

BarTales



ANNO III | N. 11 | LUGLIO 2016

Face to face
RUM MISSION

Trend
BIONDA NATURALE

LIQUID STORY

CIDER & PERRY

- 7** **L'editoriale** di Melania Guida
VIVA LA BIRRA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
RUM MISSION
- 14** **Bar Story** di Fabio Bacchi
I CULTORI DELL'ANICE
- 20** **Cult/1** di Alessandro Palanca
L'ORO DI D'ANNUNZIO
- 28** **Cult/2** di Dario D'Avino
IL LIQUORE DI SARDEGNA
E L'OMAGGIO A NUVOLARI
- 36** **Liquid Story** di Luca Rapetti
CIDER & PERRY
- 48** **Trend** di Rosario Piergianni
BIONDA NATURALE
- 54** **Hot Spirit** di Katerin Alejandra D'Alfonso
IL LUSSO DELLA STORIA
- 62** **Competition** di Fabio Bacchi
SARDEGNA DA MARE
- 72** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
QUEL TOCCO CHE FA DIFFERENZA
- 76** **Book corner** di Alessandro Palanca
L'ETICA DI SAMAROLI

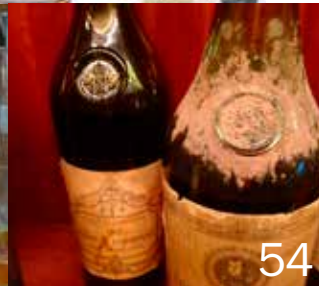

10

14

28

20

36

48

54

62

72
BarTales
ANNO III | N. 11 | LUGLIO 2016
DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giovanni Ceccarelli, Katerin Alejandra
D'Alfonso, Dario D'Avino, Alessandro
Palanca, Rosario Piergianni, Luca Rapetti**
EDIZIONE WEB A CURA DI
Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

COPERTINA

Elaborazione grafica. Sullo sfondo particolare
dell'opera: *Le Rêve (Il sogno)* Henri Rousseau – 1910

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

Per gli abbonamenti alla versione cartacea di BarTales: www.bartales.it



TARGA ILVA



Gin Dolce Vita

targailvazita.com/dolcevita

Prodotto e imbottigliato nella propria distilleria
in esclusiva per

TARGA ILVA S.R.L.
PADOVA - ITALIA

da la sveglia all'appetito!



AMERICANO BIANCO **COCCHI** ASTI

GIULIO COCCHI VIA LIPRANDI 21 COCCONATO - COCCHI.COM - COCCHI@COCCHI.COM - TEL 0141-600071

BEVETE COCCHI RESPONSABILMENTE



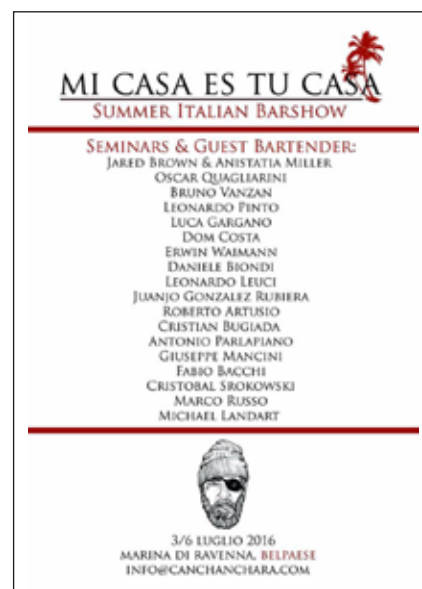
VIVA LA BIRRA

Che la birra faccia bene non è certo una novità. Ma che addirittura possa proteggere dall'Alzheimer è una notizia recentissima, sorprendente oltre ogni previsione. Stando allo studio condotto da un gruppo di ricercatori finlandesi e pubblicato su *Alcoholism: Experimental and Clinical Research*, un consumo moderato di birra sarebbe in grado di proteggere il cervello da quegli ammassi proteici tipici del morbo. Parliamo di quantità moderate, ovviamente, perché il consumo eccessivo, è acclarato da tempo, nuoce in modo grave alla salute. A differenza di vino, liquori o altri superalcolici (ma le ricerche continuano) la birra avrebbe dunque quel *plus* di vitamina B e micronutrienti che garantirebbe l'inaspettato beneficio sul sistema nervoso. Viva la birra, allora. Soprattutto se artigianale. Sapete che sono circa un migliaio i birrifici artigianali nel nostro paese? L'evidenza di un fenomeno (*a pag. 48*) che si attesta in crescita costante. E all'interno del quale bisogna sapersi orientare, perché non basta certo il fascino di un'etichetta *naïf* a certificarne caratteristiche e qualità. Beviamone allora nelle giuste quantità, d'estate che cosa c'è di meglio di una buona birra? Magari sorvegliata su una di quelle fantastiche spiagge della nostra meravigliosa Sardegna. Che è anche la terra di una pianta sempreverde, il mirto rosso, ingrediente (*a pag. 28*) di grandi classici aperitivi italiani. Uno per tutti, il Nuvolari, creato nel 2003, in omaggio a quel Tazio che è universalmente riconosciuto come uno dei più grandi piloti della storia dell'automobilismo mondiale. Semplice, profumato e fresco, un *pre dinner* perfetto per le sere d'estate. Riassaporatelo con un pensiero al "mantovano volante" che con il celebre maglione giallo con le iniziali e con al collo una tartaruga d'oro, il portafortuna regalatogli da Gabriele D'Annunzio, ha fatto sognare generazioni di italiani.



SUMMER ITALIAN BARSHOW

Organizzato da Canchanchara Hospitality Services di Jimmy Bertazzoli, l'edizione 2016 di "Mi casa Es Tu Casa – Summer Italian BarShow" si svolgerà nel porto internazionale di Marina di Ravenna. L'evento in programmazione dal 3 al 6 luglio vedrà la partecipazione di alcuni tra i più autorevoli esponenti della bar industry italiana ed estera. Il folto programma di cocktail competition e seminari di diverse tematiche ospiterà anche Jared Brown e Anistatia Miller, due dei mixographer più conosciuti del panorama internazionale. All'evento hanno aderito i più importanti brand della spirit industry.



GIN GRANITICO

Il Granit Bavarian Gin prodotto dalla storica distilleria tedesca Penninger, vincitore del Best Traditional Style Gin Award 2016, è ora distribuito anche in Italia da Venegazzù. Distillato 100% organico, filtrato ancora oggi con pietre di granito, nel suo botanical rientrano 28 diverse erbe e radici bavaresi tra le quali la genziana, la melissa e la mistica radice dell'orso. La distilleria Penninger conta 111 anni di esperienza nel settore dei liquori e distillati e il suo successo è dato dal connubio tra le antiche conoscenze ereditate dalla tradizione distillatoria e le moderne tecniche di produzione.



GLI SPECIAL COCKTAIL DEL TENDA

Il Tenda Bar di Lignano Pineta (UD) lancia l'evento #cocktaildate che ospiterà 7 top barman del Triveneto e i loro drink. Per l'estate 2016 il Tenda Bar, oltre all'ampia offerta già collaudata, ha infatti in serbo una novità: un esclusivo appuntamento in cui intraprendenti top barmen vengono invitati a rotazione a proporre uno special cocktail, che entrerà a far parte del menu per due settimane. Ad affiancare la lista dei "resident drinks" Tiki Cocktails, serviti in una particolarissima Skull Mug illuminata, che porteranno una ventata di atmosfere tropicali.

SGUARDI BACARDI

Il gruppo Bacardi ha creato una linea di occhiali da sole a marca portoricana Raw Eyewear. Le montature in legno colore chiaro e scuro in stile retro anni '70 sono state ottenute riciclando il legno di botti inutilizzabili. La collezione presenta 4 disegni e le lenti polarizzate, realizzate in Italia, sono di due colori, blu cobalto e arancio alba. Maggie Matias, Ad del Bacardi Visitor Center di PortoRico ha sottolineato l'impatto zero ed eco friendly dell'iniziativa.



FORMULA 1 NO ALCOOOL

Dopo l'annuncio del contratto di 150 milioni di usd per i prossimi 5 anni che il gruppo Heineken ha sottoscritto con F1, il gruppo Eurocars ha scritto una lettera a Jean Todt, Presidente della Federazione Internazionale dell'Automobile, per chiedere l'abolizione di ogni sponsorizzazione da parte di aziende di bevande alcoliche nello sport motoristico. Nella lettera è stato rimarcato che tali operazioni collegano i motorsport a una delle principali cause di morte sulle strade. Il documento è stato sottoscritto anche da 40 organizzazioni sanitarie della società civile e pubblica di tutto il mondo.

EDIZIONE SPECIALE

Un racconto a ritroso della propria attività da ripercorrere assieme ai consumatori. È così che Peroni ha deciso di rendere omaggio ai suoi 170 anni di storia. Attraverso sei lattine in edizione limitata con le riproduzioni delle etichette appartenenti al 1910, 1930, 1935, 1960, 1964 e 1980. Quelle attraverso cui la "bionda" si è fatta conoscere e amare dagli italiani, contribuendo a scrivere pagine importanti della storia industriale e sociale del nostro Paese.



1821 MARASCHINO *L'originale.*

*Scopri uno dei liquori italiani
più antichi, creato da Luxardo
nel 1821 con le ciliegie marasche
delle proprie piantagioni.
Una ricetta esclusiva, tramandata
di generazione in generazione,
dà vita a un distillato dal profumo
intenso, armonioso e deciso da gustare
liscio, esaltante con la frutta
e perfetto nei cocktail più famosi.
Maraschino Luxardo: scegli l'originale.*

LUXARDO®

Luxardo promuove il bere responsabile



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



RUM MISSION

Leonardo Pinto e la voglia di farci innamorare del Rum

DI MELANIA GUIDA

Quando tre anni fa lo incontrai a “Tales of the Cocktail”, Leonardo Pinto era impegnato in una *master class* affollatissima. Mi coinvolse nella degustazione con un panel dei migliori esperti e io finii per innamorarmi del Rum. Di un Rum, per essere precisi. Che non c’era verso di trovare in Italia e che ho aspettato pazientemente per tre

anni. Mentre ne sorseggio un dito capisco bene il suo colpo di fulmine. «Ero da poco maggiorenne – mi dice il fondatore di *Isla de Rum*, il portale dedicato al distillato e di *ShowRum*, la kermesse italiana che dal 2 al 3 ottobre inaugurerà a Roma la quarta edizione – curioso di liquori, come si può esserlo a quell’età, e un barman che lavorava proprio vicino casa mia, Iva-



no Guizzardi, mi fece assaggiare un Rum».

Fu amore al primo sorso. Da quel momento Pinto, 36 anni a ottobre, ha fatto tante cose, ha studiato ingegneria e ha lavorato come direttore di una azienda metallurgica, tra l'altro, ma non ha mai trascurato la passione di una vita. Tanto che già nel 2003 aveva messo su *Isla de Rum*, il blog. «C'era poco su internet e allora chiamavo le aziende in giro per il mondo e mi spacciavo per una rivista italiana inesistente. Era il modo per catturare notizie, raggiungere informazioni impossibili da ottenere diversamente».

Era ancora un hobby, però. Quando avviene il cambiamento, il salto? «Non ho mai considerato il Rum come il mio lavoro. E adesso mi sento un privilegiato ad aver coniugato le due cose. La cosa meravigliosa di quando fai qualcosa che ti piace davvero è che non c'è un giorno in cui ti sembra di lavorare. Il salto coincide con le degustazioni. Nel 2009 comincio a



darmi da fare. Mi iscrivo all'AIS, assaggio, degusto, mi infilo nel mondo dei festival. Finché un noto selezionatore (penso a Silvano Samaroli, ma lui il nome non lo dice) mi chiede di dargli una mano a selezionare una nuova linea di Rum. A questo punto ho le idee chiare. Decido di investire la liquidazione del vecchio incarico aprendo la partita IVA e partendo per i Caraibi. In due mesi, giro tutte le isole. Sostanzial-



mente, sbatto il naso su tutto quello che avevo imparato sui libri e che non avevo mai visto».

Che succede al ritorno? «Succede che, carico com'ero, decido di fare *ShowRoom*. Intanto apro un sito dedicato sia alla vendita che alla formazione, e comincio a mettere a punto *master class* per appassionati e professionisti». Diventi così il referente italiano per il Rum? «Non sono certo quello che ne sa di più – si schermisce – ma di sicuro sono l'unico indipendente».

Tra poco inaugurerai la quarta edizione di *ShowRoom*, una rassegna in crescita che immagino continui a darti soddisfazioni. Qual è la direzione che sta prendendo il distillato? «Siamo a un punto cruciale: finora abbiamo giocato». Che significa? «Che ci vuole serietà. C'è bisogno di fare chiarezza. Chiarezza sull'etichetta perché altrimenti il consumatore non riesce a orientarsi. È necessario un intervento forte, che disciplini un minimo di legislazione

perché c'è in giro molta mistificazione. È un mondo piratesco, c'è una giungla intorno al Rum». Quali sono i rischi? «Che di questo passo si finisca per danneggiare l'intero settore, che si porti il consumatore al disincanto, alla disaffezione».

Al netto delle correzioni che indicavi, quali sono le previsioni future? «Almeno per i prossimi cinque anni il Rum sarà ancora un distillato molto alla moda. Mi piacerebbe, però, che uscisse dai confini, un pò angusti, della miscelazione. E che crescesse la fascia di prodotti che si scelgono per essere gustati assoluti, davanti al camino, con un buon sigaro, per esempio».

Veniamo alle dolenti note: l'aggiunta di zuccheri. «Personalmente sono per il distillato puro: quello che gocciola dall'alambicco. Però, se alla Grappa è concessa l'aggiunta del 2/3 per cento di zucchero, se per il Whiskey è tollerata una piccola quantità di caramello, quella giusta per stabilizzare il colore, poniamo dei limiti minimi anche per il Rum. Altrimenti, in etichetta, scrivi liquore. Ricordi i Rum Fantasia? Quelli erano fatti di alcol puro a cui veniva aggiunto aroma e coloranti...».

Che ti aspetti dalla prossima edizione di *ShowRoom*? «Sinceramente non mi interessano tanto i numeri. Quello che mi piace davvero è vedere la faccia della gente stupita, entusiasta, che si porta a casa la conoscenza di qualcosa di nuovo».

Progetti futuri? «Mi sto concentrando sulla formazione fondamentalmente, sulla realizzazione di un secondo livello del master all'interno del quale affinare la palestra olfattiva e il riconoscimento degli aromi. Costruendo un percorso speciale per chi vuole diventare un degustatore di professione».

Melania Guida

UNIQUE TASTE. CAPTIVATING. EXTRA DRY.

