

# BarTales

ANNO IV | N. 2 | OTTOBRE 2016

*Face to Face*  
DOPPIO GIN

*Bar Story*  
L'ESTRO FANCY  
DI WILLY

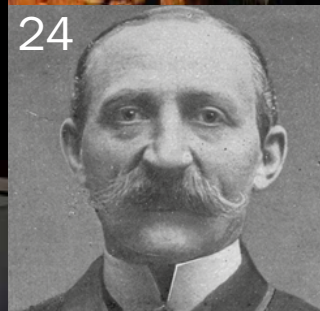


DRAMBUIE

L'ORO GIALLO DI SKYE



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
GHIACCIO PURO, SICURO. SENZA SORPRESE
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to Face** di Melania Guida  
DOPPIO GIN
- 16** **Bar Story/1** di Luca Rapetti  
LA BIRRA CALDA DEGLI OPERAI
- 24** **Bar Story/2** di Fabio Bacchi  
L'ESTRO FANCY DI WILLY
- 30** **Liquid Story** di Katerin Alejandra D'alfonso  
L'ORO GIALLO DI SKYE
- 44** **Cocktail Story** di Marco Graziano  
LA PROVA DEL FUOCO
- 52** **Trend** di Fabio Bacchi  
SPIRITO BUSH
- 62** **Hot Spirit** di Dario D'Avino  
FRANKENWHISKIES: MIX AL MEGLIO
- 70** **Report** di Fabio Bacchi  
COCKTAIL SOLIDALE
- 76** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli  
IL RE DELLE SPEZIE
- 82** **Bar Management** di Alessandro Palanca  
CURRICULUM E COLLOQUIO
- 86** **Book corner** di Alessandro Palanca  
LA BUSSOLA DEI BITTER



**DIRETTORE RESPONSABILE**

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

**REDAZIONE**

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

**GRAFICA**

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

**HANNO COLLABORATO**

**Giovanni Ceccarelli, Katerin Alejandra D'Alfonso, Dario D'Avino, Marco Graziano, 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 CONSULTARE WWW.BARTALES.IT**

# VARNELLI

dal 1868



SHALL WE MIX?

[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)



BEVI RESPONSABILMENTE



Distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)

 Pellegrini Spa

Bevi responsabilmente

# GHIACCIO PURO, SICURO SENZA SORPRESE

**C**apita che manchi all'improvviso. O che all'improvviso ti accorgi che non c'è più, finita magari chissà dove. È ancora caldo e hai in testa un bel Gin Tonic, ma la vaschetta del ghiaccio è misteriosamente sparita. Cerchi di procurartene un'altra e qui, insospettabilmente, comincia l'avventura. Il ghiaccio in forma di cubetto: pieno, geometrico e regolare, quello delle nostre nonne, delle mamme, quello che fino a ieri attendeva paziente nello scomparto del frigo, è diventato merce rara.

In commercio ce n'è di ogni forma, più difficile trovare l'agognata forma tradizionale. Faccio un giro in rete e da *tumbler* ricolmi di Scotch occhieggiano trasparenti dentiere ghiacciate. Sì proprio così, cubetti a forma di dentiera. Sgomenta, passo in rassegna il meglio delle offerte: c'è il Ti-tonic, un micro sommergibile che con il Gin magari è anche divertente; la pinna di pescecane che affiora dal bicchiere; il "cool jazz", il basso elettrico che con l'asta dello strumento puoi anche miscelare e via così con piccoli fossili, dinosauri, gemme preziose, dolmen e menhir, lettere dell'alfabeto, mattoncini Lego, finanche pillole e pistole.

La moda, manco a dirlo, viene dagli States, dove notoriamente il ghiaccio è quasi un'ossessione. Suscita però qualche riflessione, aldilà di gusti e sorrisi. In primis, che il ghiaccio è un alimento. E che non sempre è prodotto, stoccato e somministrato in ossequio alla normativa che tutela la salute del consumatore. Capita così che non sempre si utilizzi acqua idonea al consumo umano, che nelle macchine per fabbricare ghiaccio si annidino insospettabili colonie di batteri, che il ghiaccio sia manipolato o venga a contatto con strumenti poco sterili. Va ricordato, sia per chi lo consuma che per chi con il ghiaccio lavora. Poi se piace il cubetto a forma di dentiera, è questione di gusto e stile. Anche se quello a forma di dentiera di vampiro è francamente troppo.





## SPIRITO ITALIANO

Agostino Perrone, Director of Mixology del Connaught's Bar di Londra e Global Brand Ambassador di Galliano, sarà in Italia, al Mad Dog di Torino il 19 ottobre, e al Pinch Spirit & Kitchen di Milano il 20, per presentare la storia di uno dei prodotti più affascinanti della spirit industry italiana e i suoi quattro nuovi flavor. Galliano, il liquore di Livorno nato nel 1896 dal genio visionario dell'imprenditore Arturo Vaccar è uno dei prodotti in grado di esaltare e portare nel mondo l'autentico spirito italiano. Per informazioni e iscrizione inviare mail a [info@gancia.it](mailto:info@gancia.it). Posti limitati per due occasioni da non perdere.

## IRISH WHISKEY, L'AUTENTICO

Una campagna di sensibilizzazione all'originalità degli Irish Whiskey è stata lanciata dal Ministero del Commercio Irlandese e i produttori contro il crescente mercato della contraffazione e la pubblicità ingannevole. La campagna informativa riporta le tipicità del prodotto che deve essere distillato e invecchiato in Irlanda per almeno 3 anni. L'associazione dei produttori irlandesi ha invitato distributori, buyer e consumatori a segnalare qualsiasi prodotto o situazione fuorviante l'originalità dell'Irish Whiskey.



## UNGAWA&INUIT

Charles Crawford, presidente di Ungava Spirits, ha emesso un comunicato nel quale si scusa per avere dato sensazione di sfruttare la cultura inuit e i suoi costumi per pubblicizzare i propri prodotti. Stephen Puskas, artista inuk, ha criticato la campagna marketing per le inesattezze riportate e perché la stessa induce i consumatori a immaginare la popolazione inuit come dedita all'alcol. La comunità inuit ha invitato quindi il brand a chiedere la sua collaborazione per qualsivoglia notizia sulla loro cultura da utilizzare in pubblicità. A pagamento naturalmente.

## UNA NUOVA DISTILLERIA A ISLAY

L'imbottigliatore e produttore di Scotch blend Hunter Laing & Co ha avuto l'autorizzazione a costruire una distilleria di Malt Whisky sull'isola di Islay. L'Argyll and Bute Council ha già rilasciato l'autorizzazione. La nuova distilleria sorgerà a Ardnahoe sulla costa est, vicino Port Askaig, userà l'acqua dell'omonimo lago, sarà la prima ad essere costruita dopo 10 anni con un budget che si aggira sugli otto milioni di gbp. I lavori inizieranno in novembre di quest'anno e la prima distillazione è prevista per gennaio 2018 con una produzione di 200.000 lt di alcol nel primo anno.



## ROYAL SALUTE PER PERNOD RICARD

Pernod Ricard ha lanciato l'esclusivo Royal Salute 32 yo, un blend di single malt e grain invecchiati almeno per 32 anni. Il nome Union Of The Crown è un tributo ai 320 anni della unificata moderna monarchia inglese costituitasi nel 1603 quando il Re di Scozia James VI ebbe accesso anche ai troni di Inghilterra e Irlanda. Il blend della release comprende sei Scotch Whiskies tra cui Longmorn, Glen Keith, Tormore, Braeval e i Whiskies di alcune distillerie chiuse da molto tempo come Lochside e Caperdonich. Il nuovo Royal Salute sarà in vendita a un prezzo di 380 usd ca.



## LUSSO FORMATO REMY

Remy Martin ha inaugurato la Louis XIII Boutique in Shing Kong Place a Pechino. In questo paradiso dei Cognac lover tutto dedicato all' iconico Cognac, si possono trovare tutti i formati, dalle mignon al 6 lt Mathusalem. La Boutique offre anche un food paring service tra i quali spiccano caviale e jamon iberico. Il design rispecchia l'unicità del brand, sono stati usati tessuti, colori e materiali che si ricollegano al brand ed è stato installato un supporto multimediale esperienziale, il Century Wheel, che conduce i clienti alla scoperta della storia del brand. La parte più esclusiva della Boutique è l'Eternity Room dedicata ai clienti più fedeli che godranno in anteprima dei tasting delle nuove release.



# Gosling's Rums

BERMUDA SINCE 1806

## DARK 'n STORMY



## BERMUDA'S NATIONAL COCKTAIL

distributed by

**PALLINI**

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



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*



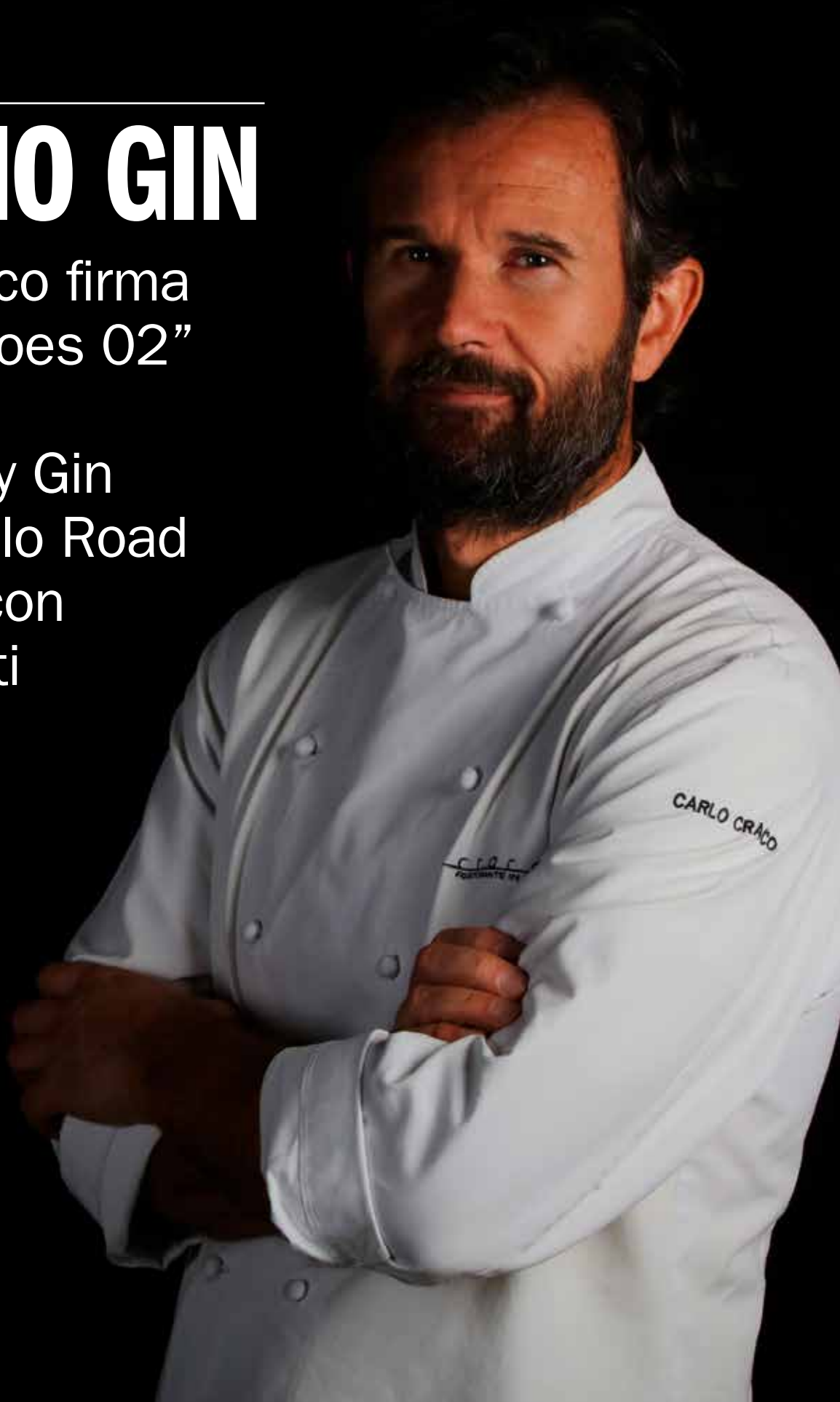
Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma  
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919  
[www.pallini.com](http://www.pallini.com) - [info@pallini.com](mailto:info@pallini.com)

---

# DOPPIO GIN

Carlo Cracco firma  
“Local Heroes 02”  
il nuovo  
London Dry Gin  
di Portobello Road  
In coppia con  
Filippo Sisti

DI MELANIA GUIDA





**H**a pensato all'aneto, nota vincente che in distillazione ha fatto la differenza. Un tocco di freschezza col pompelmo, poi la buccia di mango, solitamente considerata uno scarto e utilizzata leggermente cotta. In ultimo il bergamotto (per sostanziare il gusto italiano) a chiudere il cerchio.

Vuoi vedere che la nuova mixology corre sul binario del contrasto dei sapori così come la sua rivoluzione in cucina? «Il mio mestiere è un altro – glissa sornione Carlo Cracco – però che bella giornata quella con il master distiller a Londra. Mi ha ricordato un po' la combinazione dei piatti in cucina, quando in cinque sei ore metti a punto la ricetta giusta».

E così deve essere stato per "Local Heroes 02" la nuova *limited edition* che lo chef stellato e volto noto della tv ha realizzato insieme a Portobello Road London Dry Gin. «Un bel lavoro di team».

Al suo fianco, in pole position, Filippo Sisti, head bartender del ristorante-cocktail bar "Carlo e Camilla in Segheria", uno spazio scenografico tra le mura di una vecchia segheria del '29, in via Meda, a Milano. Ci mancava un altro Gin? «Ci mancava un Gin diverso, più morbido capace di conquistare un pubblico più vasto – interviene Sisti – un po' come la Nutella in grado di piacere a tutti».

Molto versatile, profumatissimo e tropicale, "un Gin che include e non esclude",



sentenza Cracco: ideale con il Sakè, un po' meno col Martini. Un Gin creato per la miscelazione. Perfetto per sperimentare.

*Versatile, morbido e tropicale "Local Heroes 2" è perfetto per la miscelazione. Ideale per sperimentare*

«Il tentativo – sintetizza Cracco – di avvicinare il mondo del Gin a quello della ristorazione». E celebrare il concetto innovativo di cucina e mixology che contraddistingue “Carlo e Camilla in Segheria”.

Botanical unici e ricercati quelli di Local Heroes, come l'aggiunta di pepe di Timut e l'angelica a tenere insieme il tutto, ad amalgamare. Tutti sapientemente dosati e distillati

presso “The Ginstitute”, la casa di Portobello Road Gin. Solo mille bottiglie artigianali, importate e distribuite in esclusiva per l'Italia da OnestiGroup, distillate in alambicchi di rame da 30 litri, imbottigliate ed etichettate a mano per il lancio in Italia in occasione del Gin Day, la kermesse milanese dedicata al distillato.

Dopo il Gin, quale altra collaborazione avrà la firma di Cracco? «Nessuna – taglia corto – mi fermo qui, almeno per quanto riguarda il bere». Eppure, nel locale di via Meda, il cocktail-bar occupa uno spazio significativo: particolare insolito per il nostro paese che non ha certo questa tradizione.

Possiamo immaginare, per il futuro, una presenza sempre più incisiva di bartender che affianchino i grandi chef?



«Credo sia auspicabile. Soprattutto, come nel mio caso, quando chef e bartender condividono la stessa visione operativa». Non a caso il lavoro di Filippo Sisti si basa sui presupposti della “cucina liquida” (ho visto irresistibili bocconcini di mozzarella immersi nel cioccolato bianco che fondeva) con tecniche di miscelazione che utilizzano cotture in forno e in padella. Che privilegiano l’uso dell’abbattitore e il sottovuoto e dove largo spazio ha l’utilizzo delle spezie. Capita che Cracco chiami Sisti in cucina per fargli vedere una nuova tecnica per cucinare le verdure e che il bartender poi, dietro al bancone, sperimenterà con la frutta, per esempio. «Il risultato diventa così una carta di drink inediti, perfetti da abbinare alle portate».

Ritorniamo a “Heroes”. Quanto è stato faticoso mettere a punto il nuovo distillato? «Molto più di quanto non pensassi – confessa lo chef – fare un Gin non è per niente facile. Richiede tantissima esperienza e prove continue. Sembri vicino al risultato e magari c’è una nota che non ti convince del tutto e ricominci daccapo».

Ma Cracco beve? «Sono veneto e quindi mi piace bere bene». Il cocktail preferito? «Sembrerà scontato ma mi piace il Gin Tonic. Ricordo che quando nel 2002 cominciava ad affiorare la moda del Gin, pensavo che fosse una delle tante tendenze passeggere, roba da discoteca, per intenderci. Poi andai in Spagna e cambiai idea». La persistenza della *Gin Mania* gli ha dato ragione.

**Melania Guida**

# 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

**LUXARDO BARLAB**

**4 APRILE SELINUNTE (TP) AGORAZEIN COCKTAIL BAR • 5 APRILE RAGUSA ROOM 55 • 18 APRILE PADOVA FLAIRTENDERS**



---

# LA BIRRA CALDA DEGLI OPERAI

Senza luppolo e con l'aggiunta  
di Bitter e Gin  
Come Dickens tramanda

DI LUCA RAPETTI



«**P**er il resto, sia i saloni sia le birrerie dei Six Jolly Fellowship Porter sono situati in prossimità del fiume, e hanno tende rosse che si intonano con il brusio dei clienti regolari, e sono dotati di utensili di latta, come stampi per cappelli di pan di zucchero, fatti in una maniera tale che, con le loro estremità a punta, possono ricavarsi uno spazio brillante nella profondità del rosso carbone, quando essi speziano la vostra ale o riscaldano per voi quelle piacevoli bevande, Purl, Flip, e Dog's Nose».

Queste sono alcune righe tratte dall'opera "Our Mutual Friend", scritta da Charles Dickens tra il 1863 ed il 1865. La descrizione si riferisce al Six Jolly Fellowship Porter, una Public House situata nel quartiere di Limehouse, nella zona orientale di Londra. Oggi è diventata una zona residenziale caratterizzata da edifici e magazzini commerciali convertiti in incantevoli appartamenti che si affacciano sulle sponde del Tamigi. Tra il 1600 e il 1800, per il suo facile accesso al fiume che era la via principale per il commercio da e verso la città, rappresentava una delle aree più movimentate della capitale inglese. L'arrivo delle barche e delle chiatte di trasporto merci con i loro equipaggi, i pescatori presenti, avevano palesato la necessità di avere un numero considerevole di Public House dove chiunque si potesse rifocillare.

La descrizione fornita da Dickens indicava il Purl e altre tipologie di bevande, sconosciute e quasi scomparse, realizzate con lo scopo di corroborare e talvolta attenuare disturbi fisici in un'epoca in cui le condizioni di vita della classe operaia non favorivano una vita sana.

