quella in cui è maestro nello sviluppo di alberghi famosi per le loro celebrità.

Lo Standard East Village gode di un'atmosfera più profonda, tranquilla e introspettiva, un luogo da vedere senza essere visti. E con la convinzione che i migliori alberghi sono integrati con le loro comuni-

L'Hotel è stato progettato da Carlos Zapata che ha immaginato l'edificio con le fattezze di un volto



STILE
IL GIARDINO,
GLI INTERNI
E LA TERRAZZA
DELLO
STANDARD.
QUI A SINISTRA
L'INGRESSO
STORICO CON
VETRATE
DEL 1845.



tà, l'hotel reinventa le sue hall, ristorante, bar e piano terra come veri spazi pubblici che riguardano il quartiere circostante. Dalle sue stanze si domina la vista sulla lower Manhattan e sull'Empire State Building, negli spazi pubblici trovano posto le bellissimi fontane in ceramica realizzate

dagli artisti Chris Johanson e Jo Jackson. Il Ristorante Narcissa è guidato dall'executive chef stellato John Fraser che, utilizzando tecniche di cottura lenta e innovative tese a esaltare la massima espressione di gusto, si ispira a tipici piatti californiani utilizzando ingredienti



stagionali, dal sapore schietto e genuino, provenienti da una fattoria di coltura biologica dello stesso Andrè Balasz, Le Locuste, e nella quale vive Narcissa, una mucca da latte il cui nome ha ispirato quello del ristorante.

L'East Village è il paradiso per gli amanti del caffè. Lo Standard East Village accoglie il Cafè Standard, un vibrante Cafè che dalla mattina a tarda notte coniuga il full breakfast americano con craft cocktail e twist culinari. Il Cafè Standard è il tipico locale che tutti sognano di avere sotto casa per goderlo in ogni momento della giornata.

In una modernità come lo Standard il suo Cafè conserva e fa vivere il senso della tradizione e delle cose di una volta, reinterpretandole e innovandole senza mai dimenticarle. Dotato di un patio e giardino il Cafè è sempre molto frequentato, caratteristiche da high volume senza dimenticare la qualità e ottimo servizio.

Salvatore Tafuri, palermitano di 27 anni, presta la sua opera come bartender presso il Cafè at the Standard. La storia di Sal iniziò 9 anni fa, parlando con un caro amico della sua appassionata voglia di imparare il mestiere del bartender. «Ero molto confuso – racconta Sal – non sapevo da dove iniziare, l'unica cosa che sapevo è che volevo riuscirci. Nella mia testa c'era solamente Londra, volevo diventare



grande come i bartender italiani che padroneggiavano gli scenari dei miglior bar della capitale inglese. Stavo per lasciare tutto, ma proprio in quel momento ricevetti quella chiamata che cambiò il mio futuro».

La chiamata era quella del Victory Morgana Bay di Sanremo, locale di gran classe della Riviera Ligure. Sal iniziò la sua carriera come barback. La convinzione che l'aver letto tantissimi libri e ricettari fosse sufficiente per più ambiti traguardi si rivelò ben presto errata quando dovette cimentarsi con la preparazione di un semplice espresso. «Capii in quel momento che c'era davvero tanto da imparare, e iniziò un periodo molto intenso della mia vita fatto di giornate spese nei corsi Aibes e serate di lavoro che non terminavano mai prima delle 3 del mattino».

Gli anni erano ancora 19 ma arrivò la posizione da bartender. Fu l'incontro con una ragazza a cambiare il corso della vi-



BARTENDER
SALVATORE
TAFURI,
PALERMITANO,
AL CAFÈ AT THE
STANDARD.



PHOTOCREDIT GIADA PAOLONI

ta di Salvatore Tafuri. Sal la seguì sino a New York. «Dopo tanti sacrifici ottenni la posizione da bartender e diventai aspirante barman Aibes a 19 anni. A quel punto sapevo che non era abbastanza, avevo bisogno di mettermi di nuovo in gioco, e un giorno per puro caso incontrai la donna che avrebbe cambiato completamente la mia vita. Decisi di seguirla, destinazione NYC, la città dove tutto può succedere».

Salvatore iniziò il suo sogno americano lavorando in una piccola caffetteria italiana. Caffè e cappuccini, servendo cornetti, completamente diverso da quello che voleva fare ma determinazione e volontà

scorrevano forti nel ragazzo. Salvatore credette nel progetto di ampliamento in full bar di quella caffetteria. «Dopo circa 8 mesi il progetto divenne realtà e iniziai a vivere un sogno. Iniziai a partecipare e vincere diverse cocktail competition, a ricevere citazioni su giornali come New York Times, NY Post e Wall Street Journal. Eravamo diventati il primo bar a servire Negroni e Aperol Spritz in un'atmosfera completamente italiana, circa 6 anni fa quando ancora il boom Negroni non era scoppiato nella Grande Mela».

Dopo quella esperienza Salvatore fu ingaggiato dalla compagnia alberghiera



Highgate come trainer e prese parte alle start up del Milford Hotel, storico albergo nel mezzo di Times Square adesso chiamato The Row, e del Lola adesso Martha Washington Hotel. «Nello stesso periodo iniziai a collaborare con la compagnia di distribuzione Domaine Select, lavoro molto divertente ed educativo che mi permise di creare cocktail e rappresentare grandissimi prodotti come Varnelli, Lucono, Samaroli e molti altri in giro per gli States».

Salvatore, piedi per terra e mente certa su quello che c'era da fare confessa «mi ritengo una persona molto fortunata. Pur avendo 27 anni ho avuto la possibilità

di realizzare parecchi sogni chiusi nel cassetto, ma uno dei momenti più belli è stato nel 2014 quando ricevetti la chiamata di Francesco Lafranconi che mi chiese di far parte di Spirit of Italy a New Orleans per *Tales of the Cocktail*. Fu un grandissimo successo ma anche una grandissima emozione poter lavorare accanto a professionisti come Mauro Mahjoub, Daniele Della Pola, Jacopo Falleni, Fabio La Pietra, Fabio Bacchi, Ranieri Cassuola e Damiano Coren». Proprio con quest'ultimo, già incontrato da BarTales, Salvatore avrebbe iniziato la sua attuale avventura. Infatti Salvatore Tafuri e Damiano Coren lavorano da 2 anni nel progetto del nuovo bar dello Standard Hotel East Village, «una grandissima compagnia dove ho avuto la fortuna di servire gente come Mick Jagger, Uma Thurman e tantissimi altri vip».

Salvatore Tafuri ha sicuramente un grande e lungo futuro davanti a sé, ma da giovane esperto non manca di dare un consiglio: «Non prendersi mai troppo sul serio e fare sentire i propri clienti sempre speciali».

Giulia Arselli

LE RICETTE

RUDE BOY

INGREDIENTI

- 1 ½ oz El Dorado Ron 12 yo
- 4 dash Smith and Cross
- 1 oz succo di mela verde fresco
- ½ oz Succo di lime
- ½ oz sciroppo di zucchero demerara
- ½ oz Maraschino Luxardo
- 2 dashes Angostura Bitter

Metodo: Shake & Strain. Glass: rocks glass.