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

THE SPIRIT OF ENGLAND®

GILPINSGIN.COM



BEVI RESPONSABILMENTE

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

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



I CULTORI DELL'ANICE

Depositari di una cultura che il mondo ci invidia

DI **FABIO BACCHI**

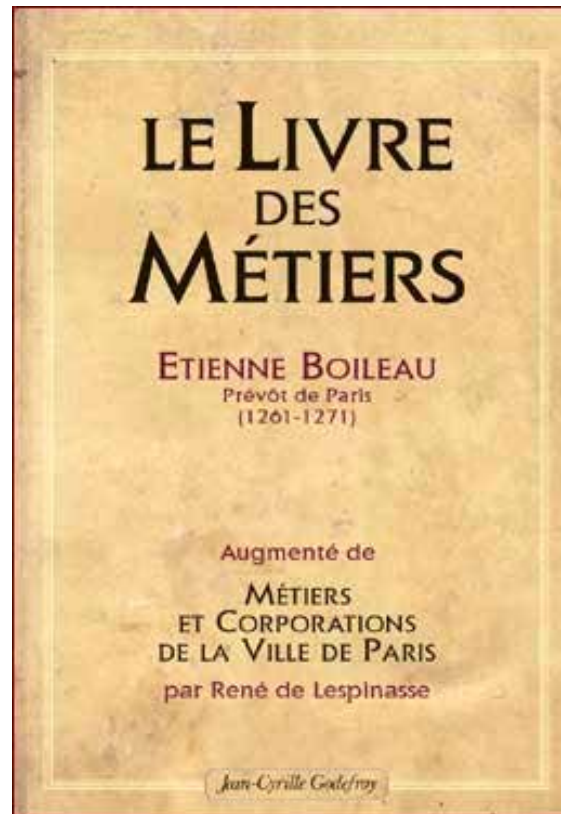
Ci sono liquori e spiriti particolarmente carichi di valori e tradizioni. Attorno a essi sono fioriti movimenti di appassionati, attività storiche e culturali che hanno inciso sulla vita sociale dei tempi e le cui storie meritano di essere raccontate. Come quella della più antica congregazione di settore, di origini medievali, che ancora oggi è avvolta da un fascino in bilico tra tradizione e curiosità, poco conosciuta dai bartender ma con una storia che merita essere raccontata. È l'Ordre International des Anyse-tiers, un punto di riferimento per i cultori della qualità dell'anice.

Nella Francia del Medioevo le corporazioni di coloro che esercitavano la stessa professione costituivano delle confraternite in grado di esercitare un notevole peso sulla vita sociale. Erano dotate di un codice di comportamento morale teso a salvaguardare interessi materiali, spirituali e identità professionali. Re Luigi, "il Santo", canonizzato da Papa Bonifacio VIII nel 1297, diede loro un notevole appoggio a tutela degli usi e costumi ben regolarizzati e descritti nel Grand Livre des Métiers redatto da Etienne Boileau, prevosto di Parigi e storica figura della storia della capitale francese. Questa opera era





PANIS QUADRATUS



una monumentale raccolta di leggi e consuetudini corporative, fonte preziosa per la conoscenza del mondo del lavoro artigianale nel Medioevo.

La Corporation des Anysetiers fu registrata nel 1263. Re Luigi, sposo di Margherita di Provenza, accolse alla sua corte speciali, pasticceri, farmacisti, tutti governati da sua madre Bianca di Castiglia che assisteva il giovane figlio divenuto Re a soli 12 anni. Il Re aveva un debole per



TRADIZIONI

SOPRA, UN MOMENTO DEL SEMINARIO SULL'ANICE NEL 2012 A TOTC. A DESTRA MEDAGLIONE E COSTUME DELL'ORDINE.

l'anice. Documenti raccontano che durante uno dei suoi viaggi avrebbe assaggiato un pane aromatizzato con anice scottato, il Panis, dolce tipico della regione di Aveyron, del quale rimase impressionato.

L'anice era una pianta dalle virtuose proprietà curative e i membri della corporazione erano farmacisti e medici che mettevano le conoscenze in materia al servizio di un ideale nobile: aiutare il prossimo. Al tempo la sede dell'Ordine era in rue Vieille-du-Temple, guidata dall'allora Gran Maestro dell'Ordine, Messire Antoine Gil. I semi di anice che arrivavano via mare dal lontano Oriente nei porti di Genova e Marsiglia venivano trasformati in unguenti, droghe e liquori medicinali per tutte le classi sociali. Tuttavia già Carlo Magno nell'812 aveva dato il via alla coltura dell'anice in Francia. I grani venivano schiacciati in un mortaio con un pestello arrotondato a forma di martello che divenne il simbolo della corporazione.

Una intensa attività illegale di frode e concorrenza sleale afflisse per lungo tempo le attività dell'Ordre sino a quando un editto reale del 26 luglio 1582 proclamò che: «Si fa divieto di produrre, alterare o mistificare la vendita di prodotti secondo la qualità dei maestri anisettieri, pena la sanzione di 30 soldi». Questo editto era un privilegio che il Re concedeva agli anisettieri per ricompensarli della loro opera di soccorso e assistenza a tutte le classi



sociali e ai crociati della VII e VIII crociata guidate proprio da Luigi IX. Un editto che sarebbe rimasto valido sino al 1789, anno della Rivoluzione che abolì tutti gli editti reali e costituì la fine di tutte le confraternite comprese quelle religiose. Sino al 9 dicembre 1955, quando un gruppo di alte figure del mondo dell'arte e della cultura incoraggiate da Paul Ricard decisero di ridare vita a alla Corporazione degli Ani-



ORDINI
I MEMBRI
DEL BAILLIAGE
DI LOUISIANA
DEL 2012.

settieri creando l'Association des Anysetiers du Roi fondata sugli stessi e originali valori morali, culturali e filantropi, con un cerimoniale di iniziazione che ricorda quello dei cavalieri medievali.

Nel 1968, con un interesse ormai travalicante i confini francesi, l'Association si trasformerà definitivamente in Ordre International des Anysetiers. Un interesse che determinò la necessità di decentrare le attività su più territori. Fu così che nacquero le Commanderies in zone che avessero tradizioni legate al territorio, guidate da un Gran Maestro nominato dal Gran Consiglio dell'Ordine secondo lo statuto del 1 luglio 1901 e successive modifiche del 1995.

Le Commanderies geograficamente vicine e con affinità linguistiche e culturali sono raggruppate in Regioni Anisetiere permettendo così di ignorare i confini territoriali ed avere una identità transnazionale. Per facilitare uno sviluppo ordinato ed armoniosamente in linea con i principi

statutari le Commanderies hanno oggi la possibilità di nominare dei Bailliages, dei presidi, con intenti e attività affini. Oggi si contano circa 10.000 anisetieri nel mondo ed in Italia esistono sette Commander seguite dal Gran Maestro Anysetiers Val d'Aosta Anna Maria Traversa. L'Ordre des Anysetiers attualmente è presieduto da Michel Champion.

A un osservatore superficiale, assistere a una cerimonia di intronizzazione degli anisetieri, con i loro costumi, gonfaloni e rituali di antica ispirazione cavalleresca, darebbe l'idea di un evento folkloristico. Il folklore altro non è che la scienza delle tradizioni, usi e arti popolari di cui ogni paese fa tesoro per mantenere la propria identità. Nel caso degli anisetieri le ceri-

*Nel 1968
l'Association
diventa l'Ordre
International des
Anysetiers. Oggi
gli anisetieri
sono circa 10 mila*



ONORI

NELLA FOTO IN ALTO ANN TUENNERMAN RICEVE IL DIPLOMA DELL'ORDRE INTERNATIONAL DES ANYSETIERS. QUI SOPRA FRANCESCO LAFRANCONI.

monie di intronizzazione non costituiscono una pur importante formalità, bensì un preciso impegno morale verso principi condivisi, con un simbolismo nel quale i membri si ritrovano uniti in un pensiero critico che supera le diverse barriere sociali in nome di un preciso “esprit anysetier” definito da cultura, altruismo verso gli strati sociali più deboli, filantropia e ricerca. In fondo si tratta dei principi sui quali si basa la civilizzazione e che l'Ordre continua a promuovere tra i suoi associati.

Di particolare rilievo è stato l'arrivo degli Anysetiers in USA. Nell'edizione 2012

di Tales Of The Cocktail a New Orleans la Distilleria Varnelli promosse una masterclass dedicata agli aniciati e si tenne la Cerimonia d'Intronizzazione dei 10 nuovi postulanti del Primo Baillage della Louisiana, unico presidio oltreoceano per gli anisetieri, nato grazie all'impegno della Commanderie di Genova da cui dipende. “Anise: The Mediterranean Trespere” offrì una bellissima panoramica sugli aniciati mediterranei soffiando un odoroso vento di anice nella Queen Anne Ballroom dell'Hotel Monteleone. Tra i relatori, oltre Orietta Varnelli, vi erano anche Jared Brown e Anistatia Miller e tra i dieci membri del nuovo presidio vi furono i fondatori di Tales, Ann and Paul Tuennerman, Laura e Chris McMillan del Museum of American Cocktails – MOTAC, e Francesco Lafranconi, figure primarie della bar industry. Gli aniciati appartengono alla cultura del nostro paese, al suo bartending in particolare e il mondo intero ce la invidia. Grazie a storiche aziende come Varnelli, Pallini, Meletti e altre ancora una odorosa brezza aniciata sta tornando a soffiare.

Fabio Bacchi

“Solo gli imbecilli non sono ghiotti, si è ghiotti come poeti, si è ghiotti come artisti,,

GUY DE MAUPASSANT

THE GREEDY
PREMIUM ITALIAN GIN



ABOUT
TEN

www.abouten.it

Tel. +39 393 9901367



www.facebook.com/cinicoliquore

BEVI RESPONSABILMENTE



“Cinico è colui che possiede l'arte di vedere le cose come sono, non come dovrebbero essere,,

OSCAR WILDE

ITALIAN PREMIUM LIQUEUR

On the rocks or Shake...

L'ORO DI D'ANNUNZIO

La nascita delle distillerie di Amedeo Pomilio: un mix di cultura e arte distillatoria

DI ALESSANDRO PALANCA

«**M**i piace che da ogni parte della sazia terra vengano a me i sapori...», scrive Gabriele D'Annunzio che, tra prose e rime, amava indulgere ai piaceri terreni.

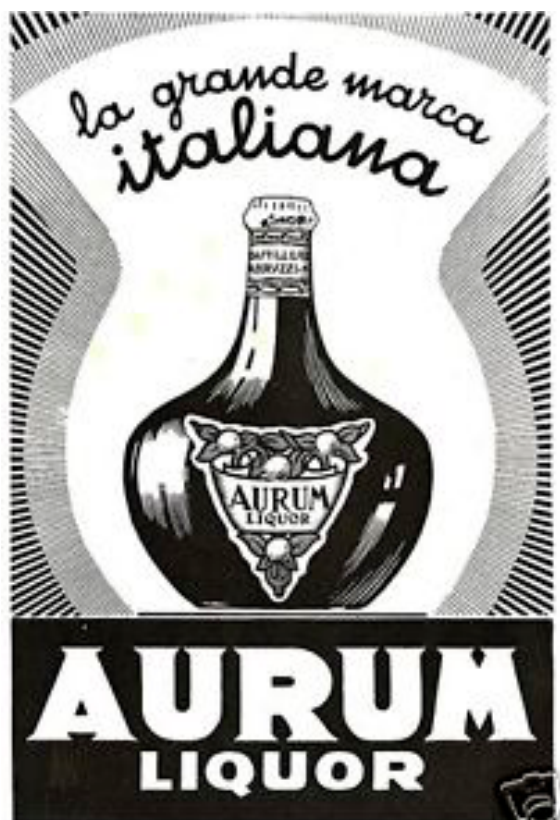
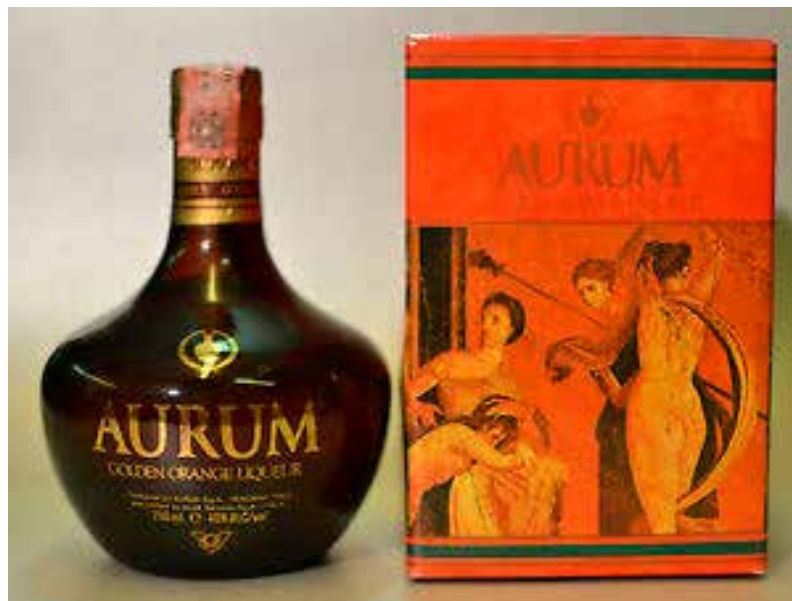
Questa è una storia abruzzese, è la storia di una distilleria e di un liquore tra i più nobili d'Italia che, come il poeta, nacque in terra d'Abruzzo e qui ebbe la grande occasione. È una storia che comincia nel secondo decennio del 1900 nella zona Pineta di Pescara affacciata sul blu dell'Adriatico. La nascita delle Distillerie Aurum fu opera di Amedeo Pomilio, un imprenditore originario di Chieti, grande appassionato di arte e cultura. In questo contesto il liquore Aurum affonda le sue origini rigorosamente legate all'arte distillatoria.

Agli inizi del '900 la Pineta era una zona paludosa, insalubre e completamente abbandonata. L'amministrazione comunale decise di valorizzarla trasformandola in lotti edificabili per creare spazi culturali, di divertimento e ricreazione. Il progetto venne affidato all'ingegnere Antonino Liberi, cognato di Gabriele



D'Annunzio, che vi immaginò anche uno stabilimento balneare. Fulcro della progettazione fu il Kursaal marino che divenne il ritrovo culturale e ricreativo della borghesia pescarese.

Il Kursaal, la casa delle cure, era un elegante fabbricato classicheggiante che spiccava per la sua raffinatezza. Tuttavia i propositi di dar vita nell'area a un viva-



STORIA

ALCUNE
IMMAGINI
D'EPOCA
LEGATE AL
LIQUORE.
NELLA FOTO IN
ALTO A
SINISTRA UNA
PUBBLICITÀ
CON GABRIELE
D'ANNUNZIO.
NELLA PAGINA
ACCANTO
AMEDEO
POMILIO
NEL SUO
LABORATORIO.

ce quartiere giardino, come aveva progettato Liberi, naufragarono a causa di restrizioni burocratiche e conflittualità locali. Nel 1919 il Kursaal cedette il posto a uno stabilimento per liquori, l'Aurum. Il nome del liquore, scelto da Amedeo Po-

milio su suggerimento dell'amico poeta Gabriele D'Annunzio, derivava dal gioco delle parole latine aurum, che significa oro, a significare il colore del liquore, ed aurantium, arancio, il gusto.

Le distillerie del liquore Aurum erano accolte in un ambiente razionalmente concepito tanto da essere definito un esempio di architettura "flessibile". La singolare costruzione che ospitava le distillerie aveva una forma a ferro di cavallo e racchiudeva anche un vasto anfiteatro. Il progetto era dell'architetto Giovanni Michelucci, lo stesso che progettò la stazione di Santa Maria Novella a Fi-



DISTILLERIA

**SOPRA
OPERAIE AL
LAVORO.
A DESTRA UN
ALAMBICCO.**

renze. All'inizio del '900 era una forma inusuale e in questo edificio si svolse buona parte della vita culturale italiana di inizio secolo. Gli ambienti delle distillerie dell'Aurum lasciavano molto spazio alle attività culturali. L'anfiteatro nacque per questo scopo e fu utilizzato per molti concerti di musica classica di altissimo livello che inaugurarono un concorso annuale riservato ai musicisti italiani. Queste iniziative riflettevano la crescente atmosfera culturale italiana e Pescara fu definita da Edoardo Scarfoglio, «il più giovane, il più forte, il più intellettuale centro d'Italia».