Sebbene siano poche le informazioni



#### DRINK & LETTERATURA

A SINISTRA  
CHARLES  
DICKENS.  
IN BASSO UN  
QUADRO CHE  
RITRAE LA SIX  
JOLLY  
FELLOWSHIP  
PORTERS, LA  
PUBLIC HOUSE  
SITA A  
LIMEHOUSE  
DESCRITTA IN  
UN RACCONTO  
DELLO  
SCRITTORE  
INGLESE.



disponibili circa il Purl, è comunque possibile tracciarne la sua evoluzione storica, che è correlata alla produzione della Ale, tipica birra anglosassone caratterizzata originariamente dall'assenza di luppolo. Conosciuto in Inghilterra sin dal XI secolo, la principale funzione del luppolo, il cui nome scientifico è *Humulus Lupulus*, è di

amaricare la birra e renderla più stabile e durevole nel tempo, agendo anche da antibatterico naturale.

Il suo impiego nella produzione birraia inglese iniziò soltanto nel XV secolo. Sino a quel momento, e tuttavia anche successivamente, venivano impiegate altre erbe e spezie, i cui scopi erano sia donare un tono amaro alla Ale sia curare o alleviare sintomi. Non a caso, in molti ricettari risalenti al XV e XVI secolo vi era una sezione dedicata a quello che oggi equivarrebbe a "Home-Brewing", ovvero l'atto di preparare da sé e presso la propria abitazione bevande fermentate. All'epoca queste non richiedevano attrezzature e conoscenze specifiche, bastavano le materie prime, semplici utensili ed un paio di Hogshead, ovvero botti della capacità di poco più di 200 litri.

Delle tante spezie impiegate, una fra tutte era considerata tra le più adatte per le sue proprietà medicinali e per il tono amaro che essa conferiva: l'*Artemisia Pontica*, conosciuta anche come *Assenzio Romano*, di cui se ne interessò già il famoso fisico e farmacista inglese Nicholas Culpeper (1616-1654), definendolo "eccellente per rafforzare lo stomaco". Di altrettanta importanza è la descrizione dataci da Sir Hugh Platt, noto inventore e scrittore di saggi di agronomia, il quale nella sua opera *The Jewell House of Art and Nature* del 1594 già forniva un utile descrizione dell'impiego dell'Assenzio Romano durante la preparazione della Ale, detta appunto *Wormwood Ale*, consigliandolo come ottimo ingrediente sostitutivo del luppolo e maggiormente apprezzato, specialmente per il caratteristico gusto amaro che conferiva. Il largo utilizzo di questa pianta in svariate preparazioni alimentari, tra cui anche sciroppi e acque distillate, contribuì



ad accrescerne la popolarità, anche grazie al prezzo di acquisto del luppolo che risultava molto più alto rispetto all'Assenzio Romano, quest'ultimo più facilmente reperibile nei negozi di sementi e piante.

Non si conosce l'esatta origine del termine Purl, e fu il filologo inglese Nathan Bailey a inserirlo all'interno del suo Dizio-

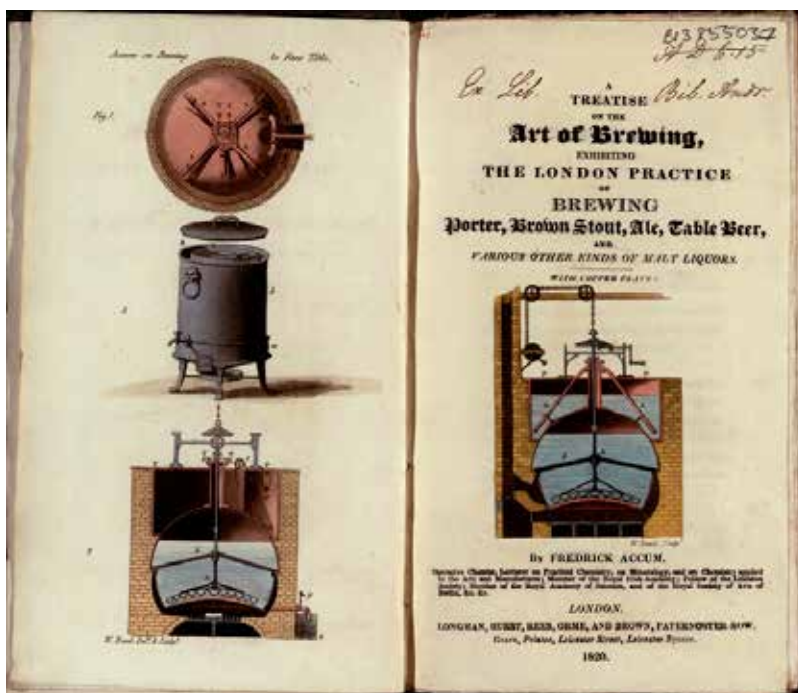
nario Etimologico Universale Inglese del 1721, confermando la pratica dell'infusione dell'Assenzio: "Purl, Ale or Beer in which Wormwood is infused". Basandosi sulla testimonianza scritta di William Y-Worth in *Cerevisarii comes: or the new and true art of brewing* del 1692 si è appurato inoltre che il Purl, qui chiamato "Purle", era una bevanda molto popolare in Inghilterra, insieme alla "Scurvy-grass Ale", un'altra tipologia di Ale aromatizzata con *Cochlearia Officinalis*, una pianta appartenente alla famiglia delle Brassicacee, un tempo consumata dai marinai per combattere l'insorgere dello scorbuto.

Durante il XVIII secolo il Purl venne menzionato molto più frequentemente ed assunse diverse e sottili sfaccettature. Michael Combrune, esperto professionista di birrificazione e fermentazione, visse durante il '700 e pubblicò un trattato che avrebbe rivoluzionato il mondo del Brewing sino ad allora conosciuto. Il suo *The Teory and Practice of Brewing*, pubblicato nel 1762, per la prima volta affrontò tutti processi e le descrizioni relative alla fermentazione e produzione di bevande alcoliche, non più ritenendoli un'arte, bensì una scienza vera e propria, che richiedeva precisione, attrezzature adatte e standard operativi. La sua esaustiva seppur breve descrizione del Purl può essere ritenuta una delle più antiche: la base alcolica impiegata doveva essere una Pale Ale, nella quale venivano infuse componenti amaricanti ed aromatiche, tra cui assenzio e bucce di arance. Era servita e consumata prevalentemente dalla classe operaia durante le fredde mattine invernali, con funzione ristorativa.

Queste prime informazioni suggeriscono quindi che il Purl doveva essere servito caldo o per lo meno non freddo, essendo consumato nel periodo invernale. Anche

**P U R L**

clear; Honesty, Innocence, Uprightness.  
**PURL** [Contract. of *purle* or *purfils*, F.]  
 a kind of Edging for Bone-lace.  
**PURL**, Ale or Beer in which Wormwood  
 is infused.  
 To **PURL** [*proliquare*, L.] to run with a  
 murmuring Noise, as a Stream does.  
 To **PURLOIN** [*purloigner*, F.] to pilfer,  
 to filch.



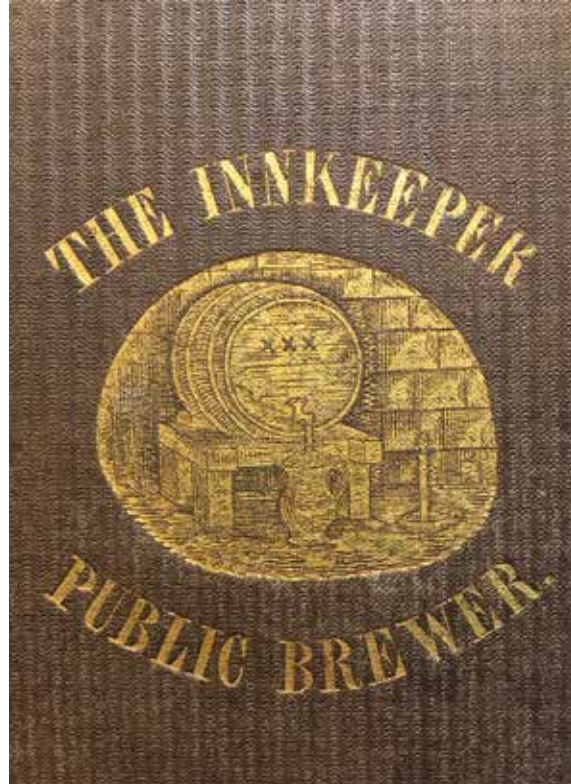
**C H A P. XVII.**

*Common Purl improved by a famous new cheap Receipt now in use, rendring it far more wholesome and pleasant than by the common Way. Or an eminent Victuallers Method of making Purl.*

**R** OMAN Wormwood two Dozen; Gentian-root six Pounds; Calamus Aromaticus (or the sweet Flag-root) two Pounds; Snake-root one Pound; Horfe-Rhadish one Bunch; Orange-peel dried, and Juniper-berries, each, two Pounds; Seeds or Kernels of Sevil-Oranges clean'd and dry'd, two Pounds. These he cuts and bruises and puts them into a clean Butt, and starts his mild brown, or pale Beer upon them so as to fill up the Vessel, about the beginning of November, which he lets stand till the next Season. This he does annually, and ought to be followed by all of the Buffines.

Thomas Threale in *The Complete Family Brewer* del 1802 elabora una ricetta di

\* In some public-houses peculiarly situated as already mentioned, the malt liquor called *two penny* or *amber*, (which when heated, and sometimes mixed with a small quantity of gin, is called *purl*,) is drunk in certain quantities during the winter and spring; and during the summer months the malt liquor called *ale*, is substituted in the room of the former; and as these beverages, although they bear a very small proportion to porter, yield a much greater profit, they save themselves frequently in this way, and also by the publicans having frequently other employments which come in aid of their expences; and hence it becomes proper, before any strong steps are taken, to be very minute in the necessary enquiries, relative to the actual situation of each publican, that no person who conducts himself properly, and



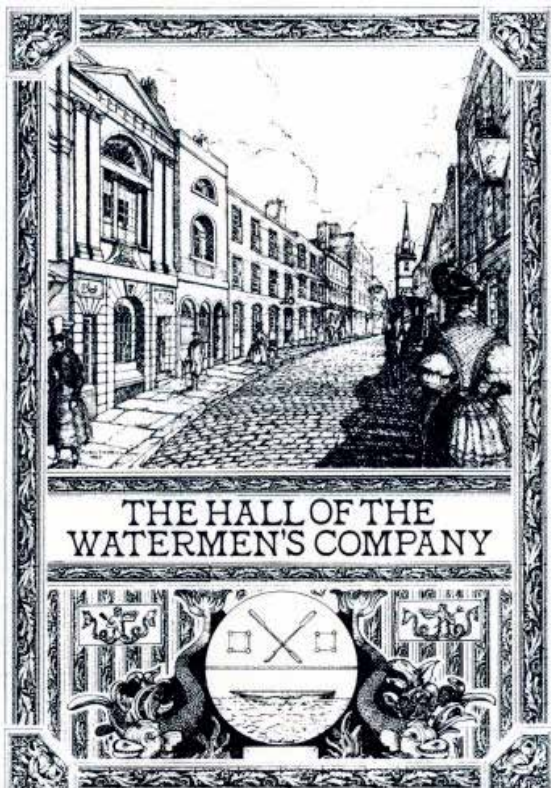
Purl con diverse componenti vegetali, come genziana, rafano ed anche ginepro. La diffusione e l'impiego del ginepro aumentarono anche grazie alla popolarità del Gin, che soprattutto nella prima metà del XVIII secolo vide un consumo eccessivo tra i londinesi e la nascita di un numero incontrollabile di distillerie clandestine. Tutto ciò forzò il governo a porre un drastico limite alla consumazione e produzione di questo spirito, sancito nel primo Gin Act del 1751. Così, cavallo tra il '700 e l'800, il Gin divenne l'ingrediente principale del Purl sostituendosi lentamente all'Assenzio Romano.

In un aneddoto riguardante Re Giorgio III d'Inghilterra, la cui reggenza andò dal 1760 al 1820, il sovrano venne dipinto come un uomo le cui abitudini alimentari, specie quelle legate al bere, erano assai moderate e mai eccessive. Una mattina, durante una visita presso le stalle reali, udì una conversazione tra due stallieri. Argomento principale era proprio una bevanda chiamata Purl, della quale essi disquisivano elogiandone le qualità ed il buon sapore, con particolare riguardo nei confronti di quella preparata a Windsor, a ovest di Londra. Dalla discussione si capiva che il

Purl, una birra tiepida con aggiunta di Gin era consumata rigorosamente di mattina.

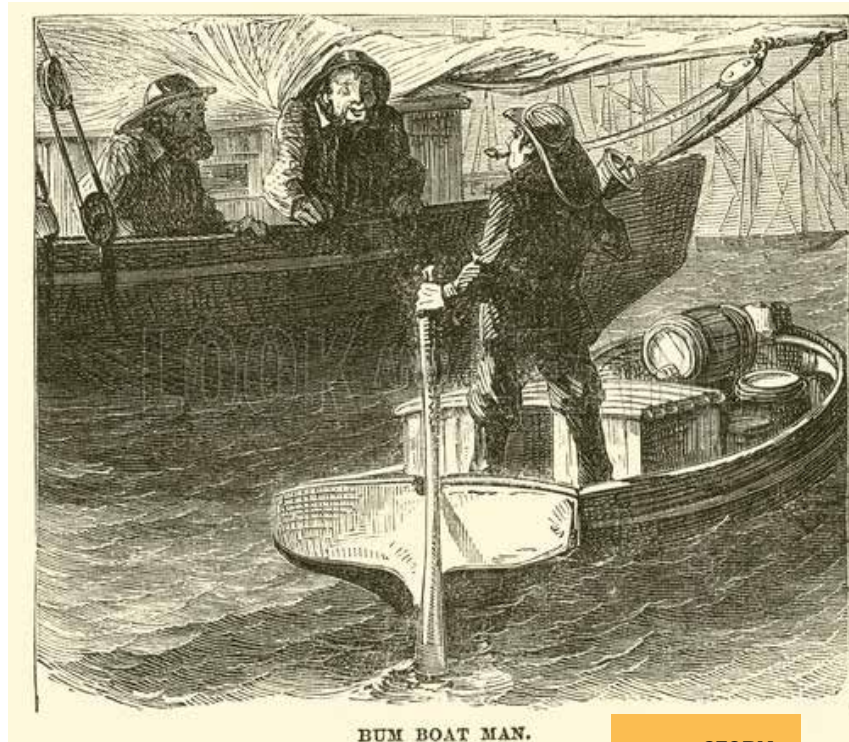
Conferma di ciò proviene altresì da un resoconto stilato da Patrick Colquhoun, commerciante scozzese, statista, magistrato e ricordato soprattutto come il fondatore della prima polizia regolare inglese, la Thames River Police risalente alla fine del XVIII secolo. Colquhoun osservava le condizioni di vita e tutti gli aspetti sociali delle classi più povere. Egli menzionò le Ale-House, ovvero le Public-House del tempo, che erano frequentate spesso da manovali ed altri rappresentanti dei ceti più poveri. In esse, tra le varie bevande servite, vi era una tipologia di Ale chiamata *Two-Penny* o *Amber* che, se riscaldata e addizionata con Gin, era chiamata Purl e pare fosse preparata soprattutto in inverno e primavera.

Con l'inizio dell'800 la popolarità del Purl si ramificò ulteriormente nella società, portando alla luce maggiori informazioni utili a comprenderne maggiormente il significato. "The Innkeeper and Public Brewer" del 1850 è un manuale pratico ove al suo interno sono contenuti ricette di preparazione, stoccaggio e consigli di vendita per coloro che gestivano una Ale



House, un Inn, cioè una Public House di maggior qualità, o comunque si occupavano di produzione e vendita di bevande alcoliche. Qui il Purl viene descritto come una bevanda molto stimata e diffusa, “composta da una miscela di birra o Ale (in precedenza era usata solo Amber Ale), Gin e Bitter. Questi due ultimi erano versati in un recipiente di peltro, mentre la Ale era riscaldata a parte sul fuoco e, una volta calda, aggiunta agli altri due ingredienti. La temperatura di servizio doveva essere tale da permettere di berla in un solo sorso”. Sebbene tutte le ricette, gli aneddoti ed i fatti sino ad ora trattati abbiano fornito importanti spunti per comprendere i vari aspetti e l’evoluzione storica del Purl, non si può tuttavia omettere quella che è probabilmente la più completa descrizione di essa e soprattutto della figura del Purl-Man, ossia colui che si occupava della preparazione e vendita della bevanda, in un contesto particolare.

Henry Mayhew stilò il “London Labour and the London Poor”, un’opera in tre volumi nella quale si occupava di descrivere minuziosamente le varie figure professionali, specie quelle presenti sulle strade di Londra, analizzandone anche le condizioni



BUM BOAT MAN.

**STORIA**  
 ALCUNE  
 PUBBLICAZIONI  
 CHE PARLANO  
 DEL PURL.  
 NELLA FOTO  
 SOPRA,  
 UN BUM  
 BOAT MAN.

di vita, le abitudini, creando un quadro della società londinese di metà 800. Mayhew parla del Purl-Man come di uno specifico River Beer Seller, ovvero colui che si guadagna da vivere vendendo birre e simili preparati lungo le sponde del Tamigi, soprattutto nelle zone a est della capitale dove vi era maggior movimento commerciale.

Il prototipo ideale del Purl-Man era il *Bumboat-man*, dal tedesco *Baum*, che indicava il luogo di attracco delle imbarcazioni commerciali. Questi venditori erano presenti con un assortimento di cibi e bevande per dare un primo sollievo a coloro che sbarcavano, stanchi e provati. La clientela tipica era dunque costituita da marinai e da coloro che si occupavano del commercio di carbone e prodotti agricoli. “The pool” indicava il raggio di azione entro il quale i Purl-Man erano autorizzati a lavorare: quello citato da Mayhew con il maggior volume di lavoro era circoscritto tra Execution Dock e Ratcliff Cross, a est del Tower Bridge. Per intraprendere il mestiere del Purl-Man era necessario dotarsi di una licenza presso il *Waterman’s Hall*. La *Company of Watermen* fu fondata per mezzo di un atto ufficiale del Parlamento

inglese, nel 1514, volto a regolare l'attività dei conduttori di navi da passeggeri lungo il Tamigi. Nel 1700 l'ordine dei Lightermen, ovvero coloro che trasportavano prodotti alimentari e commerciali, si unì alla Company of Watermen. Il Waterman's Hall, ovvero la sede della compagnia, sita tra il London Bridge e il Tower Bridge, fu costruita nel 1780 da William Blackburn e tutt'oggi ospita la sede storica ed il museo della Company of Watermen. Una volta ottenuta la licenza, il passo successivo richiedeva l'acquisto di una barca che fosse non troppo grande ma comunque stabile e in grado di non capovolgersi al passaggio delle imbarcazioni più grandi e dei battelli

*Il Purl fu menzionato dal grande Charles Dickens come simbolo di una società ormai scomparsa*

a vapore. Successivamente ci si recava presso alcune birrerie per acquistare 2 Pin di birra, piccole botti della capacità di 20 litri ciascuna, che contenevano 18 Pot, la cui misura equivaleva a 36 Pinte.