Guarnizione: menta fresca

MARCHESE

INGREDIENTI

- 1 oz Amaro Sibilla
- ¾ oz succo di limone
- ½ sciroppo di zenzero
- ¼ oz miele
- Splash ginger beer

Aromatizzare il bicchiere con Anice Secco Varnelli

Metodo: Shake & Strain. Glass: rocks glass.

Guarnizione: dragoncello

Dal 1779 non solo grappa.
Aperitivi e Amari Nardini.



B.º NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



BAROLO CHINATO

Il ritorno di un'eccellenza piemontese

DI LUCA DI FRANZIA

Una famiglia di vini aromatizzati che sta ritornando in auge nella mixability internazionale sono i *chinati*. Di questa famiglia fanno parte il Barolo, la Barbera e i Vermouth.

Il Barolo Chinato, rappresentante di una delle eccellenze piemontesi, eclettico e trasversale, riesce oggi come non mai a colmare le esigenze dei barman internazionali. Da disciplinare, la dizione Barolo chinato è consentita solo a quei vini aromatizzati che utilizzano come vino di base il Barolo DOCG, senza aggiunta alcuna di mosti o altri vini, e con un aromatizzazione che consente il riferimento alla china.

Nella seconda metà dell'Ottocento quella piemontese fu un punto di riferimento per l'enologia e la liquoristica nazionale. Canelli tenne a battesimo gli spumanti italiani e, tra i vini aromatizzati, il

Vermouth ebbe uno sviluppo vertiginoso che negli anni si sarebbe sempre più perfezionato. Fu così che riuscì a congedarsi da quell'immagine squilibrata dei vini consumati nell'antica Roma, aromatizzati con rosmarino e timo, oppure dei vini Mariani, ottenuti con un'infusione a freddo di foglie di coca ed estratti di erbe e spezie in un vino base di Bordeaux.

Fu proprio una necessità di crescita e di cambiamenti che portò Giuseppe Cappellano di Serralunga e Mario Zabalzano di Monforte D'Alba, due farmacisti piemontesi, a ideare il Barolo chinato. Sostennero un lungo e paziente lavoro fatto di prove, sperimentazioni e assaggi togliendo e aggiungendo erbe e droghe al Barolo, un vino che in quel momento conosceva una buona affermazione sui mercati di tutto il mondo. Era il 1890 circa, quando il Barolo Chinato Zabalzano



meritò la medaglia d'oro all'Esposizione franco-italiana di Nizza del 1899.

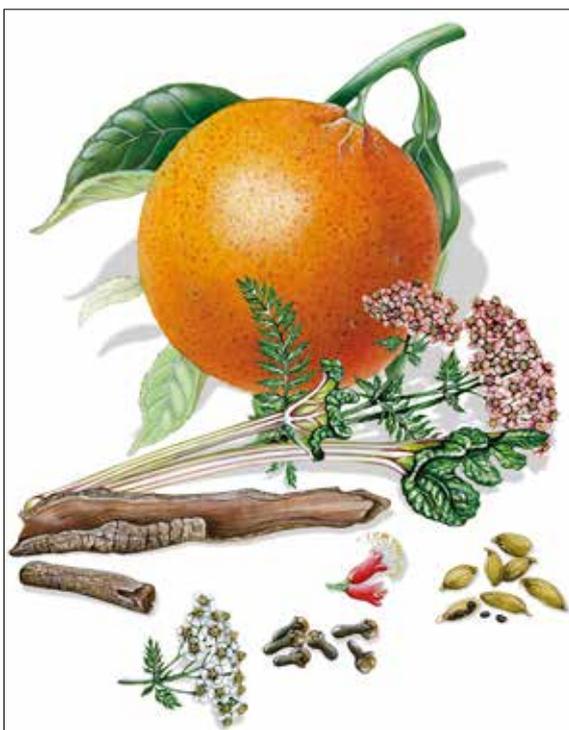
Negli anni successivi altri produttori di Barolo iniziarono ad aromatizzare il Barolo, tra cui Giacomo Borgogno di Barolo e Giulio Cocchi di Asti la cui carta intestata recitava "produttore di Barolo Chinato".

Erano gli anni in cui gli italiani chiedevano i cosiddetti "vini dei farmacisti" o vini medicinali, tonici, cordiali o digestivi, purché avessero fini medicamentosi e salutistici.

Ma come nasce il Barolo Chinato? Come accennato prima non può essere tale se non è prodotto con un vino base quale

INNOVATORI

JULIETTE
VICTURINE
COLBERT DE
MONT LEVRIER
E IL MARCHESE
CARLO FALLETTI
TANCREDI DI
BAROLO.
IN BASSO LE
SPEZIE
UTILIZZATE PER
PRODURRE IL
BAROLO
CHINATO E UN
ESEMPLARE DI
CHINA
CINCHONA
CALISSAYA.



il Barolo. Possente, longevo e maestoso, prodotto da uva Nebbiolo, il Barolo nasce per volontà di Giulia di Barolo, ossia Juliette Victurine Colbert de Mont Levrier sposa di Carlo Falletti Tancredi di Barolo, marchese, che chiese al francese Louis Oudart di Reims, già noto enologo di Camillo Benso Conte di Cavour, sindaco di Grinzane, un vino di grande levatura e che

riuscisse a rappresentare al meglio quel territorio.

Per ottenere il Barolo Chinato, il vino di base deve essere chiarificato con l'apporto di gelatina o albumina che lo stabilizza e lo rende più morbido. Il passaggio successivo consiste nell'aggiunta di zucchero nel vino mediante appositi agitatori che riescono a scioglierlo. Quin-



PRODUTTORI

ALCUNE
IMMAGINI
D'EPOCA
DELL'AZIENDA
COCCHI.
NELLA FOTO
SOPRA LO
STORICO BAR.

di viene aggiunto alcol etilico (di solito ottenuto da barbabietola da zucchero) e si effettuano una serie di rimontaggi in appositi tini in acciaio. A questo punto vengono aggiunte le varie specie di erbe e spezie che ogni azienda produttrice seleziona e sceglie in base al prodotto finale che vuole ottenere.



di ottenere un'estrazione dei principi attivi omogenea e ottimale nell'aromaticità. Le spezie comunemente adoperate sono: anice stellato, bucce di agrumi, cannella, angelica, chiodi di garofano, vaniglia, cardamomo, rabarbaro ed altro, ma ogni produttore ha la sua particolarità.