La produzione industriale del liquore iniziò intorno alla metà degli anni '20. Lo stabilimento rimase operativo e continuò a svilupparsi fino alla dismissione dell'attività agli inizi degli anni settanta. Tutto ciò mentre il convento di Francavilla al Mare già dalla fine del 1800 era dive-

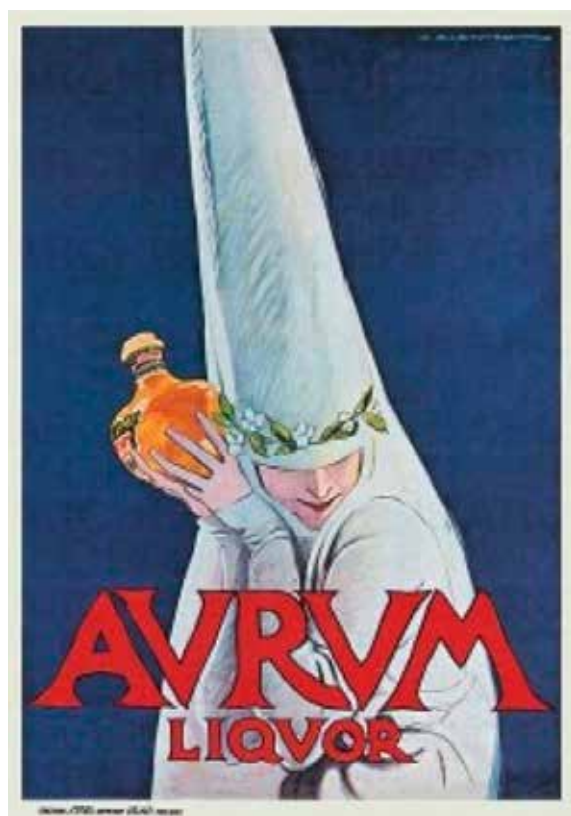


nuto il centro di ritrovo dei più brillanti ingegni del tempo attratti dalla notorietà del pittore Paolo Michetti e dalla prorompente personalità di Gabriele D'Annunzio.



PUBBLICITÀ

ALCUNE
ILLUSTRAZIONI
PROMOZIONALI
DELL'AURUM.
QUI SOPRA LA
VERSIONE
MIGNON DELLE
BOTTIGLIE.



La scelta della terra dove far nascere un liquore di arance era ben ponderata. Infatti sul temperato litorale pescarese abbondavano aranceti dai frutti particolarmente dolci, profumati e ricchi di polpa, tra questi la varietà di arancia dolce Portogallo. D'Annunzio definì il liquore

Aurum “oro di lieve peso” – in latino *levis ponderis aurum* –. L'apprezzamento del Comandante verso i liquori di Pomilio era molto forte e ciò è testimoniato da alcuni scritti autografi; «Ad Amedeo Pomilio che mi donò levis ponderis aurum» (dedica al produttore abruzzese che da allora, era il 1922, chiamerà il suo prodotto appunto Aurum), e ancora «La bottiglia di Aurum è andata a ruba». Ma oltre l'omonimo liquore le Distillerie Aurum producevano anche altri liquori tipici ottenuti mediante estrazioni delle risorse del territorio; la Mentuccia di San Silvestro e la Cerasella, l'Anisetta, il liquore Persico.

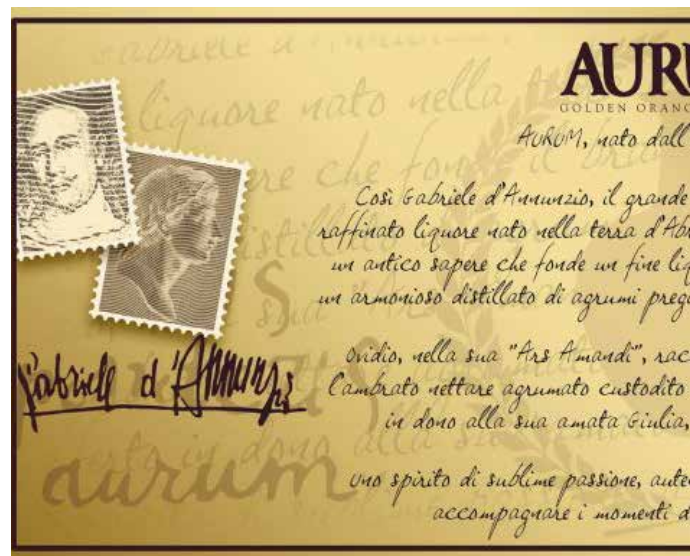
Con i suoi 40° l'Aurum nasce dall'accostamento tra un distillato di vini e uno di arance che si condensa in una perfetta fusione di profumi e sapori netti e precisi, condensati negli alambicchi delle distillerie e poi sposati e maturati in piccole botti di rovere allocate nelle cantine della Pineta di Pescara. I distillati di vino erano messi ad invec-

La produzione industriale del liquore iniziò intorno alla metà degli anni Venti. Per chiudere negli anni '70



chiare per almeno 4 anni, gli agrumi più profumati infusi e distillati per ottenere una fine acquavite soggetta ad almeno tre passaggi in alambicco per arrivare ad un corpo aromatico, fresco e fragrante.

L'Aurum, creato attraverso un severo processo di lavorazione che tenesse conto del rispetto della natura doveva avere anche una veste adeguata alla sua qualità: una bottiglia di pregio che garantisse precise protezioni al delicato prodotto e non meno importanti regole estetiche che conferissero un'impronta di classe e raffinatezza.



La scelta cadde su un oggetto molto raro, un prezioso piccolo vaso pompeiano la cui forma fu replicata in vetro per accogliere i liquori della distilleria, una forma impossibile da confondere o dimenticare. Ovidio, nella sua "Ars Amandi" raccontava del Mulsum Citreum, una bevanda agrumata conservata in un vaso pompeiano. Con la sua linea tondeggiante la bottiglia ricalcava la forma dell'alambicco che si stringe armonicamente verso il collo dal quale l'aroma che si sprigionava doveva ripetere idealmente il rito antico della distillazione.

La cartellonistica pubblicitaria era un veicolo molto importante per l'epoca e tra i manifesti più noti si ricorda la "fattina" creato da Dudovich. Altro prodotto della distilleria era la Cerasella di Fra Ginepro, un Cherry Brandy ispirato dalle antiche alchimie conventuali, ottenuto da un infuso di profumatissime marasche abruzzesi con Brandy. D'Annunzio, spesso preda di crisi della solitudine, avrebbe scritto a Pomilio il primo gennaio 1926, «La Cerasella è squisitissima. La mia fine d'anno si annega in un ruscello di Cerasella per disperazione di questa mia vita miseranda».



Il liquore Mentuccia di San Silvestro prendeva il nome dall'omonimo colle che dominava le distillerie e sul quale cresce spontanea una profumatissima varietà di menta dai fiori leggermente azzurrognoli. Nel 1930 nacque la Società Anonima Distillerie Aurum, la produzione raddoppiava di anno in anno e il liquore apparve sulle tavole dei Reali di Spagna e Italia.

Amedeo Pomilio era un imprenditore che aveva capito l'importanza della pubblicità di testimonial importanti. Il 18 giugno 1935 scrisse una lettera al Comandante D'Annunzio chiedendogli l'autorizzazione a corredare le confezioni natalizie dei tre liquori prodotti dalle distillerie con una riedizione dell'opera *Novelle della Pescara*. Per Pomilio era un ulteriore modo per coniugare le sue passioni per la cultura e l'arte distillatoria.

Oggi Aurum è di proprietà ILVA che continua a produrlo nei suoi stabilimenti, ma sembra essere poco conosciuto alle moderne generazioni di bartender sempre più attratte da prodotti modaioli, lontani da tipicità e tradizioni quando non architettate da strategie di marketing. O più probabilmente è la mancanza di una



memoria storica e culturale della grande tradizione liquoristica italiana.

L'ex fabbrica di liquori pescarese, ristrutturata nel 2007, è oggi un centro culturale polivalente che ospita mostre, convegni ed eventi culturali. Su richiesta del Comune di Pescara l'amministratore delegato di ILVA, Augusto Reina, concesse al Comune di Pescara l'utilizzo della denominazione Aurum per continuare a chiamare l'edificio con il suo storico nome senza la parola "ex". Lo storico liquorificio se lo meritava.

Alessandro Palanca

AUREO PIACER di Luca Rapetti
The Library Bar
The Lanesborough Hotel London

INGREDIENTI

- 30 ml Camus Cognac Excellence Vsop
- 20 ml Aurum
- 10 ml succo diluito di yuzu (5 ml succo di yuzu, 5 ml acqua)
- 10 ml sciroppo di roibos e macis (1:1)
- Top Piper Heidsieck Champagne brut

Tecnica: shakerare ad eccezione dello Champagne per colmare. Glass: flute precedentemente spruzzata con spray di oro edibile. Guarnizione: bacche di ribes rosso adagiate all'interno del bicchiere e orange peel sul bordo del bicchiere.



MEXICAN'S GOLD di Alessandro Marrano
Katiuscia Cocktail Bar – Bari

INGREDIENTI

- 2cl Aurum
- 3cl Mezcal Yuu Baal
- 1,5cl Americano Cocchi Bianco
- 1bsp rabarbaro

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta.

Guarnizione: zest di pompelmo rosa e rosmarino



LA VIE D'OR di Claudio Peri
The Soda Jerk- Verona

INGREDIENTI

- 35ml Ciroc Vodka
- 10ml Aurum
- 25ml succo limone fresco
- 10ml sciroppo all'acqua di rosa
- 5ml Assenzio Duplais
- 20ml Bianco d'uovo

Tecnica: shake & strain. Glass: flute. Guarnizione:

rosellina essiccata Note: il drink ispirato è alla famosa canzone cantata da Edith Piaf "La Vie en Rose". La Vie d'Or è dedicata ad Aurum liquore.



LA DONNA D'ORO di Jonathan Ferri
Les Rouges – Genova

INGREDIENTI

- 3cl Brandy Villa Zarri 16yo
- 2cl Aurum
- 1cl Oleo Saccharum al bergamotto*
- Top di Corte Fusia Franciacorta Saten.

Tecnica: shaker. Glass: Flute.

Guarnizione: scorza di arancia.



*Oleo pestare la buccia di 5 bergamotti in 250gr di zucchero bianco fino ad amalgamare

GOLD ORANGE di Riccardo Semeria
The Fumoir Bar – Claridge's – Londra

INGREDIENTI

- 15ml Aurum
- 20ml Hayman's Old Tom Gin
- 20ml Pisco
- 10ml Cocchi Storico Vermouth di Torino
- 10ml Tio Pepe Dry Sherry
- 2 gocce essenza di mandorla amara

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta cocktail.

Guarnizione: orange twist, side di fetta di Parrozzo



ORANGE '80 di Roberto Pellegrini
Tacco 11 Cocktail Bar – Spinea (Ve)

INGREDIENTI

- 3cl Vermouth Dry Carlo Alberto
- 2cl Bitter Campari
- 1cl Aurum Coppetta Martini

Tecnica: shaker. Glass: coppetta

cocktail. Guarnizione: orange twist



GOODBYE SPRING di Vincenzo Leone
Agorazein – Selinunte Castelvetro (TP)

INGREDIENTI

- 35 ml. Disaronno Originale.
- 22,5 ml Aurum liquore
- 30ml Ron Anejo.S. Teresa
- 2 bsp Rabarbaro Nardini
- 1 dash orange bitter Fee Brothers

Tecnica: stir. Glass: cocktail coupette . Guarnizione: crosta di zucchero di canna demerara e polvere di scorze di arance disidratate.



LAZY LOAD di Giorgio Fadda
Tiepolo Bar – Westin Europa & Regina Hotel Venezia

INGREDIENTI

- 3cl Grappa Moscato Nonino
- 3cl Aurum
- 1cl Amaro Nonino
- 5 lamponi freschi
- 1 bsp zucchero

Tecnica: shaker & double strain. Glass: coppetta cocktail:

Guarnizione: lampone





BOTRAN®

RON AÑEJO

BEVI BOTRAN RESPONSABILMENTE

IMPORTATO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

COMPAGNIADEICARAIBI.COM - BEVI RESPONSABILMENTE



IL LIQUORE DI SARDEGNA E L'OMAGGIO A NUVOLARI

Mirto rosso per un classico di tendenza

DI DARIO D'AVINO

Originario dell'Africa ma diffuso anche in Europa, Sud America, Australia e Iran in Asia, il mirto (*Myrtus communis* L.) è una pianta arbustiva spontanea sempreverde. Appartiene a una famiglia che comprende molte specie. In Italia è localizzata a sud e nelle isole ma anche in alcune valli liguri e del Po.

La parola Mirto deriva dal latino *Myrtus* che a sua volta deriva dal greco *Myrtos*, essenza profumata, ma probabilmente l'origine della parola è semita. Tra le tante versioni mitologiche vi è quella che vuole il sostantivo *Myrtos* legato al mito greco di Myrsine, una ragazza invincibile nelle gare atletiche che venne trasformata da Pallade (divinità greca)



in albero di Mirto per aver superato un giovane in una gara ginnica; oppure che fosse il frutto preferito da Afrodite.

A partire dal 500 a.C. i romani usarono le sue foglie come simbolo di vittoria con l'ovazione, la cerimonia durante la quale avveniva anche il sacrificio di una pecora. Era usato nella concia di vini sia dai greci che dai romani, per preparati curativi e specialità gastronomiche. Nella sua monumentale opera sulla flora

sarda, Josepo Hyacinto Moris scrive di un "vinum myrtite" che veniva ottenuto da bacche e foglie e di Plinio che avrebbe fornito la ricetta a Catone per preparare il "myrtitem". Nelle zone litoranee è un componente della macchia mediterranea.

L'essenza del mirto è l'olio essenziale contenuto nelle foglie e nell'estratto che si ottiene dalle bacche. Storicamente la pianta veniva utilizzata per i suoi frutti



VARIETÀ

**SOPRA IL
MIRTO BIANCO.
A DESTRA UNA
FASE DELLA
RACCOLTA.
NELLA PAGINA
ACCANTO
NUVOLARI.**

alimentari, e le foglie per la preparazione di inchiostro o di colorante tessile, ma da qualche anno l'industria sfrutta la distillazione dell'essenza contenuta nelle foglie.

La distillazione del mirto nacque in Sardegna grazie a un'azienda di Torino che aveva nell'isola impianti per la distillazione. Dall'estrazione idroalcolica dalle bacche e dalle foglie si ottiene una produzione liquoristica. Tuttavia la sua applicazione sfocia anche in fitoterapia, profumeria e fitocosmesi.

L'espansione della superficie coltivata a mirto è stata promossa con coltivazioni intensive grazie anche alla Unione Europea che con la riforma Mc Sharry ha agevolato le colture alternative tra cui quelle delle piante officinali. Ciò ha costituito per la pianta un passaggio dalla crescita spontanea a quella coltivata e un relativo dato economico fornito stima



una produzione di 2 kg per pianta e 35 q.li per ettaro. La liquoristica assorbe la maggior parte della produzione nazionale che però non è sufficiente, per cui si ricorre ad importazioni da alcuni paesi dell'Africa settentrionale come Marocco e Tunisia.