Anche Mayhew, che scrive questo resoconto nel 1851,

conferma che in precedenza il Purl era preparato utilizzando la pianta dell'Assenzio, ma poi questa usanza venne a perdersi. La ricetta da lui menzionata prevedeva inizialmente che la birra fosse riscaldata sino quasi a bollitura. Per fare questo, sulla barca si trovava un contenitore metallico nel quale ardeva il fuoco. Lo strumento era provvisto di fori su tutta la circonferenza in modo da consentire il passaggio dell'aria ed alimentare così il fuoco. Il Gin era contenuto all'interno di una sorta di bottiglia di metallo, con collo allungato, della capacità di 1 litro: una volta riscaldata la birra,



venivano aggiunti Gin, utilizzato maggiormente nelle preparazioni invernali rispetto a quelle estive, zucchero e zenzero.

Il lighterman iniziava il suo turno di lavoro nelle prime ore della giornata annunciandosi con il suono della campana posta sulla sua barca a remi e richiamando l'attenzione delle persone presenti sulle altre navi che esclamavano *Purl Ahoy*. La sua campana aveva anche il compito di allertare i timonieri delle altre imbarcazioni che a causa della fitta nebbia spesso presente avevano difficoltà ad orientarsi per attraccare al molo.

L'evoluzione del Purl, inizialmente consumata per scopi medicamentosi e ad uso di una classe sociale specifica della Londra dei primi dell'800, si concretizzò nell'identificare la figura di un particolare tipo di venditore, riconosciuto ufficialmente e regolamentato dalla legge. Ancora una volta la storia di una singola bevanda ha permesso di comprendere sotto diversi aspetti quanto essa abbia influito sulla vita dell'uomo, tanto da essere menzionata dal talentuoso Charles Dickens come simbolo di una società che non esiste più, ma che è giusto ricordare.

**Luca Rapetti**



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

---


VOTED ONE OF THE "COOLBRANDSUK" 2015/2016  
GOLD MEDAL, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES SPIRITS SELECTION 2015  
GOLD MEDAL, SPIRITS BUSINESS "GIN MASTERS" 2015  
WORLD'S BEST GIN, WORLD DRINKS AWARDS 2014



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DE QUALITÀ

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)

 Pellegrini Spa

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



# L'ESTRO FANCY DI WILLY

Schmidt “the only William”,  
pioniere dell'ondata teutonica

DI FABIO BACCHI

**S**e gli USA sono considerati sin dall'inizio il propulsore del bartending nel mondo bisogna riconoscere che la vecchia Europa ha giocato un ruolo decisivo all'origine del fenomeno. La fase migratoria che dal XVI

sec. in poi si sviluppò dal vecchio verso il nuovo mondo sotto la spinta di repressioni politiche e religiose, interessò anche la Germania sin dagli inizi del 1600. I tedeschi non mancarono di apportare il loro contributo alla nuova società civile in





William Schmidt  
The Sun. (New York, NY), 14 April 1889.

diversi modi. Tra questi le loro conoscenze brassicole e quel concetto di luogo di consumo conviviale che erano i *biergarten*. Posti frequentati dalle famiglie, si beveva birra, si mangiava e non mancavano giochi, attrazioni musicali e teatrali.

Uno dei primi *biergarten* importanti fu il Castle Garden di New York, nella zona attuale di Manhattan, oggi Castle Clinton National Monument. Questo edificio sarebbe poi diventato un centro di accoglienza per immigrati. Tra i drink consumati, birra, punch e Mint Julep. Questa tradizionale forma di locale pubblico polifunzionale e opulento si sarebbe concretizzato nella costruzione del celeberrimo Madison Square Garden.

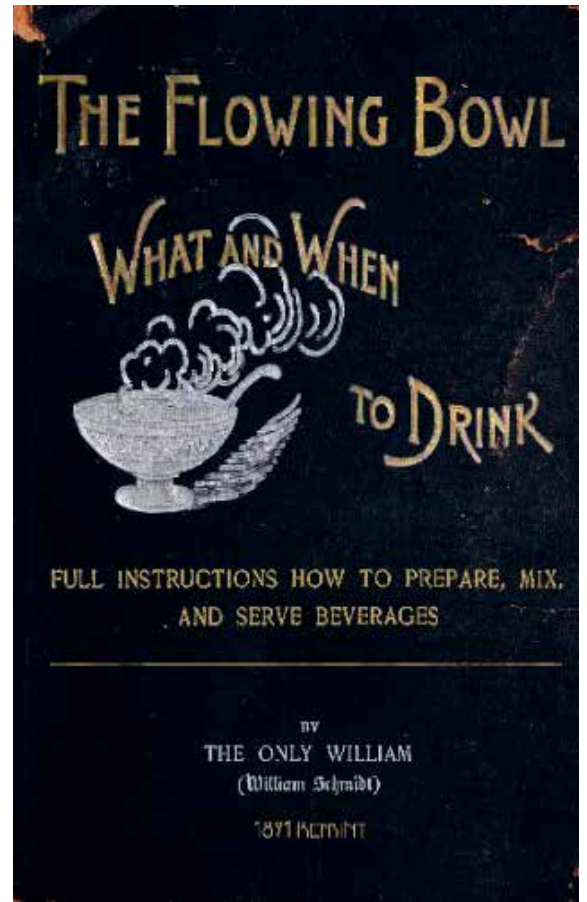
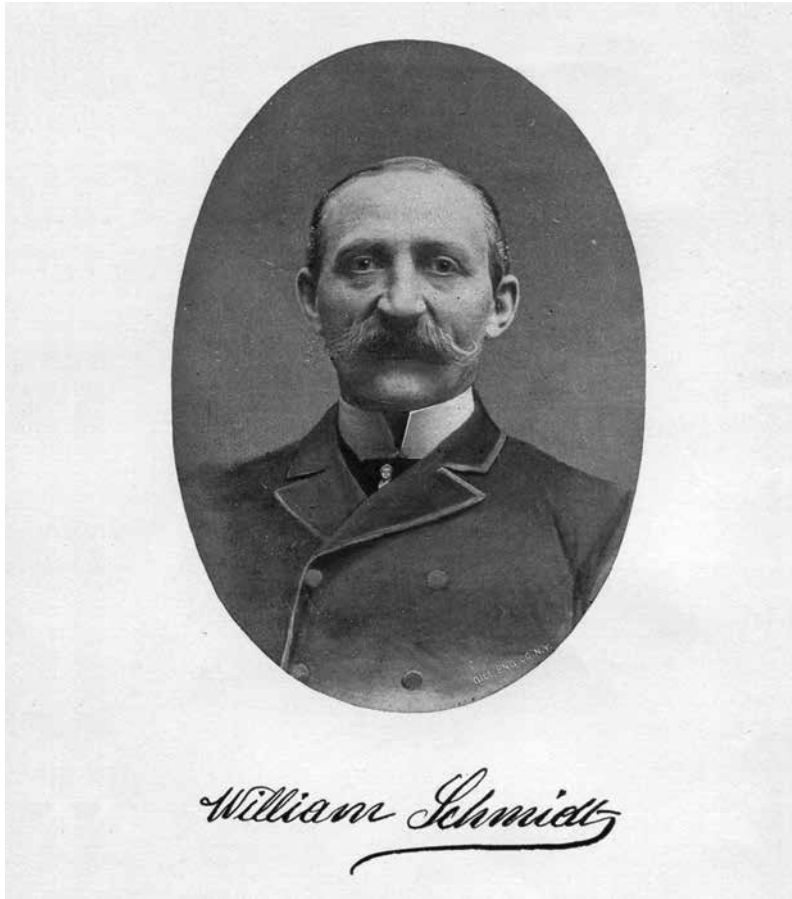
Attorno a questi due monumenti dell'ospitalità una serie enorme di attività minori di bartending dava lavoro a una parte di quei 6 milioni di tedeschi che emigrarono tra il 1820 e il 1920. Solo nei saloon lungo il Mississippi erano occupate circa 50.000 persone, le grandi città dell'est erano mete di bartender di recente immigrazione e prima generazione tedesca,



in molti Stati i tedeschi si dimostravano grandi imprenditori del bartending.

Nella Golden Age of Cocktail i bartender tedeschi avrebbero giocato un ruolo decisivo apportandovi professionalità e rigore nei dettagli, nuovi drink, ispirando le future generazioni. Alcuni di loro avevano iniziato la professione già in Germania e avrebbero scritto momenti entrati nella storia del bartending. Tra questi ricordiamo George Kappeler, Frank Meier, Hugo

**MIGRANTI**  
ALCUNE  
IMMAGINI DEL  
FLUSSO  
MIGRATORIO  
VERSO NEW  
YORK. NELLA  
FOTO SOPRA  
IL CASTLE  
GARDEN.



**SOME WONDROUS NEW XMAS DRINKS.**

**"Only William" Gives Plans and Specifications for "The Kaiser's Dream" and "Siesta."**

William Schmidt, better known as "The Only William," who is now dispensing moist joy at 18 Day street, has thought up some drinks for to-morrow. He calls them Yuletide and Twentieth Century Jugs.

The early morning drink is called "Daughter of the Dawn of the Twentieth Century." William says it is delicate and delectable and as suitable for the hardened man as for the dainty lady.

Fill a goblet with five tea, then mix these ingredients:

- One-third vino vermouth.
- One-third sherry.
- One-third port wine.
- Two dashes orange bitters.

Stir and strain into cocktail glass.

William recommends two noon drinks, one hot and one cold. The former he calls "The Siesta," and the latter "The Zenith."

The "Siesta" is made thus: One-third of claret; one-third sherry; one-third cognac; add hot water and sugar to suit taste.

This drink will put you to sleep after the midday meal.

The "Zenith" is thus prepared: In a long, thin glass put the juice of half a lemon. Add mineral water and sugar to suit taste.

- One-fourth Rhine wine.
- One-fourth sherry.
- One-fourth Saint Croix rum or brandy, as preferred.
- One-fourth moscato or chablis.
- One-half pony maraschino.

This will also put the strongest man to sleep.

But the star concoction is called "The Emperor's Delight," or, the Kaiser's Dream." It is a punch for six, and is not intended for the average bread winner.

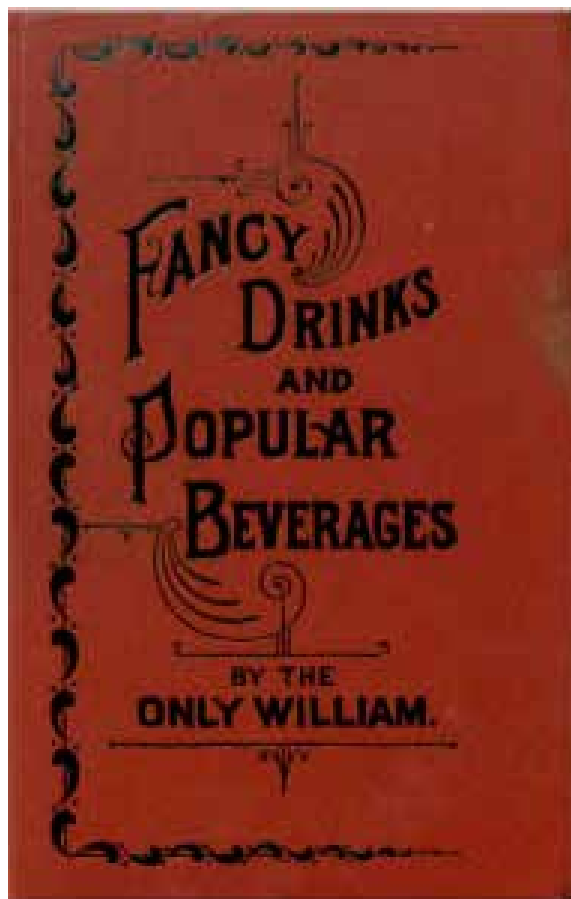
It is as follows: The juice of three lemons, small bottle of mineral water, one-quarter pound of powdered sugar, add Moselle, chablis, or sauterne, as preferred (one quart), one quart Rhine wine, one quart claret, one pint sherry, one-half pint cognac, one-half whiskey glass Jamaica rum, two jiggers champagne or maraschino (as preferred), one pint or one quart champagne, sliced bananas, oranges and pineapples; add such other fruits as desired.

These recipes will give citizens a drink for morning, noon and night. They will hardly need anything else.

**MAY SELECT QUIGG. BLIZZARD IN NORTHWEST.**

R. Ensslin, Henry C. Ramos, Eddie Volke e tanti altri, ma su tutti sarebbe emerso Harry Johnson.

Forse meno conosciuto, ma ugualmente importante e sicuramente pioniere del bartending tedesco in USA fu Willy "The Only William" Schmidt. Questa è la sua storia. Willy Schmidt era originario di Amburgo, nella stessa città iniziò la professione e ne faceva motivo di orgoglio, diceva che i migliori bartender non erano solo americani. Nel 1904 avrebbe affermato che "i migliori drink e i loro ingredienti sono di origine straniera. Non sono forse i migliori cordiali di origine straniera? Forse il Pousse Cafè è un'invenzione americana? Qualcuno dubita che il Mint Julep sia di invenzione persiana? Molti dei migliori drink non sono di origine americana, bensì delle rivisitazioni". Viso piccolo, baffi enormi, Schmidt arrivò a Chicago nel 1869,



partecipò all'apertura del Tivoli Garden nel 1873 guidando uno staff di 16 bartender e si narra di un record d'incasso di 12.000 usd del tempo in 12 ore (circa 230,000 usd attuali). Da abile venditore riusciva a far consumare drink anche a persone notoriamente lontane dal cocktail.

Schmidt era molto scenografico, abile nel throwing di drink caldi e freddi, fantasioso nelle ricette. Dopo l'esperienza di Chicago arrivò a New York nel 1884 e si impiegò in un posto che, forse, si chiamava Bridge Saloon. Il building che allocava questo bar sarebbe poi stato demolito durante i lavori per il ponte di Brooklyn. La famiglia originaria di Schmidt era rimasta in Germania, e solo dopo un ventennio negli States, si concesse un periodo di vacanza per tornare a salutare gli anziani genitori per l'ultima volta. Willy rientrò negli USA, e con un socio aprì un locale a Broadway.

Non fu un'esperienza molto fortunata. Il suo socio morì improvvisamente, il bar fu venduto ma lui vi rimase come bartender per diversi anni e sotto diverse gestioni anche come co-proprietario.

Willy Schmidt era noto per la sua creatività, anche estrosa per quei tempi, sicuramente molto fancy. Ci fu un momento durante il quale si diceva che inventasse un drink al giorno. Tra le sue ricette vi era il "5usd cocktail" che divenne il drink più costoso sul mercato in un tempo in cui i drink costavano circa 15 cents. La preparazione di questo drink era molto complessa e particolare. Si lavora-

*Il "5usd" richiede una preparazione molto complessa. Subito diventò il drink più costoso sul mercato*

Republican Administration circus. We have read," he said. "Gen. Miles was snubbed in public for what reason I know not; but (possibly) do not snub him in the uniform of the Massachusetts militia before he has a chance to display it. (Laughter.)

Gen. Grosvenor, referring to the political feature of the discussion, asked Mr. Williams upon what authority he claimed Miles as a Democrat. "The public prints reported that the General sought the Presidential nomination on the Prohibition ticket, and certainly the antipodes met in that connection." Laughter.

Closing the discussion, Mr. Thayer (Dean, Mass.) warned the House that the people of Massachusetts would look upon the amendment as an insult to Gen. Miles, "and if you want to make that state solidly Democratic, vote for it."

The Hill amendment was agreed to, 100 to 111. During the discussion Mr. Deney (Conn., Md.) presented against increased expenses for either the army or the navy at the expense of the improvement of rivers and harbors demanded for the transmittal of the commerce at the world.

Mr. Little (Iowa, Ark.) moved to reduce the strength of the army to 3,000 officers and men. Last year, he said, there were more than 8,000 desertions because the average American was a fighting soldier. Many of these, Mr. Little said, are now in penitentiaries. In case of real war they would be found rather behind the guns than behind the lines.

The amendment was rejected, 50 to 30.

Mr. Wilson (Mass., Ill.) presented the facts in connection with the retreat of the army, refraining from any comment on the subject, excepting to say, as he said, with stating the facts in Congress and the country by the judges. As compared with the number of officers on the active list the showing is as follows:

| Officer           | Active | Retired |
|-------------------|--------|---------|
| General Grant     | 1      | 1       |
| Major General     | 10     | 10      |
| Brigadier General | 10     | 10      |
| Colonel           | 10     | 10      |
| Major             | 10     | 10      |

Without further change, and having disposed of 14 of the 33 pages of the bill, the committee rose and the House adjourned until tomorrow.

**THE BOOK OF THE PRESIDENTS.**

A Suit in Equity Filed Looking to the Appointment of a Receiver.

WASHINGTON, Jan. 11.—"The Book of the Presidents and Representative Americans," with which Gen. Grosvenor's name was connected, was concerned in a suit in equity filed in the Supreme Court of the District of Columbia to-day by Robert E. Dean of this city. His names as defendant the True Printing and Bookbinding Company of New York, Mr. and Mrs. Abram P. V. Elder, Lucy G. Robinson and Irene L. Frost and the National Biographical Society of this city, and asks for the appointment of a receiver for the latter concern.

Mr. Dean alleges that on Feb. 1 last Elder, being interested in the publication, represented that 1,000 books then at the True building, would be sold unless an installment of \$1,000 was paid. An agreement was made whereby Gen. Grosvenor furnished the necessary funds to be used as a trust and received with interest by Elder and the society. Elder, he charges, has not had the agreement, and Dean there-

of King and Engraved Bills—Mr. Brooks of Ill., Engraved Business—Mr. Weygant of Maryland.

**"THE ONLY WILLIAM" BURIED.**

Friends the Artist Had Made Funeral for Him.

William Schmidt, an artist, was buried yesterday afternoon in Pine Lawn cemetery, L. I. The man who made drink making something more than a trade juggling with liquids, who was a quack, a man of heart, whose courtesy and genius earned for him the title of "The Only William," was laid to rest quietly and unostentatiously.

As he would have desired, no doubt, the funeral was without benefit of clergy, but twenty of the multitude whose hearts he had warmed and to whom he had transmitted something of his own optimism and uplifting cheerfulness, went to the little undertaking shop at Bergen and Hoyt streets, Brooklyn, to pay a last tribute of respect.

