

# BarTales

ANNO IV | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2016

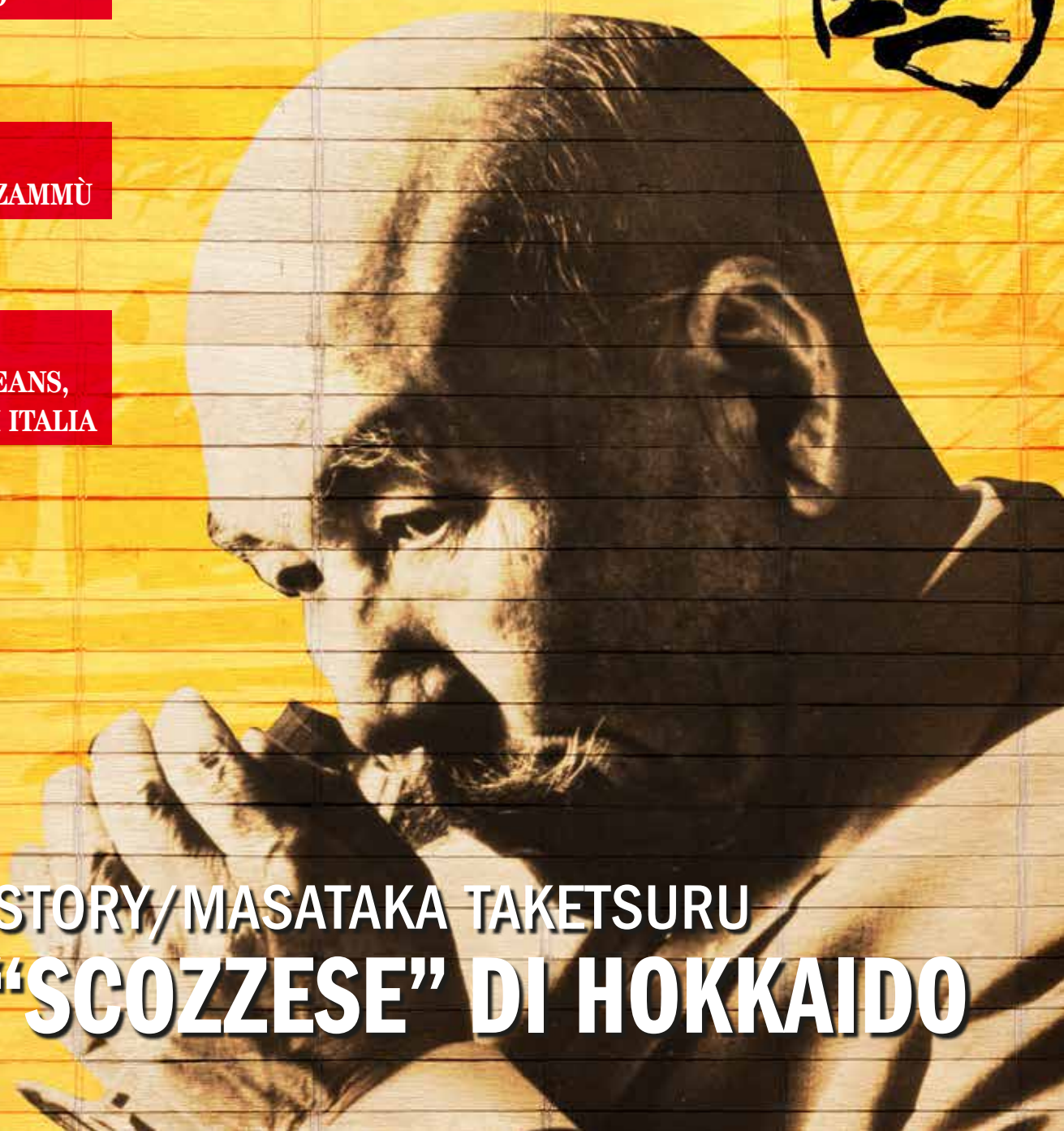
余市 竹鶴

*Face to face*  
LA SIGNORA  
DEL PISCO

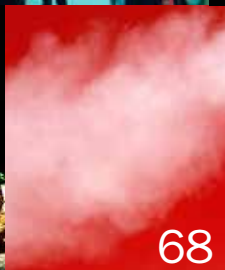
*Cult*  
ACQUA E ZAMMÙ

*Report*  
NEW ORLEANS,  
VOGLIA DI ITALIA

BAR STORY/MASATAKA TAKETSURU  
LO "SCOZZESE" DI HOKKAIDO



- 4** **L'editoriale** di Melania Guida  
SFIDE E PASSIONI
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Fabio Bacchi  
LA SIGNORA DEL PISCO
- 16** **Bar Story** di Dario D'Avino  
LO "SCOZZESE" DI HOKKAIDO
- 22** **Trend** di Luca Rapetti  
FRESCA, FRIZZANTE E PICCANTE
- 30** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca  
IL RISVEGLIO DOPO L'OBLIO
- 40** **Cult** di Fabio Bacchi  
ACQUA E ZAMMÙ
- 46** **Report/1** di Katerin Alejandra D'Alfonso  
UN MONDO DI BARTENDING
- 52** **Report/2** di Giulia Arsellii  
NEW ORLEANS, VOGLIA DI ITALIA
- 60** **Liquid Story** di Fabio Bacchi  
COLTURE IN FERMENTO
- 68** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli  
EVAPORAZIONE ROTANTE
- 74** **Competition** di Francesco Cione  
POLIBIBITE IN CORSA
- 80** **Book corner** di Alessandro Palanca  
SAPORI D'ORIENTE



**DIRETTORE RESPONSABILE**

**Melania Guida**  
(melaniaguida@bartales.it)

**REDAZIONE**

**Fabio Bacchi**  
(fabiobacchi@bartales.it)

**GRAFICA**

**Cinzia Marotta**  
(grafica@bartales.it)

**HANNO COLLABORATO**

**Giovanni Ceccarelli, Francesco Cione,  
Katerin Alejandra D'Alfonso, Dario D'Avino,  
Alessandro Palanca, Luca Rapetti**

**EDIZIONE WEB A CURA DI**

**Dinamica Digitale srl**  
(info@dinamicadigitale.it)

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

**© COPYRIGHT**

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

**BEVI RESPONSABILMENTE**

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

RUSHING PERFECTION.

QUESTIONABLE.



**UNQ** QUESTIONABLE<sup>®</sup>  
EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



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

# SFIDE E PASSIONI

**C**onsoliamoci con qualche buona notizia. Siamo bravi e ce lo riconoscono un po' dappertutto. Ma se ci premia la vetrina più prestigiosa del bartending mondiale ce n'è di che andare fieri. Siamo stati a *Tale*, "Tale of the Cocktail", (a pag. 52) come è ormai consuetudine. E in quell'universo frenetico che per sei giorni, lungo il perimetro del Quartiere Francese di una città torrida e sensuale come New Orleans, esplora tutto quanto fa mixology, mai come questa volta ci siamo sentiti a casa. Grazie all'Amaro. Grazie alle aziende italiane, che nel nome della migliore qualità, *leit motiv* di TOTC e di questa edizione in particolare, hanno saputo infondere nuove giovinezza a un prodotto straordinario che ha conquistato e continua a conquistare milioni di consumatori. Soprattutto oltreoceano. Sì, perché

va detto: l'Amaro gode in America di quella dignità che, duole ammetterlo, fatica a ottenere in casa. Forse perché "nemo propheta in patria". Tant'è. Passiamo ai premi. Vince lo stile elegante del bartending italiano con Agostino Perrone, per tutti Ago, alla guida del Connaught Bar di Londra giudicato da un *panel* di super esperti il miglior Cocktail Bar del mondo. Premio doppio per la verità, perché il Connaught è stato premiato anche come miglior



© JACOPO FALLENI

International Bar Hotel. C'è anche Luca Cinalli, tra i vincitori. Con il suo "Oriole", nel cuore dello Square Mile" della City, vincitore della categoria "nuovi bar". Che dire di più? Di questa orgogliosa cronaca di sfide? Leggete quella tutta la femminile di Melanie Asher, (a pag. 10) la signora del Pisco. E quella di Masataka Taketsuru (a pag. 16) che insieme con Rita Cowan, la moglie, spesero la vita per coronare un sogno: una distilleria di Whisky nel distretto di Osaka. Storie di emozioni e passioni. Storie di bartending. Per insaporire la lunga estate calda.

# BIANC'D C'BIANC C'BIANC C'BIANC



*Giulio Cocchi*

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



**BEVETE COCCHI RESPONSABILMENTE**

## FAMILY BOTANICAL SPIRIT

Family è un botanical spirit firmato Flavio Angiolillo e Marco Russo. È un distillato di cereali arricchito da una miscela di botanical che cambierà ogni anno in primavera. L'edizione 2016, 43% abv, si compone di pino mugo, angelica, origano, vaniglia, rosmarino e maggiorana. Anche lo spirito base potrà cambiare nella sua origine. Family vuole essere l'idea di uno spirit che si rinnova ogni anno, una linea di distillati singolari da degustare e soprattutto da miscelare. La prima release di Family punta su 2.150 bottiglie ed è prodotta dalla Distilleria Quaglia. In Italia è distribuito da Ghilardi Selezioni.

Info su [www.mondofox.it/bartendency](http://www.mondofox.it/bartendency).



## 150 ANNI DI JACK

Il 2016 è un anno importante per Jack Daniel's: ricorre il 150° anniversario dalla nascita della storica distilleria di Lynchburg. Tra le celebrazioni, la Jack Daniel's Barrel Hunt, una caccia al tesoro mondiale che interesserà oltre 50 paesi fino a settembre. 150 barili di Whiskey nascosti in località "segrete" da individuare attraverso gli indizi pubblicati sulla pagina Facebook di Jack Daniel's. In Italia i barili nascosti saranno 3. Regolamento e dettagli sul sito [www.jackdanielsbarrelhunt.com](http://www.jackdanielsbarrelhunt.com).



## LONDRA SECONDO BEEFEATER

Beefeater Gin ha lanciato una edizione limitata di bottiglie che prende ispirazione dalla capitale britannica della quale vuole catturare alcuni aspetti. A tale proposito i fans di Beefeater di tutto il mondo sono invitati a partecipare a un concorso digitale "Our London Movie Awards" un concorso di lungometraggi dedicati ai luoghi di Londra e ai suoi aspetti che verranno ripresi nel packaging di Beefeater. I vincitori saranno premiati con viaggi a Londra.



## BAR CONVENT BERLIN

Si terrà l'11 e il 12 ottobre la 10ª edizione del Bar Convent di Berlino. Quest'anno saranno presenti 280 aziende e si attendono 10.000 visitatori. L'edizione 2016 si svilupperà su sei aree tra le quali quelle dedicate alla caffetteria e alla birra considerati trend di grande attenzione e con consumi in forte crescita. Helmut Adam, uno dei fondatori dell'evento, ha annunciato un piano che prevede edizioni mondiali del BCB partendo dalla Cina.

# BCB

BAR CONVENT BERLIN

## 2016

### Station Berlin



## GELATO ALCOLICO

Il Warner Leisure Hotels Group ha lanciato quello che viene definito il primo gelato alcolico al mondo. L'Ice Cream Bar è un van che viaggerà per tutto il Regno Unito e ai consumatori verrà chiesto un documento d'identità da un addetto alla sicurezza. Tra i gusti offerti vi sono lo Jager Bombe ispirato dal classico ritual, Bacon & Bourbon, un gelato ai due ingredienti e guarnito con bacon croccante, il Vodka Martini sorbet e il Tequila Sorbet con crosta di sale.

## BURGER AL BOURBON

Un ristorante australiano ha lanciato un burger al cui interno viene inserito uno shot di Bourbon Whiskey. L'idea è di Adam Spender, patron e chef del ristorante Chicken and Sons di Surry Hills, di Sydney. Il Bourbon Burgel è limitato a due pezzi al massimo per persona e il Bourbon utilizzato è Bulleit. Lo chef ha affermato che l'idea è venuta da alcune sperimentazioni gastronomiche con il Bourbon. Il burger è accompagnato con beer battered fries.



# 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](http://www.pallini.com) - [info@pallini.com](mailto:info@pallini.com)



BEVI RESPONSABILMENTE



**BERRY BROS & RUDD**  
WINE & SPIRIT MERCHANTS

[www.no3gin.com](http://www.no3gin.com)  
Enjoy responsibly



## THE KEY TO A TASTE OF TRADITION

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

**No. 3 – A Taste of Tradition**

*distributed by*



Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma  
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919  
[www.pallini.com](http://www.pallini.com) - [info@pallini.com](mailto:info@pallini.com)



---

# LA SIGNORA DEL PISCO

La sfida al femminile di Melanie Asher

DI **FABIO BACCHI**

**F**ondatrice, master blender e distiller di Macchu Pisco, Business Woman of the Year 2015 in Perù. Se la Scozia ha avuto Johnnie Walker e la Francia Richard Hennessy, il Perù ha Melanie Asher di Macchu Pisco. In una *spirit industry* dominata dalle storie di figure maschili quella di Melanie ha il senso di una missione predestinata. Ormai riconosciuta dalla *spirit industry* internazionale come l'ambasciatrice del Pisco nel mondo, Melanie è alla guida di un brand che è ormai il riferimento di qualità nel comparto e per tutta l'economia di settore del suo paese.

Macchu Pisco, Nusta e Diablada sono i brand di Pisco che il bartending *high profile* ha scelto come massima espressione di qualità. Non proprio una vita facile, spesa tra Usa e Perù, una vita che ha morso la sua infanzia, ma che ha dato a Melanie anche le chance e la forza per coronare i suoi sogni.

Chiedere a Melanie il perché del suo interesse verso il Pisco potrebbe sembrare scontato, ma lo è meno la risposta che spiega come a volte i destini sembrano inesorabilmente già scritti. «È stata una ispirazione che mi ha colto sin da adolescente, durante i viaggi che facevo tra Stati Uniti e Perù, dove mia madre si era trasferita con me e mia sorella dopo essere stata abbandonata da mio padre alla vigilia di un Natale. Ho visto nel Pisco la cultura del mio paese con la quale ho voluto mantenere un forte legame, rapita dal suo fascino ho sempre pensato che fosse un'opportunità. Realizzai che il Pisco esisteva da 400 anni ma nessuno lo conosceva fuori dal Perù. Sognai di diventare un produttore di Pisco. Qualora un giorno avessi avuto le risorse necessarie».





Da queste parole capisco di trovarmi davanti a una donna che ha saputo porsi un obiettivo ambizioso. Melanie è una donna che ha studiato, così come sua sorella, entrambe laureate ad Harvard, non proprio una scuola pubblica.

La curiosità è troppo forte per non

chiedere come si fa ad arrivare alla Harvard Business School, laurearsi in finanza ed economia in uno dei templi mondiali della cultura e passare alla produzione di Pisco. «Mia madre, rimasta sola, emigrò negli States con me e mia sorella, e grazie

all'aiuto di mio nonno riuscì a trovare il primo di una serie di lavori, a Washington DC. Ma ha sempre voluto che si mantenesse un legame con la nostra terra, la nostra gente, la sua cultura, e a prezzo di grandi sacrifici ci riportava in Perù appena poteva. Mi laureai con una tesi che trattava del Proibizionismo

*La Asher  
ha lavorato  
per City Bank  
e Wall Street  
specializzandosi  
nella spirit  
industry*



dell'alcol e della sua diversa influenza nei paesi cattolici. Ho lavorato per City Bank e a Wall Street, da analista mi occupavo degli studi sulle acquisizioni e fusioni nella spirit industry».

Sembra tutto facile ma la verità è che la sorte aveva deciso di rendere a Melanie e alla sua famiglia ciò che in qualche modo gli era stato tolto prima.

È Melanie a continuare.

«Un giorno è arrivato un uomo nella vita di mia madre e nella nostra. Io credo sia stato mandato da Dio. Mia madre incontrò un giornalista del Washington

Post, Mark Asher, e fu l'amore. Un amore che avrebbe cambiato la nostra vita. Mark adottò me e mia sorella, ci dette sicurezza, ci fece studiare, eravamo di nuovo una famiglia completa».

Nella storia di Melanie afferro qualcosa di bello, di buono, ma non riesco a rinunciare alla stessa domanda: come nasce Macchu Pisco? «Mark, mio padre, era figlio unico, quando rimase orfano entrò in possesso di una cifra, non grande, ma sufficiente a fargli dire che il mio *challenge* poteva avere inizio. Le mie competenze in spirit business e il supporto economico di Mark mi aiutarono a coronare il mio sogno, diventare una produttrice di Pisco».

Come inizia la produzione? «Nel 2000 completai il business plan e la produzione iniziò nel 2004 con le prime 300 bottiglie. Il Pisco è stato il primo distillato prodotto in America, trovavo che gli USA dovessero conoscere la sua storia. Oggi Diablada è il primo super premium Pisco sul mercato americano».

Melanie divide la sua vita tra gli States e il Perù dove risiede diversi mesi l'anno a sovrintendere in prima persona le fasi della produzione.