L'elemento cardine è la china nelle varietà Calissaya, Soccimano e Succirubra, ma è la prima la più diffusa e utilizzata. La scelta delle erbe officinali e delle spezie non è molto semplice poiché i tempi di estrazione dei principi attivi sono variabili. Si distinguono in erbe amare, aromatiche e amare-aromatiche per cui è un compito arduo e preciso riuscire a bilanciare le varie erbe officinali evitando sapori dominanti e note olfattive poco complesse e invadenti. Solitamente erbe e spezie vengono fatte macerare in soluzioni idralcoliche a circa 50 gradi e si effettuano continui rimontaggi al fine

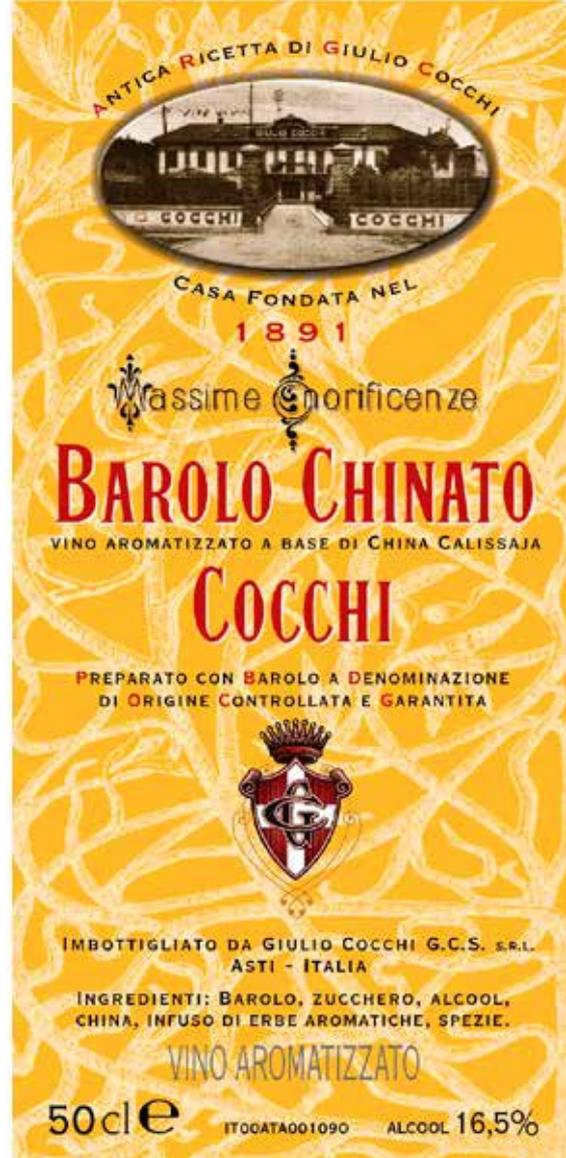
L'infuso ottenuto, o gli infusi, poiché solitamente vengono effettuate più infusioni separate con diversi gradi alcolici, sono convogliati in un'unica vasca di preparazione, per poi essere mescolati insieme al Barolo base per l'aromatizzazione. Dopo alcuni mesi di riposo (il più delle volte in botti di rovere) si passa alle fasi finali, ossia la filtrazione e l'imbottigliamento.

Tra i vari attuali produttori ricordiamo Giulio Cocchi che con la sua ricetta fu protagonista della diffusione del Barolo Chinato.

Giulio Cocchi era un giovane pasticciere-



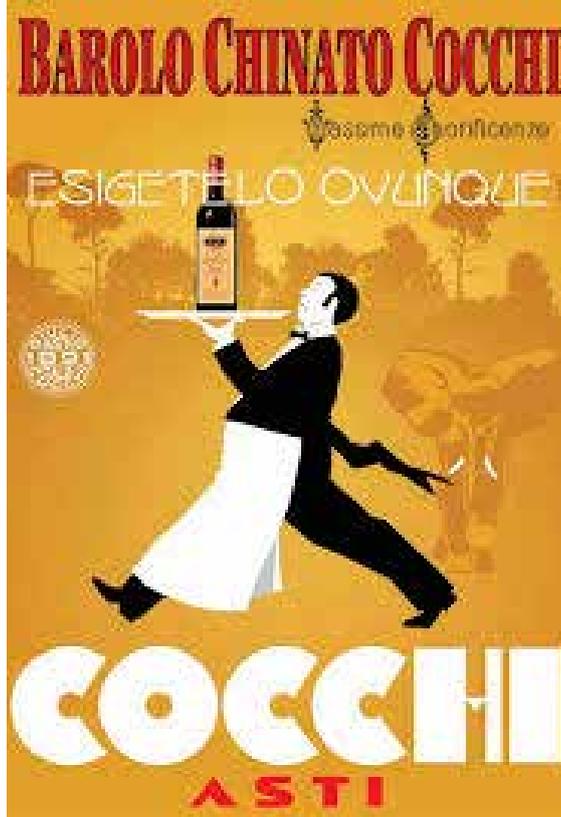
re fiorentino che a fine '800 si trasferì ad Asti. In questa città Giulio Cocchi scoprì la diffusa tendenza locale di aromatizzare i vini con erbe e spezie. Nel 1891 iniziò la propria attività, ed elaborò le ricette di alcuni vini aromatizzati; il Barolo chinato, il noto Aperitivo Americano e diversi tipi di Vermouth per composizione e struttura. Creò il Bar Cocchi, ottenne successo e fama in breve tempo. L'acume imprenditoriale di Giulio Cocchi, eccezionale per l'e-



poca, lo spinse ad aprire dei punti vendita autorizzati dove somministrava e vendeva questi prodotti. Nel 1913 Giulio Cocchi aveva aperto in Piemonte sette rivendite di Vermouth Cocchi che divennero dodici in poco tempo.

Durante la Belle Epoque parigina e il periodo futurista italiano il brand Cocchi seppe ritagliarsi una schiera di appassionati consumatori tra l'intelligenza del tempo divenendo in breve un prodotto per intenditori. Fu molto facile per il nome e i prodotti Cocchi divenire presto famosi in tutto il mondo. Le esportazioni erano dirette in tutti i continenti grazie anche alla presenza europea durante il periodo colonialista.

Dal 1978, la casa astigiana Giulio Cocchi è in proprietà e fa capo alla famiglia Bava, noti produttori di vini in Monferrato



BRAND
 IN QUESTE
 PAGINE ALTRE
 FOTO STORICHE
 DELL'AZIENDA
 COCCHI.
 A DESTRA
 ROBERTO BAVA.
 SOTTO, UVE
 NEBBIOLO
 DELLE LANGHE.



e Langa. Un mirato processo di modernizzazione della produzione e intelligenti operazioni di brand identity hanno posizionato i prodotti Cocchi nei bar più importanti del mondo facendo diventare il brand un vero e proprio cult del bartending internazionale. Tutto ciò mantenendo il fascino dell'artigianalità e delle tecniche tradizionali grazie alle quali Cocchi si rese celebre nel mondo. Le ricette, le stesse di una volta, sono una chiara definizione di stile e gusto presi ad esempio. Insieme ad altri imprenditori l'azienda ha svolto un ruolo attivo anche nel progetto

di riapertura dello storico Bar Cocchi della città di Asti.