Then "The Only William" died in Bellevue Hospital Sunday afternoon, one of his relatives came forward to claim the body. He has only two in this country, it was said. His people live in Hamburg, Germany, from which city William came years ago to win fame that will not end at his grave. But as soon as the newspapers Monday morning told the story of William's death the friends that William had made wrote and telegraphed in paying the expenses of the funeral. James Corley of Morris Park gave a burying plot in Pine Lawn cemetery.

The services, plain and simple, were held at 1:30 P. M. Two score men passed into the rear room of the undertaker's place and looked at the dead. It was done silently. Then the coffin of oak with silver handles was carried to the house. The casket was lowered into the earth. Burial, ornaments and lines hid its blackness.

The body was taken to the Long Island beach station and at 2:50 P. M. the train left for Pine Lawn.

Those who were there gathered silently around as the body was lowered. When the last soil had fallen and the sexton's assistants had heaped the grave over the coffers turned away.

"The Only William" epitaph was spoken at the grave's side by his friends.

"A man in my profession should never forget that he is a gentleman. However we mixed a drink or two of the flavor of his name in his business, he always treated his art with courtesy and quality into all his liquid products."

**FOURSAKES SHOUL TO BE.**

Miss Anna Tompkins Married Unexpectedly to a Nephew of Major Estlin.

Robert B. Johnston, a nephew of Major Frederick H. E. Johnston, former Deputy

into Westchester or Putnam counties in a water supply. One is similar to the one of last year, which drove the city on of Dutchess county. It prohibits New York city from acquiring any stream in Westchester or Putnam counties that are used for manufacturing purposes. The second bill is more radical. It repeals the Wehler law of 1882. It is under this law that the city has been able in a measure to secure water, as it permits the city to acquire by condemnation, processing watersheds in adjoining counties. Should the Appar bills go through it will compel New York city to go to the Hamapo town pay to get the water supply.

Assemblyman Preston (Rep., N. Y.) introduced the Goodhard society bill, giving a society that forbids, however, and which a conviction is secured the fines in a policy of gambling case. This is the bill that was kept on the calendar last year for it passed the Assembly and was killed in the Senate on the last day.

Senator Page introduced a bill favoring by the City Club and other organizations in New York city, which authorize Mayor Mitchell to appoint and remove a city railroad commission of three members at a salary of \$5,000 each. The bill was sent to him by John Lehman.

Another bill, having the same subject was introduced by Assemblyman Frank also (Rep., N. Y.). His bill provides for a local railroad commission in each city of the first class. It is to consist of two members, and will be to partition. The Commission are to enforce the railroad ordinances of their city pertaining to street elevated and underground railroads, and have a right to order any street to have their regulations and orders enforced. The salary of the Commissioners is to be \$3,000 and the Mayor is to appoint them for a term of two years.

Trading stamp companies are to be attacked again this year. Assemblyman Gove (Rep., Green) introduced a bill taxing them 25 per cent. of their gross receipts. Mr. Gove has any idea what amount this will bring into the State Treasury, but he has an idea it will help out considerably in raising some of the \$1,000,000 needed by Gov. Higgins to do away with a direct tax levy.

Senator Brackett introduced a bill authorizing the New York County Court House commission to secure a site for the building of other than the present location.

A bill of Senator Cooney's permits the removal of the City Club from the present and provides that the property secured in selling that property shall be used in constructing a building necessary on one of the islands belonging to the city.

Senator Page has a bill which he says is favored by every Judge in New York city and provides that if the name of the party as a trial juror the judge of the court may excuse him for show cause, providing to promise to serve later when he becomes well and sober. If his name has not been drawn, the Commissioner of Jurors may refuse him for the same period under a like condition.

To make certain that the Manhattan Elevated Railroad Company shall lay its tracks in Bronx Park, Assemblyman William J. Egan, representing the Thirty-fourth New York city district, introduced

*Drinks and Popular Beverages*, pubblicato nel 1891 e *The Flowing Bowl* l'anno successivo. Tuttavia non possiamo parlare di una larga produzione libraria perchè, effettivamente, *The Flowing Bowl* altro non era che il capitolo dei mixed drinks pubblicato già nel libro precedente. Molte di queste ricette non avrebbero avuto larga eco. Spesso si trattava di estemporaneità create al momento per amici e conoscenti, occasioni importanti.

Quando il quattro volte contender all'America's Cup Sir Thomas Lipton arrivò a New York per l'edizione 1899, il bartender confezionò un punch in una bottiglia, lo chiamò Shamrock's Punch come la barca di Lipton, e lo inviò all'importante personaggio invitandolo a visitare il suo bar.

Schmidt si ritirò dalla professione nel 1904 perché si rifiutò di lavorare con le barmaid che volevano affiancargli e di tagliarsi lo stipendio. Ma probabilmente queste erano delle motivazioni per liberarsi di lui in quanto già affetto da demenza senile. Il bartender non mancò di considerare come i clienti andavano sempre di più di fretta, preferivano la rapidità alla qualità, "come può un artista mettere la sua anima in ciò che produce se non gli si concede il tempo necessario?". I cambiamenti sociali del tempo e nuove abitudini della clientela si stavano riflettendo sulla professione già al tempo.

Pare che Willy Schmidt non abbia mai avuto famiglia in USA. Morì solo, al Bellevue Hospital di New York l'8 gennaio 1905. Nessun familiare reclamò il corpo e furono alcuni suoi amici a occuparsene annunciando la morte con un necrologio sul The Sun il 12 gennaio 1905 e facendo tumulare le spoglie nel Pine Lawn Cemetery.

**Fabio Bacchi**

# TENERA È LA NOTTE



STORICO  
VERMOUTH DI TORINO

# COCCCHI

**ASTI**

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



**BEVETE COCCHI RESPONSABILMENTE**



# L'ORO GIALLO DI SKYE

Un mix di zafferano ed erbe segrete per lo storico liquore scozzese

DI KATERIN ALEJANDRA D'ALFONSO

**L**a storia recente dell'uomo ha dato più volte dimostrazione dell'importanza cruciale che la cultura del bere ha avuto nella sua evoluzione, in particolare negli ultimi quattro secoli.

Focalizzando l'attenzione su "Scotch

Whisky" l'immaginazione rimanda alle verdi distese della Scozia, le sue distillerie ed i piccoli villaggi, magari situati su una delle numerose isole abitate da poche centinaia di persone. Proprio su una di queste isole, Eriskay, nell'arcipelago



**CASATE**  
 A DESTRA  
 CHARLES  
 EDWARD  
 STUART  
 - BONNIE  
 PRINCE  
 CHARLIE.  
 A SINISTRA  
 CHARLES  
 STEWART NEL  
 COMMIO DA  
 FLORA  
 MCDONALD A  
 SKYE.

delle Ebridi esterne nel Nord-Ovest della Scozia, inizia la storia di uno dei prodotti liquoristici che più di ogni altro ha identificato e tutt'ora identifica questo affascinante paese, ricco di storia e tradizioni: il Drambuie.

Il 22 luglio 1745 il Principe Charles Edward Stuart sbarcò sull'isola di Eriskay, segnando l'inizio del più ambizioso tentativo da parte della famiglia reale Stuart di impossessarsi nuovamente del trono di Gran Bretagna ed Irlanda, perso durante la cosiddetta "Gloriosa Rivoluzione" del 1689. Gli Stuart, una dinastia discendente da Re Robert I detto "The Bruce", avevano regnato sulle terre scozzesi per tre secoli sino al 1603, quando Re James VI di Scozia ereditò la reggenza inglese e divenne Sovrano di entrambi i paesi. Dopo meno di un secolo suo nipote Re James VII e II fu costretto a fuggire in Francia, causa la fazione anti-cattolica presente in Parlamento che invitò il protestante Guglielmo d'Orange ad invadere la Gran Bretagna ed impadronirsi del trono.

Spodestato, James VII e II non sarebbe

mai più rientrato in patria e morì in esilio nel 1701. Lo stesso Parlamento britannico votò un decreto che assicurasse una successione protestante al trono inglese ed annullasse ogni diritto di eredità alla famiglia Stuart e suoi discendenti. Ne conseguì che nel 1715 George I Governatore di Hannover, persona senza alcun legame con la famiglia reale, venne incoronato Re decretando così la fine della reggenza degli Stuart in territorio britannico.

La corte degli Stuart, detta *Jacobita* dal corrispondente latino per "James", trascorse il suo esilio prima a Saint Germain, non lontano da Parigi, e successivamente, a partire dal 1720, a Roma. La causa del figlio di James VII, conosciuto come James VIII e III (o *Old Pretender*) e del nipote, il Principe Charles Edward Stuart (*Young Pretender*) raccolse molti sostenitori sia in esilio sia in terra britannica, ponendosi come unico scopo la rivendicazione legittima della sovranità britannica. Questi sostenitori presero il nome di Jacobiti.

I numerosi tentativi operati dal 1689 sino alla morte di Charles Edward Stuart



#### STORIA

IN ALTO, LA BATTAGLIA DI CULLODEN (1746) IN UN DIPINTO DI DAVID MORIER.

nel 1788 videro quello del 1745 come l'unico che più di ogni altro raggiunse quasi completamente lo scopo prefissato. Charles Edward Stuart, soprannominato *Bonnie Prince Charlie*, organizzò un esercito di highlander, gli abitanti delle alte colline scozzesi. Tra questi vi era il capo clan Iain Dubh MacKinnon, sostenitore jacobita, il quale marciò con un seguito di centinaia di sostenitori dall'isola di Skye.

Nonostante l'ardita battaglia, il Principe e il suo esercito subirono una sanguinosa sconfitta presso Culloden nell'aprile del 1746. Terminò così l'ambizioso progetto di Charles Edward. Il Principe sopravvisse, ma la taglia emessa sulla sua testa lo costrinse a fuggire. Approdò sull'isola di Uist, dove gli venne offerto riparo presso la dimora jacobita di Flora MacDonald, prima di salpare alla volta dell'isola di Skye. Il capitano Malcolm Macleod condusse il Principe verso Elgol, nel sud dell'isola di Skye, presso la casa di sua sorella e moglie di Mackinnon, capo del clan che aveva fortemente sostenuto la campagna del Principe.

Bonnie Prince Charlie, oramai privo di ogni bene e ricchezza, decise di ricambiare il nobile aiuto offerto da MacKinnon consegnandogli la ricetta segreta del suo liquore. Il "dono del Principe" venne custodito dalla famiglia MacKinnon, la quale ne apportò alcune modifiche e lo fece conoscere sull'isola di Skye come *dram bui-*





**STORIA**  
 QUI SOPRA  
 CAPI CLAN  
 HIGHLANDER.  
 A SINISTRA  
 MEMBRO DEL  
 CLAN  
 MACKINNON E  
 LA MAPPA DEI  
 CLAN DI SKYE.

dhe, la bevanda di colore giallo, o *an Dram Buidheach*, la bevanda che soddisfa.

A questo punto la storia potrebbe diventare leggenda. Sebbene ci siano alcuni aspetti che possono essere stati arrangiati con lo scopo di rendere la storia più avvincente, per confermare la veridicità di buona parte dei fatti se n'è occupato Robin Nicholson, curatore della Drambuie Liqueur Company Limited, il quale ha analizzato archivi storici, manoscritti ed altri

documenti inerenti il clan MacKinnon, la tradizione jacobita e la biografia di Charles Edward Stuart. Per quanto concerne il significato della parola "Drambuie", nel suo libro *The Bluffer's Guide to Whisky: Bluff your way in Whisky* David Milsted così cita: «Drambuie corrisponde al gaelico "bevanda di colore giallo" piuttosto che "an dram buidheach – la bevanda che soddisfa". La Scozia è ricca di colline chiamate *Ben Buie* e di laghi chiamati *Loch Buie*, nessuno di loro può essere considerato come qualcosa che soddisfa o che da piacere».

Opposta tesi giunge da uno dei maggiori esperti di Whisky a livello mondiale,



suo proprietario John Ross, stava acquistando popolarità». Il 24 aprile del 1893 Ross fece domanda a Londra ed ottenne la registrazione ufficiale per un liquore che lui chiamò Drambuie su suggerimento di uno dei suoi clienti (in Gaelico significa «il dram che soddisfa»). Nel 1965 un rapporto della moglie di Ross svelò dettagli sino a quel momento mai emersi «Ricordo quando aiutavo a pelare i limoni e (Ross) utilizzare pan di zucchero – puro zucchero di canna, Talisker Whisky e zafferano».

Il Ross citato da Murray come colui che registrò il marchio Drambuie nel 1893 era il figlio di John, James Ross, il quale prese questa decisione lungimirante avendo intuito il potenziale di mercato del prodotto promosso da suo padre.

Circa 20 anni prima infatti pare che John Ross, proprietario del Broadford Inn (oggi Broadford hotel) persuase la fami-

**LUOGHI**

IN ALTO  
L'ATTUALE  
BROADFORD  
HOTEL.  
AL CENTRO  
VISTA DELLE  
CULLIN HILLS  
DA ELGON A  
SKYE.  
QUI SOPRA  
L'ISOLA DI  
SKYE.

Jim Murray, che in una delle sue guide sui Whisky scozzesi, trattando la produzione di Talisker, unico Whisky dell'isola di Skye, così inizia: «Accadde in quell'anno (1892) che un liquore prodotto al Broadford Hotel, sull'altro versante dell'isola, per mano del



Drambuie originated in the Isle of Skye where it was made in accordance with the recipe presented to a Mackinnon by Prince Charlie in 1745. The secret remains in the same family to this day.

## Drambuie

The Drambuie Liqueur Co. Ltd., Edinburgh.



**The Isle of Skye Liqueur.**  
A Link with the '45.

## DRAMBUIE

THE recipe of this much-prized SCOTCH LIQUEUR was given to one of the Mackinnons of Skye by a Highland gentleman in the bodyguard of Prince Charles as a souvenir for Mackinnon's assistance in aiding the Prince to escape capture. Its secret has been carefully preserved and the manufacture has been carried on by successive members of the Mackinnon family ever since the '45.

It is a delightful liqueur, rich and mellow in flavour. It has long held the post of honour on the tables of the oldest and best known of the great West Highland families.

**Ask for it at your Restaurant or Hotel.**

It can be had in bottles, cases (12 bottles), or half-cases from all good-class Wine Merchants. Failing this please apply to the proprietors for name of nearest Agents.



**THE DRAMBUIE LIQUEUR CO., 8, Union Street, EDINBURGH.**

# Drambuie

## as a Christmas Gift

A well-known author wrote us last Christmas as follows:

"I have received a bottle of your wonderful Drambuie Liqueur, which I understand is made from some old recipe dating from the time of Prince Charles. There is no indication of the identity of the donor, and I should like you to send this note to the kindly person who instructed you to forward this flask of nectar to me. You might add that the potion will be appreciated as highly at our Christmas dinner - it was last night when I tasted it for the first time."

Ask your Wine Merchant to order for you a case of one or more bottles. No gift can give greater pleasure.

**THE DRAMBUIE LIQUEUR CO., LTD., SKYE**  
HEAD OFFICE .. 8 & 9, Union Street, EDINBURGH  
London Office .. 43, Dover Street, Piccadilly, W.1.



A HEALTH UNTO  
THEIR MAJESTIES  
IN  
**DRAMBUIE**  
THE LIQUEUR OF OLD ROMANCE

The fragrance of Wild Thyme, the subtle sweetness of heather honey, and the strength of old malt whisky are combined in Drambuie, the Empire's finest Liqueur, with a history dating back to Bonnie Prince Charlie and the secret retained in one family since 1745

Obtainable at all first-class Hotels, Restaurants, and Wine Merchants.

## Drambuie

DRAMBUIE LIQUEUR CO., LTD.  
8 & 9 UNION STREET, EDINBURGH.

glia MacKinnon a produrre il loro liquore in maggiori quantità per venderlo ai suoi clienti. In base ai documenti conservati da Deirdre Perth, nipote di James Ross, a quello che può essere definito il primo tasting di Drambuie erano presenti tre persone che Ross considerava come suoi

"assaggiatori di fiducia" e che diedero il loro assenso per il lancio del prodotto. Questi erano Charles Maclean, comandante del porto locale, Sammy Campbell, futuro proprietario dell'hotel, e John Macleod, costruttore edile. Fu proprio uno di loro che esclamò "Dram Buidheach" ispirandone così il nome.

James Ross morì nel 1902 a 57 anni lasciando un indelebile ricordo nella memoria degli isolani dal punto di vista sia umano che del business locale. La



giovane moglie Eleanor si ritrovò quindi sola alla guida di questa crescente attività. Nel frattempo un certo Malcolm o Calumn Mackinnon, che nonostante il cognome non aveva nulla a che fare con il clan MacKinnon precedentemente men-

*Nel 1914  
Mackinnon fondò  
The Drambuie  
Liqueur  
Company che  
diede lustro  
all'isola di Skye*

zionato, era partito dall'isola di Skye alla volta di Edimburgo, per intraprendere una carriera presso un commerciante di vini e liquori, William MacBeth & Sons. Instancabile e volenteroso dipendente, dopo alcuni anni MacKinnon ebbe l'opportunità di unirsi in società con i proprietari dell'azienda per cui lavorava per sviluppare il settore del Whisky.

Dovendo accudire i suoi sei figli, la vedova Ross si trasferì anch'essa nella capitale scozzese, conservando ancora la ricetta segreta sviluppata e prodotta dal marito. Casualità volle che un giorno

Mackinnon incontrò la signora Ross e, intuendo fin da subito le potenzialità del prodotto, si accordò per rilevare i diritti di distribuzione del marchio. Le prime bottiglie di Drambuie furono commercializzate nel 1909, lo stesso anno in cui il Primo Ministro Lloyd George innalzò le tasse sul Whisky e sulle distillerie. Ne conseguì che le vendite furono disastrose per il primo anno. L'audace Mackinnon non si scoraggiò e approfittò della sfavorevole condizione economica per acquisire completamente l'azienda della vedova MacBeth.

Nel 1914 fondò The Drambuie Liqueur Company. La tenacia ed astuzia con cui condusse quest'azienda attraverso avvenimenti tutt'altro che favorevoli, come la Prima e Seconda Guerra Mondiale ed il Proibizionismo negli Stati Uniti, permisero di poter affermare su scala mondiale un prodotto proveniente da una piccola realtà come quella dell'isola di Skye, che agli inizi del XX secolo contava circa 13.800 abitanti.

Gli anni '20 segnarono comunque un notevole slancio per le esportazioni oltre-

oceano del Drambuie. Pur essendo in vigore il Proibizionismo, il liquore scozzese veniva comunque spedito verso i territori canadesi, da dove era smerciato illegalmente. Una parte importante nella sua diffusione fu probabilmente legata alla Sub Rosa Campaign, una sorta di organizzazione controllata da personaggi influenti di Londra e produttori di Whisky scozzesi, i quali gestivano spedizioni illegali di prodotti alcolici provenienti dalla Gran Bretagna e diretti verso l'assetato Nord America.