Oggi Melanie è la prima donna a occuparsi di Pisco business, nella sua azienda la forza lavoro è quasi esclusivamente femminile con condizioni di lavoro nettamente superiori alla media, la sorella Lizzie, avvocato, è la sua socia in questa avventura, il Pisco Sour è il suo drink preferito, sua nonna centenaria è il suo spirit taster preferito. Un realtà aziendale tutta al femminile che immagino difficile in un mondo al maschile. Ma quanto difficile è stato? «Molto più difficile di quanto mi aspettassi» risponde Melanie sorridendo.



Il tuo prossimo obiettivo? «Credo che il Pisco sia una bella addormentata che aspetta di essere risvegliata. Nella classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo ce ne sono ben tre che sono ristoranti peruviani di Lima, e tra tutti gli altri molti sono nostri clienti. Il Pisco con i suoi 400 anni di storia ha una grande tradizione. Quando vedrò nei bar di tutto il mondo 5 differenti brand di Pisco capirò che la bella si è risvegliata».

**Fabio Bacchi**



THE  
ORIGINAL  
FLAVOUR  
OF THE  
CANARY  
ISLANDS





**WHITLEY NEILL**

HANDCRAFTED DRY GIN



# LO “SCOZZESE” DI HOKKAIDO

## La passione per il Whisky del “Sensei” giapponese

DI DARIO D'AVINO

**I**l 20 Giugno 1894 a Takehara, nel distretto di Hiroshima, nasceva Masataka Taketsuru: terzo figlio di Keiziro, ingegnere chimico e già discendente di una importante famiglia produttrice di Sake attiva dal 1733.

Sin da giovane sembra destinato a ereditare l'azienda di famiglia, data la scarsa ambizione e volontà dimostrata dai due fratelli più grandi, ed è proprio con in mente questo obiettivo che Masataka sin da giovanissimo seleziona con cura e dedizione il suo percorso di studi. La mente vivace sempre tesa verso nuovi interessi lo porterà a sviluppare una passione non comune, per l'epoca, verso il mondo dei Whisky e della lontana Scozia.

È proprio alla fine del liceo, in un momento cruciale per la sua vita futura, che Taketsuru prenderà la decisione cardine per il suo futuro: si imbarcherà, nel luglio del 1918, in un lungo viaggio che lo porterà a visitare prima gli Stati Uniti, per studiare e comprendere da vicino le aziende vinicole della California (soprattutto quelle della zona di San Francisco) e poi, finalmente, nel dicembre del 1918,



in Scozia.

Nell'estate del 1919 a Masataka Taketsuru viene offerta la possibilità di iscriversi all'Università di Chimica Organica di Glasgow, diventando il primo giapponese ad averla mai frequentata. Il suo



corso estivo all'Università consisteva di 12 esami tenuti da Thomas Stewart Patterson (che nel Luglio dello stesso anno fu insignito della "Gardiner Chair of Chemistry"), incentrati sui risultati della recente ricerca in chimica organica.

Durante gli studi, grazie ai buoni risultati e alle raccomandazioni dei suoi docenti, Masataka ebbe modo di lavorare come apprendista in alcune tra le più illustri distillerie come la Longmorn Distillery e conoscere la futura moglie Jessie Roberta "Rita" Cowan.

Figlia di Samuel Campbell Cowan, un impiegato assicurativo divenuto poi in età adulta medico, Rita, nata nel 1896, proveniva da una famiglia medio borghese solida e numerosa, ma estremamente rigida e tradizionale, poco incline ad assecondare la caparbia determinazione e l'intraprendenza dimostrata da questa figlia incline a non sottostare ai rigidi dettami di inizio Novecento.

L'incontro tra Masataka e Rita avvenne all'Università di Glasgow dove la minore tra le sorelle Cowan, Isabella (Ella), studiava alla facoltà di medicina ed il fratello più piccolo Ramsey Cowan prendeva lezioni di Judo proprio da Masataka Taketsuru.

Masataka e Rita si scoprirono e si scelsero dal primo istante, e con quella follia e incoscienza che solo la gioventù e l'amore sanno offrire decisero di sposarsi immediatamente e nel gennaio del 1920, sfidando tutte le resistenze delle famiglie e della società dell'epoca sui matrimoni misti. Fu una cerimonia molto semplice, svoltasi in segreto e all'oscuro anche delle famiglie. Presso il Registro Civile di Glasgow, al 90½ di Great Hamilton Street, in qualità di testimoni intervennero solo Lucy, una delle sorelle



1920. MARRIAGES in the DISTRICT of CALTON in the BURGH of GLASGOW

No.	When, Where, and How Married.	Signatures of Parties. Rank or Profession, Whether Single or Widowed, and Relationship (if any).	Age.	Usual Residence.	Name, Surname, and Rank or Profession of Father. Name, and Maiden Surname of Mother.	If a regular Marriage, Signatures of officiating Minister and Witnesses. If Irregular, Date of Decree of Dissolution or of Sheriff's Warrant.	When & Where Registered, and Signature of Registrar.
103	1920. on the eighth day of January at 70 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Great Hamilton Street Glasgow By Declaration, in presence of Lucy Campbell Gowan, and Jessie Henderson	(Signed, Masataka Taketsuru, Chemical Student (Bachelor)	25	Middle Croft, Kirkintilloch	Keijiro Taketsuru, Manufacturer. Cho. Taketsuru.	Warrant of Sheriff Substitute of Ayrshire dated 8 <sup>th</sup> January, 1920.	1920. January 8 <sup>th</sup> at Glasgow
		(Signed, Jessie R. Gowan, (Spinster)	23	Middle Croft, Kirkintilloch	Samuel Campbell Gowan, M.B. Ch.B. (deceased). Robina M. Donald Gowan, M. S. Blackie. John Cameron, Grocery Packer. Elizabeth Cameron M. S. Riddell.		James Moore Registrar.
104	1920. on the second day of January at 24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> Hall, Sallowgate Glasgow. After Banns according to the Terms of the Established Church of Scotland.	(Signed, Arch. Cameron, Steel works Bankman (Bachelor)	23	55 William Street, Calton, Glasgow.	John Cameron, Grocery Packer. Elizabeth Cameron M. S. Riddell.	(Signed, John Macfilchick Minister of Gowan.	1920 January 8 <sup>th</sup> at Glasgow
		(Signed, Jeanie Forrest M. Donald, Rubber Worker. (Spinster)	21	18 Logie Street, Gowan, Glasgow.	Robert M. Donald, Ship Painter, (deceased). Margaret M. Donald M. S. Jardine.	(Signed, Robert G. Kidd, witness Lily M. Donald, witness.	James Moore Registrar.

(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7)  
James Moore, Registrar.



**UNIONI**  
IN ALTO, IL  
FOGLIO DEL  
REGISTRO  
CIVILE CON IL  
MATRIMONIO  
DI RITA E  
MASATAKA  
TAKETSURU.

di Rita, e Jessie Henderson.

Dal momento del loro matrimonio e per tutti gli anni a venire Rita fu una figura chiave nella vita di Taketsuru. Donna forte e tenace rimase al suo fianco per tutta la vita (morì nel 1961), nei momenti

bui come in quelli di successo. Non si scoraggiò, né perse il suo peculiare buonumore, anche quando durante la seconda guerra mondiale fu vittima di abusi e considerata "nemica".

Seppur ufficialmente nazionalizzata e a tutti gli effetti cittadina giapponese, Rita fu accusata di detenere apparecchiature radio finalizzate a supportare i sottomarini alleati. Ma nonostante svariate perquisizioni e pedinamenti l'accusa non fu mai comprovata. Non fece mai più ritorno in Scozia e pur non potendo avere figli propri fu madre adottiva del nipote di Masataka, Takeshi.

Nello stesso anno del loro matrimonio i Taketsuru decisero di tornare in Giappone, nel distretto di Osaka, con il sogno, nemmeno tanto celato, di impiantare una distilleria di Whisky. Per questo obiettivo Masataka riportò dalla Scozia due



quaderni pieni di appunti sul processo di distillazione del Whisky, attualmente conservati in un museo e venerati come vere e proprie reliquie. Questi quaderni rappresentano i più importanti documenti storici sulla nascita del Whisky giapponese.

Una volta giunto in Giappone iniziò lavorando per la società che aveva finanziato buona parte dei suoi studi in Scozia, sperando che proprio da questa collaborazione potesse nascere la futura distilleria, ma non aveva fatto i conti con la dura crisi economica successiva alla fine della prima guerra mondiale che lo portò nella direzione contraria, fino alla drammatica conseguenza della perdita del lavoro.

Furono anni duri per i Taketsuru. Rita dava lezioni private di inglese mentre Masataka trovò impiego come insegnante di chimica in un liceo. Tutto ciò fino a quando un'azienda, la Kotobukiya lo convocò per un colloquio: avevano intenzione di impiantare una distilleria e cercavano

qualcuno esperto della materia. La storia aveva inizio.

Masataka accettò con entusiasmo. Avrebbe lavorato per Kotobukiya, era il 1923, e sarebbe stato determinante nella progettazione e nella costruzione della loro prima distilleria di Whisky a Yamazaki, vicino Osaka, di fatto il primo impianto industriale per la produzione di Whisky dell'intero Giappone. Kotobukiya



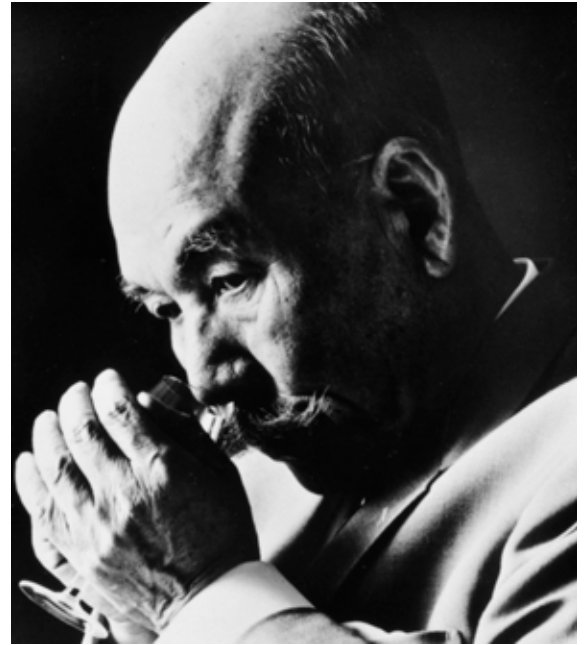
successivamente avrebbe cambiato la sua denominazione per diventare il colosso della *spirit industry* mondiale che oggi tutti conosciamo: Suntory.

*A Hokkaido  
Masataka  
trovò un clima  
molto simile  
a quello  
scozzese: fu  
l'arma vincente*

Nel 1934 Masataka Taketsuru si dimise dalla Kotobukiya e fondò la propria compagnia, denominata inizialmente Dainippon Kajuu KK (nome che è possibile tradurre in inglese come Great Japan Fruit Juice Company). Agli investitori la società fu presentata

come specializzata in “succhi di frutta”, ma ovviamente Masataka aveva in mente ben altro.

La sede operativa fu fissata a Yoichi una piccola cittadina di Hokkaido, la più



grande isola settentrionale del Giappone. La scelta di Hokkaido per Masataka fu la più naturale, ma si rivelò la vera arma vincente, un clima estremamente simile a quello della Scozia e un accesso immediato a torba, orzo acqua e altri prodotti utilizzati per fare lo Scotch Whisky, facilmente reperibili sull'isola stessa.

Nel 1940, Taketsuru poté finalmente presentare il suo primo Whisky il cui nome fu Nikka Whisky, nome che, divenuto presto iconico, fu adottato nell'agosto del 1952 dall'intera distilleria che divenne la The Nikka Whisky Distilling Co.

Fino alla sua morte, avvenuta nel 1979, Masataka Taketsuru avrebbe vissuto per il Whisky. Oggi Rita e Masataka Taketsuru sono sepolti accanto, su una piccola collina alle spalle della distilleria, la loro storia è considerata leggenda in tutto il Giappone ed attraverso i loro prodotti ha viaggiato veloce in tutto il mondo contribuendo a fare del Whisky giapponese, a detta di molti esperti, il più interessante e attraente dell'era contemporanea.

**Dario D'Avino**

---

“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](http://www.abouten.it)

Tel. +39 393 9901367



[www.facebook.com/cinicoliquore](http://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...



# FRESCA, FRIZZANTE E PICCANTE

Essenziale per Dark'n Stormy  
e Moscow Mule,  
torna in auge la Ginger Beer

DI LUCA RAPETTI

**L**o zenzero è una radice dal colore marrone chiaro e di forma irregolare, largamente utilizzata in ricette di cucina orientale e caraibica. È l'ingrediente fondamentale di alcune

bevande dissetanti e corroboranti, molto popolari nel XIX secolo ed agli inizi del XX secolo, che sono ritornate in auge da alcuni anni. Una di queste è la Ginger Beer, letteralmente "birra di zenzero", le

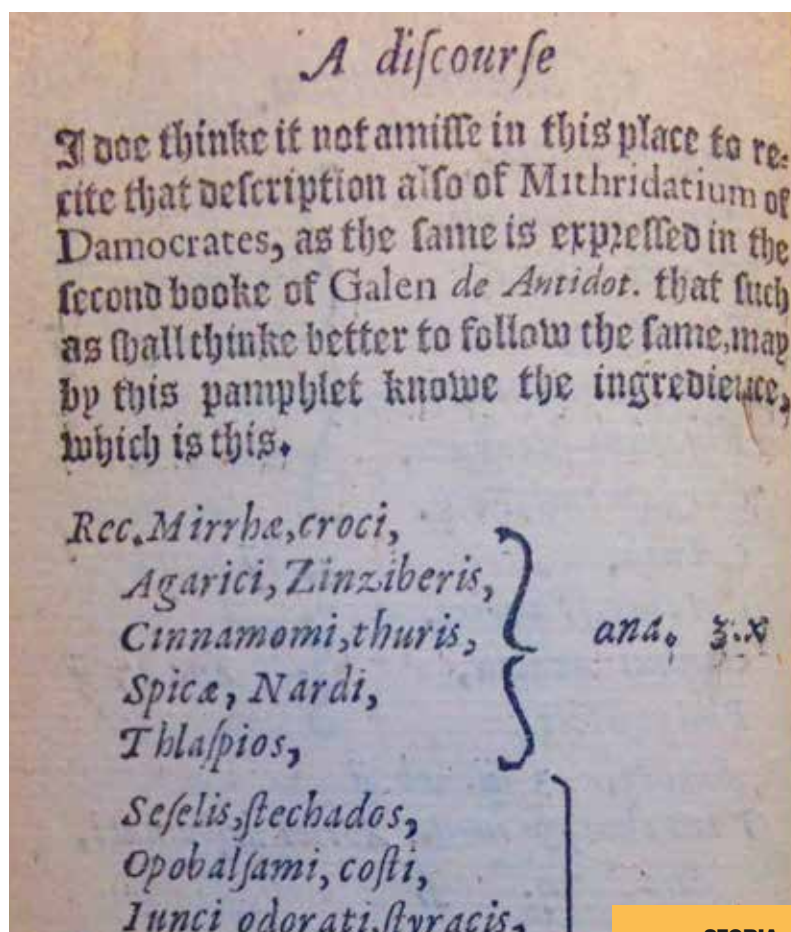
cui origini si possono individuare nella cultura popolare della penisola britannica di alcuni secoli orsono.

Lo zenzero appartiene al *genus Zingiber* della famiglia delle *Zingiberaceae*, che conta circa 100 specie ed è nativo dell'Asia. Quello comunemente impiegato è il *Zingiber Officinale*, una pianta rizomatosa, ovvero che presenta una modificazione del fusto nella forma di rigonfiamento sotterraneo con funzione di riserva, nativa delle regioni costiere dell'India. Oggi è ampiamente coltivato per scopi commerciali in tutte le regioni tropicali ed in quelle a clima mite, incluse India, Africa (Nigeria, Sierra Leone), Cina, Australia, Florida e Giamaica.

Lo zenzero contiene tra il 1% e il 3% di oli volatili e i suoi caratteristici e inconfondibili aromi derivano dal *gingerolo* e dal *shogaolo*: il primo è presente maggiormente nel rizoma in forma fresca. Se lo zenzero viene portato ad essiccazione o cottura, il gingerolo perde efficacia e lascia il posto al shogaolo, che risulta più intenso e pungente, con caratteristiche simili alla capsaicina. Per tale ragione l'impiego di zenzero essiccato consente di ottenere un aroma assai più marcato rispetto a quello fresco.

L'aggettivo "Officinale" dato al nome della specie deriva dal latino *officina*, indicante la bottega o il luogo dove si potevano reperire le preparazioni curative.

Già anticamente lo zenzero era conosciuto per le sue proprietà. Ulteriore conferma è presente nella letteratura della medicina ayurvedica indiana, datata al 2000 a.C. in particolare nel *Atharva Veda*. Spezie ed erbe dai caratteri esotici e provenienti dall'Asia raggiunsero le popolazioni dell'Antica Grecia e di Roma, ove trovarono largo impiego nelle



**STORIA**  
UN'ANTICA  
DESCRIZIONE  
DEL  
MITRIDATHIUM.

preparazioni atte a contrastare sintomi e disfunzioni.