Dopo aver goduto di un certo interesse, con la crisi dei modelli culturali contadini, il Barolo Chinato ebbe un periodo di crisi nel dopoguerra, tra gli anni '50 e '70. La famiglia Ceretto ne intuì l'importanza e fu tra i protagonisti del rilancio del prodotto negli anni '80. Quando si menziona Ceretto, la mente va subito alle Langhe ed ai Barolo e Barbaresco di grande qualità. Il Barolo Chinato Ceretto riposa circa sei mesi di legno. Le note speziate e gli aromi delle essenze (una



dozzina circa in tutto, provenienti dalle Langhe) si mescolano con il bouquet del vino, ancora riconoscibile. In bocca è un vero trionfo di sapori con un finale lungo e piacevolmente amaricante. Con lo stesso procedimento del Barolo Chinato si produce anche la Barbera Chinata, partendo da un vino base di uve Barbera.

Aromatizzare i Vermouth è stata una pratica già largamente diffusa nel secolo scorso ed Arnaldo Strucchi ne è la testimonianza. Nella sua monografia sul Vermouth di Torino del 1907, ne descrive con minuziosità i processi di lavorazione, parlando anche di Vermouth speciali alla vaniglia, al Marsala, con estratto d'erbe, e anche di un certo Vermouth con Garus ossia un alcolato ottenuto mediante una macerazione in alcol di macis, cannella Ceylon, fave Tonka e zafferano.

Ma il filo conduttore di questi prodotti rimane la China, ricavata dalle piante del genere Cinchona, di grosso interesse dal

punto di vista liquoristico ed erboristico. La sua importanza risiede nelle proprietà eupeptiche e nell'inconfondibile nota amaricante che rende molto personale qualsiasi alcolato e che suscita molto interesse sia da parte dei liquoristi che da parte dei barman attenti.

La complessità donata dal Barolo Chinato in miscelazione, le sue note in continua evoluzione, il prolungamento e la persistenza del gusto costituiscono dei punti di estrema personalizzazione alla quale tutti i bartender ambiscono nella rivisitazione dei grandi classici in una costante ricerca del punto di equilibrio in ogni ricetta: il concetto di bilanciamento che fa di una buona ricetta un capolavoro di architettura del gusto.

Oggi il Barolo è uno dei re dei vini, Carlo Falletti Tancredi fu l'ultimo Marchese di Barolo e il Barolo Chinato vive la sua seconda giovinezza.

Luca Di Francia

CHINATO COBBLER di Riccardo Semeria The Fumoir Bar - Claridge's - Londra

INGREDIENTI

- 60ml Barolo chinato Alessandria
- 30ml Baladin Super Bitter
- 20ml Cordial frutti rossi*
- 2 spicchi di limone
- 2 spicchi di arancia
- 3 gocce di Bob's Liquorice bitter (floating)

Metodo: pestare il limone e l'arancia nello shaker, aggiungere gli altri ingredienti tranne il bitter e shakerare.

Glass: wine glass. Ghiaccio: rotto a pezzetti. Guarnizione: ciuffetto di menta, frutti di bosco e grattugiata di noce moscata

*Per il cordial: lasciare macerare tre scorze di limone e due di arancia in 200gr di zucchero per tre ore, dopodichè aggiungere 100gr di lamponi, 100gr di more, 100gr prugne, 100gr di fragole e 75 ml di aceto di vino rosso.



MY BENTLEY di Gianluca Manolio Speakeasy - Bari

INGREDIENTI

- 3cl Calvados Dupont
- 3cl Barolo chinato Michele Chiarlo
- 3 bsp shrub mela pink lady e anice (con aceto di mele barrique al miele)
- 0,25cl Peychaud's bitter

Metodo: shaker - double strain. Glass: flute. Guarnizione: orange peel a lato.



JUBILEE di Luca Rossi Muà Lounge - Genova

INGREDIENTI

- 1 tsp zucchero aromatizzato alla genziana
- 30 ml Barolo chinato Barale
- 5/6 gocce bitter rabarbaro
- Spumante Bianc' d Bianca Alta Langa DOCG Cocchi

Tecnica: Build. Nel calice raffreddato versare lo zucchero alla genziana, il



barolo chinato, il bitter al rabarbaro; amalgamare con un barspoon. Aggiungere lo spumante ghiacciato. Glass: flute. Guarnizione: zest di arancia.

FARMACISTA PIEMONTESE di Matteo Rebuffo Le Rouge - Genova

INGREDIENTI

- 50 ml Barolo chinato Terre del Barolo
- 20 ml Liquore di Menta Verde di Cengio (Origine)
- 2 gocce di Lemon Bitter

Metodo: Stir & Strain. Glass: coppa Martini. Guarnizione: scorza di limone avvolta intorno a una foglia di menta.



DOLCE INCHINO di Luca Rapetti The Library Bar at The Lanesborough Hotel - London

INGREDIENTI

- 4,5 cl Grappa di Nebbiolo
- 1,5 cl Barolo chinato Cappellano
- 1,5 cl sciroppo di roibos e fico d'India
- 3 gocce bitter al cardamomo

Metodo: mixinn' glass. Glass: coupette con chunk of ice. Guarnizione: rametto di rosmarino e fetta di arancia disidratata.



AMBASSADOR di Nicola Ruggiero Katiuscia Cocktail Bar - Bari

INGREDIENTI

- 1.1/2 oz N3 London Dry Gin infuso con te ai frutti rossi
 - 1 oz Barolo chinato Ceretto
 - 1/4 oz Bergamotto Quaglia
 - 1/2 oz succo di pompelmo rosa
 - 1 tsp zucchero al ginseng
 - 1 dash bitter Blackwalnut
- Metodo: shake & double strain. Glass: tumbler basso. Guarnizione: zest di pompelmo e foglia di limone



**SUIT & TIE di Michele Garofalo
Jerry Thomas Speakeasy - Roma**

INGREDIENTI

- 25 ml Camus Elegance Vsop
- 25 ml Myers's Jamaican Rum
- 25 ml italian sweet Vermouth
- 25 ml Barolo chinato Cocchi
- 6 dashes J.T.P Bitter

Mix(orange, coffee, chocolate)

Metodo: stir & strain. Glass: coupette bardata con polvere di cacao.

Guarnizione: buccia d'arancia



- 2.5ml Pedro Ximenez Sherry Ximenez Spinola
- 1 dash home made walnut bitter

Metodo: stir & strain: Glass: cocktail glass:

Guarnizione: no

**IL BARONE di Salvatore Tafuri
Cafè at The Standard East Village - New York**

INGREDIENTI

- 3/4 oz Tequila Reposado
- 1/4 oz Mezcal
- 3/4 oz Barolo Chinato Sibona
- 3/4 Campari Bitter

Metodo: mixin' glass. Glass: rock senza ghiaccio. Guarnizione: Orange Peel



**UN FRANCESE CHINATO di Joy Napolitano
The Barber Shop - Roma**

INGREDIENTI

- 30ml Carpano Classico Vermouth
- 45ml Cognac Camus Elegance Vs
- 15 ml Barolo chinato Fontanafredda
- 3 drop Abbott's bitter
- 1 bsp Bitter Campari

Metodo: shake and strain. Glass: coppetta cocktail: Guarnizione: zest di limone



CARDINALISSIMO di Lorenzo Antinori

INGREDIENTI

- 50ml Barolo chinato Cocchi
- 15ml Balsam
- 150ml succo arancia rossa fresca
- 30ml top up soda al cacao

Metodo: built e top di soda.