Il 1937 è l'anno dell'incoronazione di Re Giorgio VI, celebrata il 12 Maggio. Pochi mesi prima, dal 15 al 26 Febbraio, ci fu uno degli eventi più importanti tenutisi a Londra e contemporaneamente anche a Birmingham. La British Industries Fair rappresentava la più grande e costosa fiera di mercato mai organizzata, con la presenza di più di 60 paesi stranieri ed ovviamente una notevole quantità di espositori britannici. Il *Cafe Royal Cocktail Book Coronation Edition* di Tarling venne pubblicato nello stesso anno proprio per celebrare l'evento dell'incoronazione. Molte del libro ricette recano il nome del creatore. A pagina 24 vi è la B.I.F., nome alquanto particolare per un drink, la cui composizione è:

- **3/4 Vat 69**
- **1/4 Drambuie**
- **1 dash Angostura bitter**
- **Shake**

Inventore un certo F. Benniman, membro del consiglio direttivo della United Kingdom Bartenders Guild, il cui presidente era Harry Craddock. Ben 22 ricette del libro contengono Drambuie e la base di blended Whisky Vat 69. B.I.F. era l'acronimo di British Industries Fair e quindi se ne deduce che possa essere stato volutamente dedicato per celebrare l'esposi-

## COCKTAILS

B—E

---

**B.I.F.**  
Invented by  
F. Benniman

**3/4 Vat 69.**  
**1/4 Drambuie.**  
**1 dash Angostura Bitters.**  
**Shake.**

AUTHORIZED BY

### THE UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD

PRESIDENT - - HARRY CRADDOCK  
VICE-PRESIDENT - - B. PAUL

COUNCIL:

|             |              |
|-------------|--------------|
| J. POWELL   | B. WHITFIELD |
| C. FREY     | B. TARLING   |
| F. BENNIMAN | J. PEROSINO  |
| T. O'CONNOR |              |

Honorary Secretary:  
Councillor F. G. EDWARDS, Junr., C.C., L.F.I., M.C.A.



**COCKTAIL & MUSICA**  
IN ALTO UNA RICETTA CON IL DRAMBUIE. QUI SOPRA IL RAT PACK.

zione. Il quantitativo degli ingredienti, ad eccezione dell'Angostura, ricorda molto quello che oggi è conosciuto come Rusty Nail, sebbene non sia shakerato. Come sostenuto dai *cocktail historian* David Wondrich e Dale Degroff, questo drink subì alcuni cambiamenti in termini di nome e preparazione, prima di giungere alla forma attuale. Dopo B.I.F. divenne D&S (Drambuie e Scotch), passando per Little



Club n°1 e Knucklehead sino a diventare Rusty Nail, che tradotto significa “chiodo arrugginito”. Nome di origine sconosciuta, si ricorda soltanto come nel 1963 Gina MacKinnon, vedova di Malcolm MacKinnon e rimasta in carica della gestione della compagnia, avesse suggerito questo alquanto bizzarro nome in un articolo pubblicato sul *New York Times*. Il Rusty Nail fu reso celebre dal Rat Pack, Sinatra, Martin , Davis, Bishop e Lawford, che erano soliti

berlo durante i loro show.

Il Drambuie, legato alla storia di una piccola isola scozzese, elaborato con materie prime che ben identificano la sua terra di origine, è ancora oggi presente nelle bottigliere dei più importanti bar a dimostrare come semplicità, genuinità dei prodotti e storia del territorio, possano guadagnarsi un posto nella storia del bere.

**Katerin Alejandra D'Alfonso**

## RICETTE DRAMBUIE

### FAT BOB di Giorgio Fadda – Tiepolo Bar The Westin Europa & Regina – Venezia

#### INGREDIENTI

- 2 cl succo di limone
- 0,5 cl sciroppo zucchero
- 0,5 cl di albume
- 5 cl Drambuie
- top Ginger Ale

Metodo: shaker. Glass: long drink.

Guarnizione: rosmarino e limone disidratato



### MAC KINNON BREAKFAST

di Riccardo Semeria

The Fumoir Bar – Claridge's – Londra

#### INGREDIENTI

- 60ml Scotch Whisky
- 20ml Drambuie
- 50ml Porridge Soda\*
- 10ml honey water
- 15ml panna
- 15ml succo di limone
- 2 Gocce Orange Bitter

Metodo: shaker. Glass: calice capiente. Guarnizione: grattugiata di noce moscata

\*Porridge Soda: mettere 12 cucchiaini di fiocchi di avena in mezzo litro di acqua calda. Lasciare in infusione per 20 min. Filtrare, lasciare raffreddare completamente e trasferire l'acqua in un sifone con 15ml di bianco d'uovo.



### CRUSTY NAIL di Dario Paolucci

L'Isola Restaurant – ST Barthelemy – FWI

#### INGREDIENTI

- 60 ml Tequila Don Julio Anejo
- 30 ml Drambuie
- 20 ml succo di lime
- 2 bar spoon (rasi) di miele d'arancio

Metodo: shake & strain. Glass: coppetta vintage.

Guarnizione: crosta di sale nero delle Hawaii e anice stellato.



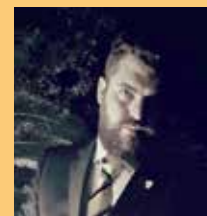
### IL MARE IN COMUNE di Giulio Tabaletti Gradisca Café – Genova

#### INGREDIENTI

- 4cl Elijah Craig Bourbon Whiskey
- 3cl Drambuie
- 2cl Cynar
- dash di bitter orange stir

Metodo: stir & strain. Glass:

coppetta. Guarnizione: lemon peel



### ONE DRAM OF VERMOUTH di Claudio Peri The Soda Jerk – Verona

#### INGREDIENTI

- 25gr melone a pezzetti
- 2 spoon zucchero di canna bianco
- 30ml Drambuie
- 30ml Dolin Dry Vermouth
- 2dash Abbot's Bitter
- 1goccia Orange Flower Water

Metodo: muddle zucchero e melone in un Cobbler shaker e agitare. Glass: flute ghiacciata con cappello di ghiaccio a scaglie. Guarnizione: frutta di bosco



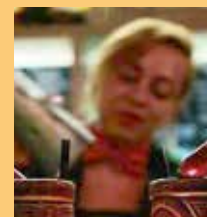
### CHARLIE'S SALTY DAY di Giulia Galeotti Finest Drink's Room – Magenta (MI)

#### INGREDIENTI

- 3/4 oz Spitz genziana
- 3/4 oz Drambuie
- 1+ 1/4 oz Talisker Storm
- 3 dash Angostura
- 3 gocce di lime

Metodo: shake & strain. Glass:

doppia coppetta. Guarnizione: rim di sale nero



## RICETTE DRAMBUIE

### PRINCE CHARLIE di Vincenzo Losappio Damascegliere – Milano

#### INGREDIENTI

- 3,5 cl Pisco 1615 Puro Quebranta
- 3,5 cl Drambuie
- 2 cl succo di calamansi
- 0,5 cl centrifugato di Zenzero

Metodo: shake. Glass: old fashioned con ghiaccio.

Guarnizione: no



### YALDI di Matteo Rebuffo Bronnum – Copenhagen

#### INGREDIENTI

- 40 ml Talisker 10
- 15 ml Drambuie 15 yo
- 10 ml Frederiksdal Nordic cherry wine
- 5 ml Galliano
- 3 dash lemon bitter

Metodo: stir & strain. Glass: old fashioned glass con cubo di ghiaccio. Guarnizione: lemon peel.

Scorza di limone come decorazione.



### OLD AND LOST di Vincenzo Leone Agorazein – Selinunte Castelvetro (TP)

#### INGREDIENTI

- 4 dash Arrack de Musar (rinse the glass)
- 2.25cl Drambuie
- 1cl succo di pompelmo rosa
- 1cl caramello di carruba\*
- 0.5cl Fernet Nardini
- 3.75cl Cognac Camus Excellence VSOP

Metodo: shaker Glass: tumbler basso. Guarnizione: peel di pompelmo rosa.

\*sciropo di carruba 2:1 portato sino alla caramellizzazione.

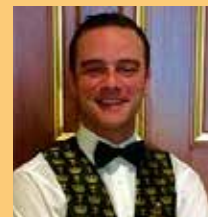


### RED PACK REVIVER di Danilo Lanteri The Library Bar at The Lanesborough Hotel London

#### INGREDIENTI

- 40 ml Drambuie
- 20 ml Talisker 10yo
- 20 ml Manzanilla Dry Sherry
- 5 ml Rose Water
- 2 dashes Angostura bitter
- 2 dashes Orange Bitter

Metodo: Throwing. Glass: coupette. Guarnizione: ice chunk, orange zest



### LA BOUM di Nicola Ruggiero Katiuscia – Bari

#### INGREDIENTI

- 3cl Drambuie
- 3cl Calvados Dupont
- 1/2 mela verde smashed
- 1bsp Assenzio
- 1dash bitter alle mandorle

Metodo: shaker & double strain. Glass: tumbler basso. Guarnizione: mela e ciuffo di menta





NETTARE D'AGAVE  
AZUL 100%  
ORGANICO



BEVI RESPONSABILMENTE



INFO@GHILARDISELEZIONI.COM



**EDMOND BRIOTTET**  
Maison fondée en 1836

oltre 30 gusti



BEVI RESPONSABILEMENTE



CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.  
QUESTIONABLE.



# UNQUESTIONABLE<sup>®</sup>

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



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

# LA PROVA DEL FUOCO

Dalla Spagna al Lussemburgo per celebrare un classico della miscelazione

DI MARCO GRAZIANO



**È** uno degli evergreen più classici, prova del fuoco di ogni bartender, un masterpiece della miscelazione. Forte di una fama mai oscurata in due secoli l'Old Fashioned, storico cocktail a base Whiskey, diventa protagonista di un evento internazionale che si svolgerà in cinque paesi europei dal 14 al 22 ottobre.

L'Old Fashioned Week è un progetto che nasce dall'idea di Michael Landart, patron del Maria Loca di Parigi e di Cyril-

le Hugon direttore del Paris Rhum Fest, due nomi noti della bar industry mondiale, che lo scorso anno hanno dato vita all'Old Fashioned Week per celebrare il famoso drink nato nell'Ottocento in America.

L'evento che partirà fra poche settimane coinvolgerà simultaneamente Italia, Francia, Spagna, Inghilterra e Lussemburgo. Per ogni paese è stato nominato un ambassador con funzione di coordinatore dei bar che ospiteranno l'evento.



L'Old Fashioned Week assumerà anche una specifica valenza sociale volta a sostenere una causa ambientale. Infatti le donazioni raccolte dagli organizzatori saranno devolute alla Ong nicaraguense "Isla Foundation" che si impegna per dare migliori condizioni di vita e di lavoro ai tagliatori di canna da zucchero. "A bit of water to dissolve a bit of sugar, a dash or two of Angostura bitters, one large ice cube, and two ounces of fine Rye or Bourbon, that is an OldFashioned". Questa è la descrizione attuale del nostro cocktail, un capolavoro di perfetta essenzialità che per certi versi ha ancora una storia con aspetti da svelare.

La storia dei cocktail è una materia recente e i cui aspetti sono ancora in fase di evoluzione date le fonti storiche. Si può comunque affermare che l'Old Fashioned ha nel Whiskey Cocktail, citato per la prima volta nel 1862 da Jerry Thomas, il suo certificato di nascita.

Più che un drink si tratta di un concetto, un modo di bere. Il Gin Cocktail, ad esempio, è un OF con Dutch Gin, così come altre preparazioni simili nelle quali cambia solo lo spirito base. Nei suoi

Participez à la

14 > 22 Oct 2016

**OLD FASHIONED WEEK** **DON'T DRINK FOR NOTHING**

Inscrivez votre établissement sur  
[www.old-fashioned-week.com](http://www.old-fashioned-week.com)

ANGOSTURA RYE CLUB WHISKEY RESERVE HINE MONKEY SHOULDER J&B

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
 A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

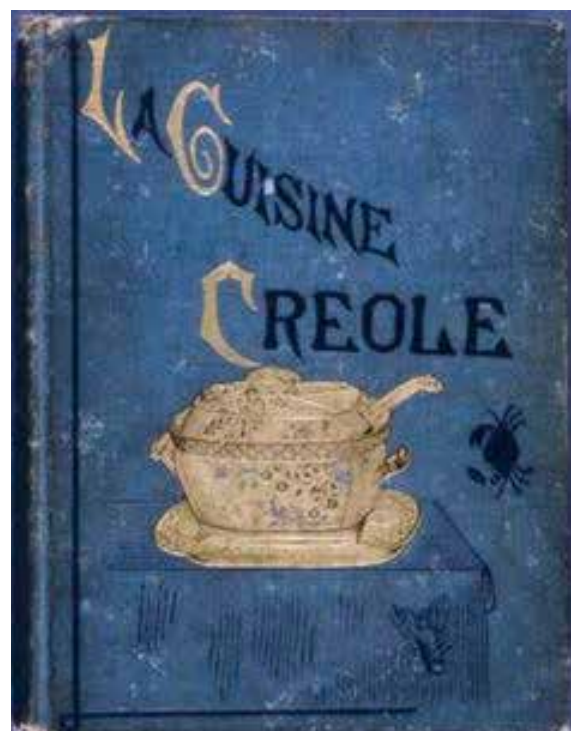
primi anni di vita il drink era definito un "matutinal cocktail" così come diceva il grande bartender William Schmidt nel tardo '800. L'usanza di aggiungere gocce di altri liquori, Assenzio, Maraschino, Curaçao, fece definire il drink un "improved Whiskey Cocktail". Tuttavia queste con-



taminazioni con altri liquori suscitarono da subito vivaci proteste.

Nella sua vivace evoluzione il drink avrebbe visto anche l'alternativo uso di syrup al posto di "raw sugar", un ice lump al posto di shaved ice, creando ulteriori divisioni tra gli estimatori. Effettivamente la diluizione è forse l'aspetto più importante di questo drink. L'uso di un ice lump era considerato anche come un elemento decorativo del drink, così come la presenza di un cucchiaino. Il suo uso serviva per rimescolare lo zucchero e, successivamente, per rimuovere ingredienti "diversi" come la frutta, così come annota Harry Johnson nel suo *Bartender's Manual*.

La presenza del cucchiaino ha avuto anche momenti importanti. Nel 1885 a New Orleans apparve un libro "La cuisine creole" scritto da Lafcadio Hearn nel quale si parlava di un Whiskey Cocktail "New



Orleans style" (pag. 248) nel quale il cucchiaino induceva il nome del drink tanto da chiamarlo Spoon Cocktail. La popolarità del Whiskey Cocktail era ben rap-



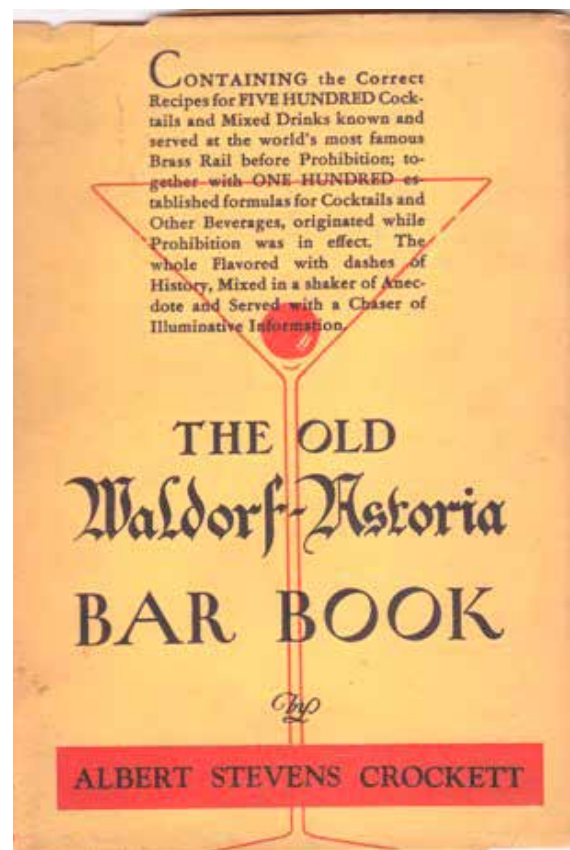
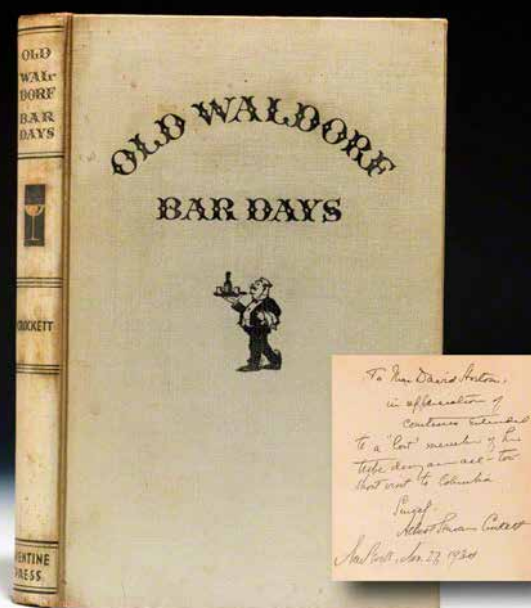
**EVENTI**  
 IN ALTO  
 L'ASSASSINIO  
 DEL  
 PRESIDENTE  
 GARFIELD IN  
 UN DISEGNO  
 D'EPOCA.  
 IN BASSO A  
 SINISTRA  
 CHAPIN &  
 GORE  
 BUILDING,  
 CHICAGO 1904.

presentata anche dai giornali del tempo. Nel 1882 la stampa criticava le spese dei rappresentanti politici al funerale del Presidente James A. Garfield, assassinato nel 1881, e che erano costate 1700 usd tra pranzi, liquori e vini, 300 usd dei quali solo per Whiskey Cocktail. Il 1888 è la data della prima apparizione di una ricetta sull' Old Fashioned, The Bartender's Manual di Theodore Proulx che lavorava al Chapin & Gore Saloon di Chicago. Proulx citava due ricette entrambe con Assenzio.

Nel 1898 sul New York World apparve un articolo che citava: "Al Waldorf Astoria Hotel le donne usano ordinare tea in the Chicago style e ricevono un Whiskey Cocktail", il Whiskey Cocktail/ OF arrivava nei grandi hotel, lo stesso drink che il The New York Sun avrebbe definito nel 1890 " the latest drink of the abituè in Manhattan". Molti altri accreditano l'OF



come ideato da un bartender del Pendenis Club di Louisville in onore del Col. James E. Pepper. In un documento del 2009, il club per solo uomini nato nel



1881 ne ribadisce i natali spiegando che la propria versione fu da subito differente rispetto a quelle più commerciali che era in uso richiedere e consumare all'epoca. Il documento specifica che era indicato l'uso esclusivo di Kentucky Bourbon e non di altri spirits, bitter, simple syrup e l'utilizzo di arancia, limone e ciliegia muddled. In nessun testo si legge di questo

tipo di preparazione, compreso il Waldorf Astoria Bar Days del 1931 di Stevens Crockett.