Mitridate VI Eupator, re del Ponto vissuto tra il 132 a.C. ed il 63 a.C., commissionò un antidoto in modo da poter annullare gli eventuali effetti nocivi dovuti ad un sovradosaggio di veleno al quale si sottoponeva per annullarne gli effetti. Questa sorta di antidoto per lui confezionato, detto appunto *Mithridatium*, era composto dall'unione di circa 50 tra erbe e spezie, tra le quali compariva proprio lo zenzero, e sarebbe dovuto essere ingerito qualora il suo corpo non fosse riuscito a contrastare l'azione della dose di veleno assunta. Il costante flusso d'importazione dello zenzero dall'Asia Centrale originò crescente commercio tra Est e Ovest attraverso la famosa "Via della Seta" testimoniato nei racconti del



celebre esploratore Marco Polo.

Già a partire dal X secolo, come racconta il mercante e fisico di origine araba Ibrahim Ibn Yaacub, zenzero e chiodi di garofano, tra le varie spezie orientali, erano vendute presso il mercato di Mainz, in Germania, portate dai Radamiti, mercanti ebrei che commerciavano schiavi e vestiti in cambio di pietre preziose e spezie.

In Inghilterra lo zenzero era ben noto a partire dal XI secolo e successivamente la sua popolarità crebbe grazie anche ai Crociati, i quali di ritorno dalle campagne in Terra Santa, lo acquistarono dalle popolazioni arabe.

Nel XIV secolo venne anche introdotta la pratica di cristallizzare questa radice, con lo scopo di conservarla più a lungo e renderla maggiormente appetibile, grazie anche alla disponibilità dello zucchero in

sostituzione del miele. Interessante è la testimonianza di Antonio Pigafetta, che nelle annotazioni dei viaggi di Magellano tra il 1519 ed il 1522, descrive l'impiego dello zenzero ancora verde in sostituzione del pane.

La coltivazione di zenzero in Giamaica iniziò nel 1527 per opera degli Spagnoli, che per primi lo introdussero sull'isola: soltanto 20 anni dopo il flusso di esportazione dai porti locali verso l'Europa ed altre destinazioni aveva raggiunto valori superiori alle 1000 tonnellate annue.

Lo zenzero comparve in alcuni manuali di cucina, a partire dalla fine del '600. Se si sfogliano le ancora ben conservate pagine del *The Queen's Royal Cookery*, nella seconda edizione pubblicata nel 1713 si nota come la raccolta di ricette di cucina, alcune delle quali tramandate sino ai giorni nostri, sia completata





da utili informazioni sulla preparazioni di sciroppi e conserve, oltre che una brevissima parentesi dedicata alle bevande fermentate. Innanzitutto lo zenzero viene inserito come ingrediente di cucina, spesso accompagnato ad altre spezie quali cannella e noce moscata, per arricchire le pietanze e donare un sapore più intrigante. In secondo luogo, ciò che segna un punto di svolta è la ricetta di Idromele, introdotta come *My Lord Hollis's Way to make Hydromel*, nella quale vengono aggiunti zenzero e rosmarino.

Negli anni a venire si ritrovano altre ricette simili, una delle quali è contenuta nel *The English Art of Cookery* di Richard Briggs del 1798, a proposito del procedimento produttivo del cosiddetto "White or Sack Mead", a cui venivano aggiunti zenzero ed altre spezie, tritate ed immerse nella soluzione non ancora

avviata alla fermentazione.

Sempre in altri esempi di Mead e Metheglin, che identifica l'idromele speziato e spesso ad alto tenore alcolico, la presenza dello zenzero assunse sempre più quella di ingrediente fondamentale e i lieviti impiegati per la fermentazione alcolica erano gli stessi utilizzati per le Ale.

Sebbene non si sappia con certezza quando si passò dall'uso dello zenzero in queste preparazioni alla creazione di una vera e propria bevanda a base di zenzero, detta Ginger Beer, le informazioni sin ora fornite sono indubbiamente indicative dell'evoluzione che questa bevanda ha affrontato.

A fine '700 e inizi '800 si assistette alla fabbricazione di bottiglie in pietra, collegate al confezionamento di bevande sodate tra cui Ginger Beer, ben descritto

da Sir Richard Phillips nel suo "Tour" del 1828 a proposito di uno stabilimento di produzione di queste bottiglie nei pressi di Codnor Park, nel Derbyshire.

Durante il regno di Giorgio IV, che durò dal 1820 sino alla sua morte nel 1830, i primi esemplari di questi artefatti venivano creati, oltre che nel già citato Derbyshire, anche a Bristol e, per quanto riguarda Londra, principalmente nelle zone di Vauxhall e Lambeth. La scelta di questi contenitori era dovuta al fatto che la presenza di notevoli quantità di sedimenti all'interno e l'aspetto torbido, non attraente, non allontanassero la clientela.

Una volta terminata la fase di fermentazione il produttore di Ginger Beer trasferiva la bevanda in contenitori di

dimensioni variabili da 4,5 litri a 20 litri. Nei punti vendita la bevanda era imbottigliata in bottiglie di pietra, la più comune delle quali aveva una capacità di circa 280 ml. Oltre alla buona resistenza agli urti durante il trasporto, un'altra funzione di queste bottiglie era

proteggere il contenuto dall'esposizione diretta alla luce, che ne avrebbe potuto modificare le caratteristiche. Infine, la fase di chiusura della bottiglia doveva garantire il mantenimento della naturale effervescenza generatasi durante la fermentazione. Fu così che, a partire da quelli in sughero, vennero ideate nuove tipologie di tappi, quelli in legno con chiusura ad avvitamento, quelli con gabbia metallica di sicurezza.

*Oltre alla  
Ginger Beer  
anche  
il Ginger Wine  
contribuì  
alla diffusione  
dello zenzero*



Un altro prodotto che si stava sviluppando parallelamente alla Ginger Beer e che contribuì tuttavia a diffondere la cultura dello zenzero nelle bevande quotidiane fu il Ginger Wine, anch'esso già presente a partire dal XVII secolo e la cui fama crebbe notevolmente nel corso dell'800.

Nel 1832 una grave epidemia di colera colpì soprattutto Londra, decimando in pochissimi mesi più di 5000 persone nella sola capitale. Il Ginger Wine era ritenuto un rimedio efficace, la sua richiesta sul mercato aumentò considerevolmente, predisponendo ancor più la popolazione alle "terapeutiche virtù" dello zenzero.

Un'accurata descrizione di come avveniva la vendita di Ginger Beer per le strade della Londra degli inizi dell'Età Vittoriana giunge attraverso le testimonianze raccolte nel *London Labour and the London Pour* di Henry Mayhew, edito nel 1851. Focalizzando l'attenzione sui vari "personaggi" e venditori che affollavano le strade della capitale inglese, viene analizzato l'aspetto lavorativo del venditore di Ginger Beer, considerato uno dei mestieri più difficili del tempo

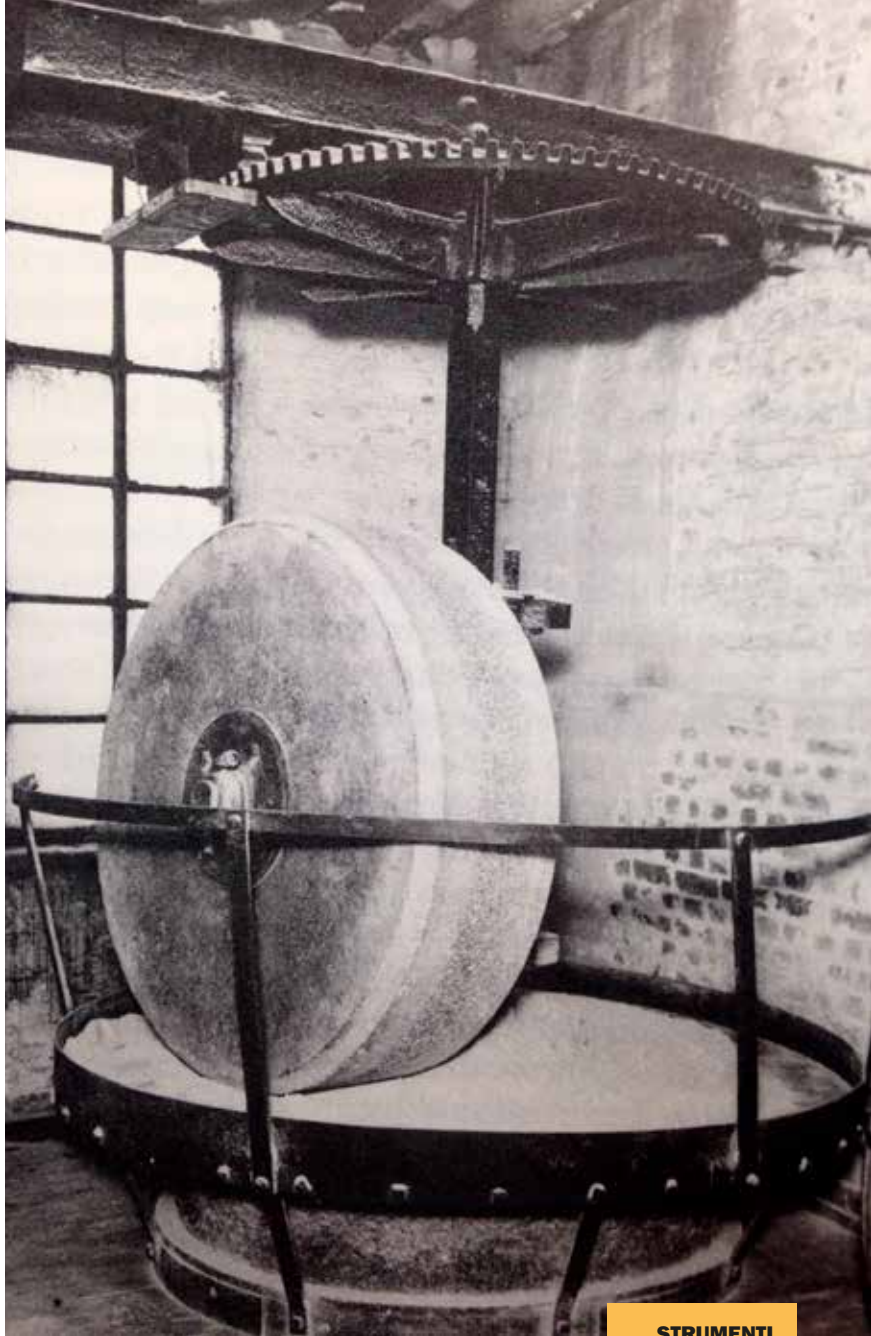
poiché stagionale.

Concentrandosi soprattutto durante la stagione estiva, in cui si supponeva che le condizioni meteorologiche fossero favorevoli, questi venditori si localizzavano nei punti strategici della città, uno dei quali era l'allora Borsa di Londra, il Royal Exchange, presso la quale era possibile vendere, durante una calda giornata, notevoli quantità di bevanda fredda. Solitamente fermentata in 24 ore, in caso di richiesta di maggiori quantità poteva essere prodotta anche in sole 12 ore, semplicemente raddoppiando la dose di lieviti.

L'introduzione delle Ginger Beer Fountain, che nel 1845, secondo Mayhew, erano più di 200 a Londra, rappresentò il miglior mezzo di vendita e pubblicità. Collocate su un carro trainato da cavalli e condotto generalmente da due uomini, queste "fontane mobili" dispensavano fresca e dissetante Ginger Beer, attraverso un sistema a pompa idraulica manuale che, se azionata vigorosamente, produceva una sorta di schiuma sulla superficie della bevanda, attraendo ancor più gli assetati clienti.

La popolarità di questo sistema di vendita crebbe grazie al fatto che le decine di produttori sparsi per la città, durante la buona stagione, avevano la possibilità di affittare le Fountain, in modo da garantire un maggior introito in un periodo durante il quale la popolazione trascorrevva molto più tempo in luoghi aperti.

Un ulteriore fattore che influì positivamente sulla popolarità della Ginger Beer era il suo carattere pungente e allo stesso tempo dissetante, che trovava maggior fortuna nella giornata di domenica mattina. Poiché questo era il momento di chiusura delle Public House, i londinesi



**STRUMENTI  
D'EPOCA**

QUI SOPRA  
UNA MACINA IN  
PIETRA USATA  
PER TRITURARE  
LO ZENZERO.  
NELLA PAGINA  
A SINISTRA  
UNA  
PUBBLICITÀ  
DELLA GINGER  
BEER  
FOUNTAIN.

si che la sera prima avevano consumato notevoli quantità di alcol si ritrovavano bisognosi di qualcosa che potesse riequilibrare le loro condizioni fisiche: da qui infatti l'espressione "Drinking Saturday nights make dry Sunday mornings".

Interessante è la menzione di una Ginger Beer di qualità inferiore, detta *Playhouse Ginger Beer*, la cui preparazione prevedeva l'impiego di melassa in sostituzione dello zucchero, la quale era facilmente reperibile presso le numerose distillerie illegali della città, chiamate "Jiggers".

Con l'obiettivo di contrastare il dilagante problema dell'alcolismo, l'Excise



**DRINK**  
 IN ALTO  
 IL DARK'N  
 STORMY  
 A DESTRA UNA  
 PUBBLICITÀ  
 DEL MOSCOW  
 MULE.



Act emanato nel 1855 prevedeva che le bevande non soggette a tassazione dovessero avere un volume alcolometrico inferiore al 2% e ciò influì anche sulla produzione di Ginger Beer, che solitamente poteva raggiungere un titolo di 11%. Come testimoniato da Charles Booth in *Life and Labour of the people in London 1892-1897*), il suo consumo avveniva spesso in unione con distillati, tra cui soprattutto il Gin, così da avere un'alternativa al Gin & Tonic, ovvero il Gin & Ginger Beer.

L'esportazione verso gli Stati Uniti si sviluppò soprattutto nel Western New York State, specialmente nelle contee di Syracuse e Buffalo. Raggiunse il suo picco massimo nel 1920, arrestato poi drasticamente dal Proibizionismo, che ne fece crollare le vendite e causò la chiusura di decine di stabilimenti.

Nel 1935, due anni dopo la fine del Proibizionismo, la Ginger Beer vide una ripresa di mercato, che registrava 300 stabilimenti negli USA, oltre 1000 in Canada e circa 3000 nella sola Inghilterra.

Tuttavia le bottiglie in pietra, molto costose da fabbricare, lasciarono il posto al classico vetro, ma soprattutto la crescente competizione di marchi come Coca Cola ne segnò la fine come bevanda fermentata, lasciando il posto alla produzione di una bevanda a base di zenzero, spesso sotto forma di aromi artificiali, e ottenuta attraverso carbonazione.

Oggi la Ginger Beer rappresenta l'ingrediente fondamentale per due celebri cocktail, il Dark'n Stormy e il Moscow Mule, il primo proveniente dalle isole Bermuda ed il secondo ideato da Jack Morgan e John G. Martin negli anni '40 negli USA.

Si è assistito così a un ritorno sul mercato di questa bevanda, che, seppur solo in rari casi, viene prodotta seguendo l'antico processo in uso agli inizi del XX secolo. Una di queste è Fentimans, marchio inglese fondato nel 1905, che impiega un sistema di bollitura dello zenzero, in aggiunta ad altre botaniche secrete, in modo da estrarne tutti gli aromi tipici. Viene poi imbottigliata nelle caratteristiche bottiglie di color marrone scuro, che in passato dovevano proteggere il contenuto dalla luce diretta del sole.

**Luca Rapetti**

# Dal Venezuela, la più nobile famiglia di Rum.

## CLARO

*Santa Teresa con la sua maestria bicentennaria, 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.*



BEVI RESPONSABILMENTE



RONSANTATERESA



@RONSANTATERESA

**Santa Teresa**<sup>®</sup>  
FUNDADA EN 1796

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

# IL RISVEGLIO DOPO L'OBLIO

Verso blend che ricreino  
lo Sherry di una volta

DI ALESSANDRO PALANCA



**È** stato un protagonista per decenni nei bar e sulle tavole più esclusive del mondo, con una storia antica e importante. Poi è caduto in un oblio dal quale adesso si sta svegliando grazie a molti piccoli produttori che stanno immettendo sul mercato produzioni eccelse mentre il bartending mondiale ha acceso su di lui i riflettori e lo sta riportando, seppur lentamente,

al ruolo che merita. Lo Sherry sta prendendosi una rivincita contro il tempo e il consumo veloce, fatto di spregiudicate esportazioni di media qualità, dubbi utilizzi in cucina, miscela di prodotti ossidati fermi su mensole di bar improvvisati. Fenomeni che hanno compromesso la reputazione di uno di quei vini figli della fascia del sole nel quale rientrano il Porto, il Madeira, il Marsala.