Inizialmente l'olio estratto dalle foglie veniva esportato in Francia e per la sua distillazione si utilizzavano alambicchi di

**Nell'isola il mirto ha
diverse denominazioni
dialettali**

nella provincia di Sassari:

***murtizzu*, Bono**

***mulsta*, Ittireddu**

***multa*, Sassari,
Berchidda, Ittiri, Oschiri,
Padria, Pattada, Tempio,
Alghero**

Provincia di Cagliari:

***murta*, Fluminimaggiore,
Quartu**

***murtiu*, Carloforte**

***muta*, Burcei e Villacidro**

Provincia di Nuoro:

***murta*, Bitti, Bolotana
Oliena, Orani, Orgosolo**

modesta capacità produttiva. Le bacche e le foglie venivano messe in infusione idroalcolica a freddo e con miele per ricavarne un liquore. Oggi si producono Mirto bianco dalle foglie e Mirto rosso dalle bacche di colore blu-nerastro che maturano verso fine novembre, e, anche se raramente, si incontrano piante dalle bacche di colore bianco. Esiste anche un disciplinare per la produzione del liquore "Mirto di Sardegna" e di tutta la sua filiera, per garantire genuinità, standard qualitativi e la tutela delle locali produzioni tradizionali. A tal fine fu approntato uno studio per migliorare le tecniche di produzione e trasformazione della pian-



ta. Il disciplinare prende in considerazione provenienza e raccolta delle bacche con i loro parametri scientifici e norme tecnico-organizzative.

Il marchio per il liquore "Mirto di Sardegna" tradizionale è riservato alle imprese che riesiedono e producono in Sardegna secondo determinati parametri, senza arrecare danni alle piante e utilizzando anche piante non spontanee ma coltivate in Sardegna. I più importanti parametri fisici, chimici ed organolettici per l'acquisizione del marchio sono i seguenti: grado alcolico compreso tra i 28° e 36°, un'acidità totale meq/l uguale o inferiore a 8, zuccheri max per lt 270 gr. Le analisi vengono effettuate all'atto dell'ammissione del nuovo produttore o su segnalazione di un socio e un controllo sistematico viene effettuato su un campione di 5 bottiglie giacenti in azienda o già in commercio, dalle due alle 4 volte all'anno. Non solo, l'acquisizione e il mantenimento del marchio viene vincolata dal superamento di un'analisi sensoriale con un punteggio non inferiore a 75/100 attribuito da una commissione della quale fanno parte anche rappre-



sentanti dei produttori.

Le bacche, raccolte direttamente dalla pianta, devono essere lavorate entro 4 giorni dalla data di conferimento aziendale, ma possono essere conservate in frigo a una temperatura non inferiore a -18° per un periodo non superiore a 15 mesi, e contenere foglie in misura non superiore allo 0,1% del peso. L'infusione deve avvenire in soluzione idro-alcolica almeno a 40° in tini di acciaio inox per almeno 15 giorni. Per la soluzione idroalcolica si devono usare acqua demineralizzata, alcol e non altri distillati, per la dolcificazione si usano zucchero o una miscela di zucchero e miele a patto che quest'ultimo non sia più del 15% della miscela dolcificante. Non sono ammessi altri edulcoranti, coloranti o aromatizzanti.

LA RICETTA

NUVOLARI – Ricetta originale

INGREDIENTI

- 1/3 Vodka
- 1/3 Bitter Campari
- 1/3 Mirto rosso

Tecnica: build. Glass: old fashioned

Guarnizione: fettina di arancia

Ma quante bacche di mirto occorrono per un litro di liquore? Il disciplinare stabilisce in almeno 120 gr il quantitativo di bacche minimo per lt e la bottiglia del “Mirto di Sardegna” tradizionale non deve avere una capacità superiore ai 75 cl.

La denominazione “Mirto di Sardegna” è riservata solo al liquore di mirto rosso che riporta il marchio di tutela e non può essere utilizzata da prodotti che non rispondano ai citati requisiti e quindi senza marchio di tutela. Non si può utilizzare neanche la dicitura “Mirto sardo”. Tuttavia è doveroso segnalare che tale disciplinare, che non contempla la partecipazione di molti produttori, non preclude l'esistenza sul mercato di produttori artigianali che riescono a produrre Mirto di qualità sovrana.

Il Mirto è solitamente servito a temperature vicine a 0° ma è presente anche in molte ricette di cocktail. Il liquore è sicuramente un interessante ingrediente per grandi classici aperitivi italiani, la sua complessità dona sfumature di gusto suadenti ed estremamente piacevoli.

La ricetta più nota è certamente il Nuvolari ideato dal bartender Carmine Lamorte in occasione delle celebrazioni della scomparsa del “mantovano volante” che coincidevano con il Gran Premio di Monza di F1 del 2003. La ricetta nacque proprio a Mantova durante un incontro di barman locali e fu ufficialmente presentata a Villa Campari alla vigilia del Gran Premio di Monza. Per l'occasione fu allestita anche una mostra di memorabilia appartenuta al celebre pilota grazie alla collaborazione dell'Automobil Club di Mantova. Una ricetta semplice e versatile che oggi sarebbe nata sicuramente con il Gin.

Dario D'Avino



EDMOND BRIOTTET

Maison fondée en 1836

oltre 30 gusti



BEVI RESPONSABILEMENTE

GHILARDISELEZIONI

www.ghilardiselezioni.com

SYLVIUS

GIN



BEVI RESPONSABILMENTE

The Hedonist's Choice

SylviusGin.com | Geen 18, geen alcohol
Enjoy and drink responsibly

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.
QUESTIONABLE.



UN^QQUESTIONABLE[®]

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



BERE RESPONSABILMENTE IMPORTATO IN ITALIA DA GHILARDI SELEZIONI DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, PR. RUM 40%, 75.5% ALC/VOL.

CIDER & PERRY

La rinascita delle antiche bevande anglosassoni

DI LUCA RAPETTI

È il frutto proibito, quello che Adamo ed Eva, nel giardino dell'Eden, non avrebbero mai dovuto assaggiare e sebbene sia reperibile ovunque, la storia e il percorso che la mela ha affrontato per arrivare sino a noi inizia ben più lontano. A partire dal 6500 a.C. la qualità di mele dolci *Malus Sieversii* si diffuse in Cina, India e Medio Oriente attraverso le rotte commerciali. Originaria del Kazakistan, della regione di Tien Shan, conosciuta anche come Montagne del Paradiso e dove troviamo anche la città di Almaty il cui nome significa "Città degli alberi di mele", questa tipologia di mela è considerata il progenitore della famiglia.

Le tipologie di mele sino ad oggi catalogate sono più di 7.500 e sono il risultato di molteplici ibridazioni, ma tutte discendono da due principali varietà: la *Malus Sylvestris*, nativa di molte regioni dell'Europa, tra cui anche la Gran Bretagna con tracce della sua presenza in un sito neolitico nel Wiltshire, circa 5000 anni orsono, e la *Malus Pumilia*, detta "Mela del Paradiso", originaria dell'Asia centrale e giunta in Europa nel Medioevo. Lo stesso viaggio è toccato ad un altro frutto, la pera. Anch'essa traccia la sua evoluzione partendo dall'Asia Nord-Centrale per poi



svilupparsi in Europa Occidentale, Nord Africa e Asia intera. Sebbene ne esistano circa 30 specie e migliaia di cultivar, le principali varietà sono 3: *Pyrus Communis*, *Pyrus Bretschneideri* e *Pyrus Pyrifolia*. Entrambi i frutti hanno accompagnato l'uomo dalle prime civiltà che si insediarono nel Vecchio Continente, e tutt'oggi giocano un ruolo importante in particolar modo nella cultura anglosassone perché



da essi si ricavavano due distinte bevande, che da alcuni anni stanno vivendo una vera e propria rinascita: il Cider, conosciuto in italiano come Sidro, e il Perry.

Per meglio comprenderne le origini e l'evoluzione di queste bevande dobbiamo fare alcune considerazioni di carattere etimologico. Il vocabolo fenicio *shekar*, del tutto simile all'ebraico *shekhar*, che indicava genericamente una “bevanda forte”, indica che furono probabilmente i Fenici a diffondere questa bevanda tra i bretoni, prima della loro migrazione. Stesso significato e somiglianza nel termine greco *σίκερα* (*sikera*) e nel latino “sicera”. Il termine greco indicava una bevanda ottenuta dalla bollitura delle mele e la successiva fermentazione del succo da esse ottenuto.

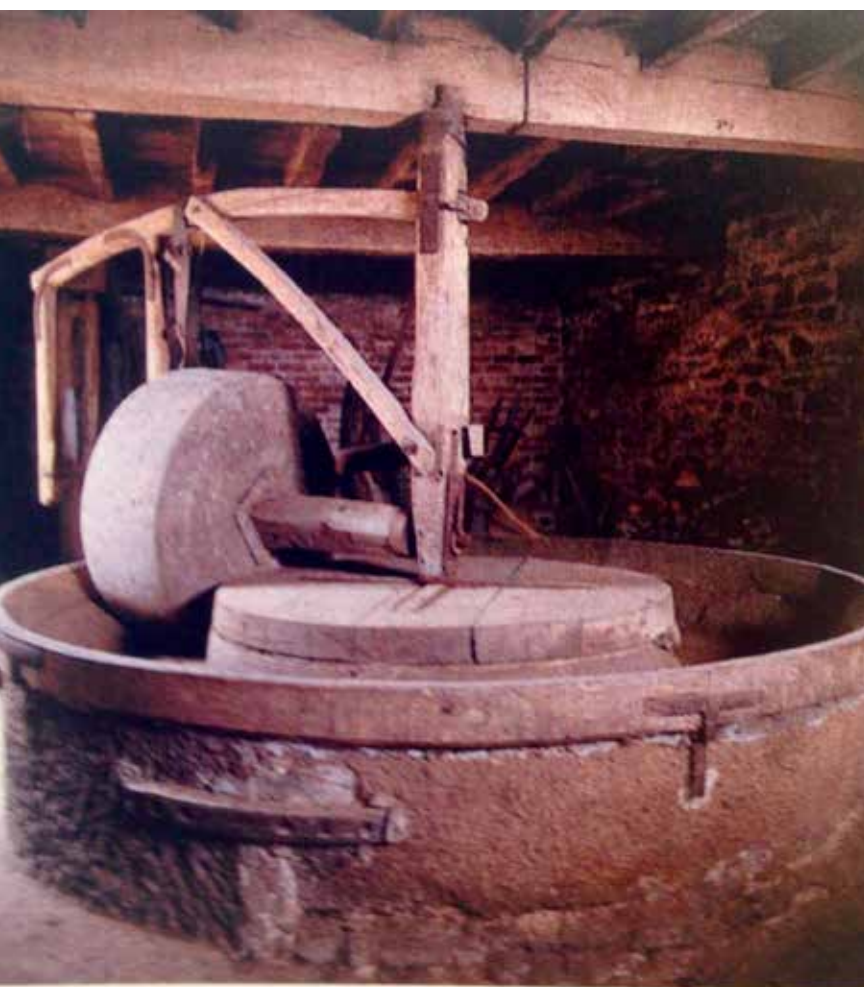
Il geografo greco Strabone (60 a.C.–circa 20 d.C.) descrisse la notevole presenza di questi frutti nei territori della Gallia, corrispondente agli attuali Francia, Belgio



e Sud-Ovest della Germania. E menzionò il *Phitarra*, bevanda tipica dei Paesi Bassi ottenuta dalla bollitura di pezzi di mela in acqua e miele.

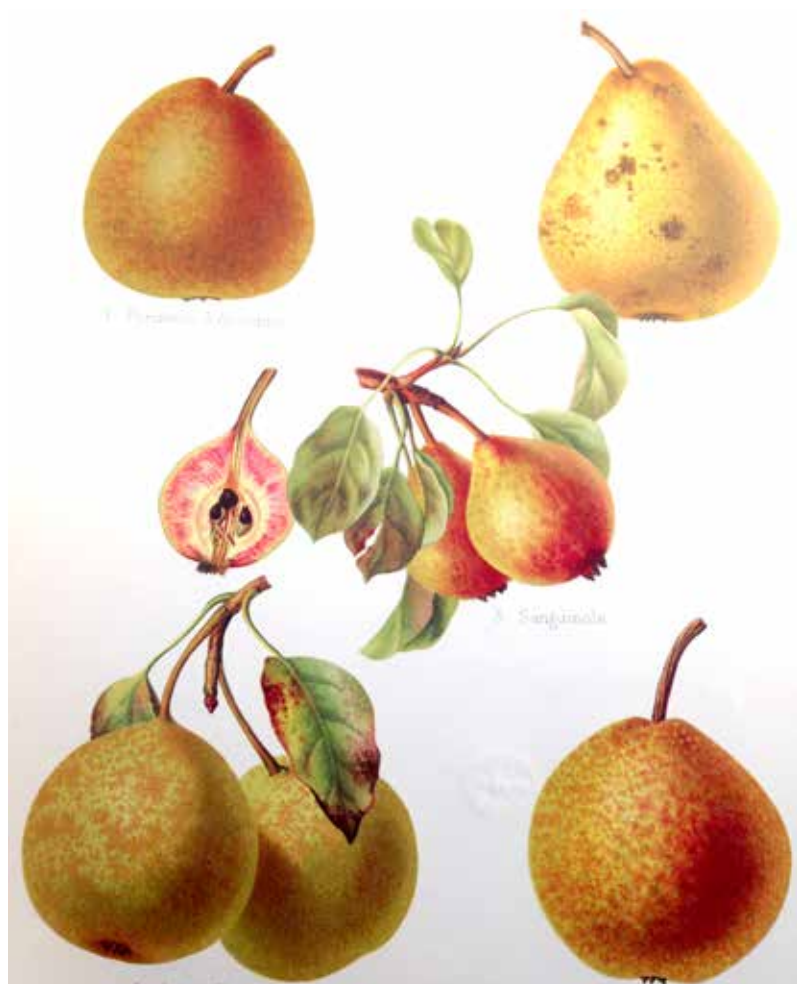
Delle varietà di pere esistenti a quel tempo se ne occuparono sia Catone Il Vecchio (234 a.C.- 149 a.C.) sia Plinio Il Vecchio (23 d.C.- 79 d.C.). Quest'ultimo, nella sua opera *Naturalis Historia* catalogò accuratamente ben 41 differenti qualità di pere. Tra queste la Crustumiana era descritta come la più delicata e la Faleriana come la più indicata per la produzione del suo vino, in quanto ricca di succo, anche chiamato “latte”.

Quando i Romani misero piede per la prima volta sui territori dell'odierna Inghilterra, nel 55 a.C., vennero a contatto con le comunità bretoni che abitavano l'attuale Kent, la cui bevanda principale era simile a un fermentato di mele. Essendo però abituati a qualità di mele molto più dolci e gustose rispetto alle locali “Crab Apple”, appartenenti al genere *Malus Sylvestris*, i Romani decisero di trapiantare alcuni innesti delle loro mele nelle piante che crescevano spontaneamente nelle campagne inglesi. Infatti *Malus Sylvestris* rappresenta un ottimo porta-innesto e proba-



bilmente i romani, trasportando gli innesti all'interno di agglomerati di argilla in modo da preservarne l'idratazione, contribuirono così all'impiego delle mele su larga scala. Altre testimonianze importanti che forniscono informazioni sulla produzione di una bevanda a base di mele in epoca romana ci giungono da due distinte fonti. La prima è Sant'Agostino (354 d.C. – 430 d.C.), il quale, riferendosi alla comunità eretica dei Manicheisti, li descrive nella loro usanza di bere una bevanda a base di succo di mela anziché il comune vino. Tertulliano (155 d.C. – 230 d.C.) da una chiara definizione della stessa bevanda "*Succum ex pomis vinosissimum*" lasciando chiaramente intendere il carattere sia dolce, sia forte, di questa bevanda.