Nel 1899 un altro bartender di Chicago John Applegren pubblicò un suo libro con una intera sezione dedicata all'OF, e sino al Proibizionismo non ci sono libri che indichino la creazione del drink da parte dei bartender del Pendennis. Anche nel libro "Drinks" del 1914 pubblicato da un ex manager del Pendennis, Jacques Straub, non c'è menzione seppure fosse presente nella sua lista dei cocktails e senza l'utilizzo della frutta nella sua ricetta.

Il Pendennis era un club privato, e oltre alla storia riportata a voce da due barman, non ci sono né un menu né una ricetta o un archivio informazioni che riporti la notizia scritta. In definitiva non esiste prova nero su bianco della sua creazione. Con la sua affermazione nel tempo diversi personaggi americani ebbero modo di spendere parole di elogio verso questo drink che il giornalista H.L. Mencken conosciuto come il "Saggio di Baltimora" arrivò a definire "the grandfa-





**PERSONAGGI**

IN ALTO IL COL. JAMES E. PEPPER. ALCUNI RITENGONO CHE L'OLD FASHONED SIA STATO CREATO PER LUI DA UN BARTENDER DEL PENDENNIS CLUB DI LOUISVILLE (FOTO A SINISTRA). IN BASSO, ALCUNE RICETTE DELL'OF:

**241. Improved Brandy Cocktail.**  
*(Use ordinary bar glass.)*

2 dashes Boker's (or Angostura) Bitters.  
 3 do. gum syrup.  
 2 do. Marshchino.  
 1 dash Absinthe.  
 1 small piece of the yellow rind of a lemon, twisted to express the oil.  
 1 small wineglass of brandy.  
 Fill glass one-third full of shaved ice, shake well, and strain into a fancy cocktail glass.  
 The flavor is improved by moistening the edge of the cocktail glass with a piece of lemon.

**242. Improved Whiskey Cocktail.**

Prepared in the same manner as the Improved Brandy Cocktail, by substituting whiskey for the brandy.

No. 19. Vol. V.

**The Balance,**  
**COLUMBIAN AND REPOSITORY.**

"BAIL SHOWN FIRST, BY BRIBING BAKER'S!"  
 "BAIL SHOWN SECOND, WHEN BY LAW BRIBERY'S!"

HUDSON, (NEW-YORK) Tuesday, MAY 15, 1866.

[As I make it a point, never to publish any thing (under my editorial head) but what I can explain, I shall not be false to greatly the curiosity of my inquisitive correspondents—Cock tail, then, is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters—it is vulgarly called *bittered sling*, and is supposed to be an excellent disengorging posion, inasmuch as it renders the heart stout and bold, at the same time that it fuddles the head. It is said also, to be of great use to a democratic candidate: because, a person having swallowed a glass of it, is ready to swallow any thing else.

E. L. Bal.]

ther of the mall” (il nonno di tutti).

La frutta è sempre stata la croce dell'OF. Harry Craddock lo consigliava con arancia e limone, lo Sloppy Joe's di Cuba ci metteva anche l'ananas, così come anche il grande Oscar del Waldorf Astoria nel 1935. Tuttavia la moda dell'OF fruit muddled sarebbe stata cessata presto anche dai suoi autori.

Bisognerà attendere il 1987. Il ristoratore Joe Baum lanciò l'ex attore Dale De Groff come head bartender al Rainbow

Room al 30 di Rockefeller Plaza a New York. De Groff ha il merito di avere reso celebre nel mondo contemporaneo il libro sui cocktail scritto da uno dei padri della mixology, Jerry Thomas, riproponendo una lista di cocktails classici come Sazerac, Ramos Gin Fizz, Bronx ed ovviamente l'Old Fashioned. Col passare degli anni il drink, uno dei più consumati e richiesti dai clienti sia giovani che più esperti, spinse De Groff a sviluppare la sua versione “fruited” del drink.



#### BARTENDING

IN ALTO DALE DE GROFF;  
AL CENTRO  
DUSHAN ZARIC;  
A DESTRA  
DAVID  
WONDRICH.



Nel 2004 Dushan Zaric aprì il suo speakeasy Employees Only a Greenwich Village (New York) e in lista citò la versione fruttata del drink. Erano gli anni nei quali si svilupparono due correnti di

pensiero tra coloro che si dividevano tra la versione “classica” e quella “fruited”, pensieri che ancora oggi dividono i professionisti del settore che in gran parte convergono sulla versione classica non mancando di ammonire pesantemente la versione “adulterata”. Per i puristi la versione classica è quella che più si avvicina al concetto primordiale di cocktail così come presentato sul The Balance and Columbian Repository del 1806.

Sicuramente l’Old Fashioned entra di diritto nell’olimpico dei grandi cocktail come il Martini e il Manhattan e con i quali compone quella che molti definiscono la Trinità del Cocktail. Dave Wondrich, grande sostenitore della versione classica del drink, che definisce “garbage-free Old Fashioned” (senza spazzatura!), nel 2003 lo includerà nella drink list del Chickenbone di Brooklyn.

La nascita dell’Old Fashioned rimane tuttora un caso molto complicato, credere che sia stato inventato da un solo bartender è come pensare che il jazz sia stato pensato da un solo musicista.

Ma come funziona l’evento Old Fashion Week? Una volta registrata l’attività sul sito [old-fashioned-week.com](http://old-fashioned-week.com) sarà sufficiente scegliere almeno due distillati tra quelli partner (Ron Havana Club, Rhum HSE, Four Roses Bourbon, Whisky Monkey Shoulder, Woodford Reserve Bourbon) e almeno in due drink usare Angostura Bitter. Quindi basterà creare un menu Old Fashioned Week da esibire dal 14 al 22 ottobre e caricare le ricette dal rispettivo account sul sito. La Old Fashioned Week è una causa che va sostenuta .

**Marco Graziano**  
(ambasciatore italiano  
Old Fashioned Week)

**B.<sup>LO</sup> NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

BEVI RESPONSABILMENTE



**LA PRIMA  
GRAPPA  
D'ITALIA**

**DAL 1779**

**B.<sup>LO</sup> NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE



*Aquavite*  
di pura vinaccia  
doppia rettificata

**BASSANO**

al PONTE dal 1779

70 cl

50% vol.

**B.<sup>LO</sup> NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE



*Aquavite*  
di pura vinaccia  
doppia rettificata

**RISERVA**

**BASSANO**

al PONTE dal 1779

70 cl

50% vol.



# SPIRITO BUSH

## Suggerimenti *terroir* per un nuovo Gin agli antipodi

DI FABIO BACCHI

**T**radizionalista o meno qualsiasi appassionato di Gin non è rimasto indifferente all'emergere di nuovi stili di produzione, origini e profili aromatici che hanno contrassegnato la Gin renaissance globale.

Nuovi stili e brand hanno fatto crescere l'aspettativa di altre categorie di Gin che possano proiettare il prodotto nel futuro. Le classiche categorie come Old Tom, Navy e anche Aged Gin sono ben posizionate, ma come può nascere un nuovo genere?

Alle definizioni tecniche di London e Distilled Gin si sono affiancate da qual-

che anno quelle di Classic e Contemporary. Quest'ultima costituisce un grande contenitore che raccoglie tutte quelle nuove famiglie di Gin nei quali l'espressione del ginepro è meno persistente e riconoscibile, e cioè: 21st Century Gin, New Wave Gin, New American Dry, New Western Gin. Recentemente si è identificata una nuova tipologia di Gin, i Signature Botanical Gin.

Questi distillati focalizzano su particolari botanici e aromi che vengono ben evidenziati in etichetta. L'aromatizzazione avviene esclusivamente attraverso la distillazione e il risultato è un Gin che

## Agro-Ecological Regions of Australia

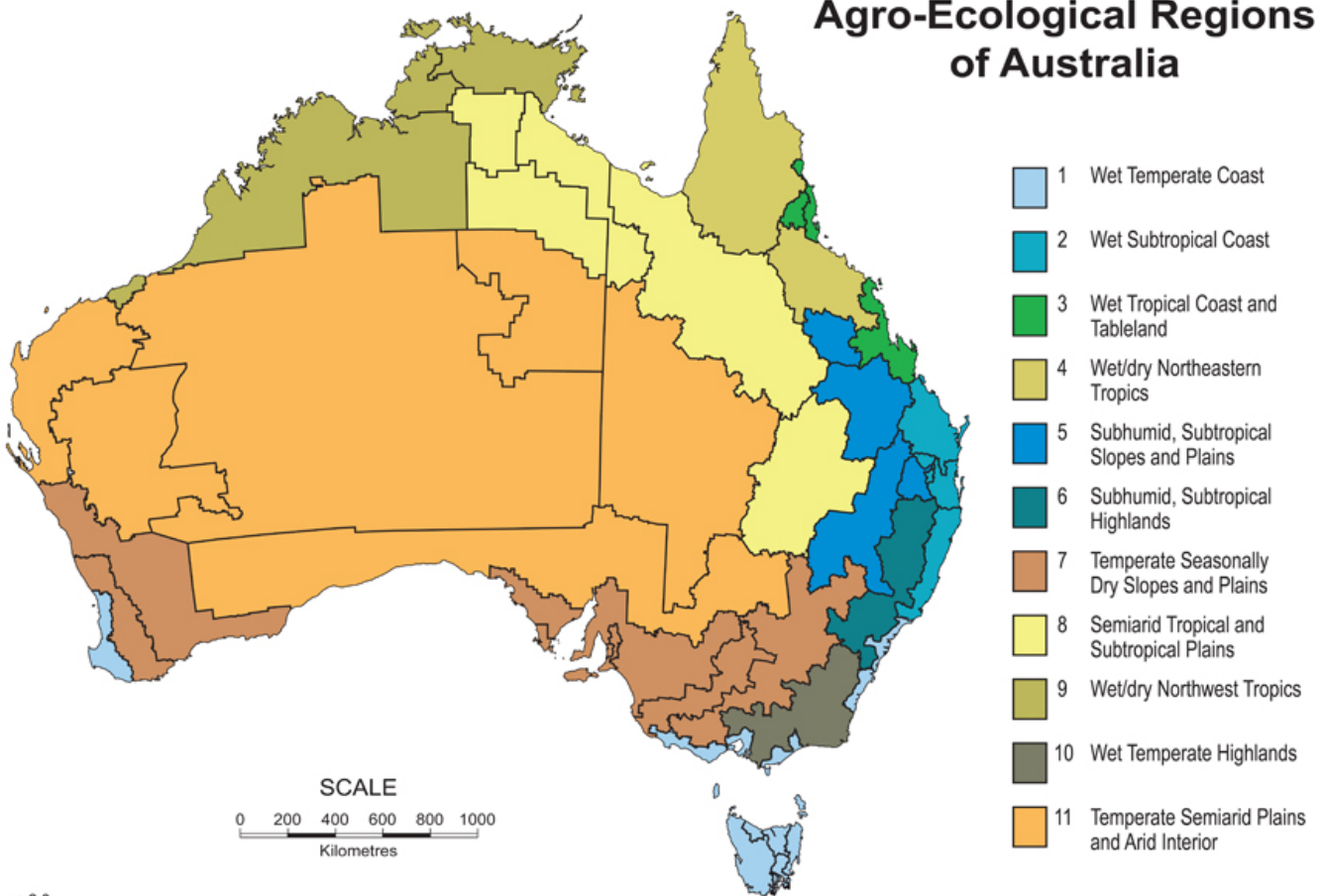


Figure 2.3



**AUSTRALIA**  
 IN ALTO,  
 LE ZONE  
 CLIMATICHE  
 AUSTRALIANE.  
 QUI SOPRA  
 MYOPORUM  
 INSULARE O  
 AUSTRALIANO.

risulta tale ma con un focus extra sulla componente signature.

I primi esempi di Signature Botanical

Gin apparvero timidamente sul mercato circa dieci anni fa, ma ultimamente molte craft distillery si stanno focalizzando



**MATERIE PRIME**

DALL'ALTO:  
 THRYPTOMENE;  
 DESERT LIME;  
 FINGER LIME.  
 IN ALTO A  
 DESTRA  
 WATTLESEED.

su questo prodotto. Non sono facilmente reperibili in Italia e tra questi esempi vi sono gli americani Amethyst Lavender

Gin, Black Button Lilac Gin, gli inglesi Mc Queen Mocha Gin Curio Spirits Rock Samphire Gin e Knockeen Heels Heater Gin e Elderflower Gin. Ma all'orizzonte si presenta un nuovo stile di Gin, quello australiano o Bush Gin.

In Australia esistono attualmente più di 30 distillerie di Gin se comprendiamo anche le sei esistenti in Tasmania. Gli australiani puntano sull'identificazione dei loro Gin come di un prodotto *terroir* che si esprima in bottiglia attraverso i botanici locali e la natura dello spirito base. Questo concetto dei botanici *terroir* è già idealmente abbracciato da altre produzioni nel mondo e allora, la domanda che ci si pone è: il *terroir* australiano è così particolare da costituire uno stile unico per identificazione e prodotto?

I distillatori australiani distillano tradi-



zionalmente assimilando allo spirito base tradizionali botanical come ginepro, coriandolo, angelica ai quali aggiungono botanical indigeni. Il vasto territorio australiano attuale è geologicamente molto giovane essendosi separato dalla terra ferma da circa 10.000 anni. Il suo complesso e diversificato ecosistema ha una fauna e flora unica con l'80% delle specie che sono native solo sul suo continente.

L'uso di botanical indigeni nelle produzioni locali ebbe inizio nel 1970 grazie al "bush food movement" che proponeva un'alimentazione che desse largo spazio alla produzione agricola del territorio. Tuttavia solo all'inizio di questo secolo la società australiana ha preso in seria considerazione questa opportunità che favorisce il territorio.

Tra i tipici bush food utilizzati nella



**MATERIE PRIME**  
DALL'ALTO:  
BUSH TOMATO;  
LEMON MYRTLE;  
QUANDONG.  
IN ALTO A SINISTRA  
PREZZEMOLO DI MARE.

produzione di Gin locale vi sono botanical come noci macadamia, lemon myrtle (mirtillo limone), finger lime conosciuto



come caviale limone, bush tomato, o il quandong detto anche pesca del deserto.

Nella Swan Valley, Western Australia, vi è la Old Young's Distillery di James Young. Produce Gin, tra cui il 1827 e 1829 Old B.A.G (Old Barrel Aged Gin) e il Six Season Gin (40°). Quest'ultimo trae ispirazione dal calendario aborigeno australe che riconosce 6 stagioni all'opposto delle quattro convenzionali.

Le differenze climatiche alla base delle credenze aborigene e l'esistenza di ulteriori due stagioni, la Sprinter e la Sprummer, trova convinto anche il Dottor Tim Entwile, direttore del Royal Botanic Gardens di Melbourne.

Six Season Gin è nato in collaborazione con Paul "Yoda" Iskow della Ferrov Bush Food Company e Dale Tilbrook della Maalinup Aboriginal Gallery. Lo spirito base di Six Season Gin è ottenuto da canna e ha una classica presenza





classica di ginepro toscano, coriandolo e angelica e un botanical tipico di ognuna delle sei stagioni australiane: desert lime, sea parsley, la mirtacea thryptomene, bush mint, lemon myrtle e juniper myrtle. La particolare speziatura che si rivela al palato è riconoscibile solo in un Gin australiano.

Quasi tutti i distillatori australiani preferiscono ginepro europeo per la sua nota pronunciata e subito distinguibile. Kangaroo Islands Spirits preferisce ginepro locale. Per il suo KIS Wild Gin (43°) usa il Myoporum australiano o insulare, conosciuto volgarmente come boobialla, un ginepro locale che dona una nota citrica e cremosa.

Four Pillars Distillery caratterizza i suoi Gin con i nativi botanical Tasmanian pepperberry, l'immane lemon myrtle e un mix di botanicals europei e asiatici tra cui cassia anice stellato, lavanda e angelica e, particolare, arance intere. Per il loro Navy Strength Gin è il finger lime a fare la differenza per avere un profilo gustativo tipicamente del sud est asiatico. Four Pillars produce anche un Spiced Negroni Gin con zenzero e blood orange. La distilleria utilizza acqua della Yarra Valley, particolarmente alcalina e



povera di sodio, la cui fonte sotterranea viene alimentata anche dall'acqua piovana preliminarmente filtrata da strati di foglie di eucalipto.

West Winds Distillery caratterizza il suo The Sabre Gin con i semi di una delle numerose specie di acacia australiana. Il wattle seed è un tipico bush food dell'alimentazione aborigena e con il quale si ottiene anche un pane. Della stessa distilleria è anche The Cutlass, molto aromatico grazie a lemon myrtle, cinnamon myrtle e bush tomato.

Gli addetti ai lavori ipotizzano così la nascita di un nuovo stile di Gin, i Bush Gin, che definisca quei prodotti aromatizzati attraverso distillazione dei classici botanical e di altri endemicamente australiani. Effettivamente questo stile sarebbe assolutamente australiano grazie all'unicità di ingredienti isolati anche geograficamente e lavorati con il metodo London Dry. Quella dei Bush o Au-

stralian Gin è però ancora una ipotesi. Essa dovrebbe essere rafforzata dalla possibilità di determinare caratteristiche che accomunino diversi prodotti, ovvero, un'analisi organolettica che determini caratteristiche comuni ai Gin australiani. Caratteristiche che dovrebbero essere significative al punto da determinare una nuova classificazione, convincere e indurre i produttori mondiali a riconoscerla in quanto tale. Sul tema stanno

discutendo esperti della Gin industry.

Le discussioni in materia non autorizzano a pensare che questa possibilità possa concretizzarsi, ma un dato è una certezza di fatto: le distillerie australiane stanno accelerando al massimo sull'utilizzo di botanical locali che possano costruire l'identità di un prodotto che sicuramente si presenta in modo eccitante e suggestivo.

**Fabio Bacchi**

## RICETTE GIN AUSTRALIANI

### RICETTE DI MARIO LA PIETRA PALMER & CO PROHIBITION BAR SIDNEY



### P.&CO. - PARROTS & COUNTS

#### INGREDIENTI

- 15ml O'Gin Kangaroo Island Spirits
- 30ml Vermouth del Professore "bianco"
- 10ml Bitter Campari
- 10ml drinking pineapple vinegar Pok Pok Som
- 3 dash soluzione salina

Metodo: stir & strain. Glass: Nick & Nora Rona.