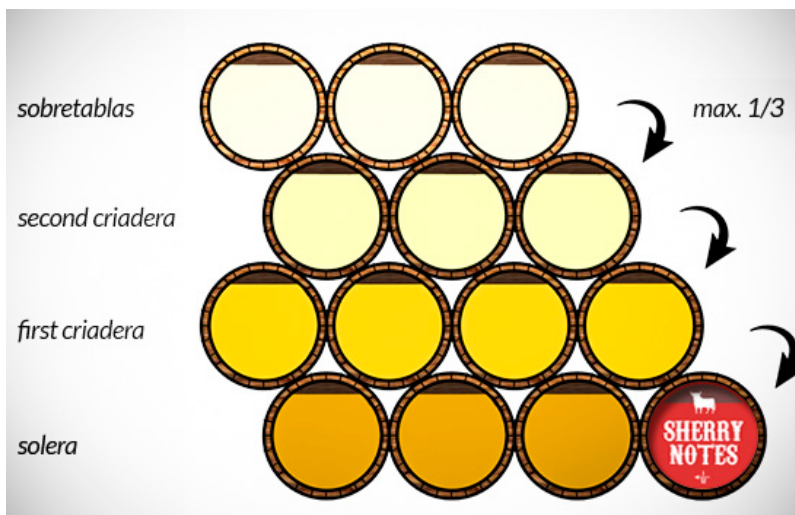


**VITIGNI**  
NELLA PAGINA  
ACCANTO E IN  
ALTO A  
SINISTRA L'UVA  
PEDRO  
XIMENEZ  
E L'UVA  
PALOMINO.  
NELLA FOTO  
SOPRA UNA  
CANTINA DI  
SHERRY E UNA  
BOTTE CON  
FLOR.

Negli ultimi decenni un declino che sembrava senza fine ha comportato il passaggio delle vigne da un'estensione di 20.000 ettari a poco più di un terzo. Vittime eccellenti sono state alcune piccole ma qualificate cantine di quella parte dell'Andalusia che è il regno dello Sherry, un triangolo compreso tra Jerez de la Frontera, San Lucar de Barrameda ed El Puerto de Santa Maria entro il quale avviene la produzione.

Lo Sherry prende il suo nome proprio da Jerez, le uve utilizzate, le tipologie, i territori e tutto il rigido disciplinare di produzione concorrono alla denominazione di origine sotto il severo controllo del Consejo Regulador, l'ente di tutela del prodotto.

Lo Sherry ha una produzione sofisticata e laboriosa, magica e unica nel suo genere, la cui argomentazione necessita di approfondimenti che qui cerchiamo di riassumere negli aspetti più rilevanti. Si tratta di un vino fortificato, che si presenta in diverse tipologie, di un prodotto terroir nel quale entrano in gioco le condizioni di cantina in maniera molto particolare. Queste devono avere soffitti alti, mura spesse e, soprattutto, essere



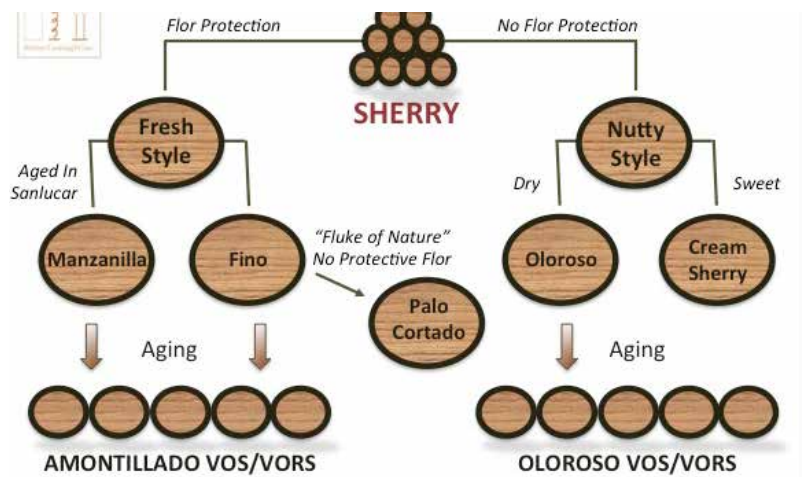
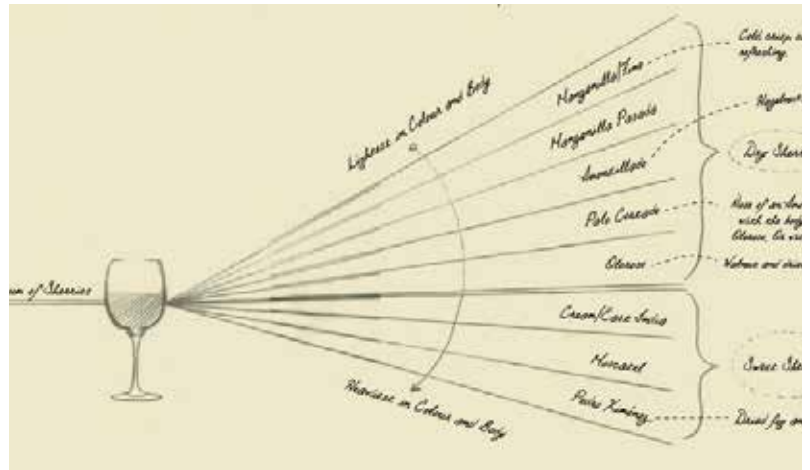
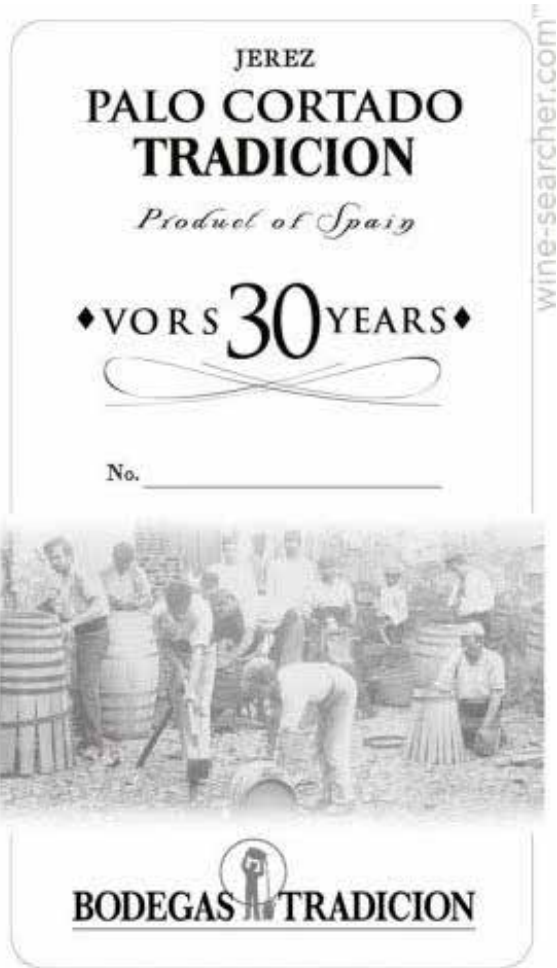
**BLEND**  
I COLORI DELLO  
SHERRY E  
ALCUNE  
BOTTIGLIE.

esposte ai venti atlantici del sud, con grandi prese d'aria che ne permettano la circolazione, con il suolo ricoperto dall'Albariza, un terreno che funge da isolante climatico ed è lo stesso utilizzato nelle plaza de toros.

Le uve più utilizzate sono il Palomino per la maggior parte (90%), il Moscatel e il Pedro Ximenez e producono vini estremamente diversi tra loro e che identificano spesso anche i produttori. Il Palomino è un'uva bianca, con poco

zucchero, ha una buccia particolarmente ricca di pruina, una sostanza che è responsabile dei lieviti del flor. Queste uve crescono sull'Albariza, il particolare terreno della zona, quasi bianco, ricco di carbonato di calcio, per alcuni aspetti simile a quello dello Champagne. Date le alte temperature della zona il succo di uva deve essere avviato subito alla fermentazione. Questa può durare dai 4 a 7 giorni circa alla quale segue una fermentazione malolattica (degradazione dell'acido malico in lattico con un ph finale del vino meno acido). Il vino viene quindi messo in botti uniche per le loro caratteristiche, botti talmente uniche e caratterizzanti da essere usate per i finishing di altri spirits come Whisky o Cognac. Il clima unico di questa parte dell'Andalusia interagisce nelle botti favorendo la formazione uno strato di lieviti esausti chiamato flor, con consistenze che variano dai 2 ai 7 cm che protegge il vino dall'ossidazione data dal contatto con l'aria. La diversa consistenza di questo cappello di lieviti e la sua integrità determinano il destino degli Sherry e la loro tipologia. Il flor può rimanere intatto, ovvero non rompersi e quindi non favorire alcun contatto del vino con l'aria, e il vino continuerà a maturare naturalmente per diversi anni, ma il destino di uno Sherry si stabilisce solitamente dopo un anno. Le fermen-





tazioni vengono bloccate dal maestro di cantina, il capataz, con la mutizzazione, ovvero l'aggiunta di acquavite.

L'invecchiamento dello Sherry è il noto metodo soleras y criaderas che consiste nel travasare il vino giovane delle botti poste più in alto (le criaderas) in quelle al livello inferiore, fino ad arrivare a quelle che si trovano a contatto col suolo, le soleras, che conterranno il vino sino alla fase finale di invecchiamento. In questa serie di passaggi in botte, queste non vengono mai svuotate completamente, ma continuamente colmate con i vini più giovani provenienti dalle criaderas superiori e recenti. Distinguiamo diversi tipi di Sherry tra i quali il più noto e diffuso è il tipo Fino che viene fortificato con acquavite di vino innalzando il suo grado alcolico almeno a 15°. Un Fino molto pallido può essere il pre-stadio dell'Amontillado che comincia delinearsi dopo almeno 10 an-



**PRODUZIONE**  
DALL'ALTO:  
SHERRY  
SPECTRUM-  
THE BEAGLE;  
I VARI TIPI DI  
SHERRY;  
UNA MAPPA  
DELLE ZONE DI  
PRODUZIONE.

ni quando il flor comincia a scomparire e l'esposizione del vino all'aria in botte favorirà il prosieguo della maturazione per ossidazione.

Per la produzione del tipo Oloroso il vino viene fortificato molto presto sino a raggiungere un tasso di 17° ca. Questa fortificazione ucciderà il flor esponendo il vino all'aria e alla sua ossidazione. Il Palo Cortado è lo Sherry più raro e nel quale le condizioni di cantina e la natura



creano una equazione sulla quale l'uomo ha poco controllo. Il Palo Cortado è una specie di Sherry ibrido che si viene a creare quando la scomparsa del flor o il suo disgregamento in anticipo sui tempi favoriscono una anticipato inizio dell'ossidazione.

Lo Sherry Manzanilla è un Fino dal particolare carattere. È prodotto esclusivamente nella cittadina di San Lúcar de Barrameda, sul mare, e la sua particolarità è data dal fatto di essere prodotto e maturare con un clima marino e fresco che gli dona una particolare sapidità. Vi sono poi gli Sherry dolci come il Pedro Ximenez e i Cream ottenuti

con uve Pedro Ximenez e Muscatel fatte appassire al sole prime della pressatura per aumentare la concentrazione zuccherina. Tra gli specialisti del Pedro Ximenez brilla la Bodega Ximenez Spínola che, realtà unica in Spagna, vinifica solo con questa uva. In Spagna gli Sherry accompagnano molto la cucina e le loro molteplici varietà trovano sempre i giusti abbinamenti. I Fino e i Manzanilla si abbinano perfettamente con il pesce, il Palo Cortado con carni bianche, gli Sherry dolci con formaggi e pasticceria secca. Gli Sherry secchi sono dei perfetti aperitivi, quelli dolci dei soavi dopo pasto, nella miscelazione si esaltano come pochi prodotti, e anche un Fino bevuto con della semplice tonic water è un ottimo drink.

Possiamo dire che sono dei vini che sviluppano e svelano un universo di sapori che coniugano le intensità aromatiche dei grandi distillati con le note vivaci e fresche dei grandi vini. Eduardo Ojeda e Jesus Barquin, due grandi esperti dell'universo Sherry hanno creato un club per "fanatici dello Sherry" ([equiponavazos.com](http://equiponavazos.com)) tra i cui scopi vi è quello di setacciare le cantine meno conosciute alla ricerca di botti di eccezionale qualità da cui ricavare delle limited edition. Infatti nel processo di invecchiamento le anomalie vengono annullate dal processo in criaderas, che garantisce un costante livello di qualità.

Tuttavia alcune botti riescono ad esprimere delle singolarità uniche che spesso costituiscono il patrimonio storico dello Sherry, in particolare tra i Manzanilla. Parliamo dei Manzanilla Pasada, o di Bota Punta, con invecchiamenti superiori ai 20 anni, tra i più vecchi al mondo. I Manzanilla hanno un carattere



# THE SHERRY APPRENTICE

By TIO PEPE

complesso, con note di quercia, mandorla, agrumi e sapidità. Il bartending si è confrontato quest'anno a Jerez de la Frontera in casa Gonzalez Byass. I produttori di Tio Pepe ospitano annualmente la Sherry Apprentice Cocktail Competition, evento di respiro internazionale, che nell'edizione 2016 ha visto emergere la vittoria di Marco Macelloni, bartender italiano di belle speranze che ha convinto i giudici con la ricetta Lady Dinamite (nel riquadro) sbaragliando affermati bartender internazionali. Ma per una diffusione dello Sherry tra le nuove generazioni di bartender diventa essenziale lo sforzo che le aziende devono promuovere in termini di educational, promozione, tasting comparati.

È innegabile che tra i bartender e nei bar ci sia poca cultura del prodotto, molta di più ce n'è nei ristoranti importanti. Adesso sembra che tra i produttori sia in atto un'inversione di tendenza con attenzione a blend che prima sembravano difficili da proporre. L'obiettivo è tornare allo Sherry di una volta. Se questo avverrà, se i produttori spagnoli avranno il



coraggio di attingere al loro patrimonio di Sherry straordinari, se i bartender sapranno giocare la loro professionalità, lo Sherry, con il suo antico dna, riprenderà il posto che si merita e il rituale gesto dei catadores con la venencia sarà più che un gesto di folklore.

**Alessandro Palanca**

**SFIDE**  
QUI SOPRA,  
MARCO  
MACELLONI,  
VINCITORE  
DELLA SHERRY  
APPRENTICE  
COCKTAIL  
COMPETITION  
CON ANDREA  
ONESTI.

### MIURA di Roberto Pellegrini Tacco 11 Cocktail Bar Spinea (Ve)

#### INGREDIENTI

- 4 cl Ximenez Spinola Liqvor de Brandy
- 3 cl Hartley & Gibson's Sherry Fino
- gocce di Orange Bitter Fee Brothers

Tecnica: build. Glass: Old Fashioned. Guarnizione: cocktail cherry



### FLIP IN TILT di Claudio Peri The Soda Jerk - Verona

#### INGREDIENTI

- 40ml Cognac Camus Excellence Vsop
- 20ml Dry Sack Sherry Cream
- 1 uovo intero
- 10ml sciroppo di Habanero

Tecnica: shake & double strain. Glass: flute ghiacciata. Guarnizione: spolverata di noce moscata



### THE WOODCUTTER di Marco Corallo

#### INGREDIENTI

- 30ml Hennessy VSOP
- 30ml Lustau PX Pedro Ximénez San Emilio Sherry
- 10ml White Truffle Butter Fat Washed Martini Rosso
- 15ml Bitter Campari
- 2 drops of Tonka Bean essenza aromatizzata con aria di Assenzio\*

Tecnica: stir & strain. Glass: Pipe Glass. Guarnizione: no

\*Aria di Assenzio: 30 ml di Assenzio, 30 ml di acqua, 1,5 gr di licitina. Utilizzare un Fish Tank Bubble per creare l'aria



### "99" MARTINI di Andrea Melfa Lo Straccale - L'Aquila

#### INGREDIENTI

- 20 ml Grappa Adele Psenner (Muller Thurgau & Sauvignon)
- 30 ml liquore di zafferano (infusi dell'eremo)
- 10 ml Tio Pepo Palomino Fino Sherry
- 20 ml liquore Salvia & Limone Carlo Alberto
- 3 drop Tabasco

Tecnica: stir. Glass: coppa Martini. Guarnizione: gelatina di limone e foglia di salvia fritta



### DULCE SACAR di Luca Rapetti The Library Bar at The Lanesborough Hotel London

#### INGREDIENTI

- 30 ml Botaina Sherry Amontillado
- 15 ml salty butterwashed Frangelico\*
- 10 ml succo chiaro di mela
- 10 ml succo di limone
- 3 drops Orange and Vanilla bitter

Tecnica: throwing. Glass: coppetta. Guarnizione: rondella di mela disidratata e fava di cacao

\*Prendere 200 ml di liquore alla nocciola, sciogliere in un pentolino circa 80 grammi di burro salato. Una volta sciolto, aggiungere il liquore alla nocciola, mescolare e lasciar raffreddare e riposare per 24 ore. Riporre poi in congelatore per 3 ore, in modo da solidificare di nuovo il burro. Rimuovere il burro, filtrare il liquore con filtro di carta per caffè ed imbottigliare.