L'evoluzione etimologica che portò a dare una definizione di "bevanda alcolica forte" con il latino "*sicera*", originerebbe il termine "*Cider*" che identifica il sidro di mele. In realtà nella lingua anglo-sasso-



ne il vocabolo usato per definire una bevanda alcolica forte era “beor”, che, per quanto possa risultare simile all’attuale “beer”, secondo alcuni studiosi identificherebbe principalmente ciò che divenne “cider”. L’acquisizione di questo vocabolo si ebbe probabilmente dalla Volgata, ovvero la traduzione dei testi biblici in latino operata da San Girolamo alla fine del IV secolo d.C., e dall’opera di traduzione di altri autori cristiani, che mantennero il significato del originale vocabolo “shekar” ma lo trascrissero in altre forme, quali “ciser”, “cisar” e “cyser”. Proprio Cyser, che era una bevanda tipicamente prodotta nei monasteri e che consisteva nel fortificare il succo di mele con aggiunta di miele, è un’ altro un indizio di questa evoluzione etimologica. Lo stesso San Girolamo fu anche il primo ad inserire il termine *Piracium* nelle sue trascrizioni, delineando così una prima identità del “vino di pere”.

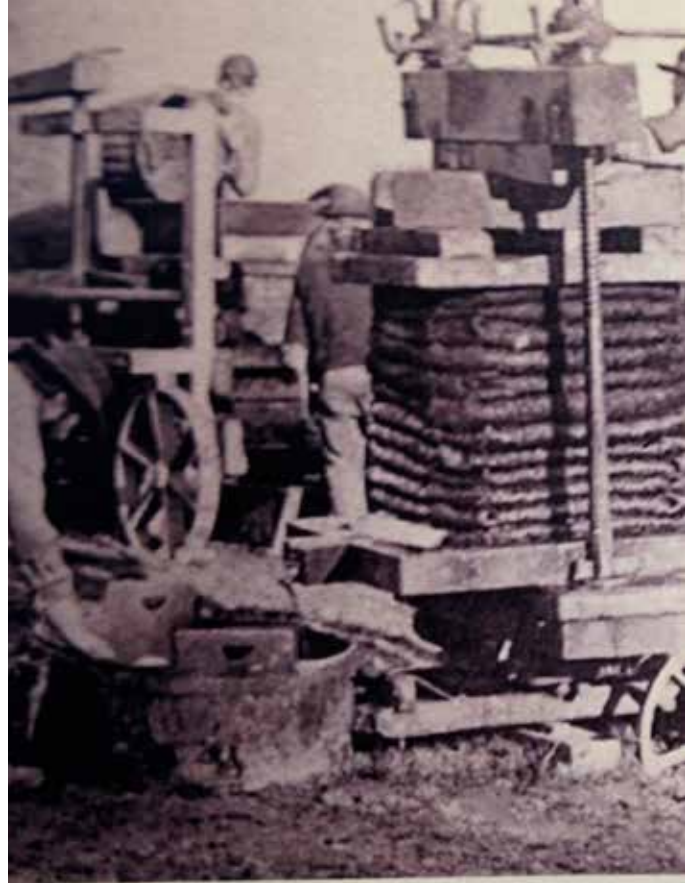
Il periodo storico identificato come

Dark Age, che si estende dalla metà del V sec. d.C. sino alla metà del XI sec. d.C. testimonia come molti insediamenti eretti da comunità celtiche e del Nord avessero e ancora mantengano nomi in cui è palesemente presente il termine mela, come Appledore, Appledurcombe e Appleby. Una in particolare è avvolta da un alone di magia e mistero, proprio perché legata alla leggenda di Merlino: Avalon, la mitica isola circondata da un lago. Sebbene non vi sia una certezza, molti esperti la identificano con l’odierna Glastonbury, dato che il vocabolo “avalon” avrebbe un significato riconducibile ad “albero di mele”, dal gallese “afall” e dal bretone “avallenn”.

*Cider origina
dal greco sikera:
bevanda ottenuta
dalla bollitura
delle mele e la
fermentazione del
succo ottenuto*



Cider pressing - 19th Century



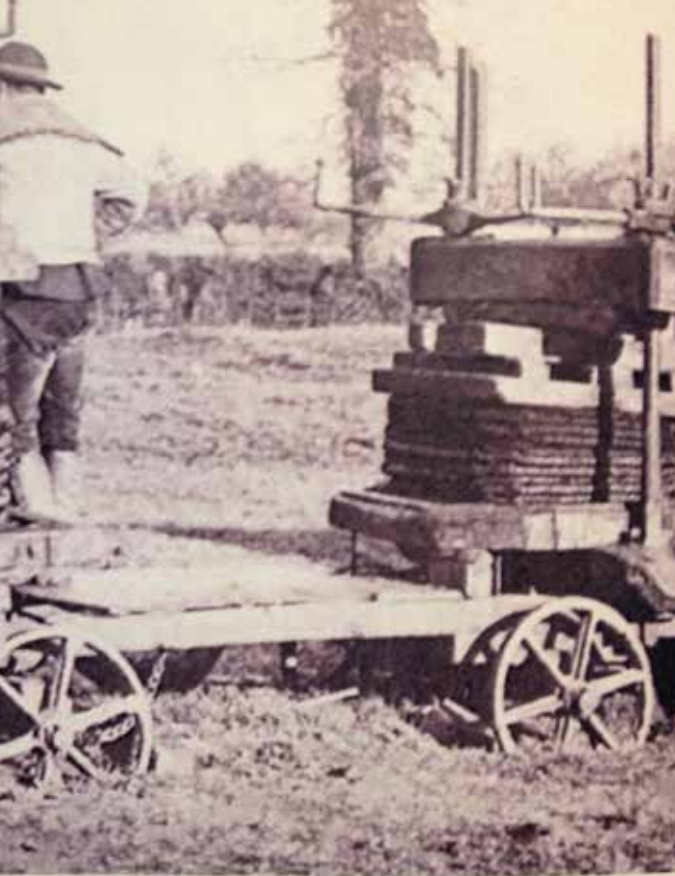
Travelling Cid



PRODUZIONE
NELLE FOTO DI
QUESTE PAGINE
ANTICHE
PRESSE
AZIONATE A
MANO.

Sembra infatti che questa zona presentasse un terreno indicato per la coltura di questi alberi e non a caso oggi sono ancora presenti in loco alcuni produttori di sidro. Nel IX secolo Carlo Magno decretò che i Secretores, ovvero coloro che possedevano le conoscenze delle varie tipologie di bevande, rimanessero all'interno dei suoi territori per produrre *Ale*, *Pomme'* (*Pomacium*) e *Perry*. Con la conquista della Britannia da parte dei normanni avvenuta nel 1066, la produzione di un fermentato di mele si sviluppò particolarmente nel Kent, Hampshire, Sussex e Somerset. Questa spinta produttiva fu

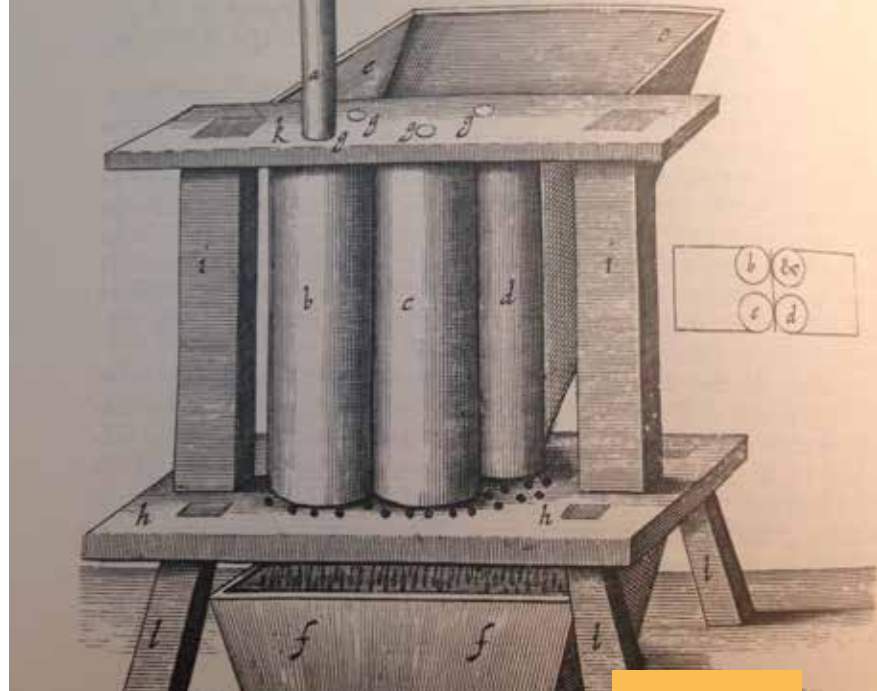
soprattutto promossa da religiosi francesi che nel 1100 introdussero varietà di mele già diffuse in Normandia. Apportarono anche migliorie tecnologiche di tradizione romana, come la macina in pietra azio-



er Press - 19th Century

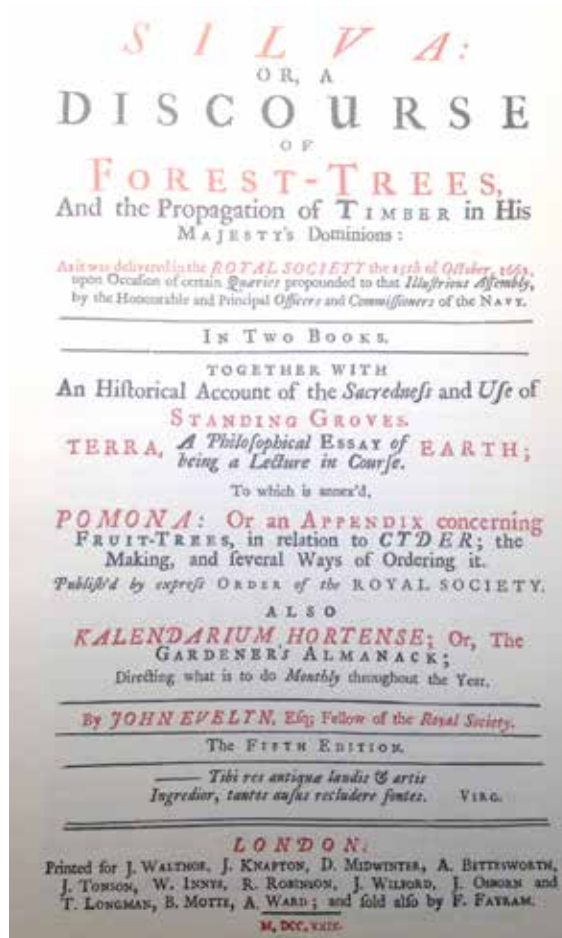


nata da cavalli, che ancora ritroviamo in piccole realtà commerciali inglesi. L'impiego della pressa a vite avverrà a partire dal XIII sec., dando ulteriore impulso alla produzione sidricola. Dello stesso periodo



INVENZIONI

SOPRA
MODELLO DI
PRESSA TRATTA
DALL'OPERA DI
EVELYN (A
SINISTRA).



sono anche le prime notizie ufficiali su suolo britannico della presenza di pere. All'interno della pubblicazione del *Domesday Book* del 1086, voluto da Guglielmo il Conquistatore con l'intento di censire i nuovi territori occupati, vengono menzionati alberi da pera impiegati come marcatori di confine tra diversi territori.



discerned Improver, is *Mustard*, a Pint to each Hogshead, Bruined, as for Sauce, with a Mixture of the same Cider, and applied as soon as the Vessel is to be closed after Fermenting.

25. *Bottling* is the next *Improver*, and proper for Cider; some put two or three *Raisins* into every *Bottle*, which is to seek Aid from the Vine. Here in *Somersetshire* I have seen as much as a *Walnut* of *Sugar*, not without Cause, used for this Country Cider.

26. *Crabs* do not hasten the Decay of *Perry*, but preserve it, as

INNOVAZIONE

IN ALTO
RACCOLTA E
LAVAGGIO
DELLE MELE.
QUI SOPRA IL
TESTO TRATTO
DAL LIBRO DI
EVELYN DOVE SI
DESCRIVE LA
PRATICA
DELLA RI-
FERMENTAZIONE
DEL SIDRO IN
BOTTIGLIA.

Durante il regno di Enrico III (1207 – 1272) si hanno notizie dell'importazione di pere dai territori francesi, e non a caso la consorte Eleonora di Provenza attuò un'estensiva opera di coltivazione di pere su tutto il regno. Nel 1388 i monaci cistercensi di Wardon, nel Bedfordshire introdussero la prima varietà di pera Wardon, che prende il nome dall'omonima cittadina. A distanza di pochissimi anni vi sarà un'interessante conferma del carattere "strong" del sidro prodotto in quel tempo.

In *The repressing of over mich wyting*

[*blaming*] of the Clergie scritto nel 1449 dal prelado inglese Reginald Pecock, si afferma che «senza sidro, vino e idromele, uomini e donne potrebbero vivere più a lungo». La popolarità di Cider e Perry crebbe notevolmente nel periodo a partire dal XIV. Due possono essere considerate le "Magna Operae" incentrate sulla coltura delle mele e relativa produzione di Cider. La prima è "De vino et pomaceo", redatta nel 1588 da Julien Le Paulmier, un dottore e orticoltore francese, considerata il primo vero trattato sulla produzione di sidro. La seconda è *Sylva, or, A discourse*

of forest-trees, and the propagation of timber in His Majesties dominions nella quale troviamo “Pomona”, un’appendice che tratta anch’essa le pratiche di coltura degli alberi da mela, ne classifica le diverse varietà e si dedica inoltre alla produzione di Cider.

Scritto da John Evelyn nel 1664, questo trattato merita particolare attenzione perché raccoglie approfondimenti e considerazioni di altri autori che hanno contribuito alla conoscenza e diffusione di questa bevanda, tra i quali il Dr Beale, e fornisce molte interessanti informazioni tecniche. Dall’aggiunta di bacche di ginepro come rimedio per tosse e silicosi, alla mostarda grattugiata e mescolata nell’ordine di una pinta per ogni hogshead di Cider dopo la fermentazione, al suggerimento di travasare il prodotto dalla botte alla bottiglia solo a marzo, dando il tempo al liquido di chiarificarsi durante il periodo invernale.

Ancor più interessante è la menzione inerente la rifermentazione del sidro in bottiglia tramite l’aggiunta di *raisins* o, come soliti fare nel Somerset, zucchero. Venne annotata la differenza tra due tipologie di mele differenti, la più soffice delle quali, la Pippin, rilasciava particelle più fini che non potevano essere rimosse con il filtraggio. Ciò provocava una rifermentazione spontanea con i cambiamenti di temperatura e composizione dell’aria. A partire dal XVI sec. nelle contee del West e West Midland inglese si hanno notizie sul *Pirrie*, originato dal Sassone *Pirige* che identifica la pera, e che diventerà poi conosciuto come Perry.

Nel 1893 Robert Neville-Grenville, proprietario del Somerset, fu tra i pionieri della sperimentazione di nuove tecniche per il miglioramento delle tecniche produttive



inerenti il Cider. Esattamente dieci anni dopo, sull’onda del suo operato presso la sua tenuta a Long Ashton, venne ufficialmente istituito il *National Fruit and Cider Institute*, annesso poi nel 1912 all’Università di Bristol. Dal 1976 Cider e Perry registrano una nuova crescita produttiva. Ma come avviene la trasformazione di due semplici frutti in due bevande, che hanno dissetato l’uomo nel corso degli ultimi 2500 anni? In base al Notice 162 del governo britannico, Cider e Perry sono bevande ottenute dalla fermentazione del succo di mela (Cider) o del succo di pera (Perry), senza l’aggiunta di alcuna sostanza alcolica o che ne possa alterare il colore o il sapore. La percentuale alcolica deve essere compresa tra 1,2% e un massimo di 8,5%.