Glass: highball Guarnizione: fetta arancia rossa e ciliegia



**UN PARISIENNE A TORINO di Marco Corallo
Ray's Bar Jumeirah at Etihad Towers - Abu Dhabi**

INGREDIENTI

- 45ml Rye Whisky
- 25ml Barolo Chinato Rovero
- 25ml Bitter Campari infuso al cardamomo

Metodo: stir & strain. Glass:

Old Fashioned: Guarnizione: scorza d'arancio



**LO BARO di Vincenzo Errico
L'Antiquario - Napoli**

INGREDIENTI

- 1,5oz Barolo chinato Borgogno
- 0,5oz sciroppo di agave
- 0,5oz succo limone
- un micro dash di salsa piccante (mama sita's)

Metodo: tutto mescolato a secco (dry stir). Riscaldare la miscela e versarla in un bicchiere caldo riscaldato a bagno maria. Guarnizione: no



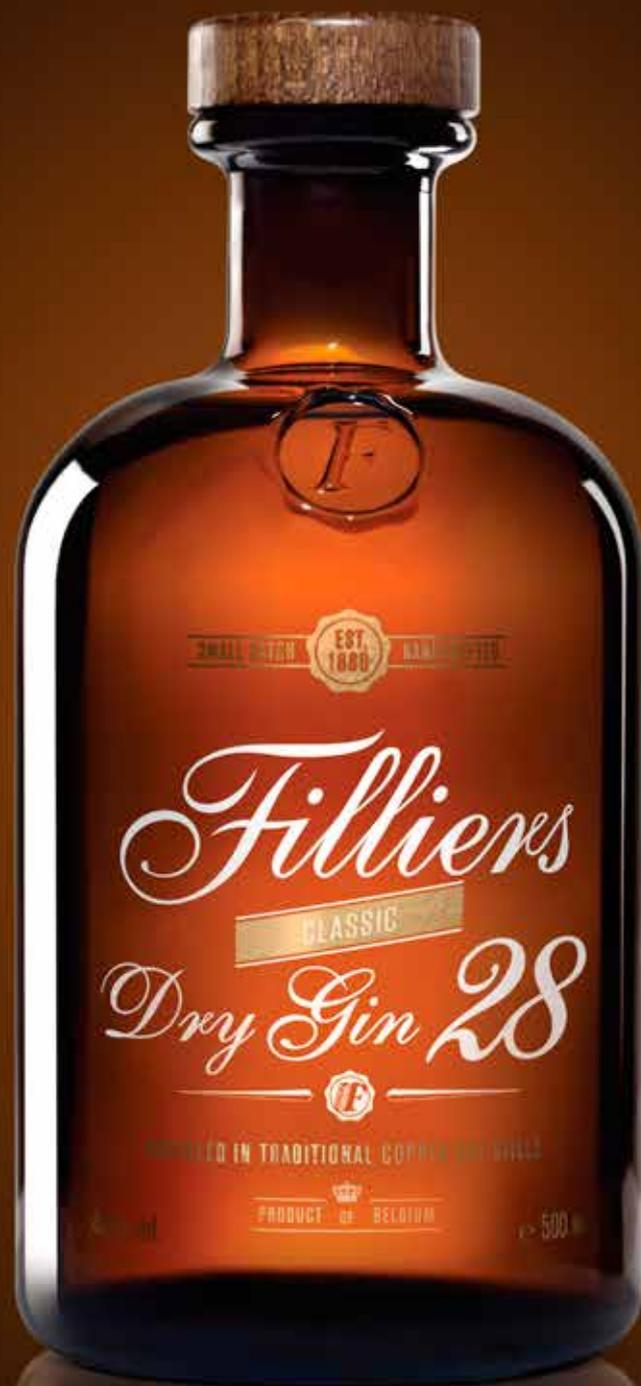
**AFTER OPERA di Claudio Perinelli
Seymour's Parlor/ The Zetter Townhouse
Marylebone - Londra**

INGREDIENTI

- 30ml Barolo chinato Cocchi
- 30ml Oude 5 Graan Jenever
- 5ml Benedictine



- FILLIERS DRY GIN 28 -
THE TASTE OF TRADITION



www.filliersdrygin28.be

IMPORTATO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - BEVI RESPONSABILMENTE

FAT WASH

Una tecnica semplice che aromatizza

DI **GIOVANNI CECCARELLI**

Il *fat wash* è un processo di aromatizzazione di distillati o liquori dove l'agente aromatizzante è una sostanza grassa: olio, burro o altri grassi animali e vegetali. La particolarità di questa tecnica risiede nel fatto che si tratta di una semplice aromatizzazione che influisce poco sulla texture del prodotto aromatizzato.

Con il termine grassi (o lipidi) si intende una famiglia di composti organici generalmente insolubili in acqua ma solubili in acetone, alcool o in solventi apolari come idrocarburi o etere dietilico. La solubilità in acqua è nulla perché gli atomi che compongono queste molecole sono legati tra di loro tramite dei legami covalenti che rendono questi composti apolari. Tuttavia la famiglia dei lipidi è ampia e c'è una grande varietà strutturale tra di essi: i trigliceridi, molto importanti per l'alimentazione umana e componenti principali delle sostanze che utilizziamo per il *fat wash*, sono insolubili in acqua e in alcool etilico mentre i fosfolipidi sono grassi polari e sono solubili sia in acqua che in solventi organici (acetone, etere dietilico ecc).

Alcune tra le sostanze grasse utilizzabili in questa tecnica sono gli oli vegetali



come olio di oliva, olio di mandorla, olio di cocco, olio di semi di girasole, olio di sesamo e i grassi di origine animale come il burro o il grasso estraibile dalla pancetta o dal lardo.

Tutti questi sono composti principalmente da grassi chiamati trigliceridi come, ad esempio, l'acido oleico, l'acido palmitico, l'acido linolenico, l'acido laurico. In questi ingredienti, oltre ai grassi, troviamo disciolte delle sostanze aromatiche: svariati fenoli, terpeni e, nel caso si cuocia il grasso (pancetta, lardo, guancia), degli idrocarburi policiclici aromatici e delle sostanze aromatiche risultanti dalla reazione di Maillard. Alcune di queste componenti sono sicuramente solubili in alcool e sono loro ad aromatizzare il prodotto alcolico mentre i trigliceridi, insolubili, una volta separatisi, andranno rimossi.