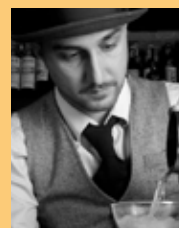
### LADY DINAMITE di Marco Macelloni Franklin 33 - Lucca

#### INGREDIENTI

- 60ml Cristina Medium Sherry (Palomino Fino - Pedro ximenez)
- 20ml Brandy Lepanto
- 20ml succo di lime fresco
- 10ml sciroppo di camomilla
- 1/2 passion fruit fresco
- 2 gocce di Plum Bitter Fee Brothers

Tecnica: shaker & double strain Glass: cocktail glass. Guarnizione: lime peel

\*Il Cristina Medium non presente in Italia può essere sostituito con Amontillado "Del Duque"



### BEBIDA DE CAPATAZ di Alessandro Marrano Katuscia Cocktail Bar - Bari

#### INGREDIENTI

- 3cl Ximenez Spinola Liqvor de Brandy
- 2 cl Tio Pepe Palomino Fino Sherry
- 1 cl Carpano Antica Formula
- 3 cl bitter infuso ai fiori di ibiscus
- 2 dash di Spanish Bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: Old Fashion. Guarnizione: zest di limone e cherry cocktail



**BONITA APPLEPLUM**  
**di Michele Mariotti**  
**Seven Tales- Londra**



**INGREDIENTI**

- 5 ml succo di limone
- 5 ml Muscovado sciroppo
- 15 ml Umeshu allo zucchero di canna
- 25 ml Lustau Amontillado Sherry
- 15 ml Diplomatico Rum Bianco
- 3 gocce di Orange Bitter Fee Brothers
- 2 pezzetti di canna da zucchero fresca

Tecnica: shakerare. Glass: tumbler basso con ghiaccio tritato. Guarnizione: lemon balm (microerba aromatica molto agrumata) e pezzetti di canna da zucchero.

**MISHERRY**  
**di Vincenzo Losappio**  
**Samanà Cocktail Bar**  
**Barletta**



**INGREDIENTI**

- 50 ml Taylor Cream Sherry
- 10 ml Mezcal Reposado Illegal
- 10 ml lemongrass cordial
- 1 dash Peychaud's Bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: Sherry copita.  
Guarnizione: no

**46 THE DOCTOR**  
**di Giorgio Fadda**  
**Tiepolo Bar**  
**The Westin Europa & Regina**  
**Venezia**



**INGREDIENTI**

- 4 cl Tequila Blanco Corallejo
- 2 cl Sherry Pedro Ximenez nectar
- succo di 1/2 pompelmo (3 cl)
- 1 cl sciroppo zucchero

Tecnica: build. Glass: goblet con ghiaccio tritato.  
Guarnizione: fetta pompelmo, spicchio kiwi, lampone e rock candy di violetta

**KILL BILL di Teo Stafforini**  
**Casa Mia Cocktail Bar - Milano**



**INGREDIENTI**

- 20 ml citrus mix Casa Mia
- 10 ml Guignolet
- 45 ml Mezcal Nuestra Soledad
- 20 ml tea mix
- 20 ml Lustau Almacenista Sherry Fino

Tecnica: throwing. Glass: vintage cup. Guarnizione: lamponi e rosmarino

**GET FLIP di Filippo Sisti**  
**Carlo & Camilla in Segheria**  
**Milano**



**INGREDIENTI**

- 20 ml Lustau East India Solera Sherry
- 20 ml raspberry mayo\*
- 10 ml Tio Pepe Fino
- 45 ml genever grapes leaf infuse

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

\* raspberry mayo: 100 gr lamponi, 200 ml cranberry juice, 100 gr zucchero, 100 gr maionese. Frullare e filtrare

# 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.*



www.luxardo.it

**LUXARDO**

Luxardo promuove il bere responsabile

# ACQUA E ZAMMÙ

Un rituale antico  
perfetto refrigerio  
alla calura

DI FABIO BACCHI



**C**i sono tradizioni e sapori di altri tempi che ricordano frammenti di vita fatta di cose semplici e genuine, memoria di un mondo ormai perduto, usanze che rimangono parte della nostra memoria. Una per tutte, l'*acqua e zammù*, più che una bevanda un rituale antico che merita di essere raccontato. "Acqua e zammù" è un'usanza antica che a Palermo, sin dalla dominazione araba, si tramanda da generazioni perpetuandosi nella memoria storica di una città che accompagna il caldo estivo e d'inverno ne ricorda il refrigerio.

«Gradite acqua e zammù?» è la frase che spesso accompagna il più antico gesto di ospitalità ed accoglienza quando si entra nella casa di un palermitano, l'offerta di un bicchiere di acqua. E allora riceverete





un bicchiere colmo di acqua freddissima sulla quale galleggia magicamente una nuvoletta bianca, la cui semplice vista procura un istantaneo conforto.

È “acqua e zammù”, la bevanda tipica di Palermo. Per i non palermitani il termine *zammù* può sembrare incomprensibile, in realtà esso deriva dal sambuco. La nuvoletta bianca altro non è che uno spirito di anice.

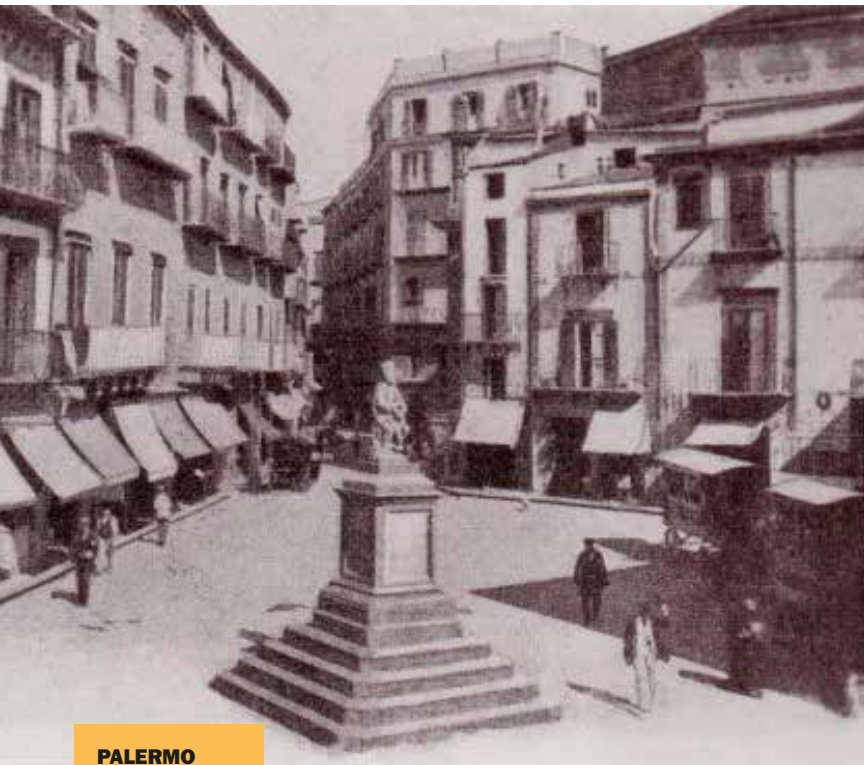
L'usanza di acqua e anice sembra essere attribuita all'arabo siracusano So-gehas Ben Alì. Lo spirito originario era ottenuto distillando semi e fiori di sambuco, da cui la parola *zambu* o *zammù*, introdotto dagli arabi in Sicilia.

Successivamente sarebbero stati utilizzati anche i semi di anice da cui si

ricava l'anetolo. Questo spirito si diffuse ben presto nel quotidiano uso contadino per correggere e disinfettare l'acqua conservata in pozzi e cisterne.

L'incremento della popolazione provocò la disperata necessità di trovare una fonte di sostentamento per i bisogni elementari, la certezza di un lavoro ed un tetto sotto cui far vivere dignitosamente la famiglia. Nella Sicilia del XIX secolo il problema sociale assunse toni drammatici. Molte persone emigrarono verso paesi lontani, spesso oltre oceano. Per coloro che rimanevano vi erano due alternative: avviare un'attività in proprio o infoltire le fila dei contadini costretti a una dura e grama vita di campagna che spesso dipendeva dall'umore del pa-

**MEMORIE**  
IN ALTO A SINISTRA UN VENDITORE AMBULANTE DI ACQUA NEL 1900 A PALERMO (CREDITO ARCHIVIO-ALINARI). QUI SOPRA AMBULANTI IN ERBA NEGLI ANNI '50. A SINISTRA IL FIORE DI SAMBUCO.



#### PALERMO

PIAZZA DELLA RIVOLUZIONE CON LA STATUA DEL GENIO AI PRIMI DEL '900.

drone. Fiorirono diverse attività e figure, alcune molto disparate e singolari che esercitavano con molta umiltà ma anche genialità fuori dal comune.

Nacque così la figura dell'acquiolo, l'*acquavitaru*. Si trattava di un venditore ambulante che girava per i paesi, soprattutto d'estate, vendendo bicchieri di "acqua e zammù" agli angoli delle strade, quasi fosse una pozione magica contro l'arsura estiva.

L'arrivo dell'acquiolo era annunciato dal tipico "abbannìo", un grido che recitava «acqua fresca ca è bella gilata, e s'un è fresca tirati 'u bicchieri nn'all'aria» ovvero «acqua fresca che è bella gelata, e se non è fresca buttate il bicchiere in aria».

L'acquiolo svolgeva la sua attività in tutte le stagioni "abbanniando" agli angoli di strada. Il suo armamentario di servizio era composto da un banchetto di legno, la *tavulidda*, sul quale vi erano posizionati dei bicchieri in vetro, dei piat-



tini di rame che li accompagnavano e a volte anche un colino per filtrare il succo dei limoni necessario per le limonate.

Qualora lavorasse anche di sera l'acquiolo era provvisto di un lampione a petrolio per illuminare la sua attività creando un'atmosfera molto suggestiva. Il banchetto era decorato con nastri e gli sgargianti colori dei tipici carretti siciliani.

Per far sì che l'acqua si mantenesse fresca, in un tempo in cui il ghiaccio quasi non esisteva, questa era conservata in una brocca di coccio, la "quartara", alla cui imboccatura vi era fissato un versatore artigianale di rame, il "cannolu", che ne agevolava la mescolata.

La quartara si integrava con l'abbigliamento della folkloristica figura dell'acquiolo. Spesso infatti, la quartara era collocata e mantenuta su un gambale di cuoio che avvolgeva il pantalone destro dell'acquiolo al quale bastava un comodo movimento per avere la brocca sempre a portata di mano.



Il primo gesto che eseguiva l'acquaiolo era quello di fare colare lo *zammù*, quasi sempre realizzato da lui stesso, nel bicchiere. Questa operazione serviva anche a disinfettare il bordo del bicchiere.

Lo *zammù* era conservato in una ampolla di vetro e rame e l'operazione avveniva con una gestualità e abilità degna di un moderno *flairtender*, quasi un prestigiatore che muoveva le mani secondo uno studiato stile che spesso contraddistingueva gli acquaioli. Costoro si recavano nei luoghi più frequentati della città, piazze, le marine, soprattutto nei giorni festivi, a volte avevano un posto fisso nel quale sostavano e vendevano a modici prezzi il loro prodotto. Fu così che nacquero i primi chioschi fissi e gli acquaioli da ambulanti divennero stanziali.

Le prime precarie strutture addobbate

con arance e limoni sarebbero diventate eleganti costruzioni in stile liberty, che imperava al tempo, e nelle quali cominciarono a consumarsi anche altri tipi di bevande.

Nella Palermo del 1813 l'attuale Piazza della Rivoluzione era la Piazza della Fieravecchia dove c'era una tabaccheria appartenente alla famiglia Tutone che iniziò a produrre un liquore di anice, l'Anice Unico Tutone.

L'etichetta, storica, sarebbe rimasta sempre degli stessi colori, giallo oro e rosso, sulla quale venne riprodotta la statua del Genio di Palermo. Nell'idea dei

*L'acquavitaru  
girava  
per i paesi  
vendendo  
acqua e zammù  
contro  
l'arsura*



Tutone, un segno di riconoscimento per un'idea "geniale". Il chiosco dei Tutone divenne un punto di incontro per tutti i ceti sociali, compresa l'aristocrazia palermitana che vi si recava per consumare "acqua e zammù".

Il liquore all'anice Tutone sarebbe entrato nelle case di tutti i palermitani, spesso accompagnando anche piatti dolci e salati, consumato anche con chicchi di caffè e come digestivo perché è "nà manu santa pi diggiriri", "una mano santa per la digestione".

L'Anice Unico Tutone è un prodotto con una gradazione alcolica elevata, 60°, a base di anici e cumino. La ricetta del liquore è gelosamente custodita dalla famiglia che è arrivata alla sesta generazione, ma si sa che la base alcolica è costituita da spirito di vino.

L'attività del chiosco divenne ben presto un'attività imprenditoriale e il liquore vinse una medaglia d'oro all'Esposizione di Como nel 1909, eventi al tempo molto importanti a livello pubblicitario.

Oggi "acqua e zammù" si può preparare con diversi aniciati, sempre poche gocce, grazie alla loro capillare diffusione, magari aggiornando la bevanda con foglie di menta o altri botanici aromatizzanti, sempre con acqua freddissima.

Nei cocktail bar moderni il bicchiere d'acqua ha finalmente ripreso il suo ruolo di anfitrione senza tempo. Una nuova veste sarebbe opportuna, anche di tendenza.

**Fabio Bacchi**



L'APERITIVO  
STA NEL **MEZZO!**



*mezzoemezzo*<sup>®</sup>

NARDINI

**PREPARALO COSÌ:**

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

— APERITIVO —  
**NARDINI**  
— ORIGINALE —





# UN MONDO DI BARTENDING

## A Londra tra masterclass, tasting e competition

DI **KATERIN ALEJANDRA D'ALFONSO**

**I**mbibe Live 2016, uno dei maggiori eventi britannici di settore ha aperto le sue porte a migliaia di professionisti per una due giorni, il 4 e 5 luglio scorsi.

Il programma è stato fitto di masterclass, tasting e competition. Questo è Imbibe Live. Una location ben studiata

come quella dell'Olympia Exhibition Centre di Londra ha permesso di accogliere più di 11.000 visitatori che hanno animato la zona espositiva con i suoi 150 espositori. In scena una vasta gamma di nuovi prodotti liquoristici, distillati, soft drink e attrezzature. Ai quattro angoli del padiglione espositivo, quattro differenti



**TASTING**  
UN MOMENTO  
DELLA  
DEGUSTAZIONE  
DI AMARI.  
IN ALTO A  
SINISTRA  
ALEX KRATENA.

aree all'interno delle quali si è avuta la possibilità di approfondire vari argomenti e partecipare ad interessanti tasting.

Alex Kratena, presentatore della Cocktail Lounge, ha illustrato un percorso analitico per la creazione di una nuova drink list, le tendenze che si vanno affermando nelle principali capitali della mixology, l'abbinamento tra cibo e cocktail e altri temi. Tra i relatori di Imbibe Live 2106 molti personaggi influenti, come "Mr Lyan" Ryan Chetiyawardana

che ha affrontato il tema della "Sostenibilità all'interno del proprio bar".

The Academy è l'area dedicata a coloro che desiderano sviluppare ed affinare la propria conoscenza merceologica e abilità pratica, attraverso seminari mirati ed organizzati in collaborazione con il Wine & Spirit Education Trust, considerata una delle più autorevoli scuole di formazione per i professionisti del settore beverage e conosciuta a livello internazionale.



**IMBIMBE LIVE**  
**ALCUNE**  
**IMMAGINI**  
**DELL'EVENTO.**

Per gli amanti delle birre, il Beer & Cider Hub era il luogo dove ci si poteva immergere alla scoperta di nuove tecniche produttive brassicole e toccare i vari continenti attraverso la degustazione di birre provenienti da differenti regioni del mondo. C'è stata poi l'opportunità di avvicinarsi al mondo dei Cider, che nei paesi anglosassoni rappresentano una parte di mercato molto importante che affonda profondamente le sue radici nella cultura del popolo britannico.

Per affinare il palato e degustare qualcosa di particolare e inusuale, la Taste Zone ha offerto questa possibilità attraverso l'analisi gustativa di specifici prodotti che stanno acquisendo sempre maggior importanza nelle drink liste di ristoranti e cocktail bar. Dall'assaggio di

alcune tipologie di Sakè e relativo impiego nel food pairing, a cura di Christine Parkinson, wine buyer di Hakkasan Group, alla storia ed evoluzione dell'Aquavit, il distillato tipico delle regioni scandinave presentato dalla food & drink expert Monica Berg, per poi spostarsi idealmente in Perù e assaggiare varie e sorprendenti espressioni del Pisco. La Pisco zone è stata una delle aree più interessanti di questa edizione.

Nella Taste Zone, anche un'area dedicata all'amaro italiano. Alcuni tra i più rappresentativi e storici marchi della produzione nostrana hanno offerto la possibilità di assaggiare le loro eccellenze e analizzare le diverse componenti aromatiche. Tra i brand che hanno suscitato più interesse citiamo Varnelli con





i suoi Amaro Sibilla ed Amaro dell'Erborario e Distillerie Nardini con il suo Rabarbaro e il classico Amaro Nardini. Comunque tutte eccellenze del Bel Paese che, proprio per il loro gusto e processo produttivo che identifica diverse realtà territoriali, hanno richiamato una notevole folla di bartender, sommelier, operatori del settore e appassionati curiosi di conoscere un prodotto unico nel suo genere. La scelta di un'accurata lista vini alla miscita all'interno del comparto bar ha fatto sì che ad Imbibe Live fosse possibile scoprire nuovi prodotti e partecipare a numerosi tasting guidati da alcuni dei più rinomati esperti internazionali del settore vinicolo. Tutto ciò attira ogni anno un sempre maggiore numero di sommelier, wine buyer e



**BRAND**  
 ALCUNI DEI  
 MARCHI  
 PRESENTI  
 ALL'IMBIBE  
 LIVE.  
 SOPRA E A  
 SINISTRA LO  
 STAND  
 VARNELLI.



rappresentanti di alcuni tra i più iconici ristoranti della capitale.