Le mele impiegate sono classificate in 4 tipologie:

	% acidità	% tannini
Sweet	<0,45	<0,2
Bitter-sweet	<0,45	>0,2
Bitter-sharp	>0,45	>0,2
Sharp	>0,45	<0,2

La mela è costituita per il 90% da ac-



LAVORAZIONE

FASI DELLA
MACINAZIONE
DELLE MELE E
DELLA
PRESSATURA
DEL CHEESE.

qua, mentre il restante 10% è rappresentato da zuccheri, sostanze varie e acidi, tra cui l'acido malico e l'acido chinico. Il colore della buccia varia in base al grado di maturazione del frutto, oltre che alla varietà: in generale il frutto passa da un colore verde sino ad arrivare ad un rosso intenso che indica il grado di sviluppo degli zuccheri da complessi a semplici, quali fruttosio e glucosio.

La raccolta solitamente avviene a settembre e può essere effettuata a mano o per mezzo di macchinari che scuotono gli alberi permettendo di raccogliere una maggiore quantità ma non effettuando una prima selezione dei frutti. Le mele vengono lasciate riposare per un periodo di 3-4 settimane in modo da sviluppare

aromi, acidi tannini e zuccheri. È una fase fondamentale e delicata del processo produttivo, ove si nota l'abilità nell'impiegare mele con caratteristiche organolettiche differenti.

Durante il XVII e XVIII secolo gli abitanti del Sud Hans, ovvero la zona costiera compresa tra Plymouth e Torquay, erano soliti lasciare le mele esposte al sole per concentrarne gli zuccheri. Un accurato lavaggio per rimuovere eventuali detriti e tracce di terra è pratica ormai comune, sebbene vi sia alcuni produttori che preferiscono evitarla per poter così sfruttare il potenziale dei lieviti indigeni presenti sulla buccia.

In passato la macinatura dei frutti era effettuata con macine in granito azionate



da animali. Questa pratica è ancor oggi in uso presso alcuni piccoli produttori inglesi fedeli alla tradizione, e la troviamo anche in Normandia nella produzione del Cidre, ove è conosciuta come “le tour” ed il percorso circolare effettuato dal cavallo attorno alla macina rappresenta “l’auge”. Da qui il nome della più rinomata regione per la produzione del Calvados, il Pays d’Auge.

La maggior parte dei produttori utilizza macine a tamburo in acciaio che permettono di trattare maggiori quantità di frutto in minor tempo. La massa semiliquida risultante è detta *pomace* e con essa viene creato il *cheese*, che si presenta simile ad un morbido formaggio costituito dalla sovrapposizione di diversi strati del pomace che vengono poi avvolti da maglie sottili.

Il peso naturale degli strati permette già una prima estrazione del succo, che verrà poi completamente ricavato dalla pressatura del cheese. Il metodo moderno utilizza un nastro sul quale il pomace

viene fatto passare attraverso rulli che ne estraggono il succo. La successiva fermentazione avviene con l’utilizzo di lieviti indigeni o lieviti selezionati. Alcuni produttori aggiungono zuccheri per aumentare il livello di dolcezza o acido malico per innalzare l’acidità. Il *Keeving* è una tecnica che permette di ottenere un prodotto finale naturalmente dolce e frizzante, attuando una sorta di interruzione della fermentazione. Questa operazione prevede tuttavia che il pomace venga lasciato precedentemente esposto all’aria per 24 ore, in modo da ossidarsi e sviluppare la pectina, che giocherà un ruolo determinante nel *Keeving*.

Un altro modo per interrompere la fermentazione è quello di operare diversi travasi in modo da eliminare i lieviti presenti nella soluzione e annullare ogni ulteriore processo di trasformazione alcolica. La fermentazione malolattica avviene con l’innalzamento delle temperature, solitamente in primavera, provocando un calo



di acidità del 50%, sviluppo di anidride carbonica e tipico aroma “burroso”, che solitamente ritroviamo in molti vini a base di uve Chardonnay. La rifermentazione in bottiglia è una pratica che era già in uso nel XVII sec., come troviamo nel testo *A Treatise on fruit trees* del 1653, il cui autore Ralph Austen era solito aggiungere zucchero al sidro ed imbottigliarlo a Oxford. Oggi è impiegata da alcuni produttori ma rappresenta soltanto una piccola parte del mercato, proprio perché richiede molto più tempo, cura e spazi per accogliere le bottiglie riposte a rifermentare.

Al termine della fermentazione, il Cider può essere stoccato direttamente in botti di varia misura o filtrato e rifinito in bottiglia. Alcune tipologie necessitano di essere chiarificate prima di essere imbottigliate, in modo da garantire una maggiore longevità del prodotto. Inoltre, dopo la filtrazione può essere sottoposto a carbonazione, che dona effervescenza e accentua leggermente gli aromi, ma se eccessiva può risultare sgradevole nel momento dell’assaggio. Ulteriori operazioni per aggiustarne il colore e blending sono concesse.

Simile processo produttivo avviene anche per il Perry, sebbene vi siano alcune differenze. Innanzitutto varie tipologie di pere possono presentare notevoli differenze, sia dal punto di vista della forma

sia dal punto di vista della composizione del frutto stesso. Per questo motivo alcuni frutti, una volta raccolti, sono già pronti per essere processati, mentre altri richiedono alcune settimane di maturazione.

A differenza delle mele, una volta pressata la massa solida delle pere deve rimanere a contatto con il mosto, a volte anche per 24 ore, per cedere maggiori sostanze. Tuttavia il Perry risulta un prodotto molto più delicato, che può facilmente ossidare e risulta meno persistente negli aromi. Questo è dovuto principalmente alla maggior concentrazione di acido citrico, che può trasformarsi in acido acetico. È inoltre più soggetto a rifermentazioni in bottiglia, che possono sviluppare un delicato sentore di sambuco.

Nel Regno Unito la presenza di Cider e, in minor misura, di Perry è ben testimoniata da un vasto numero di produttori, alcuni dei quali hanno anche allargato i loro confini di mercato anche oltre la Manica. Infatti il mercato del Sidro è ben presente in Francia, Spagna, Belgio, Germania ed Australia. La conoscenza della propria storia ha portato l’uomo a riscoprire e tramandare prodotti che rappresentano l’identità culturale di molte popolazioni e che, grazie alla loro semplicità, si sono radicati nella storia e sono sopravvissuti sino ai giorni nostri.

Luca Rapetti

L'APERITIVO
STA NEL **MEZZO!**



mezzoemzzo[®]
NARDINI

PREPARALO COSÌ:

- 1 PARTE
MEZZOEMZZO
- 1 PARTE DI SELTZ
- GHIACCIO
- SCORZETTA DI
LIMONE

— APERITIVO —
NARDINI
— ORIGINALE —



BIONDA NATURALE

Sono un migliaio i birrifici indipendenti nel nostro paese. Sull'onda di un mercato in crescita

DI ROSARIO PIERGIANNI

La birra vanta una storia lunga millenni, fin dagli albori quando era considerata un semplice “fermentato di cereali”, ci si è approcciati alla sua produzione in modo del tutto artigianale. Ma cos'è la birra artigianale? Per la legge italiana «si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza e la cui produzione annua non superi i 200mila ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di prodotto per conto terzi».

Occorre dunque far chiarezza sul vero significato del termine di prodotto artigianale, dicitura spesso impressa solo sull'etichetta. Il nostro paese, da sempre radicato su di una solida cultura vitivinicola, ha dovuto affrontare un ostico e lungo percorso al fine di trovare una giusta collocazione tra le grandi potenze brassicole



mondiali.

Il fenomeno delle birre artigianali in Italia nasce poco più di vent'anni fa, quando nei primi anni '80 giovani menti sperimentarono, quasi come precipitosi alchimisti, le pratiche brassicole già mature e consolidate in altri paesi come il Belgio e la Ger-



mania. Pur non avendo ricevuto un immediato riscontro questi ultimi dischiusero la strada ai veri pionieri che negli anni '90 crearono solide basi a quel movimento che ancor oggi resiste e che fa parlare di se in tutto il mondo.

Come avviene nelle fasi iniziali di ogni processo, dalla metà degli anni '90 la storia della birra artigianale nel nostro paese ha vissuto momenti di grandi successi, affiancati anche da tanti fallimenti. Le motivazioni erano da ricercarsi nella difficoltà di reperimento delle strumentazioni e nella scarsità delle materie prime. La prima problematica fu risolta utilizzando strumentazioni prese in prestito dal mondo dell'enologia, la seconda dal reperimento delle materie prime dall'estero. Nonostante queste difficoltà i produttori italiani, spinti da radicata passione, nel corso del successivo ventennio sarebbero passati dall'imitare stili birrai di altri paesi a creare dei prodotti dotati di una propria identità.

Di recente, a maggio dello scorso anno, l'utilizzo di materie prime alternative derivanti dal mondo dell'enologia, ha portato i responsabili del BJCP (*Beer Judge Certification Program*) testo statunitense

di riferimento e preparazione per giudici di concorsi del settore, ad inserire nel disciplinare che descrive i vari stili brassicoli, quello delle *Italian Grape Ales*, il primo stile puramente italiano. Quest'apertura evolutiva ha indotto un effetto a catena che ha permesso il transito da un timido approccio iniziale, privo o quasi di cultura, a uno sempre più cosciente, che si è tradotto in un incessante richiesta di prodotti artigianali.

In termini numerici il tutto si traduce in un incremento di birrifici che attualmente sfiora la soglia del migliaio di unità produttive. Come però avviene spesso, accanto ad una crescita quali-quantitativa, il costante interesse verso la birra, in parti-





colar modo verso l'artigianale, ha creato un movimento mediatico che contrasta e stravolge il significato di artigianalità. Sempre più di sovente ci si confronta con le mode del momento che "travestono" prodotti industriali di vesti non proprie. Il fenomeno modaiole vede praticabili due strade distinte; la strada dell'artigianale e le strade delle beer-firm e delle crafty.

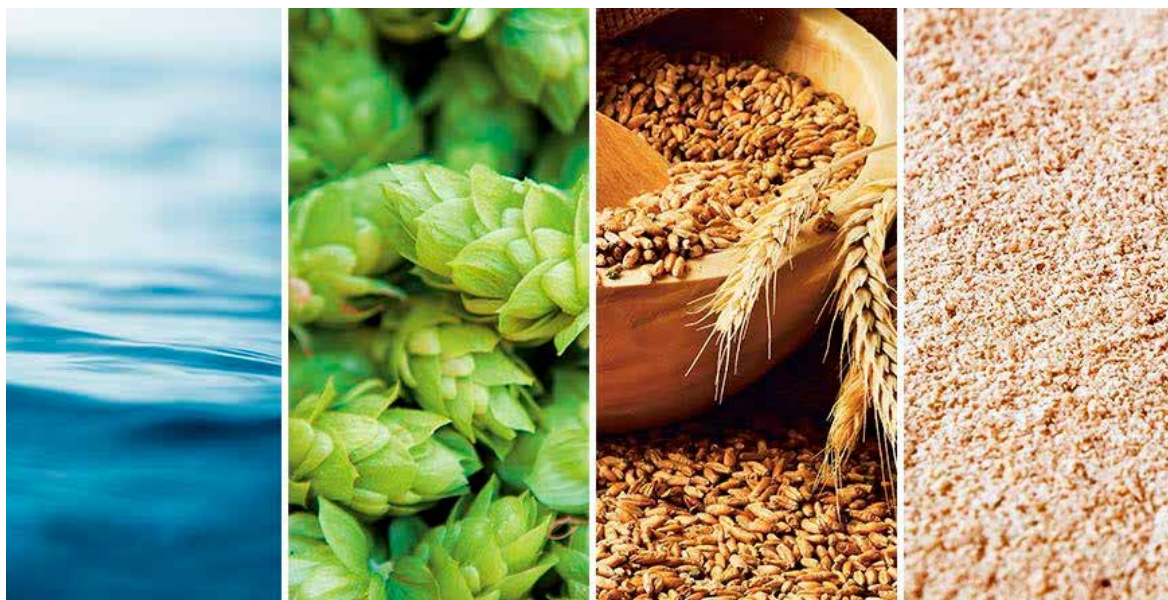
Ma chi e cosa sono le *beer-firm* e le *crafty*? Le prime sono imprese che sprovviste di un loro impianto, commissionano la produzione a un birrificio, per tale motivo non possono essere definite artigianali.

Nello stesso contesto delle beer-firm ritroviamo altre due distinte realtà. Da una parte "aziende" che pur demandando il compito della produzione, seguono l'intera filiera, che va dalla creazione della ricetta alla scelta delle materie prime, fino alla commercializzazione. Dall'altro "aziende" per cui l'interesse unico è la

commercializzazione del prodotto, senza alcun accorgimento alla qualità dello stesso.

Con la denominazione di *crafty*, nome derivante da *craft beer*, si identificano invece tutti i prodotti industriali che imitano le birre artigianali. Una pratica questa, molto diffusa che destabilizza il consumatore. Un consumatore non adeguatamente dotato di una sufficiente cultura birraria non riesce a distinguere la veridicità di un prodotto definito come artigianale, affidandosi solo al nome sull'etichetta. Infatti sono sempre più i prodotti pseudo-artigianali in commercio il cui scopo è di incanalarsi in un mercato in costante crescita.

Quanto sin ora affermato fa comprendere che non ci sono strade parallele da percorrere, ma percorsi ben distinti che il consumatore dovrebbe conoscere, al fine di attuare una scelta cosciente del prodotto che si accinge a degustare. Non



è sufficiente una bella etichetta con un marchio conosciuto a indirizzare il consumatore anzi, questo è spesso un elemento fuorviante. Il potere derivato da ingenti risorse economiche, purtroppo, come spesso accade, fa da padrone e permette di dettare le leggi di mercato. Si auspica in un maggior controllo al fine di preservare una categoria, quella dei piccoli produttori, che con estrema professionalità e dedizione perseguono percorsi produttivi di estrema qualità. Soltanto con un'azione combinata tra produttori artigianali e *publican* che abbiano alla base un'approfondita cultura birraria, attraverso un percorso fatto di formazione ed informazione costante, si darebbe il giusto plauso a chi dell'artigianale ne ha fatto uno stile di vita. Una nota romantica.

Amo definire la birra come nata dalla

fusione di cinque elementi: *acqua, malto, lievito, luppolo* e *passione*. L'ultimo è quello che ne genera lo spirito, ne dà l'essenza e la rende unica.

È quello che non può mancare, è l'elemento essenziale che fa la differenza tra un prodotto artigianale ed uno industriale. Resta d'obbligo un ultimo personale piccolo suggerimento. Quando avrete tra le mani una birra dichiarata come artigianale, non lasciatevi incantare dall'estetica della sua bottiglia o dalla grafica della sua etichetta. Ruotate la bottiglia e spendete un po' del vostro tempo alla lettura del retro etichetta. Le prime volte non vi sarà semplice comprendere tutte le informazioni ma se diventerà una buona prassi, vi sorprenderete di quanto possiate diventare ogni giorno sempre più esperti cultori e attenti consumatori.

Rosario Piergianni



THE ORIGINAL FLAVOUR OF THE CANARY ISLANDS



Agüere
Rum



ELEGANCE IN THE SPIRIT

VERMUT . TORINO . SINCE.1837
RISERVACARLOALBERTO .COM



IL LUSSO DELLA STORIA

Annate particolari, riserve speciali e “cimeli”. Da assaggiare a caro prezzo

DI KATERIN ALEJANDRA D'ALFONSO

Liquid History è un concetto creato da Salvatore Calabrese che ebbe l'intuizione, a partire dalla sua esperienza londinese presso il Dukes Hotel di Londra, di offrire ai suoi clienti la possibilità di «poter assaggiare la storia».