Eeguire un *fat wash* è molto semplice ma si deve procedere in maniera diversa a seconda che si usi un olio op-

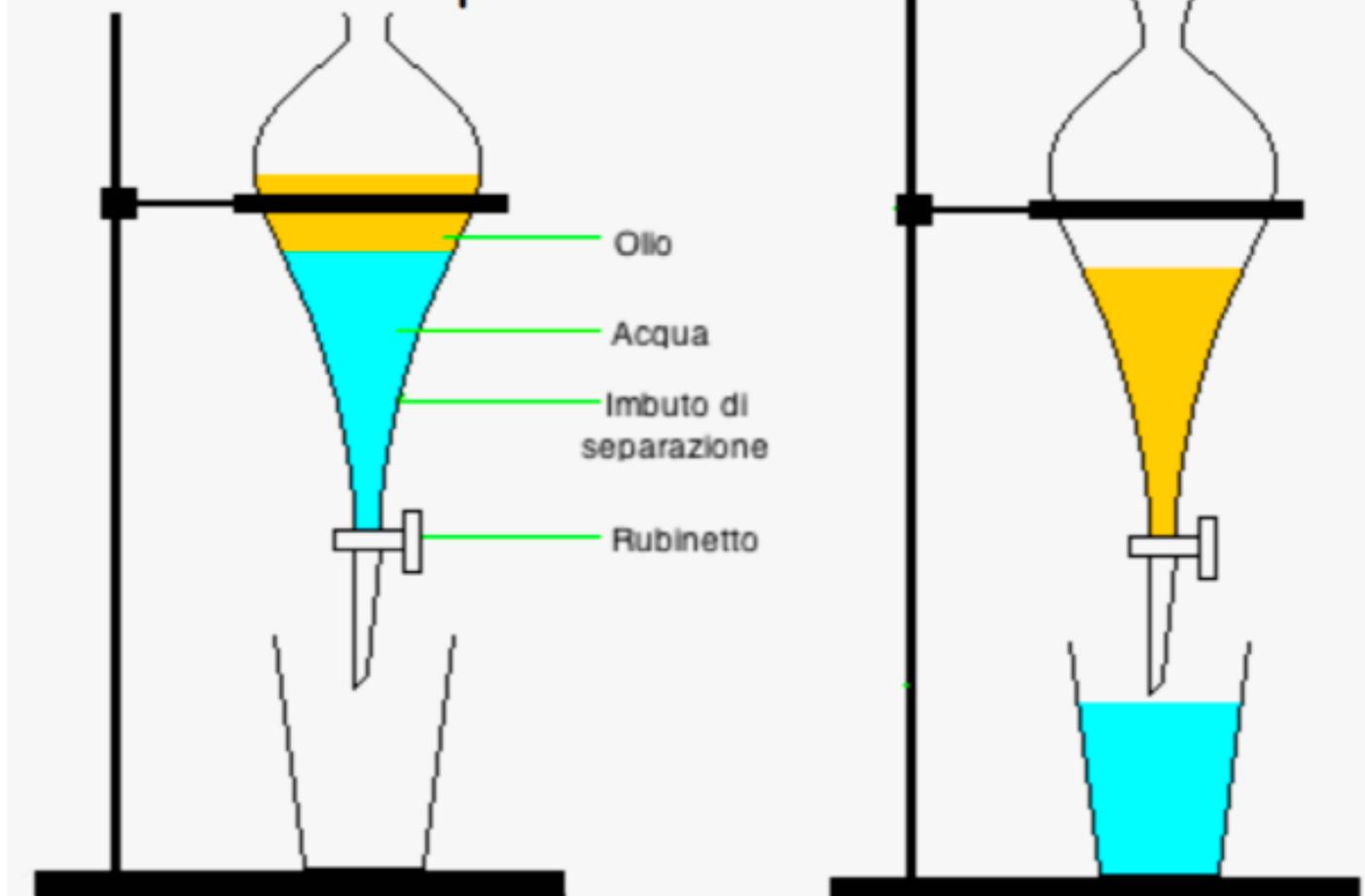


pure un grasso animale. Nel primo caso, si proceda in questo modo: miscelare olio e distillato all'interno di un imbuto separatore, agitare vigorosamente e lasciar riposare finchè tutto l'olio non gal-

leggerà sul distillato. L'imbuto separatore, grazie alla sua forma e al rubinetto, permetterà di separare con precisione i due ingredienti.

Se si vuole aromatizzare con pancet-

Separazione acqua / olio con imbuto di separazione



ta o lardo è necessario invece scaldare (o cuocere per un aroma ancora diverso) questi ingredienti in una pentola antiaderente e miscelare il liquido formato insieme al prodotto alcolico. Posizionare la miscela in congelatore e, una volta che il grasso si è solidificato in superficie, incidere con un coltello per far fuoriuscire il liquido che si è aromatizzato. È normale che il distillato assuma un colore leggermente diverso dal colore originale.

Conoscere quali e quante siano le sostanze aromatiche presenti e quante di queste si disciolgono nell'alcool è difficile da stabilire, soprattutto perché

variano a seconda del prodotto utilizzato, della freschezza, del grado di conservazione e se il prodotto è stato cotto o meno. Inoltre, non sono mai state effettuate delle ricerche scientifiche su questa tecnica perché è utilizzata solo nel settore bar: per questo motivo si può avere solo un'idea di massima. Pertanto è consigliato, come sempre, provare più di una volta, con diverse quantità di grasso, per capire e regolarsi secondo le proprie esigenze.

Ovviamente è fondamentale utilizzare solo prodotti destinati all'alimentazione.

Giovanni Ceccarelli

NEW STYLE AMERICAN

GIN



GHILARDISELEZIONI

WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

IN GIRO PER VENEZIA

Tra piccoli locali e bar blasonati

DI VALERIO SPERELLI

Venezia, senza strade congestionate dal traffico, con mille occhi e sogni, la meta di ogni amante, il desiderio del viaggiatore di ogni continente, di certo una delle città più belle del mondo.

Nel dedalo delle sue calli, mistico labirinto intricato, non bisogna ritrovarsi ma semplicemente lasciarsi andare, per una volta, senza timore di inciampare in una bellezza senza tempo.

Thomas Mann la amava e ne era succube, scrisse «questa era Venezia, la bella lusinghiera e ambigua, la città metà fiaba e metà trappola, nella cui atmosfera corrotta l'arte un tempo si sviluppò rigogliosa, e che suggerì ai musicisti melodie che cullano in sonni voluttuosi».

Impacchettata ad arte e pronta a essere scartata da turisti affamati di storie, complice l'assenza delle automobili che riporta anacronisticamente le persone a camminare e vivere ogni secondo dei loro spostamenti cittadini, la Venezia del bar si fonda su due capisaldi: l'università e i locali dove chiacchierare in strada è più importante della ricerca del buon bere, dove il bicchiere da tenere in mano è una scusa per condividere un pensiero e i grandi alberghi, mirabili giganti dell'ospitalità, un po' musei e un po' forzate ostentazioni di un'opulenza d'altri tempi dove ancora si ricerca la qualità degli ingredienti semplici, dove ancora si conserva la memoria storica del bartending italiano.