Il Wine Bar ha offerto l'opportunità di assaggiare alcune referenze interessanti e confrontarsi direttamente con il relativo produttore. Le wine session hanno guidato il professionista attraverso una dettagliata analisi organolettica di alcune delle eccellenze di quest'anno, selezionate e premiate da una giuria di esperti.

L'Imbibe Sommelier Challenge è stata poi l'occasione per poter dimostrare le proprie competenze vinicole. Di fronte a un pubblico numeroso che circondava il Central Stage, palcoscenico di questa competizione che è giunta alla sua terza edizione, si sono confrontati 18 professionisti per contendersi il titolo di Imbibe Sommelier of the Year e premio di 5.000 sterline. Il vincitore è stato Olivier

Gasselin, ma il Central Stage, cuore pulsante della manifestazione, ha accolto altri due concorsi che coinvolgono sempre più professionisti.

Oltre all'Imbibe Sommelier Challenge, un'altra sfida ha visto protagonisti i sommelier, questa volta però opposti ai bartender. È la "Bartenders Vs Sommelier", dove due differenti team composti singolarmente da bartender e sommelier, hanno affrontato diverse prove che culminano nella scenografica "Torre di Champagne", costituita da bicchieri che vengono colmati di bollicine.

A colpi di shaker si è combattuto nella "Shakes & the City", un'avvincente gara che ha visto coppie di bartender provenienti dalle maggiori città britanniche, sfidarsi con le proprie ricette ispirate dalle loro città di provenienza. I vincitori ricevono il titolo di "Cocktail Capital Of UK" e quest'anno la vittoria è andata a Birmingham.

Imbibe Live si sta affermando sempre più come un evento immancabile, ove si ha la possibilità di trascorrere una due giorni di full immersion di bartending e approfondimento sul mondo del vino, in un'atmosfera ricca di nuovi spunti e carica di passione per questo lavoro.

Rimarchevole la presenza del Made in Italy fatto da storici brand che stanno creando un loro spazio sempre più importante in questa kermesse. Nardini, Luxardo, Varnelli, Bordiga, Savio, sono solo alcuni dei rappresentanti di un'identità nazionale ricca di tradizioni sui quali stanno splendendo i riflettori del bartending internazionale. Per alcuni una nuova opportunità, per altri una conferma.

**Katerin Alejandra D'Alfonso**



# TARGA ILVA



Gin Dolce Vita

[targailvazita.com/dolcevita](http://targailvazita.com/dolcevita)

Prodotto e imbottigliato nella propria distilleria  
in esclusiva per

**TARGA ILVA** S.R.L.  
PADOVA - ITALIA



# NEW ORLEANS, VOGLIA DI ITALIA

© JENNIFER MITCHELL

## Un vortice di competition, spirits dinner e seminari Aspettando Edimburgo

DI GIULIA ARSELLI

**L'**Old Absinthe House, a New Orleans, è accreditato come uno dei più antichi bar made in USA. Una targa severa sembra quasi irrigidire in silenzioso rispetto il visitatore che febbrilmente alterna lo sguardo da questa all'interno del bar immaginando antiche atmosfere. Invece, la realtà non conferma: si presenta come un moderno reality che fa di New Orleans una specie di Disneyland del bere miscelato.

Le austere atmosfere piratesche di Jean Lafitte sono sostituite dagli schermi

che trasmettono match di football americano, stravaganti avventori con bicchieroni di plastica sembrano improvvisare ancestrali passi di rumbullion, in effetti è il risultato di fiumi alcolici, il verde e il rosso dei plastic glass degli Hand Grenade e Shark Attack di Tropical Isle sono inarrestabili invasori, ovunque.

A New Orleans la provocazione è distinzione e segno di coraggio. È il segno di un tempo che passa adeguandosi a un mercato che ha voglia di consumare tutto e più in fretta, è il prezzo del business e



© PETER G. FOIREST



della modernità, che permette di resistere alle turbolenze economiche, ma forse disincanta. Ma ci sono luoghi e atmosfere che perdurano. I luoghi di Tales Of The Cocktail sono sempre gli stessi, immancabili testimoni di generazioni di bartender e cocktail enthusiast che ogni anno si ritrovano dove tutto è iniziato.

La 14esima edizione di TOTC, si è svol-



© JASON WINSLOW



© JENNIFER MITCHELL



ta dal 19 al 24 luglio e tra i tanti temi offerti non mancavano quelli di sicuro interesse. Ann e Paul Tuennermann, fondatori



e curatori dell'evento, hanno ufficialmente annunciato l'arrivo per la prima volta di TOTC on tour in Europa: sarà Edimburgo a ospitare il format itinerante di TOTC dal 2 al 4 aprile prossimi. E ancora, la Daiquiri season per tutto il mese di settembre, il Tales Of The Toddy a dicembre e quella della 15esima edizione dal 18 al 23 luglio 2017.

La macchina organizzatrice è sempre quella ben collaudata e attenta che tutti conoscono, bisogna dirlo, immancabile nel risolvere le esigenze di chiunque. L'andirivieni tra gli hotel "Monteleone" e il "Sonesta" è inesorabilmente scandito dai ritmi dei seminari, tasting e masterclass che dettano l'agenda a frotte di appassionati e bartender. Beninteso, il risultato dell'apprezzamento su contenuti e relatori deve essere confermato con il giudizio del pubblico che viene inviato via app e che può determinare le future scelte organizzative sui relatori.

Sembra in contrasto con quanto detto sopra, ma gli eventi più affollati sono stati quelli nei quali la storia del bere miscelato era il *topic*. David Wondrich e Fernando Castellon, che sta per esordire con la sua rivista, "Ginger", hanno presentato la storia di Frank Meier del Paris Ritz, durante la quale sono stati svelati e documentati aspetti inediti della storia di uno dei più dibattuti e controversi bartender della



storia. Jared Brown ha fatto sua la platea interessata alle ancora misteriose origini del Singapore Sling. Fully Boock anche per un escursus sulla storia dei più importanti membership club americani condotta dal duo Wondrich-Berry. Il tiki bar di quest'ultimo, il Latitude 29 è stato uno dei più frequentati dall'high profile bartending e sede della presentazione del nuovo prodotto di casa Ferrand, il Plantation Old Fashioned Traditional Dark Rum overproof 69°.

Molti gli incontri tesi a parlare di bar management, gestione economica e comunicazione, durante i quali venivano analizzate le case history di alcuni significativi bar nei loro aspetti aziendali. Quest'anno c'era molta più italianità rispetto alle passate edizioni, presentata con la veste di un prodotto che in USA sta appassionando milioni di consumatori e conquistandosi una dignità paragonabile ai più blasonati spirit: l'amaro. Questa grande famiglia di tradizionali prodotti italiani ha



**INCONTRI**  
QUI SOPRA IL  
NEW ORLEANS  
PHARMACY  
MUSEUM.

voluto marcare la sua presenza con una serie di tasting ed educational nei quali Varnelli con i suoi Amaro Sibilla e Tonic di erbe Digestive, Montenegro e Pallini con la presentazione in USA del Ferro-China Baliva e altri ancora hanno fatto la parte dei leoni. Presentato *neat in tasting* comparati, in ricette miscelate e nei classici rituali come quello del caffè corretto



**MASTER CELLAR**

NELLA FOTO IN ALTO NESTOR ORTEGA (A DESTRA) E FERNANDO PEREZ. QUI SOPRA LA PISCO LOUNGE.

l'amaro sta vivendo una nuova giovinezza. Il Ferro China Baliva aveva organizzato anche un incontro presso il New Orleans Pharmacy Museum, un luogo storico, unico nel suo genere, dove si ripercorrono le fasi storiche dei bitter, dell'Herbsaint, del Vino Mariani e delle loro commistioni con il bartending. Questo museo è ospitato nell'edificio che accolse la prima farmacia di New Orleans fondata da Louis J. Dufilho nel 1823 e conserva una soda fountain machine del 1855. Molto bella e sontuosa la presentazione dell'herbalist di Montenegro e quella di FerroChina Baliva durante la quale sono state assaggiate Ferrochina estinte e delle ricette tratte dal testo Mille Misture di Elvezio Grassi.

La tradizione del bere made in Italy è

stato il topic di un altro seminario di David Wondrich dedicato all'Americano durante il quale il trasversale drink ha vissuto il suo ennesimo momento di celebrazione.

Interessante la lounge dedicata al Pisco che sta attirando tanta attenzione con le sue produzioni artigianali e ai Mezcal. A tal proposito Mezcal El Silencio ha ricreato uno spaccato di Storyville, il famigerato quartiere a luci rosse di New Orleans tra il 1897 e il 1917, nella Vieux Carrè Room del Monteleone. Vi si accedeva con la solita password e si veniva catapultati in uno spazio nel quale regnavano arredamento d'epoca, drag queen abbigliati come al tempo e si poteva anche assistere a un filmato d'epoca "peep show".

Lo Sheraton in Canal Street ha ospitato l'evento più gettonato della settimana. Meet the Distiller era l'esclusivo salone dedicato alle craft distilleries di ADI e altre produzioni artigianali da tutto il mondo. L'Oriente era rappresentato dai produttori di Sochu che cercano di intercettare nuovi consumi puntando su tradizione e mixology. Tra gli exclusive event un tasting guidato da Alexandre Gabriel con alcune rare produzioni e blend di Ferrand Cognac degli anni 1914, 1972 e 1975, e una interessantissima presentazione di Rum americani di Robert Burr. Il più interessante è stato sicuramente l'incontro organizzato da Lustau Sherry e Santa Teresa Ron. I due master cellar, Nestor Ortega per Santa Teresa e Fernando Perez per Lustau, hanno guidato gli intervenuti alla scoperta del magico metodo Solera con le dovute comparazioni tra quello usato dai produttori di Ron e Sherry.

Per il Made in Italy l'evento più importante è stato l'italian cocktail brunch Spirit Of Italy organizzato nel giardino interno del Mazarine Hotel e al quale erano pre-





senti tutti i brand che fanno del gruppo Spirit Of Italy. Il pubblico di Tales ha così potuto assaggiare tante tipicità artigianali della liquoristica italiana. In un vortice di cocktail competition, spirits dinner, party nei temporary bar il ritmo si è andato stemperando per il gran gala finale degli Spirits Award che si è tenuto presso lo Sheraton. Il bartending italiano ha avuto la sua celebrazione con Agostino Perrone del Connaught Bar di Londra che si è aggiudicato i premi di miglior hotel bar e miglior cocktail bar del mondo. Durante l'evento sono stati ricordati i grandi personaggi che hanno lasciato per sempre il bartending quest'anno.

Una carrellata di volti a tutti conosciuti hanno riempito i maxi schermi della Ballroom dello Sheraton hotel in Canal Street. Una di queste icone è stato il vero protagonista dell'evento. A Sasha Petraske è stato aggiudicato il Lifetime Achievement Award di TOTC ed è stato un momento molto emozionante. A ritirarlo la moglie Georgia Petraske, in una standing ovation durata 15 minuti, il momento più bello di una lunga settimana.

Il book shop di Tales è stato svuotato dai bartender, la giostra del Carousel Bar continua a girare, l'umanità continua a scorrere in Bourbon Street, il team di Tales Of The Cocktails sta preparando la sua edizione 2017. Alla luce di tutto questo gli hand grenade e gli shark attack non fanno paura. Ci vediamo a Edimburgo.

**Giulia Arsellì**

**BARTENDING**

A SINISTRA AGOSTINO PERRONE (NELLA FOTO IN ALTO CON LORINCZ). QUI SOPRA BOURBON STREET E IN ALTO A DESTRA IL CAROUSEL BAR DELL'HOTEL MONTELEONE.



## I PREMIATI AGLI SPIRITED AWARDS 2016

### AMERICANI

**Best American Bar Team**  
ABV (San Francisco)

**American Bartender of the Year**  
Jeffrey Morgenthaler of Clyde Common  
(Portland)

**Best American Brand Ambassador**  
Colin Asare-Appiah (Bacardi)

**Best American Cocktail Bar**  
Smuggler's Cove (San Francisco)

**Best American High Volume Cocktail Bar**  
Herbs & Rye (Las Vegas)

**Best American Hotel Bar**  
The Elephant Bar at The NoMad (New York)

**Best American Restaurant Bar**  
Saxon + Parole (New York)

**Best New American Cocktail Bar**  
Sweet Liberty (Miami Beach)

### INTERNAZIONALI

**Best International Bar Team**  
American Bar at the Savoy (London, United Kingdom)

**International Bartender of the Year**  
Hidetsugu Ueno of Bar High Five (Tokyo, Japan)

**Best International Brand Ambassador**  
Max Warner (Chivas Regal)

**Best International Cocktail Bar**  
Happiness Forgets (London, United Kingdom)

**Best International High Volume Cocktail Bar**  
Callooh Callay (London, United Kingdom)

**Best International Hotel Bar**  
The Connaught Bar at The Connaught  
(London, United Kingdom)

**Best International Restaurant Bar**  
Hawksmoor Spitalfields (London, United Kingdom)

**Best New International Cocktail Bar**  
Oriole (London, United Kingdom)

### SCRITTORI E PUBBLICAZIONI

**Best Cocktail & Spirits Publication**  
Cocktail Lovers

**Best Cocktail & Spirits Writer**  
Jeffrey Morgenthaler

**Best New Cocktail & Bartending Book**  
The Dead Rabbit Drinks Manual: Secret Recipes and Barroom Tales from Two Belfast Boys Who Conquered the Cocktail World by Sean Muldoon, Jack McGarry and Ben Schaffer

**Best New Spirits Book**  
Divided Spirits – Tequila, Mezcal and the Politics of Production by Sarah Bowen

### GLOBAL

**Best Bar Mentor**  
Angus Winchester

**World's Best Cocktail Menu**  
Dandelyan (London, United Kingdom)

**Best New Spirit or Cocktail Ingredient**  
Plantation Stiggins' Fancy Pineapple Rum (Barbados)

**World's Best Spirits Selection**  
Tommy's (San Francisco, United States)

**Lifetime Achievement Award**  
Sasha Petraske

**World's Best Cocktail Bar**  
The Connaught Bar in London

# DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



**DIVENTA NOSTRO PARTNER**

scrivici a [info@puroghiaccio.it](mailto:info@puroghiaccio.it)  
[www.puroghiaccio.it](http://www.puroghiaccio.it)





# CULTURE IN FERMENTO

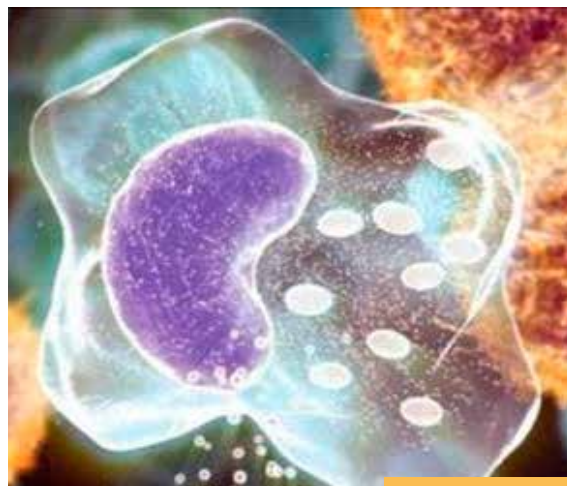
È il momento di Water Kefir, Kwass e Kombucha. Da preparare con cura

DI FABIO BACCHI

**C**i sono bevande che contengono un forte messaggio culturale legato ai loro paesi di origine. Per alcuni aspetti controverse circa la loro preparazione, impongono dei criteri di autocontrollo molto stretti se preparate in modo artigianale o homemade.

C'è chi sostiene che producano effetti collaterali non trascurabili, eppure sono

parte di una grande famiglia di drink sodati naturalmente che all'estero sta vivendo un momento di grande popolarità. Tra queste bevande le più note sono Water Kefir, Kwass e Kombucha. Parliamo di un argomento che inizialmente spaventa anche i più arditi sperimentatori perché nella preparazione di queste bevande si ha a che fare con una fermentazione da



**COLTURE**  
QUI SOPRA IL  
BATTERIO DI  
WATER KEFIR.  
IN BASSO  
GRANI DI  
COLTURA KEFIR.



tenere sotto controllo, spesso in antitesi con i protocolli di HACCP con i quali bisogna confrontarsi, e per la cui preparazione bisogna mettere in conto di buttare via i primi risultati prima di acquistare confidenza per una buona pratica. Le soda e la Kwass si realizzano con una lacto fermentazione, ma in effetti questa reazione non ha niente a che fare con latte e derivati. Il nome deriva dal *Lactobacillus*, un microrganismo batterico che è responsabile della trasformazione degli zuccheri in acido lattico che procurerà la tipica effervescenza di queste bevande. Anche Kombucha e Water Kefir dipendono da una coltura aggiunta di lieviti e batteri che trasformano lo zucchero ma rilasciando un diverso effetto.