Si parla della metà degli anni '80 e a quei tempi le bottigliere dei più prestigiosi hotel bar e ristoranti della capitale britan-

nica erano già ben assortiti. Ciò che mancava era qualcosa di unico che attraverso i suoi profumi e i suoi aromi potesse riportare i suoi fruitori indietro nel tempo. Il 18 giugno è l'anniversario della battaglia di Waterloo che segnò la definitiva sconfitta di Napoleone nel 1815. Questa data fu fonte di ispirazione per Calabrese, il quale riuscì a reperire una bottiglia di Hine Cognac del 1815, che vendette per la



STORIA

ALCUNE
BOTTIGLIE
PREZIOSE.
QUI SOPRA
NAPOLEONE
BONAPARTE.



somma di 250£ a bicchiere e che terminò in brevissimo tempo.

Fu l'inizio di un trend che oggi è particolarmente diffuso non soltanto a Londra ma anche in molte altre capitali, ove cocktail bar di lusso, club privati e hotel bar si sono specializzati in questa nuova tipologia di servizio che indubbiamente attrae una specifica clientela disposta a spendere somme considerevoli pur di assaporare qualcosa di unico. Oggi "Vintage" è un termine largamente impiegato nel bar, indice del desiderio di riscoprire e rivivere qualcosa che appartiene alla sto-

ria e che affascina. Bottiglie di Whisky di annate particolari, Rum prodotti in distillerie oggi non più operative, liquori dei primi del '900, sono cimeli che potrebbero essere custoditi all'interno di un museo, ma non permetterebbe di apprezzarne le qualità gustative, soprattutto se abbiamo di fronte a noi qualcosa che non esiste più.

È questo altresì il caso del Cognac, nobile distillato francese e simbolo di eleganza e prestigio, assai ricercato da collezionisti di tutto il mondo. Ciò che lo rende così prezioso, oltre alla cura e sa-



pienza dei suoi mastri distillatori, è rappresentato dalla phylloxera, una terribile piaga, nella forma di un insetto di piccole dimensioni e di colore giallo, che colpì duramente la produzione vitivinicola europea, in particolare quella francese, tra il 1872 ed il 1874 e decimando più del 70% delle coltivazioni di vite nella zona di produzione del Cognac, (Charente Maritime e parte della Charente, nel sud ovest della Francia).

Folle Blanche, la varietà di uva maggiormente impiegata per i vini base del Cognac, fu decimata dalla Phylloxera e questo fece sprofondare i produttori locali in una crisi dalla quale pochi si ri-

sollevarono. L'utilizzo di impianti di provenienza americana, nello specifico le qualità *Vitis Rupestris*, *Berlandieri* e *Riparia*, le cui radici erano immuni a questo insetto, permise di coltivare nuovamente questi terreni lasciando tuttavia il posto alla varietà *Ugni Blanc*, oggi la principale. Ne consegue che ogni bottiglia di Cognac antecedente al periodo citato è una concreta testimonianza di qualcosa ormai scomparso e quindi assai più prezioso.

Se si ha la possibilità di ammirare esemplari risalenti al XIX o addirittura al XVIII secolo non si può fare a meno di notare come anche il design stesso delle bottiglie impiegate fosse molto diverso. Vetri con molteplici sfumature di verde, che a volte raggiungono quasi il nero, colli di bottiglia stretti o allungati, fondi più o meno spessi. Tutti questi elementi rappresentano una timeline della lavorazione del vetro e del suo impiego per il confezionamento di bottiglie.

Alcune si presentano leggermente storcie o con contorni irregolari, segno di una soffiatura a mano che rappresenta una sorta di firma artigianale. Questa "firma" diventa più evidente quando si nota un sigillo recante una "N" sormontata da una corona. Nel XVIII e XIX secolo il Cognac era prodotto e consumato principalmente dalle alte sfere della società. Tra i suoi estimatori vi era Napoleone Bonaparte, il quale fece imprimere sul vetro questo sigillo personale in modo da identificare tutte le bottiglie a lui destinate. Ne troviamo conferma anche nelle corrispettive etichette, alcune delle quali recano la dicitura "Napoleon" o la sagoma stilizzata dell'Imperatore con il suo inconfondibile copricapo.

Il 1811 fu un'annata eccezionale per la produzione vitivinicola francese, in par-

ticolar modo in Bordeaux e Burgundy, caratterizzata da una lunga estate calda e un autunno mite e secco che permisero una perfetta maturazione dell'uva.

Anche la qualità Folle Blanche coltivata nella regione del Cognac raggiunse caratteristiche ineguagliabili destando immediatamente l'attenzione dei produttori locali. Nello stesso anno l'imperatore Napoleone visitò la terra del pregiato distillato e, per celebrare la nascita del figlio avvenuta il 20 marzo dello stesso anno, gli fu presentata una botte di Cognac come omaggio. Questo coincise anche con il passaggio della "Grande Cometa", visibile ad occhio nudo per 260 giorni, ritenuta essere di auspicio per Napoleone e suo figlio, futuro imperatore.

Questo evento naturale fu probabile causa delle straordinarie condizioni climatiche. La concomitanza di tutti questi eventi suggerì così di celebrare questo vintage con un'etichetta dedicata all'imperatore Napoleone, ritraendone il volto come è possibile ammirare nel Cognac Napoelon Grande Reserve 1811. Proprio l'etichetta apre un capitolo interessante: manifesta una particolare ricercatezza nello stile, nel design e offre informazioni riguardo il produttore, il contenuto della bottiglia, il suo volume alcolometrico, fungendo da attrattiva per gli occhi e l'attenzione del consumatore.

Questo tuttavia non è il concetto di etichetta che si ritrova nei secoli precedenti: nessuna menzione del grado alcolico, a meno che il distillato non sia stato imbottigliato in epoca recente, nessuna descrizione del produttore se non il solo nome, nella maggior parte dei casi vi si può leggere la zona di produzione e l'annata, che si riferisce all'anno di vendemmia. Verrebbe altresì spontaneo ricercare una



seconda data che indichi l'anno di imbottigliamento, in modo da poter stimare la durata dell'invecchiamento in botte. Buona parte dei Cognac risalenti alla prima metà, e antecedenti il 1800 sono spesso il frutto di ritrovamenti presso distillerie non operative da anni, chiuse durante la Prima o Seconda Guerra Mondiale, oppure arresi alla crisi economica causata dalla phylloxera.

Le riserve venivano stoccate all'interno di botti lasciate a giacere per diversi anni e poi custodite in demijon o Dame-Jeanne, grosse bottiglie di vetro dalla capienza di 50 litri, ove non avveniva più alcuna modificazione. Osservando il colore del



distillato e percependo i suoi aromi che lentamente si evolvono come il primo respiro dopo una lunga apnea, seppur approssimativamente si può intuire quanto il processo d'invecchiamento possa essere durato.

Le conoscenze odierne attestano che

*I Cognac d'annata
provengono
dalla Grande
Champagne.
Hanno note di
legno, cioccolato
e frutta matura*

Cognac prodotti rispettivamente nelle zone della Grande e della Petite Champagne necessitano di un lungo periodo d'invecchiamento per esprimere al meglio il loro potenziale; Borderies, la più piccola delle sei Cru richiede un'attesa leggermente inferiore, le altre

zone sono adatte a un invecchiamento breve poiché i distillati che da esse provengono risultano meno complessi. A conferma di ciò, i Cognac d'annata dei quali si conosce l'anno d'imbottigliamento e che hanno subito un lungo invecchiamento, provengono dalla Grande Champagne e presentano intense note di legno, cioccolato, frutta matura. Sigillare queste vere e proprie opere d'arte per custodirle negli anni è compito del tappo,

rigorosamente in sughero, a cui a volte si aggiunge una copertura in ceralacca, molto diffusa nel XIX secolo.

Siccome ogni distillato subisce un lento processo di evaporazione anche una volta imbottigliato, il rimedio per evitare di perdere piccole seppur importanti quantità di prodotto può essere l'impiego di questo materiale che non consente il passaggio di sostanze, che invece avviene attraverso il sughero anche se sigillato a sua volta con semplice capsula. L'apertura e sostituzione del tappo, con conseguente verifica del distillato stesso, è una pratica a volte necessaria e che ha permesso a molti Cognac di giungere sino ad oggi mantenendo il loro "spirito", e che è stata impiegata a partire dal XX secolo.

Il momento di apertura di una bottiglia simile è sicuramente un'esperienza emozionante per qualsiasi bartender, sommelier. Data la fragilità del tappo stesso e il valore del liquido contenuto, è consigliabile munirsi di appositi strumenti ed accorgimenti. Decanter e relativo colino, unito a filtro a maglia fine come quello usato per il tè, possono essere impiegati solo nel caso in cui il tappo finisca accidentalmente all'interno della bottiglia, evento che può accadere.



Il classico cavatappi è lo strumento che non deve essere utilizzato in alcun modo, poiché la perforazione del sughero potrebbe provocare lo sbriciolamento dello stesso. Per questo motivo bisogna solo utilizzare un cavatappi detto “Two Prong”, una sorta di pinza costituita da due lamine metalliche, una delle quali più lunga, la cui funzione è quella di scivolare ai lati del tappo, agganciarlo e rimuoverlo lentamente attraverso un movimento di torsione simile al classico cavatappi, ma evitandone la perforazione. Recentemente è stato introdotto sul mercato il Coravin, strumento sviluppato per permettere il consumo di vino a bicchiere senza dover aprire la bottiglia.

Questo nuovo concetto si basa sul prelievo della porzione di vino per mezzo di una sorta di sottile sonda che attraversa ma non danneggia il sughero, rimpiazzando il volume mancante con uguale quantità di un gas inerte e inodore, l'Argon, che preserva il liquido all'interno della bottiglia.

Questo sistema trova applicazione nel segmento dei vini a elevata fascia di prezzo, ma può essere impiegato nel servizio di distillati molto vecchi, sebbene questo dipenda dalle condizioni del tappo. Viene spontaneo pensare che questa tipologia



STRUMENTI
SOPRA UN TWO PRONG CON TAPPO. A SINISTRA UN CORAVIN.



di distillati, appartenenti alla storia, siano solo destinati a coloro che hanno notevoli disponibilità economiche. Tuttavia quando si realizza che di fronte si ha qualcosa di unico, raro e che magari è stato assaggiato da Napoleone, il valore economico lascia spazio al piacere ed alle sensazioni che questa esperienza regala. Almeno una volta nella vita.

Katerin Alejandra D'Alfonso

ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.

Bevi responsabilmente.



*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.*

alpestre.it

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



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.



The Finest Address in Gin

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

SARDEGNA DA MARE

Una giornata di puro bartending in stile Onorato

DI FABIO BACCHI

La Sardegna è un'isola con aspetti che hanno pochi eguali nel mondo. Oltre la bellezza, le persone godono da sempre di una qualità di vita invidiabile, tradizioni radicate e cultura enogastronomica tramandate da generazioni.

La Sardegna è la più importante delle cinque Blue Zones del pianeta, aree dove una percentuale elevata della popolazione vive incredibilmente più a lungo. Sull'isola si trova la più alta concentrazione di centenari al mondo. Uno dei segreti di tale longevità è da ricercarsi sicuramente nel consumo e nella qualità delle produzioni agricole e spontanee di questo straordi-

nario territorio privo di inquinamento, dove il sole, il mare e il vento sono ingredienti aggiuntivi ed essenziali per quello che la natura offre generosamente.

Questa cornice ha ospitato la Tirrenia Cocktail Competition, una bellissima giornata di puro bartending durante la quale si è aperta una vetrina su alcuni prodotti della spirit industry nazionale, diverse realtà del bartending locale, uno spazio dedicato al confronto e allo scambio di esperienze sul tema della Sardegna.

L'evento è stato fortemente voluto dalla compagnia di navigazione del Gruppo Onorato Armatori che ha ospitato su una delle sue navi un cocktail contest durante il quale esaltare i prodotti sardi e il bartending isolano. In premio vi era una crociera nel Mediterraneo durante la quale il vincitore ha potuto presentare la sua ricetta agli ospiti a bordo. Tirrenia Compagnia Italiana di Navigazione ha voluto celebrare anche con questo evento i suoi 80 anni di attività e la sua vicinanza alla Sardegna della quale è fiera ambasciatrice.

La Sardegna, terra eletta di vini famosi come il Vermentino o il Cannonau, vanta oggi anche una produzione di liquori e spirit che affiancano i tradizionali Mirto e Filo Ferru per i quali è comunemente co-





nosciuta. La Vermouth mania vanta anche delle specialità sarde. Tra queste vi sono i Vermouth come Macchia Vermouth Mediterraneo, il Vermouth Rosso di Sardegna di Silvio Carta e Solo Vermouth.

Macchia Vermouth nasce dall'idea di un bartender, Emilio Rocchino. Quando nacque il Vermouth in Piemonte (1786), Sardegna e Piemonte erano parti del Regno Sabauda. Uno dei vini utilizzati per il Vermouth era il Moscato di Sardegna per la sua alta concentrazione zuccherina. La base di Macchia Vermouth è costituita da Moscato bianco proveniente dalla Gallura, nord/est della Sardegna, e dal vitigno piemontese Cortese. Il botanical è costituito da 15 differenti specie, tra cui spiccano scorza di limone e arancio amaro (sempre sardi) e la particolarità di bacche e foglie di mirto, tipico arbusto della macchia Me-





diterranea da cui deriva anche il nome del Vermouth.

La scelta del mirto si rifà storicamente al 400 a.C. quando Ippocrate lo utilizzava per conciare i rudimentali vini dell'epoca insieme a miele, timo o rosmarino. Altro richiamo storico di Macchia Vermouth è il packaging che prevede una velina che avvolge la bottiglia sigillata con cordoncino e piombo. La scelta della velina si ispira alla fine del 1700 inizio 1800, quando in enoteca la bottiglia venduta veniva avvolta in un foglio di carta che oggi rappresenta una doppia etichetta. Una lenta maturazione (5/6 mesi circa) permette a questo prodotto di raggiungere il suo equilibrio con 18°. Non vi è aggiunta di caramello e il colore violaceo è dovuto interamente alle bacche di mirto.

La distilleria che segue la realizzazione di questo prodotto "insolito" (il primo al mondo contenente mirto in foglie e bacche fresche), è l'Antica Distilleria Quaglia



di Castelnuovo Don Bosco in Piemonte.

Vero Vermouth è prodotto da Pure Sardinia, dinamica azienda sarda che vanta anche altre produzioni. Vero Vermouth di Sardegna, con 18°, è ottenuto da vino Vernaccia Riserva affinato per 10 anni in botti di castagno e da botaniche spontanee come Timo, Elicriso, Mirto e Lentisco. L'azienda Silvio Carta è una realtà produttiva alla cui guida vi è Elio, figlio del fondatore Silvio.

Durante la Seconda Guerra, con gli uomini al fronte, nelle campagne lavoravano ragazzi e pensionati. La già limitata produzione fu gravata dalla requisizione delle derrate alimentari su ordine del Governo. Ciò favorì la nascita del mercato nero. Per evitare la confisca del vino, che era scambiato in contenitori di legno da cinquanta litri, veniva nascosto in campagna in mezzo agli arbusti che in Sardegna erano prevalentemente di elicriso. D'inverno il vino si manteneva bene, ma

d'estate acquisiva il profumo dell'elicriso, una concentrazione alcolica elevata e una nota amara talmente forte e per la quale nessuno lo voleva. All'epoca non si capiva il problema e il vino era scambiato di contrabbando solo nei mesi freschi. Più tardi si sarebbe capito che il fenomeno era causato dalla conservazione del vino in botti di castagno il cui legno favoriva una traspirazione elevata dell'acqua in estate. Questa evaporazione accentuava il tasso alcolico e il profumo intenso delle piante di elicriso.