Guarnizione: half crusta di farina di cocco

Concetto: rivisitazione ibrida tra le ricette Jungle Bird (Parrots) e Negroni (Count)

### VAMOS, SIN FIZZ! (A' LA MILANESE)

#### INGREDIENTI

- 15ml Tamarind vinegar Pok Pok Som
- 20ml sciroppo di burro salato\*
- 100ml saffron rice orchata\*\*
- 50ml 1827 Gin Old Young's hand crafted spirit Swan Valley
- 1/2 cup crushed ice

- Lemon myrtle 'dust', edible gold spray

Metodo: flash blend. Glass: tea cup/china mug.

Guarnizione: foglie di lemon myrtle essiccate e tritate, foglia di lemon myrtle colorata con gold spray per pasticceria. Concetto: un Ramos (senza Fizz), che con rende omaggio al Risotto allo Zafferano con Foglia d'oro di Gualtiero Marchesi.

(Risotto: butter syrup-orchata-zafferano-tamarind vinegar usato al posto della "sfumata" di vino bianco / Foglia d'oro: lemon myrtle con gold spray)

\*sciroppo di burro salato

- 150gr burro salato
- 100mlsciroppo di agave
- 100ml acqua
- 0.5gr Xanthan gum (Xantano)
- 1 gr arabic gum

\*\* saffron rice orchata

- 115gr riso a grano lungo
- 550ml acqua
- 40ml sciroppo di agave
- 10gr cannella stick
- 0.15gr Tas Saff zafferano di Tasmania

# 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.



BEVI RESPONSABILMENTE



# ELEGANCE IN THE SPIRIT

VERMUT . TORINO . SINCE . 1837  
RISERVACARLOALBERTO . COM



# BOTRAN<sup>®</sup>

## RON AÑEJO

BEVI BOTRAN RESPONSABILMENTE

IMPORTATO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

COMPAGNIADEICARAIBI.COM - BEVI RESPONSABILMENTE

# FRANKENWHISKIES: MIX AL MEGLIO

## Fenomeno in crescita, è una delle novità della spirit industry

DI DARIO D'AVINO

**È** un periodo di grandi mutamenti per la spirit industry mondiale. All'operatore attento non sarà sfuggito come una serie di usanze, metodi produttivi e tradizioni merceologiche, consolidate da decenni nel settore degli spirits, stiano lentamente lasciando il passo a una serie di innovazioni.

Dunque assistiamo a una serie di cambiamenti che vanno a mutare profondamente il panorama dei prodotti con cui ci siamo trovati fino qui ad operare: la moderna "Gin Craze" con le sue centinaia di proposte di nuovi e vecchi produttori, la "new era del Vermouth" dove l'artemisia viene declinata in ogni forma e modo, la riscoperta dei "liquori nazionali" con le centinaia e forse migliaia di minuscole produzioni locali, l'invasione dei derivati dell'agave, i microbirrifici, l'attenzione al fenomeno del biologico e dell'organico, la ricerca storica per riportare in vita ricette perse nel tempo, le produzioni enologiche d'oltremare, i bitter e le loro infinite declinazioni. Tutto

ciò, e molto altro ancora, a disposizione di un mercato che, nostra opinione, stenta ancora a riorganizzare le idee e a interiorizzare in modo coerente tutte queste novità.

E anche i Whisky & Whiskey, segmento che per decenni è risultato essere molto legato alle tradizioni e a un'iconicità dei marchi e delle usanze in grado di travalicare le mode, mostra i segni di questa moderna contaminazione vivendo un periodo di forti cambiamenti.

La globalizzazione e l'ingresso sul mercato globale di nuove opportunità commerciali, come le enormi potenzialità del mercato cino/asiatico (il consumo pro capite di alcol in Cina ha abbondantemente superato quello USA, ma anche quello inglese e irlandese), ha drammaticamente ridotto la disponibilità di invecchiamenti lunghi. Questa è la causa di quel fenomeno che tanto sta facendo discutere, conosciuto con l'acronimo di NAS (No Age Statement). Inoltre nel mondo del Whisky pesa ancora l'enorme punto interrogativo nato all'indoma-



ni del referendum che ha visto optare la Gran Bretagna per la “Brexit”, con il conseguente futuro incerto del termine “Scotch”, il cui uso, fino ad ora, era esplicitamente normato e tutelato da una legislazione europea, che non si è in grado di sapere se e come cambierà.

Aggiungiamo ancora il problema relativo alla sempre minore disponibilità di botti, la delocalizzazione sempre più diffusa delle colture cerealicole e l’uso sempre più frequente del ricorso a sementi modificate geneticamente, i prodotti di scarsa qualità provenienti da paesi in via di sviluppo e avremo una panoramica con prospettive dai risultati imprevedibili. D’altro canto però, bisogna registrare anche che a tutto quello descritto sopra si contrappongono una serie di fenomeni virtuosi che danno nuova linfa a un segmento di mercato colto e preparato che ricerca nei Whisky & Whiskey una innovazione sostenibile ed una modernità non in conflitto con un cammino secolare. Ed allora, spazio sempre crescente agli imbottiglieri indipendenti (Independent

Bottlers) ed alle loro selezioni di botti appositamente scelte e curate.

Spazio alle micro distillerie quando curano e garantiscono alti standard qualitativi frutto di un duro lavoro personale. Spazio alle produzioni provenienti dal Sol Levante che dimostrano di sapere perseguire l’eccellenza con dedizione e abnegazione. Spazio alla ricerca sulla materia prima quando è tesa a perfezionare, a migliorare o a restituire ciò che si è perso per strada. Spazio anche all’innovazione e alla globalizzazione se sono tese ad innalzare sempre di più il livello qualitativo, facendoci esplorare frontiere che non si erano ancora valicate: frontiere del sublime, non del marketing.

In questa ricerca di innovazione si iscrive, a pieno titolo, il nascente fenomeno dei Whisky/Whiskey “ibridi” (da alcuni anche chiamati “Frankenwhiskies”), frutto cioè della contaminazione e della fusione tra differenti stili, tecniche e prodotti, al fine di creare qualcosa di nuovo che tragga il meglio condensandolo in un risultato unico.



## ICHIRO'S MALT & GRAIN CHICHIBU DISTILLERY- GIAPPONE

Situata nel distretto di Seitama, ad un centinaio di chilometri da Tokyo, la Chichibu Distillery è frutto dell'incessante e meticoloso lavoro di Ichiro Akuto, degno erede di una tradizione che vede la sua famiglia impegnata a produrre Sake e Shochu sin dal 1626. Ichiro è anche nipote di Isouji Akuto, fondatore, nel 1941 della Hanyu Distillery, una delle distillerie giapponesi, purtroppo non più operante, ad avere toccato la vetta della qualità più estrema, con produzioni immortali ed iconiche, oltre che rare e, conseguentemente, costose.

Con una eredità pesante sulle spalle e con in cantina ancora le ultime botti della Hanyu, Ichiro Akuto fondò nel 2008 la Chichibu Distillery; ed i successi non tardano ad arrivare. Con un sagace mix di investimenti atti a mirare all'innovazione e recupero della tradizione e della esperienza di famiglia, la Chichibu mette a punto una serie di prodotti in grado di spaccare letteralmente il mercato; la Hanyu Ichiro's Full Cards Series, una serie di 54 bottiglie che prendono il nome dalle carte francesi. Nell'ultima asta di cui si ha notizia la serie di bottiglie è stata battuta al prezzo record di HK\$ 3.797.500,00 (pari a € 435.223,00). Ma l'intuito di Ichiro si muove rapido ed è così che valuta le potenzialità degli scenari sempre mutevoli del mercato. Si spinge verso nuove frontiere e mettere in produzione qualcosa di assolutamente inusuale. È così che nasce Ichiro's Malt & Grain, un blend tra Whisky di malto e di grano provenienti sia dal Giappone che da altre parti del mondo, fortemente desiderato da Ichiro, tanto da



portare il suo nome. Il risultato è un Whisky che l'etichetta stessa definisce "worldwide blended Whisky". Pur non specificando l'intera gamma dei paesi rappresentati nel blend, dalla Chichibu si è appreso esserci prodotti inglesi, canadesi e scozzesi, invecchiati separatamente e poi miscelati per ottenere il risultato finale senza l'impiego di filtraggio a freddo e di coloranti. ABV 46%.



## HIGH WEST CAMPFIRE HIGH WEST DISTILLERY - UTAH

La storia, che come tutte le storie lasciano sempre spazio ad una certa componente romanzesca, ufficialmente racconta di come David Perkins e la moglie, durante un viaggio in Scozia nel quale visitarono le distillerie più importanti, fossero a cena a pochi passi dalla Bruichladdich Distillery e per dessert gli fosse servito del melone accompagnato da uno sciroppo dal sapore fortemente affumicato. Sembra che per David e consorte quella commistione tra il dolce e fresco melone ed il denso, acre e pungente sciroppo, sortì l'effetto di una vera e propria epifania, spingendo i due verso quella idea che poi, tempo dopo, avrebbe visto la luce con il nome di High West Campfire. Si tratta sostanzialmente di un blend, le cui proporzioni sono tenute strettamente segrete, tra la dolcezza di un Bourbon, le note fumose di uno Scotch e la speziatura pungente di un Rye.

Per giungere al giusto bilanciamento alla High West Distillery si sono avvalsi di un Bourbon invecchiato 6 anni prodotto negli impianti della Midwest Grain Products (già Lawrenceburg, Indiana Distillery) e composto per il 75% di mais, per 21% di segale e per il 4% di orzo maltato; di un Rye, prodotto sempre dalla MGP/LID, composto per il 95% di segale e per il 5% di orzo maltato e di uno Scotch, composto totalmente da orzo maltato "peated", che i ben informati sostengono non essere proveniente da

Islay. Il risultato è un prodotto convincente, con note profonde di caramello, vaniglie ed una speziatura importante che trova una complessità intrigante nei sentori ben presenti e marcati di fumo. I singoli componenti si fondono bene pur restando distinguibili nelle loro caratteristiche, restituendo così un prodotto caldo ricco ed appagante con una persistenza lunga e gradevole. ABV 46%.



## THE GLOVER 22 YO ADELPHI - ARDNAMURCHAN DISTILLERY - UK

Nato per onorare e rendere omaggio ad una delle personalità che più hanno segnato lo sviluppo economico e industriale della storia giapponese, The Glover si ispira e trova ragione del suo nome e della sua particolarità produttiva proprio nella figura di Thomas Blake Glover: da tutti conosciuto come "Scottish Samurai".

Una storia singolare la sua, che lo vede nascere a Fraserburgh, nel nord est della Scozia, ma che lo vede trasferirsi nel sol levante, giovanissimo, subito dopo gli studi, ed intraprendere una lunga serie di occupazioni e imprese che nel corso degli anni lo vedranno riconosciuto sempre più come perno chiave per lo sviluppo giapponese e come volano per la moderna industrializzazione della nazione; basti pensare che fu l'uomo responsabile dell'introduzione e messa in opera della prima locomotiva a vapore del Giappone e della fondazione di quella società che attualmente prende il nome di Mitsubishi. E le attività e l'impegno di Thomas Blake Glover furono enormemente apprezzate in Giappone, tanto da farlo insignire, primo straniero nella storia, della "Order of the Rising Sun". E proprio per celebrare questa figura così importante e così significativa per l'unione e l'amicizia tra due popoli che Adelphi ha pensato di creare il The Glover combinando una rara partita di Whisky prodotto dalla Hanyu Distiller ed invecchiato in botti ex-Sherry, con dello Scotch prodotto da Longmorn ed invecchiato in ex-Sherry di quercia americana e dello Scotch prodotto da Glen Garioch ed invecchiato sempre in

ex-Sherry ma di quercia spagnola. Il risultato è un whisky incredibile, prodotto solo in 390 bottiglie tutte numerate a mano che rappresentano ed incarnano l'unicità che si ricercava. Si segnala che della serie The Glover esistono altri invecchiamenti la cui reperibilità risulta essere leggermente più semplice. ABV 53,1%





## TEELING HYBRID TEELING WHISKEY COMPANY- IRLANDA

C'era una volta un padre John, e i due figli Stephen e Jack, possedevano una distilleria che si chiamava The Cooley Whiskey Company e tutto andava per il meglio. Un giorno una grande multinazionale bussò alla loro porta e gli offrì 95 milioni di dollari per vendere la loro distilleria. Una veloce riunione di famiglia, un po' di tempo per regolare la burocrazia e la famiglia Teeling si ritrovò con un discreto patrimonio per condurre le loro esistenze e per dedicarsi ai fasti ed ai lussi che tutti si sarebbero aspettati.

Ma i Teeling non sono quel tipo di famiglia, sono l'ossatura solida di quella Irlanda che del lavoro fa un punto d'orgoglio e del Whiskey una faccenda di vita o di morte. E così, con i soldi incassati, decidono di riaprire una distilleria per dare voce alle produzioni più esemplificative della loro terra, ma senza dimenticare l'innovazione e la modernità, nel Whiskey come in molti altri ambiti, che sta facendo da portabandiera dell'Irlanda nel mondo. Jack Teeling ha avuto modo, in più di una occasione, di dichiarare espressamente che la volontà della sua famiglia è quella di affermarsi come punto di riferimento per gli appassionati e gli intenditori di Whiskey, rimanendo indipendenti ed estranei alle logiche unicamente di mercato che guidano le multinazionali.

Nel solco di questa interpretazione nasce Teeling Hybrid, una fusione di stili e sapori appositamente perfezionata per raggiungere un nuovo obiettivo. Si tratta della miscela tra un Single Malt Whiskey prodotto in Irlanda, secondo il loro stile produttivo, dalla Cooley Distillery e di un Single Malt prodotto ed invecchiato per 10 anni, in Scozia, da Bruichladdich. Il blend viene messo ad invecchiare in botti di rovere per un periodo di 8 anni prima di essere imbottigliato, ad una gradazione di 44,1% (cask strength), senza l'aggiunta di nessun tipo di colorante e senza l'impiego di filtraggi a freddo.

Per la prima edizione del Teeling Hybrid ne sono state prodotte solo circa 1200 bottiglie distribuite in mercati selezionati. Si resta dunque in attesa della seconda!  
ABV 44,1%



## BOWMORE MIZUNARA CASK FINISH BOWMORE DISTILLERY - ISLAY

Come molti sapranno la storia della Bowmore è tra le più lunghe e gloriose della storia del Whisky. Con i suoi 237 anni di attività e con le sue cantine per l'invecchiamento ufficialmente riconosciute come le più antiche al mondo, parliamo di uno dei marchi più rappresentativi dell'immagine e della produzione di Islay.

Quello che solo gli osservatori attenti del mercato sapranno è che lo storico marchio è passato di proprietà più volte nel corso dei decenni, fino ad arrivare ad essere posseduto dalla Beam Suntory Inc, multinazionale giappo/americana a diffusione capillare, in grado di controllare alcuni tra i marchi più prestigiosi del panorama degli spirit. Ovviamente quando uno storico marchio di Whisky scozzese incontra delle realtà consolidate nella produzione di Whisky giapponese e di Whiskey americano, finanche sotto la rigida egida di una corporation, un certo tipo di contaminazione e di trasmissione delle conoscenze può essere considerato un processo quasi naturale. Proprio dalla disponibilità di conoscenze e materiali provenienti dal sol levante in Bowmore si afferma una idea: provare ad invecchiare alcuni dei loro malti migliori nelle famose botti di quercia Mizunara.

Conosciute per essere piante molto rare, che crescono solo in piccole parti dell'Asia, le querce Mizunara sono più grandi delle loro sorelle Konara ed hanno una crescita lenta che le vede essere all'apice del loro processo di maturazione intorno ai 300 anni di età (si pensi che una quercia americana ne impiega circa 100). Il legno di quercia Mizunara è particolarmente difficile da lavorare a causa della sua morbidezza e della sua porosità che fa sì che vada trattato con estrema delicatezza per evitare crepe e rotture; la stessa Suntory, che ne detiene il maggior numero, ne riesce a produrre solo un centinaio l'anno. Ma come spesso accade il contro altare della difficoltà è sovente una magnifica qualità, che fa delle botti Mizunara uno dei segreti della eccellenza di alcune produzioni giapponesi. E così un misto di Whisky distillati nel 1990 da Bowmore e affinati per un periodo compreso tra i 15 ed i 25 anni in botti ex-Bourbon ed ex-Sherry viene messo a rifinire in botti di Mizunara per un periodo di tre anni, prima di essere imbottigliate in solo 2000 bottiglie. ABV 53,9%





## *The Borderies Collection*

### SINGLE CRU COGNAC

CAMUS Borderies VSOP nasce nel cuore Cru Borderies, il più piccolo e il più ricercato tra tutte le aree AOC Cognac. Caratterizzati da aromi armoniosi e raffinati, i blend sono prodotti solo da uve Single Cru di proprietà della famiglia Camus. Un invito ad una rara esperienza di gusto.

distribuito da  
**OnestiGroup**  
www.onestigroup.com

  
**CAMUS**  
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863



**BarTales**  
www.bartales.it

**"CAMUS BARLAB 2016"**  
*Tasting, mixology, storyboarding cocktail*

**21 NOVEMBRE CATANIA 22 NOVEMBRE FORTE DEI MARMI 29 NOVEMBRE OLBIA 5 DICEMBRE PADOVA**



## Cockt-AIL Tour 2016



# COCKT-AIL SOLIDALE

A Rimini aperitivi e *memorabilia* per il bartending amico

DI FABIO BACCHI

**L**a solidarietà si rivela in modo rilevante anche attraverso il bartending. Questo è il senso che si è colto a Rimini in occasione della Cockt-AIL, un amichevole cocktail contest che ha come scopo quello di raccogliere fondi da donare all'Associazione Italiana Leucemie.

Il progetto Cockt-AIL Tour 2016 interessa in modo capillare tutto il territorio italiano con eventi organizzati da AIBES in collaborazione con AIL e un nutrito pool di sponsor.

Queste iniziative hanno lo scopo di

sensibilizzare il pubblico giovane sull'incidenza dei tumori del sangue e dei linfomi sulla fascia di popolazione mondiale che va dai 15 ai 30 anni, far conoscere la preziosissima opera di AIL nel supportare economicamente i migliori ricercatori italiani nella ricerca delle cure a minor impatto possibile per la remissione completa che oggi è arrivata all'85%.

AIL sostiene anche l'ospitalità per chi deve spostarsi dalla propria città per essere curato, famigliari compresi, in strutture protette dove possono soggiornare gratuitamente e trascorrere il



**L'EVENTO**  
 QUI ACCANTO,  
 LA CONSEGNA  
 DEL PREMIO  
 FABBRI.  
 A SINISTRA IL  
 VINCITORE  
 LORENZO  
 MARCHESINI.



tempo necessario, spesso difficile e doloroso, aiutati dalla presenza di volontari e psicologi che gratuitamente prestano la loro opera per AIL.

La lodevole iniziativa di bartending

solidale nasce da una idea di Nicola Fabbri, a capo dell'omonima azienda bolognese, da sempre sensibile a questo tema.