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO



BAR DANDOLO DELL'HOTEL DANIELI

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



Sulla Riva degli Schiavoni, a due passi da Piazza San Marco, all'interno di un palazzo edificato nel XIV secolo per volere della famiglia Dandolo, sorge un pezzo della storia dell'ospitalità italiana: l'hotel Danieli. La facciata, sobria e austera, non rende giustizia alla maestosità che si para davanti agli occhi del visitatore occasionale. Appena varcata la soglia dell'hotel si viene immediatamente catapultati in un universo barocco, sontuoso, ostentatamente ricco e dannatamente bello, arte bizantina con influenze orientali e arabe, motivi floreali dorati, scalinate e volte, arazzi e affreschi, in un vortice di meraviglia che ricorda le sequenze narrative di Garcia Marquez. Il Bar Dandolo, rannicchiato e costretto, quasi fosse imbarazzato da tanta solennità, nasconde un'ospitalità meravigliosa e d'altri tempi, l'accoglienza è sobriamente amichevole e sorridente. La drink list, figlia di questo concetto di ospitalità, è ricca. Preparazioni dal fresco che ricordano un modo di lavorare purtroppo troppo spesso perduto nei meandri delle catene di preparazione industriale, memoria storica del vero bartending italiano. Nonostante i prodotti utilizzati siano di qualità, la lista è saziamente accoccolata sugli allori della tradizione e stenta a lanciarsi all'interno del nuovo millennio. La soddisfazione della clientela dell'hotel è sicuramente il bene primario di ogni bar d'albergo e ne deve rispecchiare i gusti e le tendenze ma un occhio in più al mondo esterno farebbe diventare immenso un bar già di per sé grande.

SESTIERE CASTELLO



BAR LONGHI DEL GRITTI PALACE

BARMAN
E DRINK

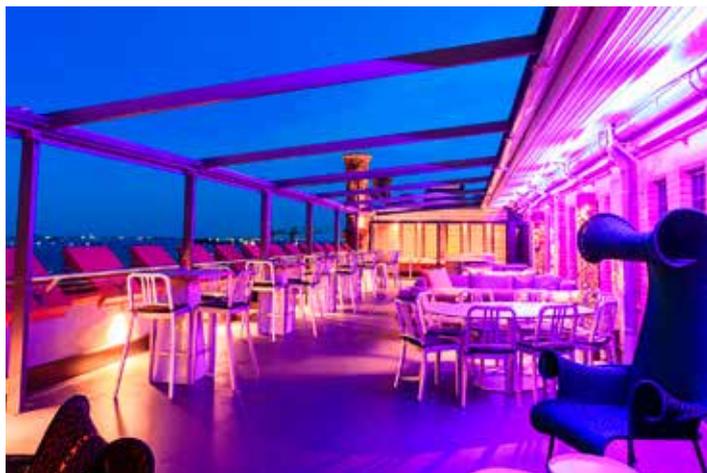


BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



Affacciato meravigliosamente sulla parte finale del Canal Grande, l'hotel Gritti deve il suo nome al Doge Andrea Gritti, che nel 1475 ordinò la costruzione del palazzo che attualmente ospita l'albergo. Residenza della famiglia Gritti per lunghi anni, alla fine del XIX secolo diventa finalmente hotel. Riccamente decorato con specchi realizzati a mano da artigiani locali, lampade di Murano e banco bar in marmo policromo finemente lavorato. Al suo interno ha arredamenti originali di diverse epoche che aiutano a ripercorrerne la storia. Tra questi sei splendidi dipinti del XVIII secolo, opera dell'artista Veneziano a cui il bar deve il suo nome. Il Bar Longhi, un po' nascosto, è situato in una stanza collegata allo spazio di prima ricettività. Lo spazio interno, che non brilla come ci si aspetterebbe è rinfrescato da piacevoli elementi floreali. La parte migliore della struttura è all'esterno: il bar infatti gode di una terrazza meravigliosa in legno direttamente sull'acqua e sorseggiare un drink con una vista simile è un privilegio per l'anima. I cocktail, sicuramente ben strutturati, vantano della piacevole consueta attenzione veneziana all'utilizzo di materia prima fresca e di qualità, frutta di stagione e sobri e dissetanti twist sui grandi classici della regione e internazionali. La lista, piacevole senza eccedere, è specchio della tipologia di hotel in cui ci troviamo, e non gode dell'apertura agli stimoli esterni sull'esempio delle liste dei grandi hotel romani e milanesi. Un lavoro molto incentrato sulla clientela ma ancora poco avvezzo all'influenza degli stimoli che arrivano da tutta Italia.

CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO



SKYLINE BAR HILTON MOLINO STUCKY

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



Sull'isola della Giudecca, ben collegato da una sistema di navette gratuite che fanno la spola da piazza San Marco, sorge una struttura architettonica tra le più atipiche dell'intera Venezia. È il Molino Stucky, perla di architettura neogotica di fine '800 dalla storia travagliata e appassionata che solamente nel 2007, dopo un devastante incendio è riuscito ad assumere l'attuale forma di Hotel del gruppo Hilton. Maestoso, dal tipico color mattone e dalla volta della torre principale di color azzurro, il Molino Stucky porta il nome dell'imprenditore svizzero che a fine '800 ne ordinò la costruzione dopo aver scelto la posizione per la facilità di trasporto del grano via mare. L'ingresso, moderno, porta con un lungo corridoio agli ascensori che permettono di raggiungere la terrazza, all'ottavo piano, che ospita il bar. Grande accoglienza e ospitalità degna di uno dei migliori hotel di Venezia, l'Hilton Molino Stucky rivela una lista moderna e agile, che non disdegna citazioni anni '80 e risente delle influenze del grande mondo del bartending mondiale. Punto forte del bar è la terrazza, dalla quale è possibile ammirare lo skyline veneziano in tutto il suo splendore. Peccato non sia riscaldata a sufficienza per garantire il comfort degli ospiti durante il periodo invernale.

HILTON MOLINO STUCKY, GIUDECCA



CAFFÈ QUADRI

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



I Caffè storici hanno il privilegio e il fascino attraverso il tempo rimanendo fedeli a se stessi. La loro atmosfera riflette quella dei primi caffè che all'alba dell'età moderna diedero via al cambiamento delle abitudini sociali. Nel centro di piazza San Marco, sorge il Quadri, gran caffè storico e ristorante stellato di proprietà di Massimiliano Alajmo, che ne cura il menu insieme allo staff del ristorante. La posizione, superba quando si sorseggia un drink praticamente al centro di una delle piazze più celebri al mondo, diventa addirittura impareggiabile nel momento in cui si ha la possibilità di mangiare al ristorante, unica attività di ristorazione al primo piano dell'intera piazza: la vista è mozzafiato e mangiare con un occhio alla torre di piazza San Marco è una meraviglia da non lasciarsi sfuggire. Il ristorante, gestito con modi eleganti e con un'ospitalità frutto di grande esperienza e dedizione al cliente, è meravigliosamente arredato, con luci attivabili separatamente per illuminare solamente i tavoli dove sono presenti gli ospiti. Le pareti hanno gli arazzi e l'intera esperienza è di livello internazionale. Il bar, al piano terra direttamente collegato alla piazza e al bistrot, risente moltissimo delle influenze della cucina. Meraviglioso il Martini cocktail al tartufo estivo, che rappresenta un'entrée assolutamente degna della grande cucina che viene proposta nel locale. Grandi plausi, perché è sicuramente difficile trovare tale qualità in un tempio del turismo mondiale come piazza San Marco.