Fondamentalmente la fermentazione crea un ambiente con un ph basso che è favorevole ai batteri buoni e sfavorisce

quelli cattivi. In pratica si tratta di una preparazione brassicola. Per coloro che volessero cimentarsi in queste preparazioni l'igiene degli strumenti è importantissima, così come controllo giornaliero dello stadio di fermentazione e della temperatura della camera di fermentazione sono fondamentali. Se dovessero apparire delle muffe sulla superficie del liquido significa che la fermentazione è in fase di stallo e o la temperatura ambientale è troppo bassa. Conseguenza: bisogna eliminare tutto e ricominciare creando una temperatura ambientale più elevata. Per coloro che volessero cimentarsi in queste preparazioni un consiglio importante è quello di consultare un produttore di birra artigianale. Rimane un processo abbastanza difficile almeno all'inizio e bisogna tenere conto che la fermentazione potrebbe continuare anche una volta imbottigliato il prodotto.

Per questo motivo alcuni preferiscono imbottigliare le prime produzioni in plastica per controllare meglio la reazione in caso di fermentazione controllata. Infatti la plastica mostra segnali di fermentazione prima che le bottiglie esplodano. Altro dato importante è stabilire la data di conservazione del prodotto. Il modo più sbrigativo di ottenere una soda arti-



**KOMBUCHA**  
ALCUNE FASI  
DELLA  
PREPARAZIONE.



gianale consiste nell'aver uno sciroppo aromatizzato, acqua e l'effervescenza che può essere ottenuta artificialmente inserendo tutto in un seltz o utilizzando acqua gassata.

La creatività che si può utilizzare attraverso l'uso delle fermentazioni controllate, ottenute con una camera di fermentazione che spesso è un frigorifero, permette una unicità senza pari e la magia di veder lavorare i lieviti durante la loro azione. Le soda lacto-fermentate usano colture che si sviluppano nel siero

di latte, succo di crauti o dello zenzero fermentato, chiamato anche ginger bug, che funzionano come degli starter della fermentazione. Una volta scelta la miscela di aromatizzanti base, erbe, frutta, spezie, si aggiungono zucchero e la coltura scelta, si pone il tutto in un ambiente piuttosto caldo e si lascia agire per due giorni. È un processo flessibile perché entrano in gioco molte variabili: temperatura, il tipo di coltura, di zucchero, acidità, che agiscono sulla durata e qualità della fermentazione. In queste preparazioni si



parla di DIY fermentation che sta per Do It Yourself fermentation ed è usata anche da coloro che trattano il foraging e derivati. Il Kombucha è un infuso effervescente simile ad un tè già consumato nella Cina a.C. a cui venivano attribuite particolari proprietà digestive.

È arrivato in Occidente attraverso la Russia e secondo la medicina cinese il Kombucha è un farmaco naturale con un'attività probiotica. Il Kombucha è una bevanda fermentata a base di tè verde o nero, zucchero e di una coltura di batteri e lieviti. In effetti è un tè dolcificato che viene fermentato con una coltura chiamata SCOBY (sinbyotic colony of bacteria and yeasts) composta dai batteri responsabili dell'acido acetico e da lievito che si presenta con una forma che ricorda una larga frittella, e può essere aromatizzato con frutta o altri botanici. Il Kombucha viene preparato in un barattolo di vetro o una caraffa ed è normalmente pronto dopo una settimana di fermentazione.

Il termine Kombucha deriva probabilmente da un medico coreano di nome Komba al quale fu associato il termine cha che significa tè. Il Kombucha non deve essere confuso con il russo Kwass, la tradizionale bevanda fermentata russa ed ucraina con il quale molti iniziano le esperienze di fermentazione DIY. La sua



**KWASS**  
UN VENDITORE  
AMBULANTE  
A KIEV.

preparazione è semplice ma impiega più tempo.

Il termine kwass sta proprio per “far fermentare”. Come base si può usare qualsiasi vegetale, cereali, frutta, ma anche bacche e spezie. Nel caso di Kwass di frutta e verdura gli ingredienti solidi vengono tagliati con la buccia e posti in un vaso che possa contenere anche 2 lt di acqua insieme a succo e bucce di limone, magari delle spezie grattugiate. Quin-



**WATER KEFIR**  
ALCUNI ESEMPI  
DELLA  
BEVANDA.

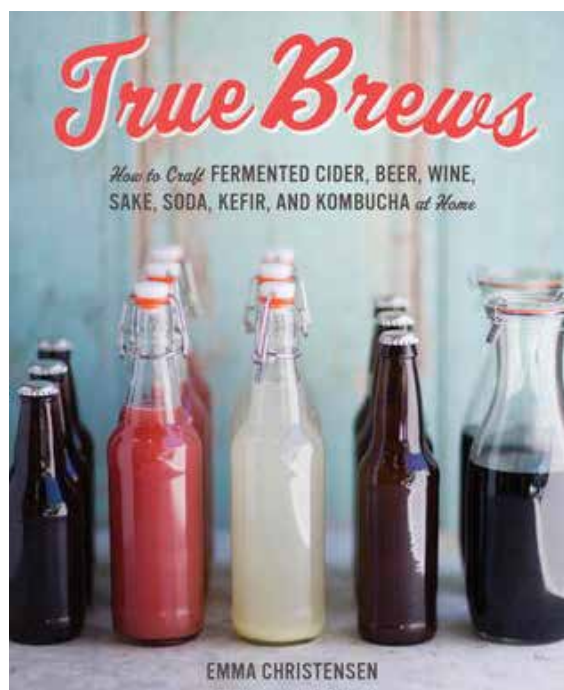
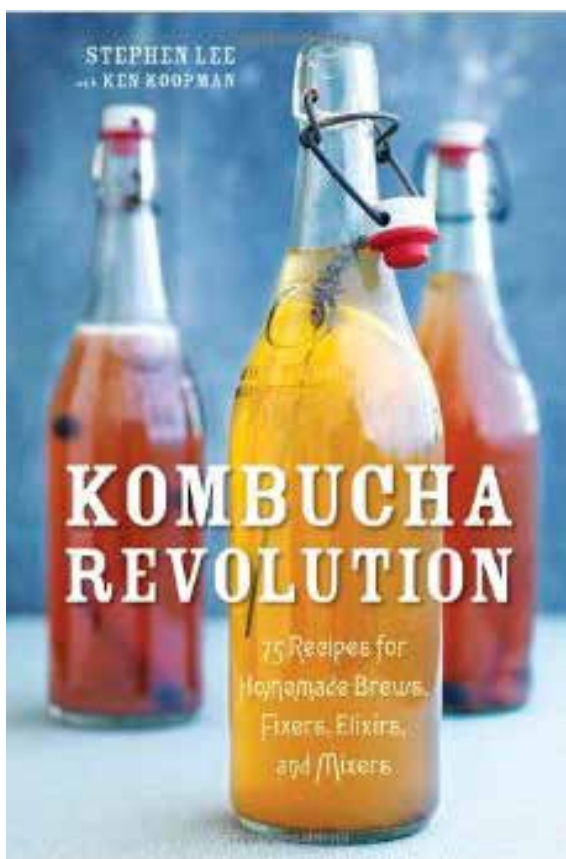
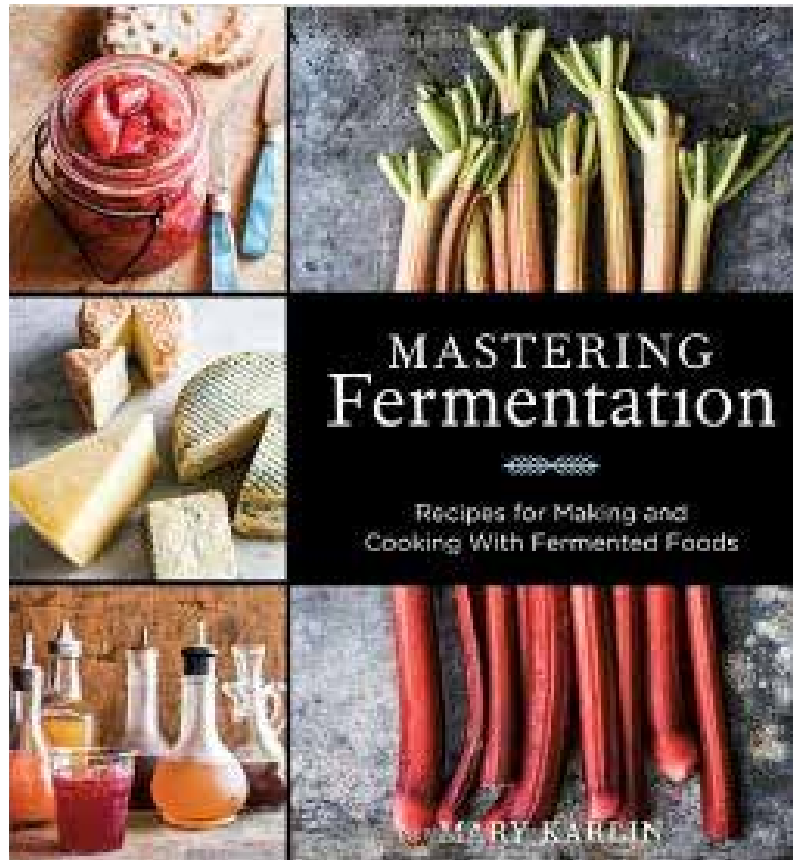
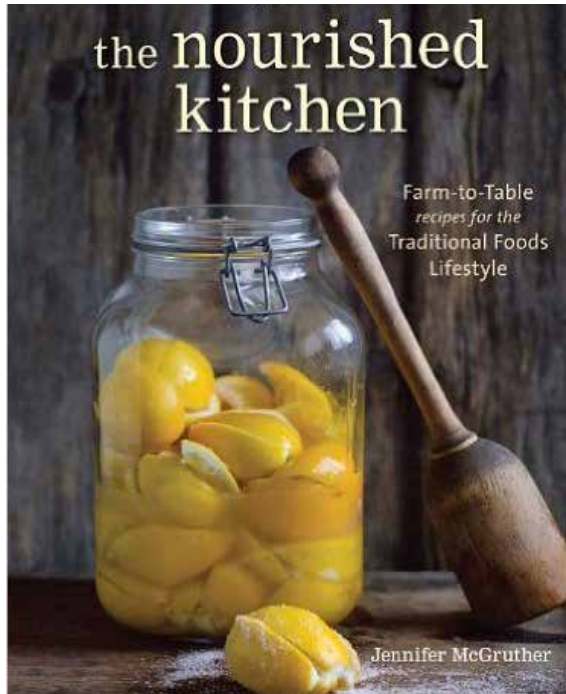
di sommergere il tutto con acqua salata e poggiarvi sopra un peso che servirà a tenere la massa solida sotto bagno. Coprire e lasciare per una settimana. Una volta al giorno bisogna aprire il coperchio per lasciare fuoriuscire eventuali gas e rimestare facendo attenzione che il solido sia sempre immerso. Dopo una settimana si filtra il liquido e lo si lascia riposare travasandolo in un contenitore che verrà poi chiuso.

Alla temperatura di 18°-20° si innescherà una fermentazione spontanea che

durerà una settimana. Durante la settimana bisognerà aprire il contenitore un paio di volte per liberare i gas di fermentazione. La salinità dell'acqua si disperderà durante la fermentazione e contemporaneamente si creerà la gasatura naturale. Delle bevande sin qui citate, nei paesi di origine esistono quelle commercializzate ma molte sono ancora prodotte in casa. Della Water Kefir non si conoscono le origini e appare in paesi di tutti i continenti, dal Tibet al Messico al Caucaso. Kefir in turco significa "stare bene", e la bevanda è conosciuta anche come Tibicos.

Anche in questo caso la preparazione è abbastanza semplice. La coltura di fermentazione utilizzata ha una consistenza gelatinosa, in grani, ad alto valore probiotico ed è composta da batteri buoni e lieviti che si aggregano attorno a delle proteine, molto differente dalla coltura utilizzata per il Kombucha. La Water Kefir, diversa dall'omonimo Kefir di latte, è normalmente aromatizzata con fragole, frutti di bosco, agrumi, spezie, per creare delle soda aromatizzate e alcuni realizzano delle tonic water homemade. Per la preparazione di queste bevande anche lo zucchero è molto importante. Un classico





semolato bianco darà un gusto più light e fine, un turbinado accentuerà il gusto della bevanda. È bene dire che queste bevande possono contenere un grado alcolico compreso tra 1°-1,5° max.

I siti specializzati offrono molte ricette per la realizzazione di queste bevande e vi segnaliamo dei siti e libri molto utili sull'argomento. Tra i libri "True Brews" e "Brew Better Beer" di Emma Christensen,

"The Nourished Kitchen" di Jenny McGruther che ha anche un blog con lo stesso nome, "Kombucha Revolution" di Stephen Lee e Ken Koopman, e "Mastering Fermentation" di Mary Karlin. Per chi volesse provare i benefici di Water Kefir senza avventurarsi sui sentieri della fermentazione homemade può provare i prodotti di [www.kefir.it](http://www.kefir.it).

**Fabio Bacchi**

# SYLVIUS GIN



*The Hedonist's Choice*

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

4/2023

BEVI RESPONSABILMENTE



**EDMOND BRIOTTET**  
Maison fondée en 1836

oltre 30 gusti



BEVI RESPONSABILEMENTE





---

# EVAPORAZIONE ROTANTE

Per concentrare liquidi, distillare tinture e ottenere oli essenziali

DI GIOVANNI CECCARELLI

**L'**evaporatore rotante è un apparato di distillazione utilizzato principalmente nei laboratori di analisi e, da ormai un decennio, anche in cucina e al bar.

Questo strumento fu inventato nel 1957 da Walter Büchi, fondatore dell'omonima azienda. Il termine Rotavapor,

spesso utilizzato come abbreviazione, è un marchio registrato Büchi, pertanto non potrebbe essere utilizzato per prodotti concorrenti. Il distillatore ha la funzione di separare le diverse sostanze presenti all'interno di una miscela, sfruttandone il diverso punto di ebollizione. La temperatura di ebollizione dell'alcool etilico è di



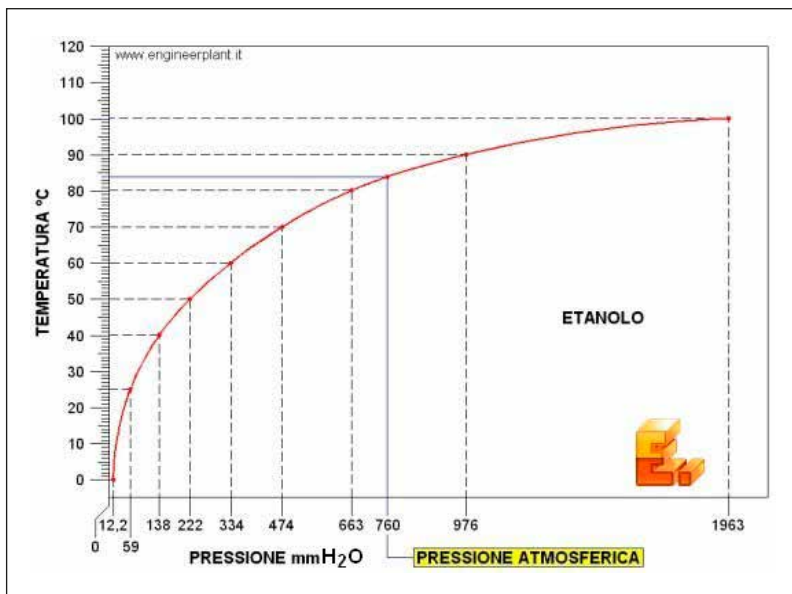
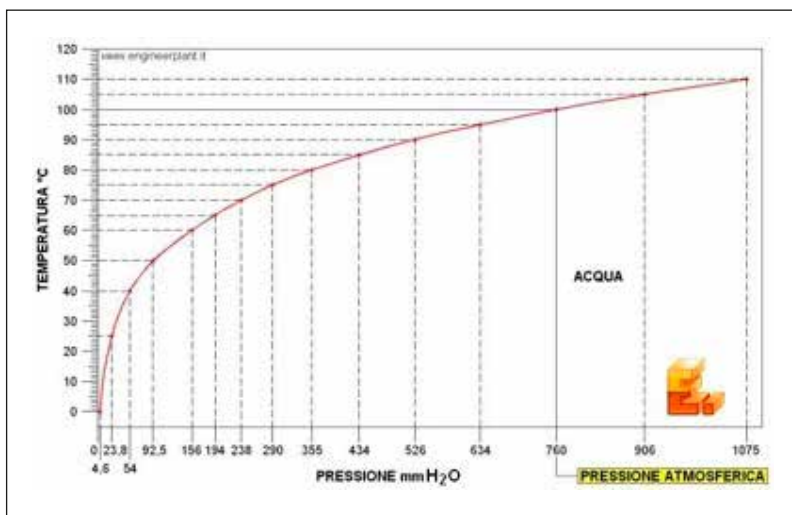
**DISTILLARE**  
UN  
EVAPORATORE  
ROTANTE  
BUCHI. NELLA  
FIGURA SONO  
INDICATE LE  
VARIE  
COMPONENTI  
DEL  
DISTILLATORE.

circa 78°C. Un mosto fermentato, miscela di acqua, alcool e altre componenti, ha un punto di ebollizione superiore ai 78°C dell'alcool, ma inferiore ai 100°C dell'acqua.