Dopo la guerra Silvio Carta aggiunse dello zucchero e da quel ricordo nacque l'idea di produrre il Vermouth dalla Vernaccia sulla base dell'antica ricetta. Subito

*Gia Ippocrate,
nel 400 a.C.,
utilizzava
il mirto
per conciare
il vini
dell'epoca*





dopo la guerra in Sardegna si sviluppò un'intensa attività clandestina di distillazione. All'epoca le forze dell'ordine potevano entrare nelle case senza bisogno di alcun mandato, e se non si apriva potevano sfondare la porta di casa e procedere al sequestro di tutta l'attrezzatura e arre-

stare il distillatore abusivo. Nonostante il rischio si distillava tutto quello che il territorio offriva. Si distillavano soprattutto i prodotti più rappresentativi in termini di quantità e di qualità: uva vernaccia, vino vernaccia e galbuli di ginepro. Il distillato ottenuto era destinato sia al commercio



sia all'autoconsumo.

Nella vendita del prodotto si cercarono subito dei nomi che identificassero il prodotto ma che non fossero intuibili dagli organi di vigilanza. Il distillato di vinaccia

LE RICETTE VINCENTI

RICETTA 1° CLASSIFICATA PRO NURAGHES di Daniela Tanasa

INGREDIENTI

- 3cl Macchia Vermouth Rosso
- 3,5cl Sotol Reposado Hacienda de Chihuahua
- 3 cl Campari
- 1,5cl Taliker Single Malt Scotch Whisky
- 1,5 cl Rabarbaro Zucca

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa cocktail. Guarnizione: orange peel e mirtilli

RICETTA 1 CLASSIFICATA IPSAR COSTA SMERALDA ARZACHENA ROSSO (...anche) DI SERA di de Luigi Ilaria

INGREDIENTI

- 3 cl Vernaccia di Oristano Silvio Carta - Riserva 2003
- 3 cl Bitter Campari
- 1 cl Vermouth di Sardegna
- 1 cl Sciroppo di fragola
- Pigskin London dry Gin (da nebulizzare sul drink)

Tecnica: shaker. Glass: coppetta cocktail. Guarnizione: lemon twist e fragolina.

fu denominato Filu 'e Ferru, il distillato del vino Abbardenti, il distillato di ginepro Giniu, dal nome della pianta di ginepro che in sardo si chiama giniperu.

Dopo Giniu, il Gin 100% sardo, Silvio Carta ha realizzato Pigskin Gin un prodotto nuovo ma con un diverso invecchiamento. Stesse botaniche a km zero, mirto, ginepro, timo, finocchietto, salvia e scorza di limone e un successivo affinamento in botti di castagno sardo centenarie in cui, precedentemente, è stata fatta invecchiare la Vernaccia.

Il nome del Gin deriva da un incontro ravvicinato con dei cinghiali durante la raccolta delle botaniche nel mirteto. Tra i Gin sardi ricordiamo anche Solo Wild Gin prodotto da Pure Sardinia e ottenuto esclusivamente da bacche raccolte a mano da piante di ginepro selvatico lungo le coste dell'isola, senza nessun'altra botanica aggiunta.

Altra realtà sarda presente durante la Tirrenia Cocktail Competition era Su' Entu, realtà vinicola che si avvale della figura di Andrea Balleri, già migliore barman e sommelier d'Italia. La cantina Su'entu è nata dal sogno di coltivare e di valorizzare i suggestivi terreni collinari della Marmilla. Luoghi antichi, ricchi di storia e di tradizioni, ideali per la coltivazione della vite. La cantina si trova a pochi chilometri da Sanluri in località Nu-

raxi Puseddu e si sviluppa per 50 ettari di superficie, di cui 32 coltivati a vite. La zona, prevalentemente collinare, vanta una lunga tradizione di coltivazione della vite.

I bartender in concorso hanno utilizzato il Brut Bianco ottenuto da uve Vermentino, il Brut Rosè da uve Cannonau e l'IGT Marmilla bianco fermo. Ma oltre le citate aziende sarde erano presenti altri grandi nomi della spirit industry nazionale: le Distillerie Nardini, Onesti Group con tutta la sua gamma di specialità, Compagnia dei Caraibi, Targa Ilva, Re'al e Finest Call, Pellegrini, Tanqueray, Gosling's Rum, Spirits Of Independence Italia.

Tutte le aziende presenti hanno avuto lo spazio per presentare i loro prodotti nella lounge bar della nave Tirrenia Janas mentre i 50 bartender si alternavano sull'elegante bar di poppa. Tra questi vi era una folta rappresentanza Aibes sarda guidata da Leandro Serra, e alcuni alunni rappresentanti gli istituti alberghieri sardi. Tecnica e tipologia di ricetta libera hanno permesso un'ampia diversità di ricette e i vincitori sono stati premiati dal Dottor Pietro Manunta, Presidente di Tirrenia Compagnia Italiana di Navigazione, che ha già annunciato l'edizione 2017.

Fabio Bacchi

GLI SPONSOR



B.º NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE



BASSANO

— al PONTE dal 1779 —

PURE SARDINIA



SILVIO CARTA



su'entu
Su'Entu Cantine - Sanluri - Italia

Tanqueray



80° Tirrenia
— 1936 — 2016 —

Gosling's Rums

BERMUDA SINCE 1806

DARK 'n STORMY



BERMUDA'S NATIONAL COCKTAIL

distributed by

PALLINI

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



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

PALLINI

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



QUEL TOCCO CHE FA DIFFERENZA

Nel Punch o nel Tiki,
il segreto è la cannella

DI GIOVANNI CECCARELLI

Con il termine *cannella* si indica una tra le spezie più antiche conosciute dall'uomo ed attualmente più utilizzate al mondo. In Europa e negli Stati Uniti è seconda solo al pepe nero. La “vera” cannella è

quella che si ottiene dalla pianta *Cinnamomum verum* (sin. *C. zeylanicum*) ed è originaria dello Sri Lanka, oggi più grande produttore, seguito dalle Seychelles e dal Madagascar.

Tuttavia esistono piante di altre specie,

THE TWO MAIN VARIETIES OF CINNAMON

Features :

Hard bark, difficult to break into small pieces, dark reddish color, sweet, spicy and strong aroma

HIGH COUMARIN CONTENT

Features :

Made of thin fragile layers rolled like a cigar, easy to break into small pieces, light brown color, sweet, mild flavor

LOW COUMARIN CONTENT

CASSIA CINNAMON

CEYLON CINNAMON



CINNAMON USED IN THE
USA AND CANADA

CINNAMON USED IN EUROPE,
MEXICO, SRI LANKA

sempre appartenenti al genere *Cinnamomum*, che hanno caratteristiche simili e, in alcune nazioni, è possibile venderle utilizzando comunque il nome cannella. Queste piante sono la *cassia cinese* (*Cinnamomum cassia* o *C. aromaticum*), la *cassia indonesiana* (*Cinnamomum burmannii*) e la *cassia indiana* (*C. tamala*). È bene precisare che in Europa è chiamata cannella solo quella proveniente dalla pianta *Cinnamomum verum*, mentre negli Stati Uniti, come indicato nel “US Food, Drug and Cosmetic Act” lo è anche la cassia.

Un'altra pianta molto importante, appartenente allo stesso genere è la *Cinnamomum camphora*. Da questa pianta non si ricava la cannella bensì la canfora, un solido dal colore bianco e dal forte aroma, che viene utilizzato nell'industria farmaceutica e, nella sua versione commestibile, in cucina.

La pianta di cannella è sempreverde e può raggiungere anche un'altezza di 16 metri ma, per questioni legate alla lavorazione, viene regolarmente tagliata al livello del suolo, dando origine a folti arbusti. La parte di queste piante che viene utilizzata per la produzione della spezia è la corteccia interna, di colore nocciola e dal caratteristico profumo. Dopo aver rimosso la corteccia esterna, generalmente grigia o marroncina, il pezzo di corteccia interna viene fatto essiccare; è in questo momento che la spezia prende la forma che tutti conosciamo, arrotolandosi su se stessa. Questo processo può iniziare dopo 2 o 3 anni dalla messa a dimora, quando la pianta ha raggiunto i 2 metri di altezza e viene eseguito almeno 2 volte l'anno.

Il periodo migliore per la raccolta della corteccia è dopo le due stagioni delle



piogge, quando è più facile la spellatura.

Per quanto riguarda le componenti aromatiche, la “vera” cannella, ne contiene nelle foglie, nella corteccia e nelle radici. Nelle foglie si trova l’eugenolo, sostanza responsabile dell’aroma dei chiodi di garofano mentre nelle radici è presente la canfora. Nella corteccia, il maggior costituente aromatico (circa 70% degli oli totali presenti), è l’*aldeide cinnamica*, che è responsabile del caratteristico odore di questa spezia ed ha un sapore dolce. È miscibile in alcool e leggermente solubile in acqua, rendendo quindi possibile preparare infusi e decotti. Anche la cassia contiene *aldeide cinnamica* nella corteccia, infatti le due spezie sono molto simili.

Al bar la cannella è utilizzata in alcune preparazioni di caffetteria speciale, sotto forma di sciroppo, in polvere, direttamente in stecche oppure per aromatizzare la cioccolata calda. Nella miscelazione, invece, molti bartender la utilizzano per aromatizzare distillati, in leggere affumicature o per preparazioni homemade. È anche un ottimo ingrediente per dare la parte speziata ai punch.

Storicamente appare in due prepara-



zioni *Tiki* molto importanti: il *Don’s Mix* e il *Gardenia Mix*. Per preparare il *Don’s Mix* è necessario fare un decotto o un infuso molto prolungato di cannella e, una volta tiepido, aggiungervi 170gr (minimo) di zucchero in grani ogni 100gr di liquido per trasformarlo in sciroppo. Dopodiché bisogna aggiungere succo di pompelmo fresco in pari quantità o, trattandosi di un *homemade*, secondo il proprio gusto. Per prolungare la conservazione del prodotto si può addizionare il succo di pompelmo solo al momento dell’utilizzo, in quanto lo sciroppo non diluito ha una conservazione maggiore.

Il *Gardenia Mix* si prepara miscelando miele, burro, sciroppo di cannella, vaniglia e liquore al pimento.

Giovanni Ceccarelli

Dal Venezuela, la più nobile famiglia di Rum.

CLARO

Santa Teresa con la sua maestria bicentenaria, segue per almeno 2 anni l'invecchiamento di questo rum fruttato, dal colore leggermente ambrato, perfetto per ogni cocktail.

AÑEJO GRAN RESERVA

E' il risultato della miscela dei migliori rum Santa Teresa invecchiati fino a 5 anni. Ideale per la miscelazione, rivela un gusto inconfondibilmente vanigliato.

SELECTO

Tra i migliori rum super premium al mondo, nasce da un blend di pregiati rum, invecchiati fino a 35 anni con metodo Solera. Dal colore ambrato e dal gusto morbido e deciso.

SANTA TERESA 1796

Nato dalla miscela dei rum di prima classe Santa Teresa invecchiati fino a 10 anni, è corposo, complesso al palato e consistente nel gusto.



L'ETICA DI SAMAROLI

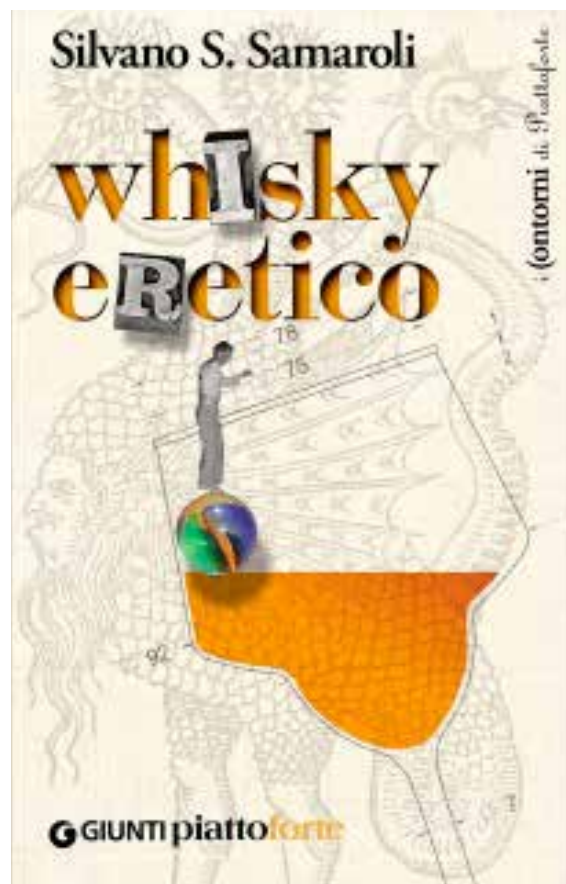
WHISKY ERETICO

Silvano Samaroli – Giunti – Collana Piatto Forte 127 pag. – 12,00 euro

Sono scintille sin dall'inizio. L'etica è il principio ispiratore. Il resto è energia creativa. Sono sostenitore delle armonie, delle sfumature calde ed avvolgenti, degli accordi complessi, dei gusti naturali e dei respiri sottili e ampi al tempo stesso. Amo il difetto a condizione che esprima personalità. Tollerò l'acidità solo se ci regala dimensione.

Non credo nelle scelte facili e non sopporto le banalità. Cerco ovunque tutto ciò che sia Unico. Difficile resistere a un tale richiamo che lascia trasparire una energia vitale, la stessa che Silvano Samaroli isola e analizza nel Whisky che della sua vita è stato testimone discreto e fedele. "Whisky Eretico" sublima la visione "eterodossa" che il vate italiano del Whisky ha concentrato in un testo che cattura il lettore sino a fargli mettere in serio dubbio le certezze costruite e metabolizzate in una vita. "Whisky Eretico" è un viaggio intimo alla ricerca di nuovi orizzonti interpretativi e percettivi.

Il libro tratta anche gli aspetti convenzionali legati alla produzione, ma anche tra queste righe si incontrano considerazioni lontane dallo stereotipo della conoscenza in materia, come quando si parla di evoluzione in bottiglia.



Silvano Samaroli esamina il Whisky da una prospettiva psicologica ed emotiva piuttosto che tecnica e ambientale, quella di cui si serve il consumatore più attento quando si avvicina al Whisky. Leggere "Whisky Eretico" aiuta a comprendere le conclusioni derivate da 50 anni di lavoro come selezionatore e affinatore di Whisky e di Rum, che ha messo nero su bianco la propria visione.

Alessandro Palanca

DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



DIVENTA NOSTRO PARTNER

scrivici a info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL

Ingredienti:

Aromi Naturali – Coloranti Naturali – Dolcificanti Naturali – Miglior selezione di frutta da tutto il mondo

Packaging Patentato:

Bottiglia trasparente PET, rispetta l'ambiente 100% riciclabile,

Bottiglia patentata, tappi dosatori con codice colore

Bottiglia da litro entra perfettamente nella tasca della postazione

Processo Produttivo:

Finest Call è prodotto presso la moderna state-of-the-art struttura di American Beverage Marketers con sede a New Albany, Indiana – USA.

Il metodo di produzione "gentle-processing" mantiene tutte le proprietà della frutta fresca ed elimina note di bruciato tipicamente presenti in altri prodotti

Finest Call è il leader e standard mondiale della categoria nel creare il cocktail perfetto!



*Bar
Essentials*



*Puree
Collection*



*Specialty
Cocktails*

"Scopri la gamma completa sul sito
www.onestigroup.com

Distribuito in esclusiva da

Onestigroup S.p.A.

Contatti Te. +39 0523 24 55 11

customerservice@onestigroup.com"