Alessia Natale, presentatrice degli



**PREMIAZIONE**

DALL'ALTO IL PRIMO, SECONDO E TERZO CLASSIFICATO.

eventi AIBES, ha condotto l'evento la cui cronaca era in diretta su Radio Studio Più di Rimini. I 25 bartender concorrenti selezionati dalla giuria si sono confron-

tati preparando drink subito battuti all'asta tra il pubblico presente per realizzare la raccolta di fondi.

Nell'evento di Rimini sono stati battu-





**PREMIAZIONE**  
 DA SINISTRA  
 NICOLA FABBRI,  
 MARCO DEL  
 BIANCO,  
 ANGELO  
 BORRILLO,  
 EDOARDO  
 PINTO.

ti all'asta anche oggetti vintage e memorabilia del bartending donati dalle aziende o dai guest bartender che prestano la loro opera in maniera del tutto gratuita all'evento.

Abbiamo seguito l'evento di Rimini che si è svolto presso l'Embassy Club di Rimini, storico locale degli anni '40 e '50, poi famoso durante la golden age delle discoteche e oggi cocktail lounge e ristorante. Angelo Borrillo e Marco del Bianco hanno coadiuvato un gruppo di lavoro molto affiatato.

Anche le aziende della spirit industry non hanno fatto mancare il loro supporto economico e materiale ed erano presenti in misura considerevole. Il tema dell'evento era il cocktail aperitivo, preparato esclusivamente con prodotti italiani.

I vincitori di Rimini Cockt- AIL 2016

sono stati Lorenzo Marchesini di Bologna seguito da Gabriella Traini di Ascoli Piceno e Roberta Piccolo di Napoli, premio speciale Fabbri 1905 a Fabio Arlotti.

La ricetta vincitrice è stato un buon drink aperitivo che giocava sul bilanciamento tra dolce e speziato/amaro, declinato anche con un velluto di Liquore Cinico in superficie che ampliava lo spettro aromatico.

In giuria, oltre a chi scrive, Enzo Tana, Kevium Namati dello Zetter Townhouse di Londra e Nino Conti.

Subito dopo l'evento il vincitore è stato intervistato in diretta da Rai Radio 2,

*Ha vinto il cocktail con il giusto equilibrio tra dolce e speziato/amaro. Preparato con prodotti italiani*



durante la trasmissione Decanter condotta dal duo Fede & Tinto, che ha così amplificato il significato dell'evento.

Il finale è stato sigillato da un ape-

ritivo organizzato nel giardino dell'Embassy, aperto al pubblico esterno che ha contribuito alla raccolta benefica. Il programma regionale di Cockt-AIL si concluderà con gli eventi di Lombardia, Liguria, Veneto, Calabria ed Emilia.

A conclusione dell'iniziativa, la finalissima nazionale a dicembre, durante il Congresso Nazionale AIBES organizzato presso il Crown Plaza Hotel di Roma.

Vi accederanno tutti i vincitori di ogni singola tappa e le otto ricette più votate dal pubblico di Facebook sulla pagina dedicata Cockt-AIL tour 2016.

I vincitori con le ricette Cockt-AIL 2016 saranno testimonial agli eventi AIL per tutto l'anno.

**Fabio Bacchi**

*Foto: Jacopo Zaninelli*

## LA RICETTA VINCENTE

### UN BOLOGNESE A VIENNA di Lorenzo Marchesini

#### INGREDIENTI

- 3cl Bitter Martini
- 3cl Martini Ambrato
- 1,5cl Amaro Kaiserforst
- 2 dash Bolognese herbal bitter (homemade)
- velluto di Liquore Cinico

Metodo: mixing. Velluto in superficie. Glass: tumbler basso.

Guarnizione: arancia disidratata profumata con cannella.

---

“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...



# IL RE DELLE SPEZIE

Nero o bianco, aromatico e piccante il pepe è sovrano nel Bloody Mary. Perfetto per le nuove frontiere della mixology

DI GIOVANNI CECCARELLI

I pepe nero è la spezia più utilizzata in Europa e negli Stati Uniti tant'è che spesso viene chiamato "re delle spezie". Con questo termine si indicano i frutti essiccati della pianta *Piper Nigrum*, appartenente alla famiglia del-

le Piperaceae. I settori di utilizzo sono l'industria alimentare, cosmetica e medicinale.

La zona di origine del pepe nero è il Malabar, una regione situata nella costa sud-occidentale della penisola indiana.



*Piper nigrum*  
Piperaceae  
© G. D. Carr

In questa nazione è anche coltivato in Kerala, Karnataka, Tamil Nadu e a Goa. Nel mondo è coltivato in altre 26 nazioni, concentrate principalmente nel continente asiatico, africano e delle Americhe: India, Vietnam, Malesia, Indonesia e Brasile sono i più grandi produttori di questa spezia.

La pianta del pepe è una pianta perenne, rampicante, che può arrivare anche a 4 metri di altezza ed è coltivata su alberi o pali di supporto. Le foglie sono alternate, di lunghezza compresa tra i 4 e i 10cm, glabre, verde scuro nella parte superiore e verde chiaro in quella inferiore. Il frutto è una drupa, ha un singolo seme, pericarpo carnoso, endocarpo legnoso, di colore verde quando acerbo e di colore giallo, arancione o rosso quando maturo. I principali prodotti che si ri-





#### VARIETÀ

QUI SOPRA  
PEPE BIANCO.  
NELLA PAGINA  
ACCANTO, IN  
ALTO PEPE  
VERDE E IN  
BASSO PEPE  
ROSA.

cavano dal frutto del *piper nigrum*, sono il *pepe nero* ed il *pepe bianco*.

**Il pepe nero** si ottiene dalla lavorazione dei frutti maturi. Quando i frutti hanno 6-7 mesi ed iniziano a diventare gialli, vengono raccolti e distesi al sole per essere essiccati. Questo processo riduce la frazione acquosa al 12-13%.

In alcuni casi, per migliorare la qualità del prodotto, prima dell'essiccazione al sole il pepe viene sottoposto ad un trattamento termico chiamato *blanching*: il pepe viene mantenuto in acqua a 80°C per pochi minuti con lo scopo di ridurre le contaminazioni batteriche e bloccare l'imbrunimento enzimatico.

**Il pepe bianco** viene prodotto dalle drupe completamente mature che vengono decorticate ed essiccate. Dopo la raccolta, il frutto viene inserito in sacchi di iuta immersi in acqua corrente per un

periodo di 2 settimane. Questo processo serve per rimuovere il pericarpo. Successivamente sono essiccate al sole.

Le differenze di lavorazione comportano una leggera differenza di aroma (il pericarpo contiene componenti aromatiche) e di colore della polvere. Oltre al pepe nero e bianco, è possibile trovare in commercio il pepe verde ed il pepe lungo.

**Il pepe verde** si ottiene dalle bacche acerbe essiccate ad aria oppure conservate in salamoia. Questi processi permettono di conservare il colore verde del frutto.

**Il pepe lungo** è invece il frutto del *Piper longum*, ricorda il pepe nero anche se meno piccante.

È bene specificare che, ancora oggi, la qualità del pepe viene valutata principalmente a livello organolettico rispetto ad analisi delle componenti aromatiche.



In commercio è possibile reperire anche il pepe rosa ed il *pepe garofanato*. Entrambi sono falso pepe.

**Il pepe rosa** proviene dalle piante *Schinus terebinthifolius*, chiamato anche *pepe brasiliano*, e *Schinus molle*, chiamato anche *pepe californiano*. Come si nota dal nome botanico non appartengono al genere *Piper*.

**Il pepe garofanato**, chiamato anche *pimento*, *allspice* o *pepe giamaicano*, è il frutto della pianta *Pimenta dioeca*. È chiamato *allspice* perché ricorda il profumo dei chiodi di garofano.

Per quanto riguarda le componenti del pepe è necessario suddividerle in componenti responsabili dell'aroma e componenti responsabili della piccantezza. Le componenti responsabili dell'aroma, chiamate anche oli essenziali, sono monoterpeni, sesquiterpeni, più una serie





di altre componenti di varia natura. Le componenti pungenti, piccanti, sono più di una, ma la più presente e presa come causa della piccantezza, è l'alcaloide *pipperina*.

Nella miscelazione classica il pepe è utilizzato soprattutto nel Bloody Mary, ma le nuove contaminazioni del bartending con la cucina stanno allargando il suo spazio di utilizzo. Tuttavia è possibile realizzare delle semplici preparazioni home-made: uno sciroppo o un infuso alcolico, realizzati secondo la normativa vigente, permettono di trasmettere sia l'aroma sia la piccantezza di questa spezia.

Per realizzare lo sciroppo procedere per decozione o infusione prolungata e, dopo aver filtrato, aggiungere almeno 167 grammi di zucchero ogni 100 grammi di liquido ottenuto.

Per quanto riguarda l'infuso alcolico, procedere alla *rapid infusion* con sifone e cartucce per panna. Utilizzare in giornata.

**Giovanni Ceccarelli**

## LE RICETTE

### **DO IT PEPPER di Mirko Turconi** **Piano 35 - Torino**

#### INGREDIENTI

- 50 ml Cachaca Lebon
- 20 ml sciroppo di pepe mix\* (pepe di Timut, pepe lungo, pepe di Sichuan)
- 30 ml lime
- 2 dash bitter liquirizia e cardamomo
- 3 dash Varnelli
- 30 ml soda leggera al Wasabi\*\*

Metodo: build. Glass: old fashion. Guarnizione: stecca di liquirizia.

\*tritare i pepi e fare un decotto. Aggiungere zucchero e ottenere sciroppo 2:1

\*\*miscelare il Wasabi in polvere con acqua sino al gusto desiderato, aggiungere qualche goccia di sciroppo di zenzero.

Mettere in sifone e gasare.

### **BROXBURN BEACH di Nino Siciliano** **Speakeasy - Pomigliano (NA)**

#### INGREDIENTI

- 45 ml Goslings rum
- 15 ml Drambuie
- 30 ml spicy raspberry mix\*
- 15 ml lime

Metodo: shakerare in un boston cobbler e double strain. Glass: old fashioned colmo di ghiaccio tritato.

Guarnizione: zenzero caramellato e lampone.

\*Spicy raspberry mix: 2 lamponi, due fettine di zenzero, una spoon di pepe rosa, 2 spoon Maraschino





SPECIAL ANNIVERSARY EDITION

# Lady DRINK



EXCELSIOR PALACE  
HOTEL

\*\*\*\*\*

17 OTTOBRE 2016 - RAPALLO (GE)



# CURRICULUM E COLLOQUIO

## Le strategie da mettere in campo per essere assunti

DI ALESSANDRO PALANCA

**A** volte sono centinaia i curriculum inviati a indirizzi estratti da annunci sui quali ci si concentra per ore. L'attesa è quella di una telefonata che spesso non arriva. In tempi di crisi ottenere un colloquio è già un traguardo da non trascurare. Il curriculum è il primo step da affrontare, deve essere adeguato e attirare l'attenzione di recruiter e selezionatori che hanno il difficile compito di scegliere i migliori profili.

Qual è la strategia per profilare un cv e renderlo opportuno? I curriculum vengono sottoposti a uno screening dai selezionatori. In questa fase vengono considerati quelli che sono chiari, sintetici e con le informazioni importanti subito evidenti. I

cv con più pagine, molte delle quali piene di esperienze di un giorno, come eventi, educational, concorsi, vengono giudicati negativamente. Questo tipo di informazioni possono essere inserite se non si ha altro da scrivere!

I selezionatori possono ricevere diverse decine di cv al giorno e hanno poco tempo da perdere. Tre pagine possono essere sufficienti. Le informazioni delle esperienze più significative devono risaltare immediatamente. Nella sezione studi mettete prima di tutto le conoscenze linguistiche ed informatiche. Non conviene barare. Se si indicano livelli di conoscenza diversi da quelli reali e si viene sottoposti a colloquio ci si chiude ogni probabilità. Normalmente dovrete essere alla ricerca di un lavoro appagante e non di una disperata sistemazione.

Un'altra cosa importante è la lettera motivazionale. Normalmente la si scrive solo se viene richiesta. Anche se ben scritte i selezionatori spesso non hanno neanche il tempo per leggerle. Un cv ben profilato è la chiave per avere un colloquio. Quali sono gli ostacoli da superare durante un colloquio di lavoro performante? Quali le migliori carte da giocare con strategica abilità? Notizie a riguardo so-





no ben esposte sui siti specializzati e su quelli delle agenzie di lavoro. Tuttavia esistono almeno cinque punti fondamentali da approfondire per prepararsi al meglio al faticoso colloquio nel quale ci si gioca il meglio di se stessi.

**A)** Bisogna preparare il colloquio al meglio senza trascurare alcun aspetto. Prima dell' incontro è bene informarsi sull'azienda, la sua storia e la sua mission. Rileggere il curriculum è fondamentale. Bisogna esporlo con sicurezza ed essere pronti alle domande "trappole" che nella prima fase vertono sempre sui "punti morti" del curriculum. Pause lavorative, alta frequenza nei cambi di lavoro, instabilità professionale, inducono domande alle quali il candidato deve rispondere in modo credibile. Quindi, immaginate questo tipo di domande ed elaborate le risposte



in modo da essere credibili e sicuri.

**B)** La vostra chance ve la giocate in pochi minuti. Spesso si viene colti da ansia. È normale, ma questa deve essere dosata e controllata. L'abito non fa il monaco, ma presentarsi in modo curato e ordinato fa sempre buona impressione ed è un biglietto da visita valido. Anche se il



- Livello d'inglese?
- Alto
- Mi traduca "mio".
- My
- Lo inserisca in una frase.
- My na gioia
- Le faremo sapere.

Postura e stretta di mano sono i due elementi più importanti della comunicazione non verbale.

**D)** Ma come si risponde alle domande? Il colloquio deve essere interpretato come un scambio di informazioni. Il selezionatore deve valutare i possibili aspiranti a ricoprire un determinato ruolo e scegliere la persona adatta. Il candidato deve avere un approccio propositivo nell'espone il proprio percorso formativo e professionale, anche umano. Le possibili domande possono essere tantissime: dal perché scegliere voi alla vostra conoscenza dell'azienda, dalle precedenti esperienze di studio e lavoro al proprio tempo libero e agli hobby, vertere sui punti di forza e debolezza del proprio carattere, aspirazioni, obiettivi, professionali e privati. Durante il colloquio bisogna essere sinceri e sicuri ed evitare assolutamente le risposte negative se non motivate e argomentate. Una delle domande finali che i selezionatori pongono alla fine del colloquio riguarda eventuali richieste da parte del candidato. Questo è il momento per dimostrare di conoscere l'azienda e approfondire alcuni dettagli della posizione per la quale ci si è candidati e contattati.

**E)** Anche il dopo colloquio è importante. Nel periodo successivo all'incontro bisogna riflettere sulle domande e sulle risposte. Si rivelerà utile in previsione di un secondo appuntamento.

**Alessandro Palanca**



selezionatore è già in possesso di un vostro cv abbiate la precauzione di portarne sempre una copia con voi. Non arrivate in ritardo, piuttosto con pochi minuti di anticipo. Se vi faranno accomodare in una sala di attesa non mostrate tensione o non rilassatevi troppo pensando di essere soli. Da quel momento siete già sotto osservazione.

**C)** La comunicazione non verbale è sempre un fattore decisivo. Il sorriso, la stretta di mano, la postura, il contatto visivo sono elementi imprescindibili della comunicazione non verbale, decisivi per la buona riuscita del vostro colloquio. La comunicazione non verbale è l'aspetto sul quale si concentra la quasi totalità dei selezionatori. La stretta di mano deve essere decisa ma non troppo energica.

# 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)*



# LA BUSSOLA DEI BITTER

## MARK BITTERMAN- FIELDS GUIDE TO BITTERS AND AMARI

Bitterman's euro 23,32

**S**ul mercato ci sono centinaia di amari e bitter aromatizzanti, migliaia di drink e preparazioni culinarie dove il gusto amaro viene bilanciato ed esaltato per donare complessità alle ricette.

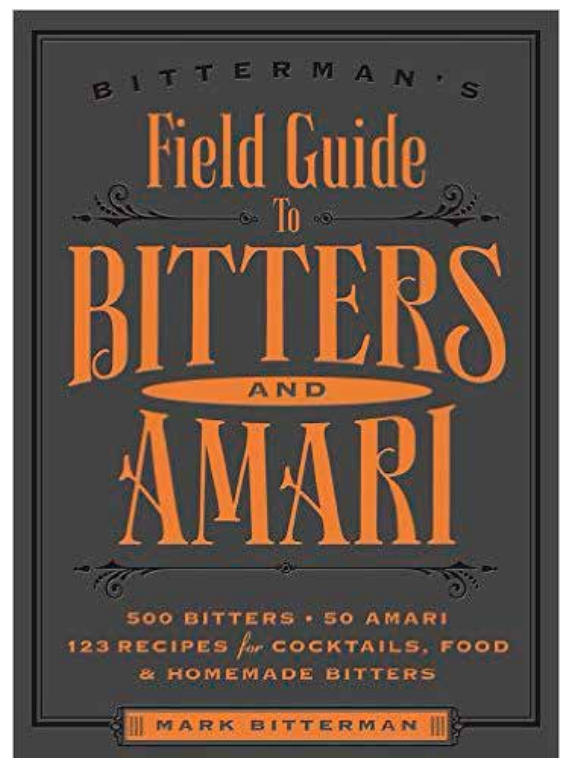
Una tempesta di brand e sapori tutti diversi e con una precisa personalità che identificano in modo inconfutabile stili e ricette di bitter e amari quasi sempre tramandate da generazioni, o riemerse dal passato grazie a minuziose ricerche andate a ritroso nel tempo per più di un secolo.

“Fields Guide to Bitters and Amari” è una guida approfondita ed esauriente che comprende anche molte ricette per cimentarsi nelle proprie mura oltre alla storia dei brand più iconici.

Particolarmente focalizzato sui bitter aromatizzanti, ne comprende ben 500 e con 50 brand di amari il cuore dell'opera affronta un viaggio che porta alla scoperta e conoscenza di più di 400 brand oggi reperibili sul mercato.

Con un'introduzione al prodotto, le tasting notes di bitter e amari e i profili dei loro produttori questa guida offre utili notizie anche sulle possibilità di acquisto.

La parte finale del libro comprende una sezione con 123 drink le cui ricette sono ben dettagliate per la corretta



riproduzione a casa o al bar, come il Gunpowder Martini o il Burnt Butter Eggnog, le rivisitazioni di grandi classici, e di cucina, come il Feta- Stuffed Grilled Figs glassato con Orange e Anise bitter o il BBQ Pork Ribs con Bittersweet BBQ Sauce.

L'autore, Mark Bitterman è un food writer americano, grande esperto di sali alimentari, appassionato di amari e imprenditore del settore. “Fields Guide to Bitters and Amari” è un valido strumento di ispirazione per chef e bartender.

**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)"





# 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