Se si mantiene questo liquido ad una temperatura elevata, ma inferiore ai 100°C, il vapore che si forma sarà composto principalmente da alcool e, in misura minore, da acqua. Tuttavia, quando si parla di temperatura di ebollizione si deve sempre indicare anche la pressione presente nel sistema. È noto a tutti che in alta montagna l'acqua bolle a temperatura più bassa. Questo accade perché tra questi due parametri esiste un legame

di proporzionalità diretta: minore sarà la pressione, più bassa sarà la temperatura di ebollizione e viceversa.

Il principio che sta alla base del funzionamento dell'evaporatore rotante è proprio questo: ridurre la pressione all'interno del circuito di evaporazione per ridurre drasticamente la temperatura di evaporazione (la temperatura del vapore). Come è possibile vedere nell'immagine in alto, lo strumento è composto da un pallone rotante, generalmente inclinato di 25° e immerso in un bagno termostatico, una colonna di condensazione e un pallone di raccolta. La rotazione del pallone e il bagno termostatico servono per riscaldare il



centrifugato o un qualunque altro liquido, vuol dire rimuovere una certa frazione di solvente (in generale acqua) per aumentare la concentrazione dei soluti (zuccheri e acidi disciolti o componenti aromatiche) così da avere un sapore più intenso. Quindi, in questo caso, non ci interessa ciò che si ottiene nel pallone di raccolta ma ciò che rimane nel pallone rotante.

Poiché abbiamo operato ad una temperatura molto bassa, possibilmente ambiente, non c'è alterazione delle proprietà organolettiche del prodotto ottenuto, ma solo una *variazione di intensità di sapore*, cosa impossibile da ottenere con una riduzione classica su fiamma. Inoltre è possibile processare delle tinture (infusioni di sostanze vegetali in una soluzione di alcool e acqua) per ottenere un distillato trasparente e dall'aroma meno invasivo. Se la soluzione alcool-acqua utilizzata per la tintura è un distillato come la Vodka o una miscela di alcool buongusto e acqua, e le sostanze vegetali sono commestibili, la salubrità dell'alimento è garantita. È anche possibile distillare oli essenziali da sostanze vegetali, ma è bene limitare questa operazione a prodotti non reperibili in commercio. Infatti il livello qualitativo di quelli di aziende specializzate è sicuramente migliore di quello che possiamo ottenere nelle cucine e, in generale, gli oli essenziali sono estremamente concentrati e quindi da usare con cautela.

È importante sottolineare che non deve essere mai utilizzato per distillare liquidi fermentati (ed utilizzare il distillato) perché potrebbero contenere alcol metilico (metanolo) o altre sostanze tossiche che verrebbero anch'esse concentrate nel distillato finale.

**Giovanni Ceccarelli**

liquido, fino alla temperatura desiderata, in maniera uniforme.

Tutto il sistema è collegato ad una pompa, detta pompa del vuoto, che, aspirando l'aria all'interno del sistema, abbasserà la pressione nel circuito.

L'abbassamento di pressione ha diversi benefici: si ha un vantaggio dal punto di vista energetico perché la temperatura di ebollizione è inferiore e si deve fornire meno energia al sistema, si ha un maggiore controllo del processo ed infine una minore alterazione delle sostanze labili per via della bassa temperatura e dell'ambiente scarsamente ossidativo (quasi totale assenza di ossigeno). Al bar e in cucina l'e-vaporatore rotante può essere utilizzato per concentrare liquidi, per distillare tinture oppure per ottenere oli essenziali.

Concentrare un succo, un estratto, un

#### GRAFICI

IN ALTO:  
VARIAZIONE DELLA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DELL'ACQUA (ASSE VERTICALE) IN FUNZIONE DELLA PRESSIONE (ASSE X). SI NOTA COME AL DIMINUIRE DELLA PRESSIONE DIMINUISCE LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE. (COURTESY OF ENGINEERPLANT.IT)

IN BASSO:  
VARIAZIONE DELLA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DELL'ALCOOL ETILICO IN FUNZIONE DELLA TEMPERATURA.



## COME REGOLARE I PARAMETRI

Per ottimizzare la distillazione è necessario conoscere e regolare alcuni parametri.

- **Pressione:** la pressione è un parametro fondamentale perché permette di decidere la temperatura di evaporazione. Per esempio a 72mbar l'acqua bolle a 40°C;
- **Temperatura del bagno:** la temperatura del bagno regola la velocità di evaporazione. È necessario regolare con attenzione per evitare il fenomeno del 'bumping', ovvero evaporazione superficiale incontrollata;
- **La regola del  $\Delta T$ :** la differenza di temperatura tra acqua del bagno e quella del vapore deve essere di 20°C così come la differenza tra temperatura del vapore e quella del liquido refrigerante. Questo garantisce una maggiore efficienza energetica;
- **Velocità di rotazione:** la velocità di rotazione aumenta la bagnabilità superficiale, genera convezione forzata del liquido e quindi permette una diffusione più veloce e uniforme nel calore;
- **Angolo di immersione:** l'angolo di immersione ideale per garantire una maggiore superficie di contatto è di circa 25°.

In generale è sempre bene osservare il fenomeno di evaporazione (per evitare bumping) e anche di condensazione. Se la condensazione inizia oltre i  $\frac{3}{4}$  dell'altezza della colonna si potrebbe avere perdita di vapore e componenti aromatiche perché la presa del vuoto si colloca nella sommità del condensatore e il vapore potrebbe essere aspirato.

### STRUMENTI

A SINISTRA: UNA POMPA DEL VUOTO AD ACQUA. QUESTA POMPA È COMODA PERCHÉ PERMETTE ANCHE DI FAR CIRCOLARE ACQUA PER RAFFREDDARE IL CONDENSATORE. AL CENTRO: UNA POMPA DEL VUOTO BUCHI. A DESTRA: UN CHILLER. QUESTO STRUMENTO PERMETTE DI PORTARE IL LIQUIDO DI RAFFREDDAMENTO DEL CONDENSATORE A TEMPERATURE MOLTO BASSE. NECESSARIO PER DISTILLAZIONI A PRESSIONE ESTREMAMENTE BASSA.

# ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.



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

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



## POLIBIBITE IN CORSA

La regina è “Svetta” di Cinzia Ferro, rinfrescante e poco alcolica

DI FRANCESCO CIONE

**L**a location non poteva essere migliore, uno dei luoghi più futuristi di Torino, il Lounge Bar del Piano35 del grattacielo Intesa San Paolo, da poco operativo e alla cui guida vi è il bartender Mirko Turconi.

La cocktail competition Miscelatore

Futurista Nazionale 2016 è stata organizzata dall’astigiana Giulio Cocchi e sostenuta da alcuni dei brand più rappresentativi della spirit industry italiana: Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Pallini, Strega e Tassoni. All’evento che si è svolto il 4 luglio scorso i 10 can-



**GARA**  
 SOPRA, I  
 GIUDICI DELLA  
 COMPETIZIONE.  
 NELLA PAGINA  
 ACCANTO I  
 CONCORRENTI.

didati selezionati per contendersi il titolo alla finale di Torino rappresentavano tutta l'Italia del bartending. Le ricette, anzi, le polibibite, frutto di attente ricerche rappresentavano lo stile dei futuristi che al tempo applicarono la loro visione anche alla miscelazione.

Un tempo in cui la miscelazione italiana seppe caratterizzarsi in modo autonomo e singolare. In un clima caratterizzato da giochi sonori, così pertinenti al tema futurista, i bartender hanno preparato le loro "misure" sotto lo sguardo vigile di una giuria composta tra gli altri da Erik Lorincz dell'American Bar del Savoy Hotel di Londra, Alessandro Procoli del JTP di Roma e Fulvio Piccinino, studioso del periodo futurista e autore del libro "Miscelazione Futurista", edito da CocchiBook e presentato, nell'occasio-





#### MUSICA

NEL CORSO DELL'EVENTO I PARTECIPANTI SONO STATI INTRATTENUTI CON "ASSALTI SONORI FUTURISTI".

ne, nella seconda edizione rivisitata e aggiornata.

Tra le curiosità della nuova edizione del libro citiamo la ricetta originale di una diciannovesima polibibita ritenuta scomparsa, la Sanatrice, recentemente ritrovata negli archivi del Mart, il museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, studiata e riproposta

da Piccinino. Il libro si arricchisce anche nella parte iconografica. In questo caso si sono rivelati preziosi i contributi del Mart e di collezionisti privati, gallerie d'arte, librerie antiquarie e archivi storici aziendali che per la prima volta hanno concesso i loro preziosi documenti e le immagini.

A sovrintendere il tutto vi era Roberto Bava, ad di casa Cocchi, coadiuvato dall'attenta vigilanza del notaio Paolo Bonomo.

La ricetta che più ha convinto i giudici è stata la polibibita "Svetta" di Cinzia Ferro, che si è così aggiudicata la corona di metallica di Farfa e la presenza alla prossima edizione di Tales Of The Cocktail a New Orleans, evento di riferimento nel panorama mondiale del bartending.

L'autrice ha così descritto la sua "Svetta": «Una polibibita inventina, rinfrescante e non molto alcolica per avere

## LA POLIBIBITA VINCENTE

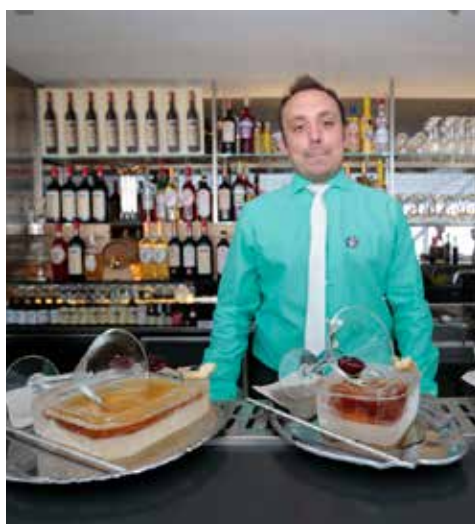
### SVETTA di Cinzia Ferro

#### INGREDIENTI

- 0,5 cl menta fredda Fabbri
- 1 cl Alpestre
- 3 cl Amaro Tassoni
- 4 cl Americano Cocchi
- 7,5 cl Cedrata Tassoni.

Nel bicchiere: radice di genziana

Sul granito: Mela verde, biscotto salato, granita al genepì, stella alpina (coltivata).



**CONCORRENTI**

PRIMA FILA DA SINISTRA: LA VINCITRICE CINZIA FERRO, CARLOTTA LINZALATA, ELISA FAVARON  
SECONDA FILA DA SINISTRA: ENZO TANA, GIULIA ALBERTO, NICOLA MANCINONE  
TERZA FILA DA SINISTRA: VALERIO TRENTANI, ROBERTO ABBADATI, VALERIO DUSSICH

## I CONCORRENTI E LE LORO POLIBIBITE

**Roberto Abbadati del M.A.S.**

con Densobolla

**Nicola Mancinone dell'Hemingway Cocktail Restaurant di Alba**

con La Eco-Logica

**Enzo Tana del Business Caffé di Casoria**

con Teatro della Sorpresa

**Mirco Camilletti del Green Bar di Fano**

con polibibita Gusto Doppio

**Cinzia Ferro dell'Estremadura Cafè di Verbania**

con Svetta

**Giulia D'Alberto del Close di Palermo**

con Primo Soccorso

**Valerio Trentani del Mandarin Oriental di Milano**

con Mi è caduto il bicchiere

**Elisa Favaron del Palazzo delle Misture di Bassano del Grappa**

con Svegliappetito

**Carlotta Linzalata dello Smile Tree di Torino**

con L'ipervelece

**Valerio Dussich del Bancoventisei di Latina**

con V.a.f.f.a

fulmineamente idee nuove e originali».

La polibibita di Cinzia Ferro ha evidentemente una matrice molto piemontese nella sua composizione di ingredienti. Non molto alcolica ma ben sostenuta, con evidenti note balsamiche e speziate dell'Alpestre, una nota citrica che ben esalta la freschezza dell'Americano Cocchi e un finale prolungato dalla nota amara con le spezie che continuano a donare complessità evolutiva alla polibibita.

“Svetta” ci è sembrata piacevole da

bere, non impegnativa ma ricercata, facile da preparare, fresca, ma nella quale l'equilibrio potrebbe essere compromesso da un errato dosaggio della menta in fase di preparazione.

Molto interessante la presentazione delle polibibite che sembravano materializzare il nome rendendo visibile il concetto ispiratore insito nel nome, in alcuni casi con belle espressioni di arti figurative.

Vi erano anche dei premi speciali. Infatti a Cinzia Ferro è andata anche la menzione speciale Alpestre, come a Giulia D'Alberto del Close di Palermo che ha presentato in concorso la polibibita “Primo Soccorso”; menzione speciale Fabbri per Valerio Trentani del Mandarin Oriental di Milano che ha concorso con la polibibita “Mi è caduto il bicchiere”; menzione speciale Strega a Elisa Favaron del Palazzo delle Misture di Bassano del Grappa che ha ideato la polibibita “Svegliappetito” e menzione speciale Giulio Cocchi a Carlotta Linzalata, Smile Tree di Torino, per la polibibita “L'ipervelece” e Valerio Dussich, Bancoventisei di Latina, per la polibibita “V.a.f.f.a”.

Alla proclamazione del vincitore è seguita una festa in puro spirito futurista, tra clangori e versi di poesia “Assalti Sonori futuristi”, un concerto in sintesi poetiche messo in scena da Rocco Antonio Buccarello con le musiche di Andrea Satomi Bertorelli.

Non poteva mancare una interessante esposizione artistica delle opere autentiche di Arturo Bonetti e Fillia. Un cocktail contest diverso dai soliti, nel quale il concetto ispiratore è stato ben esaltato e rispettato e, aspetto molto importante, era un bere tutto italiano.

**Francesco Cione**

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.



# SAPORI D'ORIENTE

## INGREDIENTI ASIATICI

Jody Vassallo – Guido Tommasi Editore – 255 pag. – 25,00 euro

**L**a crescente voglia di sperimentazione fondendo ingredienti e tecniche di cucina con il bartending impone un nuovo orizzonte culturale al quale i bartender devono tendere. Per approfondire la loro conoscenza con ingredienti che sino a poco tempo fa erano estranei all'uso ordinario al bar.

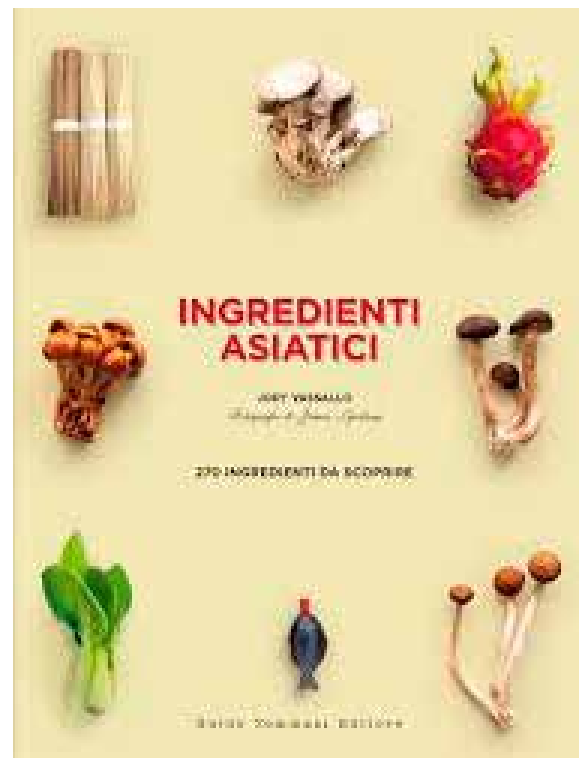
“Ingredienti asiatici” è un il libro di cucina pensato per chi ama sperimentare anche al bar.

Negli ultimi anni si è assistito al fiorire di un numero sempre crescente di ristoranti etnici, non solo dei più classici cinesi e giapponesi, ma anche coreani, thailandesi, malesi, vietnamiti.

Il testo presenta alcune ricette tipiche della cucina orientale ma la parte più interessante per il bartender sono le 270 schede che presentano ingredienti inconsueti con le loro caratteristiche, tecniche e consigli di utilizzo.

Leggere questo libro significa partire per un viaggio in Estremo Oriente per tornare arricchiti di un bagaglio di conoscenze e di sapori totalmente nuovo.

Distinguere e utilizzare salse e condimenti spesso solo letti nelle ricette dei bartender più sperimentatori, dare un nome e comprendere frutti o vegetali spesso difficilmente riconoscibili come quelli osservati nei negozi etnici o mercati più forniti, o prodotti davvero inu-



suali, come le “uova di mille anni” o il contestatissimo “duriano”.

103 schede tra frutta e verdure, 161 tra zuccheri, spezie e tè, 75 tra aceti e vini di cottura e altre tantissime curiosità tra cui, utilissimo, il prezzo medio di acquisto di ogni prodotto.

Il testo ha una doppia funzione, quella di guida ma anche di strumento pratico: un compagno insostituibile per chi vuole sperimentare all'orientale, ma anche una piacevole lettura per inguaribili curiosi.

**Alessandro Palanca**





# 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](http://www.onestigroup.com)  
Distribuito in esclusiva da  
Onestigroup S.p.A.  
Contatti Te. +39 0523 24 55 11  
[customerservice@onestigroup.com](mailto:customerservice@onestigroup.com)"





**iguarnieri**



# 110 E LODE

FIRENZE, 7 NOVEMBRE 2016



Danilo Bellucci Comunicazione