PIAZZA SAN MARCO



HARRY'S BAR

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



Se si vuole respirare con i propri polmoni la storia del bartending, se si vuole frequentare un locale dove i grandissimi del passato hanno sostato, se si vuole entrare in uno dei bar citati da Ernest Hemingway bisogna entrare all'Harry's Bar di Venezia. Dal 1931, anno in cui Giuseppe Cipriani che all'epoca lavorava all'hotel Regina, poi Europa & Britannia e attuale Europa & Regina, ricevette da Harry, un suo cliente che aveva aiutato in un momento di difficoltà, la somma che gli permise di aprire un suo proprio locale. Personaggi di caratura assoluta hanno affollato questo bar: Truman Capote, Peggy Guggenheim, Orson Welles, e lo stesso Hemingway, solo per citarne alcuni. Famosissimo per aver creato il Bellini e il Carpaccio, Giuseppe Cipriani ci lascia in eredità un bar che non è minimamente cambiato nel corso degli anni, in "bono" e in "malo": gli arredamenti, le divise dei barman, i bicchieri utilizzati per il Bellini (che non sono a stelo ma sono dei tulipani a base piatta). Entrare all'Harry's Bar è sicuramente un'esperienza quasi irreali: un locale diventato storico e che non ha rinnovato assolutamente nulla di sé dal momento in cui è diventato così famoso e importante. Più che un bar, è un vero e proprio museo dove andare una volta per assaporare la storia e poi lasciare i ricordi in pasto alla propria memoria.

CALLE VALLARESSO



BAR TIEPOLO DELL'HOTEL WESTIN EUROPA & REGINA

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



Trovarsi a Venezia senza fermarsi al bar del Westin Europa & Regina è assolutamente impossibile. Situato appena alle spalle di piazza San Marco, di fronte alla Basilica di Santa Maria della Salute, l'hotel è una delle tappe fisse dell'ospitalità veneziana. Dietro il suo banco bar hanno lavorato alcuni tra i più famosi barman italiani, partendo proprio da quel Giuseppe Cipriani che qui conobbe Harry e dal cui incontro partì la storia dell'Harry's Bar. Parte dell'impianto originale era il palazzo della famiglia Tiepolo che diede i natali al celebre pittore, mentre un'altra parte dell'hotel era originariamente un teatro, di cui rimangono ancora tracce all'interno delle ampie sale. Il bar è collegato all'area di prima ricettività tramite un lungo e ampio corridoio che permette di non sentire troppo la distanza del bar dall'ingresso. Entrando il primo sguardo cade immediatamente sul bancone e sul tripudio di marmo che lo compone: due riccioli enormi di gusto neoclassico adornano i lati del bar, anch'esso realizzato in marmo marrone. Imponente, importante, austero ma piacevole. Al bar ci sono tutti i grandi classici realizzati in maniera mirabile, un'ospitalità senza pari e i volti dei clienti sono tutti rilassati, sereni: stanno realmente dedicando del tempo a loro stessi, il che significa che il bar trasmette quella dose di serenità tale da permettere ai clienti di essere realmente a loro agio e non è sempre scontato nel bar di un albergo così importante. In più, una bellissima terrazza affacciata sul Canal Grande.

THE WESTIN EUROPA & REGINA, SAN MARCO



Challenge on Ice

Rapallo, 7 marzo 2016



EXCELSIOR PALACE
HOTEL ★★★★★



ASTI
D.O.C.G.

BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE



BONAVENTURA
MASCHIO

Ron Anjo
BOTRAN®



BROWN-FORMAN



GRUPPO
CAMPARI

HINDELYA
CARLO ALBERTO
VERMUS TORINO

CINZANO



COMPAGNIA
DEI CARAIBI

D&G

CHAMPAGNE
DEUTZ
ALSACE FRANCE



DIPLOMÁTICO

ICE
MOST

JACK DANIEL'S
Tennessee
HONEY

LUXARDO

MARTINI

MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
— ULTIMATE CREATIVITY —



MOTTURA
VINI DEL SALENTO

PAGO

Perrier

RINALDI
SAPORI TONICI

S.PELLEGRINO®

ST-GERMAIN
— DELICIE DE SUCCES —

La
MILANO

TASSONI

Trois
Rivières
FRENCH PLANTATION RHUM



VOLARE
LIQUORI PER COCKTAILS

WILD
HIBISCUS
ITALIA

ghiaccio
express.com

LEONESA



Luigi Bormioli
ITALY

Oster

Ricola

IRG

AMICI DI STAGIONE

PIERRE LASZLO – STORIA DEGLI AGRUMI

Usi, culture e valori dei frutti più amati del mondo

Donzelli Editore – pp 256 – euro 27,00

Gli agrumi sono da sempre tra i più validi alleati di ogni bartender. Ma la loro storia è molto più affascinante di quanto si creda comunemente e a essi sono storicamente associate immagini di ricchezza e abbondanza. Gli agrumi sono un immenso, generoso dono della natura del quale è impossibile fare a meno. La storia degli agrumi è un viaggio che ha toccato tutti i paesi del mondo nei loro momenti storici più importanti.

Questo libro è un excursus affascinante nei luoghi e nella storia che l'autore ha voluto compiere partendo dalle loro origini orientali. Arance, limoni, cedri, mandarini e pomelo diventano testimoni di conflitti sociali, eventi storici, incontri impreveduti e sorprendenti. Nel suo lavoro l'autore incontra scienziati ed esploratori, poeti e artisti: Matisse, Van Gogh, Garcia Lorca. Curiosità scientifiche, nature morte, traffici illeciti, esili e immigrazioni, nascita e declino di grandi capitali.

Per quanto affascinante, la prosa non abbandona il valore scientifico e storico di fondo che costituisce la struttura del libro nei diversi itinerari esplorati. Il volume è arricchito da una serie di ricette multietniche e di diverse epoche che sono arrivate sino ai giorni nostri.

La "Storia degli Agrumi" è un bellissimo viaggio tra scoperte biologiche e me-



raviglie artistiche. Pierre Laszlo è un chimico di fama internazionale, professore emerito all'Ecole Polytechnique di Parigi che ha insegnato nelle università di tutto il mondo. Autore di numerosi studi, è conosciuto soprattutto per il ruolo di divulgatore che svolge con passione e successo. Il suo rigore scientifico si fonde sempre con una scrittura brillante ed evidentemente affascinante. Tra i suoi passati lavori ricordiamo "Peut-on boire l'eau du robinet?" (2002) e "Storia del sale" (Donzelli, 2004).

Alessandro Palanca

MEZAN

THE UNTOUCHED RUM

*Sometimes treasures are found
in unexpected places.*



*Senza zucchero, coloranti
o aromi artificiali.
Mezan, the untouched rum.*



www.ghilardiselezioni.com

GHILARDI SELEZIONI

ASSAPORA IL MONDO NEL TUO BICCHIERE

1821

CHERRY

L'inimitabile.

*Lasciati conquistare da un liquore
unico e dalla tradizione antica,
ottenuto dalle ciliegie marasche
coltivate nelle piantagioni Luxardo.
Intenso e vellutato da assaporare
liscio, eccezionale nei cocktail più
famosi, semplicemente straordinario
abbinato con il cioccolato fondente.
Sangue Morlacco: gusta l'inimitabile.*



LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile